

Zuppe (Suppen)

01	Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe ^G	4,50
02	Zuppa di Pesci frische Fischsuppe ^D	5,90
03	Zuppa Minestrone italienische Gemüsesuppe	5,50

Antipasti (Vorspeisen)

04	Bruschetta Italiana Tomatenwürfel mit Knoblauch und Olivenöl auf Bruscettabrot ^{AW}	5,50
05	Antipasti della casa verschiedene Vorspeisen des Hauses	8,90
06	Carpaccio Classico Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolabett, mit gehobeltem Parmesan ^G und Olivenöl	10,50

Salate

07	Mista gemischter Salat der Saison	5,90
08	Pomodoro Tomatensalat mit Schafskäse ^G , Zwiebel, Oregano, Kapern ² und Oliven ^{2,5}	6,50
09	Rucola Rucolasalat mit Parmesankäse ^G , Tomate und Pinienkernen	6,90
10	del Chef grüner Salat mit Hähnchenbruststreifen	8,90

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarellakäse ^G

11	Margherita		6,00
12	Prosciutto	mit Schinken ^{2,3,4}	6,50
13	Salami	mit Salami ^{2,3}	6,50
14	Funghi	mit frischen Pilzen	6,50
15	Della Nonna	mit Schinken ^{2,3,4} und Champignons	7,00
16	Tonno e cipolla	mit Thunfisch und Zwiebel	7,50
17	Ricotta	mit Ricottakäse ^G , Spinat und Kirschtomaten	8,90
18	Hawaii	mit Schinken ^{2,3,4} und Ananas	7,90
19	Caprese	mit Tomaten, Mozzarellakäse ^G und Basilikum	7,90
20	Verdura	mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison	8,50
21	Sicilliana	mit Sardellen ^{1,4,D} , Kapern ^{2,3} , Oliven ^{2,5} und Peperoni ^{2,3}	8,90
22	Melanzane	mit gegrillten Auberginen ^{AW} und Schafskäse ^G	7,90
23	Calzone	Pizzatasche gefüllt mit Salami ^{2,3} , Schinken ^{2,3,4} und Champignons,	8,50
24	Diavolo	mit Salami ^{2,3} , Sardellen ^{1,4,D} , Oliven ^{2,5} , Peperoni ^{2,3}	9,00
25	Peppone	mit Blattspinat, Sardellen ^{1,4,D} , Peperoni ^{2,3} , Oliven ^{2,5}	8,50
26	Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten ^{1,4,N}	9,50
27	Salmone spinaci	mit Lachsstreifen ^D und Spinat	9,90
28	Quattro stagioni	mit Salami ^{2,3} , Schinken ^{2,3,4} , Champignons, Paprika	9,00
29	Bruschetta	mit frischen Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Rucola	8,90
30	Parma	mit Rucola, Parmaschinken ^{2,3,4} und Parmesankäseraspeln ^G	11,50
31	Quattro formaggi	mit vier verschiedenen Käsesorten ^{1,G}	10,00

Pasta ^{AW,C} (Nudeln)

32	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	6,00
33	Spaghetti aglio olio e Peperoncino mit Knoblauch, Peperoni ^{2,3} und Olivenöl	6,50
34	Spaghetti al Tonno mit Thunfisch ^D , Oliven ^{1,6} und Kapern ^{2,3} in Tomatensauce	7,90
35	Spaghetti amatriciana mit geröstetem Bauchspeck ^{2,3,4} , Oliven ^{1,6} und Kapern ^{2,3} in Tomatensauce	7,50
36	Spaghetti al Pesto Genovese mit hausgemachtem Pesto aus Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Schafskäse ^G und Olivenöl	7,90
37	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce ^{C,G}	7,50
38	Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck ^{2,3,4} , Ei und Parmesankäse ^G	7,50
39	Spaghetti melanzane mit Auberginen und Schafskäse ^G in Tomatensauce	7,90
40	Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten ^{1,4,N} und Tomatensauce	8,90
41	Spaghetti al Pollo mit Hähnchenbrust in Tomaten-Sahnesauce ^G	8,50
42	Tortellini al Forno mit Schinken ^{2,3,4} in Sahnesauce ^G , mit Mozzarellakäse ^G überbacken	8,00
43	Tortellini Funghi mit Schinken ^{2,3,4} und Champignons in Sahnesauce ^G	7,50

