

Birre - Bier

Warsteiner Pils vom Fass	0,25 l	2,50
Frankenheim Alt vom Fass	0,25 l	2,50
Pils Schuss	0,25 l	2,50
Alt Schuss	0,25 l	2,50
Krefelder ^{2,4}	0,25 l	2,50
Alsterwasser ³	0,25 l	2,50
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	2,90
König Ludwig Weißbier	0,5 l	3,90
Malzbier	0,25	2,50

Vini della Casa - Haus Weins

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Rotwein (Trocken) ¹⁰	4,00	9,50	18,50
Lambrusco (Rotwein-Lieblich) ¹⁰	3,60	8,50	16,00
Pinot Grigio ¹⁰	4,10	9,80	19,50
Rosé ¹⁰	3,60	8,50	16,00
Weinschorle ¹⁰	3,50		

Analcolici - Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{2,4} , -light ^{2,4,6,15} , Fanta ^{2,3} , Sprite ³	0,2 l	2,40
Spezi ^{2,3,4}	0,2 l	2,40
Apfelsaft oder Orangensaft	0,2 l	2,50
Bitter Lemon ⁵	0,2 l	2,50
Gerolsteiner Mineral Wasser still medium	0,25 l	2,20
Gerolsteiner Minerl Wasser still medium	0,75 l	4,80
Acqua Panna italienisches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,50 l	3,80
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,25 l	2,30
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	0,75 l	5,30

Aperitivi & Longdrink

Martini (rot, weiss, dry) ¹²	3,00
Campari Soda ²	4,00
Campari-Orange ²	4,90
Sherry (dry, medium) ¹⁰	2,50
Aperol ²	2,50
Aperol-Spritz ^{2,10}	6,20
Prosecco ¹⁰	3,80

Bevande Calde - Warme Getränke

Te (Tee: Minze, Kamille, Schwarze ⁴)	2,10
Caffè (Kaffee) ⁴	2,10
Caffè Espresso (Espresso) ⁴	2,10
Espresso Corretto ⁴	3,40
Espresso Macchiato ⁴	2,20
Cappuccino (mit geschäumter Milch) ⁴	2,90
Caffelatte- Amaretto (Milchkaffee ⁴ mit Amaretto ²)	4,60
	4,60

Antipasti Freddi - Kalte Vorspeisen

€

300	Prosciutto di Parma e Melone: Parmaschinken mit Melone	11,90
301	Carpaccio di Manzo: Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse	13,90
302	Carpaccio di Salmone: Carpaccio vom Lachs	10,70
303	Bruschetta Toscana: geröstete Brotscheibe mit Tomaten und Zwiebeln	3,90
304	Insalata Frutti di Mare: Frische Hausgemachte Meeresfrüchtesalat	10,90
305	Mozzarella Caprese Büffel Mozzarellakäse mit frischen Tomaten	8,90

Antipasti Caldi - Warme Vorspeisen

330	Zuppa di Pollo: Hühnersuppe nach Art des Hauses	4,50
331	Minestrone di Verdura: Gemüsesuppe nach Art des Hauses	4,50
332	Zuppa di Pomodoro: Tomatensuppe nach Art des Hauses	4,50
333	Gamberi Aglio, Olio, Peperoncino: Garnelen in Knoblauch und Öl (Scharf)	12,50
334	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Mit Knoblauch, Nativ Oliven Öl, scharf	6,90
335	Piadina Pizzaboden mit Nativ Oliven Öl und Origano	4,00

Insalate - Salate

€

360	Insalata di Pomodoro (Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig ^{2b,14} und Öl)	4,50
361	Insalata Mista (gemischter Salat mit Oliven, Zwiebeln in Essig ^{2b,14} und Öl)	5,90
362	Insalata Nicoise (gemischter Salat mit Dressing ^{1b,14} Thunfisch und Ei)	7,20
363	Insalata con Gamberi e Rucola (Rucolasalat mit in Öl gebratenen Garnelen und Knoblauch scharf)	9,20
364	Insalata Capricciosa (gemischter Salat mit Schinken, Thunfisch, Goudakäse ^{2a} und Dressing ^{1b,14})	8,90
365	Insalata di Rucola (Rucolasalat mit Parmesankäse ^{1b} in Balsamig ^{2b,14} - Oliven Öl)	7,50
366	Insalata con Carne (gemischter Salat mit paniertem Schweinefiletspitzen in Balsamig ^{2b,14} - Oliven Öl)	9,90

Pietanze al Forno – Auflaufgerichte

480	Penne al Forno (mit Ei, Schinken und Champignons) ^{1b,2a,11}	7,90
481	Penne quattro Formaggi (mit vier Käsesorten) ^{2a,11}	7,90
482	Penne agli Spinaci (mit Spinat) ^{1b,2a,11}	7,50
483	Combinazione (Lasagne, Gnocchi, Penne) ^{1b,2a,11}	8,20
484	Lasagne (Hausgemachte mit gemischter Fleisch Sauce nach Art des Hauses) ^{1b,2a,11}	8,50
485	Lasagne agli Spinaci (mit Spinat und Fleischsauce) ^{1b,2a,11}	8,50

