

Allergenkennzeichnung siehe Anhang (letzet Seite)

Vorspeisen Antipasti

Gemischte italienische Vorspeisen Antipasto Misto all' Italiana (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	14,90
Rindercarpaccio mit Grana Padano Il Carpaccio di Manzo alla Cipriani (7,12)	12,90
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum La mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico (7,12)	12,50
Parmaschinken mit Melone Il Prosciutto di Parma con Melone di Stagione (12)	12,90
Vitello Tonnato (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	12,90
Pizzabrot mit Kräutern, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano La Bruschetta All' Antonio con Rucola e pomodori Pachino (7)	9,50

Suppen Zuppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum Crema di Pomodoro e basilikum	5,00
Italienische Gemüsesuppe Minestrone	6,00
Rinderkraftbrühe mit Tortellini Tortellini in Brodo (1,3,12)	5,00

Salate Insalate

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln Insalata mista	6,90
Tomatensalat mit Zwiebeln Insalata di Pomodoro e Cipolla	7,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, cremiges Schafkäse, Oliven und Peperoni Insalata Capricciosa (3,4,7,12)	12,90
Salat von Rucola, Cherrytomaten und Grana Padano L'Insalata di Rucola con Pachino e Grana Padano(7)	7,90

Alle Salate werden mit unserer hausgemachtem Dressing serviert.

Teigwaren

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum(1)	10,00
Spaghetti mit gemischter Hackfleischsauce Spaghetti Bolognese (1,9,12)	11,50
Spaghetti mit Speck, Eiern und Sahne Spaghetti alla Carbonara (1,3,7,12)	11,90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilly	

Allergenkennzeichnung siehe Anhang (letzet Seite)

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino ⁽¹⁾	11,90
Spaghetti in scharfer Tomatensauce	
Spaghetti all' Arrabbiata ⁽¹⁾	12,50
Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Rahmsauce	
Tagliatelle con Salmone e Spinaci ^(1,3,7,12)	14,50
Bandnudeln mit Spinat, Champignon, Sahne und Käse überbacken	
Tagliatelle gratinate con Spinaci e Funghi ^(1,3,7,)	14,00
Gefüllte Nudeln mit Schinken in Sahnesauce	
Tortellini alla panna ^(1,3,7,12,)	12,90
Gefüllte Nudeln mit Gorgonzolasauce	
Tortellini al Gorgonzola ^(1,3,7,12,)	12,90
Nudelaufwurf mit Bolognese, Sahne und Käse überbacken	
Lasagne al Forno ^(1,3,7,9,12,)	14,00

Für jede Portion Parmesan wird 2 € extra berechnet.

Pizza

Pizza Margherita	
mit Tomatensauce und Käse ^(1,7)	9,90
Pizza Salami	
mit Tomatensauce, Käse und Salami ^(1,7,12,a,b)	11,00
Pizza Salami-Funghi	
mit Tomatensauce, Käse Salami-Champignon ^(1,7,12,a,b)	12,00
Pizza Prosciutto e Funghi	
mit Tomatensauce, Käse Schinken-Champignon ^(1,7,12)	12,50
Pizza Tonno e Cipolla	
mit Tomatensauce, Käse Thunfisch und Zwiebeln ^(1,4,7,12)	13,90
Pizza Foggiana	
Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Knoblauch ^(1,7,12,a,b)	13,50
Pizza Marinara	
mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten, Knoblauch ^(1,4,7,12,)	14,50
Pizza Vegetaria	
mit Tomatensauce, Käse, Gemüse ^(1,,7)	13,50
Pizza Spinaci	
mit Tomatensauce Käse, frischen Spinat und Gorgonzola ^(1,7)	13,90
Pizza Hawaii	
mit Tomatensauce, Käse Schinken, Ananas ^(1,7,12)	12,50
Pizza Pugliese	
mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Peperoni, Knoblauch ^(1,7,12,)	12,50
Pizza Casa	
mit Tomaten, Gorgonzola, Champignons, Parmaschinken ^(1,7,12)	13,50
Pizza Caprese	
mit Kirschtomaten Mozzarella und Basilikum ^(1,7)	13,50
Pizza Parma	
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano ^(1,7,12)	14,00
Pizza 4 Formaggi	
mit Tomatensauce, Bacon und 4 Sorten Käse ^(1,7,)	16,00
Pizza con Salmone	
mit Mozzarella, Lachs, Spinat und Knoblauch ^(1,4,7,12)	15,90
Pizza Vitello Tonnato	16,00
Pizza del Calabrese	
mit Mozzarella und Spianata Calabrese(Scharfer Salami) ^(1,7,12,a,b)	14,50

