

*Wir sind davon überzeugt, dass gutes Essen kein Geheimnis ist. Ausgesuchte, qualitativ hochwertige Produkte, größte Sorgfalt und viel Gefühl bei der Zubereitung sind unser Rezept für Ihren guten Appetit. Zudem verzichten wir gezielt auf künstliche Zusatzstoffe und Farbstoffe.*

*In unseren Empfehlungskarten werden wir versuchen Ihnen von jeder Jahreszeit nur das Beste und Geschmackvollste zu servieren. Dabei wollen wir immer gezielt den Geschmack der Hauptzutat hervorheben, ob es der Fisch oder Pfifferling ist, und das Gericht nicht überladen.*

*Freuen Sie sich auf klassische italienische Küche und immer neu zusammengestellte Gerichte, die unserer Überzeugung entsprechen. Dazu begleitende Weinempfehlungen, frischen Fisch und tolle Chefkochempfehlungen.*

## Aperitif

Prosecco Valdobbiadene D.O.C	0,1l	3,50
Campari Orange <sup>1</sup>	5cl	5,50
Martini bianco/rosso <sup>5</sup>	5cl	3,50
Aperol <sup>1</sup>	5cl	4,00
Sherry medium/extra dry	5cl	3,50
Ramazotti <sup>1</sup>	2cl	3,00
Averna <sup>1</sup>	2cl	3,00
Sanbittér (Alkoholfrei)	10cl	3,00

1)mit Farbstoff, 2)mit Konservierungsstoffen, 3)Koffeinhaltig, 4)Chininhaltig, 5)geschwefelt, 6)mit Phosphat, 7)mit Milcheiweiß, 8)geschwärzt, 9)mit Süßungsmitteln, 10)enthält eine Phenylalaninquelle, 12)mit Antioxidationsmitteln, 13)Formfleisch (aus Schulterteilen zusammengefügt) 14)mit Geschmacksverstärker,15)hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch

# Suppen

1.

## Tomatensuppe mit Croutons

*Zuppa di pomodori con crostini*

4,50

2.

## Gemüsecremesuppe mit Hähnchenspieß

*Minestrone con pollo al girarosto*

5,00

3.

## Frische Fischsuppe aus Edelfischstückchen mit Knoblauchtoast

*Zuppa di pesce con pane tostato di aglio*

6,50

# Vorspeisen

4.

## Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Öl und Tomaten

*Bruschetta classica*

4,50

5.

## Parmaschinken mit Melone

*Prosciutto di Parma con melone*

7,50

6.

## Mozzarella mit Tomate und Basilikum

*Mozzarella Caprese*

7,50

7.

## Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pilzen

*Carpaccio alla Cipriani*

9,50

8.

## Meeresfrüchtesalat

*Insalata di mare*

9,50

9.

## Gemischter Vorspeisenteller

*Antipasto misto*

9,50

# Salate

10.

## Gemischter Salat

*Insalata mista*

4,50

11.

## Tomatensalat mit Zwiebeln

*Insalata di pomodoro e cipolle*

5,50

12.

## Gemischter Salat mit Thunfischfilets und Schafskäse

*Insalata con tonno e pecorino*

8,50

13.

## Gemischter Salat mit Hähnchenbrust

*Insalata con petto di pollo*

8,50

14.

## Gemischter Salat mit Lachs

*Insalata con salmone*

9,50

# Pasta

20.  
**Spaghetti mit Tomatenfilets und Basilikum**  
*Spaghetti al filetto di pomodori*  
**6,50**

21.  
**Spaghetti mit Speck und Ei**  
*Spaghetti alla Carbonara*  
**7,50**

22.  
**Spaghetti mit Knoblauch und Pepperoncini**  
*Spaghetti aglio, olio e peperoncino*  
**7,50**

23.  
**Penne mit Pepperoncini und Tomatensauce**  
*Penne alla arrabbiata*  
**7,50**