* Unser Sugo di Pomodoro wird hausgemacht nach dem Rezept von mamma
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Pasta - Nudelgerichte

400	Spaghetti ai Gamberi (mit Garnelen und Miesmuscheln al sugo di pomodoro* ^{1b})	10,50
401	Spaghetti alla Matriciana (mit Speck ^{1c,1d,3a,13b} und Zwiebeln al sugo di pomodoro* ^{1b})	8,20
402	Spaghetti Pizzaiola (mit Mozzarella fior di latte, Auberginen und Schinken in Sahne ¹¹ ,sugo di pomodoro ^{1b})	8,20
403	Spaghetti alla Carbonara (mit Speck ^{1c,1d,3a,13b} und Ei in Sahne ¹¹ sugo) Probieren Sie doch die originale römische Version ohne Sahne	8,50
404	Tagliatelle ai Porcini (aus eigener Manufaktur mit Steinpilzen in Weißwein ¹⁰ Sahne ¹¹ sugo)	9,90
405	Tagliatelle Rimini (aus eigener Manufaktur mit Champignons, Schinken in Sahne ¹¹ sugo)	8,90
406	Tagliatelle al Salmone (Bandnudeln aus eigener Manufaktur mit frischem Lachs, Sahne ¹¹ und sugo di pomodoro* ^{1b})	9,50
407	Tagliatelle Gamberi e Pomodori Secchi (Bandnudeln aus eigener Manufaktur mit Garnelen, Cherrytomaten und getrockneten Tomaten)	9,50
408	Penne ai Gamberi e Broccoletti (mit Krabben und Broccoli in Sahne ¹¹ sugo)	9,50
409	Penne all' arrabbiata (mit Oliven ⁷ , Peperoni scharf al sugo di pomodoro* ^{1b})	8,20
410	Penne Silane (mit Steinpilzen, Rinderfiletspitzen al sugo di pomodoro* ^{1b})	12,50
411	Gnocchi allo Chef (mit Schinken in Sahne ¹¹ sugo)	8,50
412	Gnocchi al ragu (mit Rindfleischspitzen al sugo di pomodoro* ^{1b})	12,50
413	Gnocchi Sorrentina (mit Mozzarella fior di latte al sugo di pomodoro* ^{1b})	8,20
414	Gnocchi ai quattro formaggi (in vier Käse sugo) ^{2a,11}	8,50
415	Specialità della Casa Linguine al Parmigiano (mit Peperoni, Knoblauch, Rucola und Pinienkerne zubereitet in einer original 24 Monat gereiften DOP Parmesan ^{1b} -Käseform)	12,50
416	Linguine Portofino (mit frischen Cherrytomaten, Rucola, Pinienkernen und Olivenöl)	8,90

* wie führen glutenfrei Penne oder Spaghetti Variationen

* Unser Sugo di Pomodoro wird hausgemacht nach dem Rezept von mamma

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Pizze al Forno a Legna-Pizza aus dem Stein-Holzofen

Alle Pizzen mit Mozzarella Fior di Latte, Sugo di Pomodoro* e Oregano

500	Pizza Margherita (die klassische mit Sugo di pomodoro und Mozzarella)	6,50
501	Pizza Salami (mit Original Mailänder Salamischeiben)	7,90
502	Pizza Prosciutto (mit Schinken)	8,10
503	Pizza Funghi (mit Champignons)	7,00
504	Pizza Tonno (mit Thunfisch)	8,20
505	Stagioni (mit Thunfisch, Schinken und Champignons)	8,10
506	Mista (mit Champignons, Thunfisch, Schinken und Salami)	8,90
507	Capricciosa (mit Schinken, Artischocken, Champignons und Thunfisch)	8,90
508	Borussia (mit Schinken, Thunfisch, Champignons,frischen Paprika (Scharf)	8,90
509	Pizza Inferno (Champignons, Kalabrischer scharf Salsiccia)	9,50
510	Montanara (mit Champignons, Zwiebeln, Spinat und Knoblauch)	8,90
511	Pizza alla Rucola (mit Rucola Salat und Parmesankäse)	7,90
512	Pizza al Parma (mit Parmaschinken, Rucola Salat und Parmesankäse)	12,90
513	Pizza al Salmone (mit frische Lachs)	10,90
514	Pizza alla salsiccia calabrese(mit Kalabrischer salsiccia (Scharf) Rucola)	10,90
515	Pizza ai 4 Formaggi (mit vier Käsesorten)	7,90
516	Pizza alle Verdure (mit gemischtem Gemüse)	8,90

Schinken = gekochtem Italienischer Schinken

* Unser Sugo di Pomodoro wird hausgemacht nach dem Rezept von mamma

(Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte)