Zusatzstoffe und Allergene

1= mit Farbstoff(en), 2= mit Konservierungsstoff(en), 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker(n), 5= mit Schwefeldioxid,
6= mit Schwärzungsmittel, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Süßungsmittel,
12= enthält eine Phenylaminquelle, 13= gewachst, 14= mit Taurin

A = enthält glutenhaltiges Getreide (W= Weizen, R = Roggen, G = Gerste, H = Hafer), B = enthält Krebstiere und -erzeugnisse,
C = enthält Eier und -erzeugnisse, D = enthält Fisch und -erzeugnisse, F = enthält Soja und -erzeugnisse, G = enthält Milch und -erzeugnisse,
H = enthält Schalenfrüchte und -erzeugnisse (M = Mandeln, E = Erdnüsse, X = Walnüsse),
I = enthält Sellerie und -erzeugnisse, J = enthält Senf und -erzeugnisse, K = enthält Sesam und -erzeugnisse,
L = Schwefeldioxid und Sulphite (> 10 mg/kg), M = enthält Lupine und -erzeugnisse, N = enthält Weichtiere und -erzeugnisse

Pasta ^{AW,C} (Nudeln)

- | | | |
|----|---|------|
| 44 | Penne panna e prosciutto
mit frischen Champignons und Schinken ^{2,3,4}
in Sahnesauce ^G , mit Mozzarellakäse ^G überbacken | 7,00 |
| 45 | Penne tre Formaggi
mit drei verschiedenen Käsesorten ^{1,G} | 8,00 |
| 46 | Penne al Arrabiata
mit frischen Babytomaten in scharfer Tomatensauce | 7,00 |
| 47 | Linguine spinacci gorgonzola
feine Bandnudeln in Spinat-Gorgonzolasauce ^G | 8,50 |
| 48 | Tagliatelle con salmone e spinaci
Bandnudeln mit Lachsstreifen ^D und Spinat in Sahnesauce ^G | 9,90 |
| 49 | Gnocchi spinaci
Kartoffelnudeln in Spinat-Bolognesesauce ^G mit Mozzarellakäse ^G überbacken | 7,50 |
| 50 | Lasagne Bolognese
Schichtnudelaufbau in Bolognesesauce ^G mit Mozzarellakäse ^G überbacken | 7,90 |

Carne (Fleischgerichte)

- | | | |
|----|--|------|
| 51 | Mailänder Schnitzel
paniertes Schweineschnitzel ^{A,C} mit Pasta ^{AW,C} und Salatbeilage | 7,90 |
|----|--|------|

La Dolce (Dessert)

- | | | |
|----|---|------|
| 52 | Tiramisu
Dessert aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Kaffee und Amaretto ¹ | 5,00 |
| 53 | Pana Cotta
Dessert aus gekochter Sahne ^G | 4,50 |
| 54 | Eisbecher
4 verschiedene Kugeln Eis ^{1,G} nach Angebot, garniert mit Sahne ^G | 4,50 |

Empfehlungen des Hauses

Antipasti (Vorspeisen)

Buffalina Principese	9,50
frischer Büffelmozzarella ^G , serviert auf Rucola mit Parmaschinken ^{2,3,4} und karamelierten Cocktailtomaten	
Carpaccio di Salmone fresco marinato	10,50
dünn geschnittene Scheiben vom mit Zitronenvinaigrette marinierten Lachs ^D , serviert auf Rucola	

Pasta ^{AW,C} (Nudeln)

Tagliatelle ai Porcini	10,90
Bandnudeln mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan ^G	
Gnocchi Mare e Monti	9,90
Kartoffelnudeln mit Lachsfilet ^D und Champignons in feiner Sahnesauce ^G	

Carne e Pesci (Fleisch- und Fisch)

Bistecca di Maiole e Porcini	13,50
Schweinesteak in Steinpilzsauce ^G , serviert mit Rosmarinkartoffel und Salat	
Salmone in crosta con zucchini	12,50
Lachsfilet ^D in Zucchinikruste ^{AW,C} , serviert mit Bandnudeln ^{AW,C} und Salat	

La Dolce (Dessert)

Tris Dessert (vom Chefkoch empfohlen)	7,00
Gemischter Dessertteller	