24.  
**Penne mit frischem Gemüse**  
*Penne vegetariana*  
**7,50**

25.  
**Tagliatelle mit Hähnchenbrust & Pinienkernen in Weißwein-Zitronen-Sauce**  
*Tagliatelle con pollo e pinoli*  
**8,50**

26.  
**Oricchiette mit Auberginenragout**  
*Oricchiette con ragù di melanzane*  
**8,50**

27.  
**Tagliatelle mit Lachs in leichter Sahnesauce**  
*Tagliatelle al salmone*  
**8,50**

28.  
**Linguini mit Meeresfrüchten**  
*Linguini alla scoglio*  
**10,50**

29.  
**Lasagne nach klassischem Rezept**  
*Lasagne al forno*  
**8,50**

30.  
**Cannelloni mit Ricotta und Spinat**  
*Cannelloni con ricotta e spinachi*  
**8,50**

# Fleischgerichte

40.  
**Schweinefilet in Champignonsauce**  
*Scaloppina ai funghi*  
**13,00**

41.  
**Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei**  
*Saltimbocca alla Romana*  
**13,50**

42.  
**Hähnchenbrust mit Champignonsauce**  
*Petto di pollo ai funghi*  
**12,00**

43.  
**Hähnchenbrust mit Knoblauch, Zwiebeln, Champignons und Kräutern**  
*Petto di pollo trifolati*  
**12,50**

44.  
**Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce**  
*Petto di pollo ai gorgonzola*  
**12,50**

45.  
**Rumpsteak vom Grill (250g am Tisch)**  
*Bistecca alla griglia*  
**15,50**

46.  
**Rumpsteak mit  
Grüner-Pfeffer-Sauce**  
*Bistecca al pepe verde*  
**16,50**

47.  
**Lammkotelett mit  
Weißwein-Kräuter-Sauce**  
*Costolette di agnello con aromi e vino bianco ,*  
**14,50**

48.  
**Lammfilet mit Feigen und Senfsauce**  
*Filetto d'agnello con senape e fichi*  
**15,50**

49.  
**Lammfilet mit Schnecken, Pfifferlingen  
und Speck in Kräutersauce**  
*Filetto d'agnello con lumache, cantarelli e speck*  
**16,50**

50.  
**Lammkarree mit Balsamicoglasur**  
*Corona d'agnello al balsamico*  
**19,50**

51.  
**Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei**  
*Fegato burro e salvia*  
**12,50**

52.  
**Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln**  
*Fegato alla veneziana*  
**13,50**

53.  
**Rinderfilet vom Grill**  
*Filetto di manzo alla griglia*  
**17,50**

54.  
**Rinderfilet auf  
Schwarzer-Pfeffer-Sauce**  
*Filetto di manzo con salsa pepe nero*  
**19,50**

## Fischgerichte

60.  
**Scampi vom Grill mit einer  
Knoblauch-Cherrytomaten-Vinaigrette**  
*Scampi alla griglia*  
**16,50**

61.  
**Scampi mit Pfifferlingen  
in Hummersauce**  
*Scampi con cantarelli e salsa al d'astice*  
**18,50**

62.  
**Zanderfilet mit Limetten-Dill-Sauce**  
*Filetto di luccioperca con salsa limette e aneto*  
**16,50**

63.  
**Zanderfilet mit Safransauce**  
*Filetto di luccioperca consalsa zafferano*  
**17,00**

64.  
**Lachs vom Grill**  
*Salmona alla griglia*  
**13,50**

65.  
**Lachs mit Schrimps in Hummer-Estragon-Sauce**  
*Salmona con gamberetti e salsa al dragoncello e d'astice*  
**15,50**

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und einem Beilagensalat serviert.

## Dessert

75.	<b>Tiramisu</b>	<b>4,50</b>
76.	<b>Panna Cotta</b>	<b>4,50</b>
77.	<b>Charlotte</b>	<b>5,50</b>

Variation aus Schokoladen- und Vanillecharlotte

Bitte beachten Sie auch unser wechselndes Angebot an Desserts, oder fragen Sie einfach den Service.