Controfiletto di Manzo – Rumpsteak mit Tagesbeilage

600	Rumpsteak al Pepe Verde ^{2b,12a} (mit grüner Pfeffersauce)	19,90
601	Rumpsteak al Gorgonzola ^{2b} (mit Gorgonzolakäse und Sahnesugo)	20,90
602	Rumpsteak Valdostana ^{2b} (mit Käse ^{2a} , Parmaschinken ^{1b} , Salbei, Weißwein und Butter überbacken)	19,90
603	Rumpsteak della Casa ^{2b} (nach Art des Hauses, mit Krabben, Pfifferlingen, Speck ^{1c,1d,3a,13b} und Sahnesugo ¹¹)	22,90
604	Rumpsteak alla Romana (mit gerösteten Zwiebeln)	19,90
605	Rumpsteak alla Panna ^{2b} (mit Champignons und Sahnesugo ¹¹)	19,90
606	Rumpsteak alla Griglia (vom Grill)	19,50

Filetti di Manzo – Rinderfilet mit Tagesbeilage

610	Filetto alla Diavolo ^{2b} (mit Krabben, Champignons, Cognac und Sahnesugo ¹¹)	22,90
611	Filetto Aglio e Pepe ^{2b,12a} (mit Knoblauch, grünem Pfeffer und Sahnesugo ¹¹)	22,50
612	Filetto della Casa ^{2b} (mit Krabben, Pfifferlingen, Speck ^{1c,1d,3a,13b} und Sahnesugo ¹¹)	23,90
613	Filetto Café de Paris ^{2b} (mit Zwiebeln, Champignons, Cognac, Sahnesugo ¹¹ und Kräuterbutter)	22,50
614	Filetto di Manzo alla Griglia (Rinder Filet vom Grill)	21,00

Liebe Gäste, für unsere Fleischgerichte verarbeiten wir ausschließlich das argentinische Premiumfleisch der „Black Angus“ Rinder.

* Unser Sugo di Pomodoro wird hausgemacht nach dem Rezept von mamma
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Scaloppe di Vitello - Kalb Medaillons mit Tagesbeilage

660	Piccata Milanese (in Parmesan ^{1b} paniert, mit Spaghetti al sugo di pomodoro* ^{1b})	19,50
661	Saltimbocca alla Romana ^{2b} (mit Parmaschinken ^{1b} und Salbei)	18,50
662	Scaloppine alla pizzaiola (Kalbs escalope mit Mozzarella fior di latte, Oregano al sugo di pomodoro*)	18,90

Scaloppine di Maiale -Schweinefilet escalope mit Tages Beilage

670	Scaloppina al Pepe Verde: (mit grünem Pfeffer ^{11,12a})	14,50
671	Scaloppina alla Panna (mit Champignon-Sahnesugo ¹¹)	14,50
672	Scaloppina della Casa (mit Speck, Cognac, Pfifferlingen, Krabben und Sahnesugo)	15,90
673	Involtini della Casa (Fleischrolle mit Schinken, Käse ^{2b} und Ei gefüllt in Braten-Rahm Sugo ¹¹)	14,90
674	Involtini ai Spinaci (Fleischrolle mit Spinat und Käse ^{2b} , gefüllt in Sahnesugo ¹¹)	14,90

Gamberoni - Garnelen mit Tages Beilage

750	Gamberoni Provinciali (Garnele nach provinzialischer Art) ^{2a,11,12a,13a}	20,90
751	Gamberoni al Vino Bianco ed Erbe ^{2a,12a,13a} (in Weißwein gebackene Garnelen mit Knoblauch und Kräuterbutter)	20,50
752	Gamberoni Aglio e Pepe (mit Knoblauch und grünem Pfeffer) ^{2a,11,12a,13a}	20,90
753	Gamberoni al Prosecco e Pepe Rosa (Rote-Beeren und Prosecco Sauce) ^{2a,10,11,12a,13a}	20,90
754	Gamberoni Griglia (Gegrillte Garnelen)	19,50

Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff A(Kaliumkarbonat, Sorbinsäure),
B(Salz) C (E250), D (E252)
- 2 = mit Farbstoff A (Beta-Karotin), B (Karamell E 150d)
- 3 = mit Antioxidationsmittel A (E301)
- 4 = Koffeinhaltig
- 5 = Chininhaltig
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = Geschwärzt
- 8 = mit Nitrat
- 9 = mit Phosphat
- 10 = Enthält Sulfite
- 11 = mit Stabilisatoren (Carrageen)
- 12 = mit Säuerungsmittel A (Zitronensäure), B (Essigsäure)
- 13 = Geschmacksverstärker: A (Mononatriumglutamat), B (E621)
- 14 = Geschwefelt (Schwefeldioxid/ Sulfite)
- 15 = Enthält Phenylalaninquelle
- 16 = Emulgator (Mono- u. Diglyceride)
- 17 = Aromastoffe
- 18 = Gewachst