

Antipasti

Gemischte italienische Vorspeisen für 2 pers.

Antipasto Misto all' Italiana ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Rindercarpaccio Rucola, Grana Padano, Pinienkerne

Il Carpaccio di Manzo alla Cipriani ^(7,12)

Büffelmozzarella, Edeltomaten, Basilikum

La mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico¹⁾

Il Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Pizzabrot, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano ¹²

La Bruschetta All' Antonio con Rucola e pomodori Pachino ⁽⁷⁾

Pizzabrot mit Olivenöl und Kräuter

Pizza Pane Olio Evo-Origano

Zuppe | Insalate

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Crema di Pomodoro e basilikum

Italienische Gemüsesuppe

Minestrone

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln

Insalata mista

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Insalata di Pomodoro e Cipolla Rossa

Gemischter Salat mit Thunfisch, cremiger Schafskäse, Oliven, Peperoni

Insalata Capricciosa ^(3,4,7,12)

Rucolasalat, Cherrytomaten und Grana Padano

Rucola con Ciliegino Grana Padano⁽⁷⁾

Pasta

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum⁽¹⁾

Spaghetti Rinderragout

Spaghetti Bolognese ^(1,9,12)

Spaghetti Guanciale: Italienischer Speck, Eier, Hartkäse

Spaghetti alla Carbonara ^(1,3,7,12)

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilly

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ⁽¹⁾

Spaghetti in scharfer Tomatensauce, Knoblauch

Spaghetti all' Arrabbiata ⁽¹⁾

Spaghetti mit Pesto und Cherrytomaten

Spaghetti con Pesto e Pomodoro Pachino

Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch Rucola

Spaghetti Scampi, Pomodorini e Rucola

Bandnudeln mit Lachs und Spinat

Tagliatelle con Salmone e Spinaci ^(1,3,7,12)

Bandnudeln mit Spinat, Champignons, Sahne, Käse, überbacken

Tagliatelle gratinate con Spinaci e Funghi ^(1,3,7)

Lasagne Bolognese

Gemischtes-Fleischragout, Käse, überbacken

Für jede Portion Parmesan wird 1€ extra berechnet.

Haben Sie Verständnis, dass wir für geteilte Gerichte 3,50€ für das zweite Gedeck berechnen.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen-Allergene bitte beim Personal erkundigen

Unsere Pizza besteht aus fermentiertem Pizzateig (72 Std. Gehzeit), ausgewähltem Mehl und Fior di Latte (Typische Mozzarella für Pizza) aus CAMPANIEN Italien. Dadurch ist die Pizza leicht bekömmlich und wird auf Schamottestein im Gasofen gebacken.

Pizza

Pizza Margherita

Tomatensauce und Mozzarella^(1,7)

Pizza Salami

Tomatensauce, Mozzarella und Salami^(1,7,12,a,b)

Pizza Salami-Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons^(1,7,12,a,b)

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons^(1,7,12)

Pizza Tonno e Cipolla

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln^(1,4,7,12)

Pizza Foggiana

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Knoblauch^(1,7,12,a,b)

Pizza Spinaci

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola^(1,7)

Pizza Pugliese

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Knoblauch^(1,7,12)

Pizza Vegetaria

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Knoblauch

Pizza Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oliven^(1,7,12)

Pizza Rustica

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, rote Zwiebeln, Bacon^{1,7}

Pizza Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano^(1,7,12)

Pizza con Salmone

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Knoblauch^(1,4,7,12)

Pizza del Calabrese

Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabrese (scharfe Salami)^(1,7,12,a,b)

Pizza Italia

Büffel-Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten,^(1,7)

Pizza Caprese

Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto

Für jede Änderung werden mindestens 2€ berechnet

Verpackungspauschale 0,50 €

Haben Sie Verständnis, dass wir für geteilte Gerichte 3,50€ für das zweite Gedeck berechnen.

Kinderteller

Pizza Margherita | Salami | Funghi | Schinken

Pasta Napoli | Bolognese | Butter

Dessert

Tiramisu^(1,3,7,i)

Crème Brûlée^{H,K3,7}

Bei Fragen zu Zusatzstoffen-Allergene bitte beim Personal erkundigen

Aperitif

Martini Bianco Rosso ^c	
Campari Soda o. Orange ^{*a}	
Prosecco 0,1	
Aperol Spritz	
Gin-Sorten auf Anfrage, auch Alcohol-free 0,0 mit Tonic 4cl	Ab

Spirituosen

Grappa Hausmarke	2cl
Grappa Nonnino	2cl
Grappa Bocchino Cantina Privata nach Wahl	2cl
Grappa Sarpa di Poli Big Mama	2cl
Grappa Sarpa di Poli Oro Big Mama	2cl
Obstler Schwarzenbacher Robert Brände	2cl
Sambuca	2cl
Ramazotti	2cl
Averna	2cl
Vecchia Romagna	2cl
Fernet Branca o.Menta	2cl

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*	Fl.	0,2l
Spezi,Sprite, Fanta ^A		0,2l
Apfelsaft Orange Rhabarber Traube		0,2l
Auch als Schorle erhältlich		
Tonic Water , Ginger Ale, Bitter Lemon ^{*J}		0,2l
Cola Cola Zero ^{*I}		0,2l
San Pellegrino		0,75l
Tafelwasser Sprudel o. still		0,5l 1,00l

Bier vom Fass und Flaschenbiere

Birra Moretti vom Fass _l	0,40l
Birra Moretti vom Fass _l	0,25l
Alsterwasser	0,40l
Alkoholfrei Bier _l	0,33l
Hefeweizen hell _l	0,50l
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l

Warme Getränke

Espresso _l
Espresso Doppio _l
Cappuccino _l
Latte Macchiato _l
Glas Tee

Bei Fragen zu Zusatzstoffe-Allergene bitte beim Personal erkundigen

Anhang

#Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates)

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;
 - b) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
2. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
4. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständiges raffiniertes Sojabohnenöl und –fett ⁽¹⁾;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
6. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
7. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
8. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
13. Weichtiere und draus gewonnene Erzeugnisse.

⁽¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

In unserer Küche werden – Auflistung der oben genannten Allergene – verarbeitet.
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Fisch und Fleisch

Rinderfilet vom Grill 200g
Filetto di Manzo alla Griglia

Rinderfilet in Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Dijonsenf 200g
Il filetto di Manzo al Pepe Verde

Lammkarree vom Grill
Carree di Agnello alla Griglia

Rumpsteak vom Grill 200g
La Bistecca alla Griglia

Riesengarnelen (Gambas) Aglio & Olio) Knoblauch und Öl

Riesengarnelen (Gambas) Vom Grill

Fisch und Fleisch Gerichte werden mit Gemüse serviert