## Prosecco & Champagner

Prosecco Valdobbiadene D.O.C	0,1l	3,50
Prosecco Valdobbiadene D.O.C	0,75l	21,50
Champagner Black Lable		
Brut Lanson	0,75l	65,00
Champagner Veuve-Clicquot	0,75l	75,00
Champagner Dom Perignon		
A.O.C. 1999	0,75l	280,00

## Offene Weine

	0,25l	0,5l
Weißwein	4,00	8,00
Rotwein	4,50	9,00
Rosé	4,00	8,00

## Heiße Getränke

Alle Kaffeespezialitäten werden mit Lavazza Bella Crema oder Grand Espresso zubereitet, auf Wunsch auch koffeinfrei.

Espresso <sup>3</sup>	2,00
Espresso doppio <sup>3</sup>	3,60
Kaffee <sup>3</sup>	2,20
Capuccino <sup>3</sup>	2,40
Latte Macchiato <sup>3</sup>	3,30
Milchkaffee <sup>3</sup>	3,50
Heiße Schokolade	2,50

(aus echtem Kakao 40% und Milch)

Tasse Tee Harvey & Sons	2,40
-------------------------	------

handverlesene Tees im Seidensachet aus der Teekarte

## Softgetränke

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino	1,80	4,50
Aqua Panna	1,80	4,50
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>1,3</sup>	1,90	3,50
Coca-Cola light <sup>1,3,9,10,11</sup>	1,90	3,50
Fanta <sup>1,12</sup>	1,90	3,50
Sprite <sup>12</sup>	1,90	3,50
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	2,00	
Schweppes Bitter Lemon <sup>4,12</sup>	2,00	
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	2,00	

## Für Kinder

70.	<b>Spaghetti Bambini</b>	<b>3,00</b>
	Spaghetti mit Tomatensauce	
71.	<b>Penne Panna</b>	<b>4,00</b>
	Penne mit Hähnchenbrust und Sahnesauce	
72.	<b>Piccola Milanese</b>	<b>4,50</b>
	Kinderschnitzel vom Schwein	

	0,2 l
Apfelsaft klar	2,20
Orangensaft 100%	2,20
Traubensaft	2,20
Grapefruitsaft - Direktsaft	2,20
Tomatensaft – Direktsaft	2,20
Maracuja-Nektar	2,20
Saftschorle	2,00

## Biere

<b>Fassbier</b>	0,3l	0,4l
Radeberger	2,30	2,90
Krusovice-Dunkel	2,30	2,90
	0,3 l	0,5 l
Schöfferhofer Hefe	2,30	3,00

## Flaschenbier

Schöfferhofer Dunkel	0,5l	3,00
Schöfferhofer Kristall	0,5l	3,00
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5l	3,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,00
Becks alkoholfrei	0,33l	2,20

## Spirituosen

Amaretto di Saronno <sup>1</sup> 28%	2cl	3,00
Sambuca Molinari 40%	2cl	3,00
Grappa Hausmarke 38%	2cl	2,50
Grappa Tradizione Nonino 41° 41%	2cl	4,00
Grappa Vuisinar Riserva Nonino 41%	2cl	4,50
Grappa UE Traminer Cru Nonino 43%	2cl	11,50
Cardenal Mendoza, Brandy <sup>1</sup> 42%	2cl	4,00
Vecchia Romagna, Brandy <sup>1</sup> 38%	2cl	3,00
Vodka Alpha Noble 40%	2cl	3,50
Glenmorangie		
Single Malt Scotch Whisky <sup>1</sup> 40%	2cl	4,00
Tullamore Dew		
Irish Whisky <sup>1</sup> 12 Jahre 43%	2cl	4,50
Remy Martin		
Champagne Cognac <sup>1</sup> V.S.O.P. 40%	2cl	4,50
Hennessy <sup>1</sup> V.S.O.P. 40%	2cl	5,00