Für jede Beilage extra berechnen wir 1,50 €

Fleisch

Lammkoteletts vom Grill (Caree)	
La Costoletta di Agnello alla Griglia ^(1,12)	25,90
Lammkoteletts in Rotwein, Knoblauch und Rosmarin	
La Costoletta di Agnello al Forno al Nebbiolo e Rosmarino ^(1,7,9,12,)	27,90
Rumpsteak vom Grill	
La Bistecca di Manzo alla Griglia ^(1,12,)	26,00
Bistecca in Gorgonzolasauce	
La Bistecca di Manzo al Gorgonzola ^(1,7,12)	26,90
Rinderfilet vom Grill	
Il Filetto di Manzo alla Griglia ^(1,12)	28,00
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	
Il Filetto di Manzo al Pepe verde e Senape ^(1,3,7,10,12,)	29,90
Rinderfilet mit Gorgonzola	
Il Filetto di Manzo al Gorgonzola ^(1,7,12)	29,90

Alle Fleischgerichte ca. 250g

Fisch

Gambas vom Grill Seewater Blacktiger	
Gamberoni alla Griglia ^(2,4,12,)	27,90
Gambas mit Knoblauch und Olivenöl pikant	
I Gamberoni aglio olio e Peperoncino ^(2,4,12)	28,90

Zu Fisch und Fleisch reichen wir frische Gemüse.

Dessert

Gelato misto	
gemischtes Eis (ab 3 Kugel) ^(a)	6,00
Tiramisu ^(1,3,7,i)	6,00

Aperitif

Martini Bianco ^c	6,50
Campari mit Orangensaft* ^a	7,50
Prosecco	5,50
Aperol Spritz	6,50
Sherry	5,00

Spirituosen

Grappa Hausmarke	2cl	4,50
Grappa Nonnino	...2cl	..6,50
Sambuca	2cl	4,50
Sambuca Nera al Caffè	2cl	5,50
Amaretto	4cl	4,00
Ramazotti	2cl	4,50
Averna	2cl	4,50
Vecchia Romagna	2cl	6,00
Fernet Menta	2cl	5,50
Fernet Branca	2cl	5,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*koffeinhaltig	0,21	2,50
Fanta Farbstoff	0,21	2,50
Sprite	0,21	2,50
Spezie	0,21	2,50
Apfelsaft(Granini)	0,21	2,50
Apfelsaft-Schorle	0,21	2,50
Orangensaft(Granini)	0,21	2,90
Bitter Lemon*chininhaltig	0,21	3,20
Tonic Water	0,21	3,20
Cola Cola Zero*Koffeinhaltig Flasce	0,21	3,20
San Pellegrino Italienische Wasser	0,251	2,90
San Pellegrino	0,751	6,50
Acqua panna Still San Pellegrino	0,251	2,90
Acqua Panna Still San Pellegrino	0,751	6,50

Bier vom Fass und Flaschenbiere

Alsterwasser	0,41	3,90
Konig Pilsener	0,31	3,50
Diebels Alt	0,331	3,60
Malzbier Vitamalz	0,331	3,60
Konig Pilsener Alkoholfreies Bier	0,331	3,60
Hefeweizen Helles	0,51	4,50
Alkoholfreies Hefeweizen	0,51	4,60

Warme Getränke

Espresso(koffeinhaltig)	2,70
Espresso Doppio	4,50
Espresso Macchiato	3,00
Espresso Koffeinfrei	3,00
Cappuccino	3,20
Cappuccino Koffeinfrei	3,50
Latte Macchiato	4,00
Glas Tee	3,00

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

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. 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;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. 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;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. 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;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. 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;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. 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.