

Vorspeisen

Carpaccio di Manzo con Rucola Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan und Rucola ⁹	16,90
Carpaccio di Tonno Thunfisch-Carpaccio mit Limonenöl	17,90
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce ^{9,10}	15,90
Portion Butter ⁹	1,50
Portion Kräuter Butter ⁹ 	1,80
Portion Pane mit Kräuterbutter  Original italienisches Brot aus Hartweizengries ⁹	3,80

Suppen

Spargelcremesuppe ⁹ 	7,40
Spinatsuppe ⁹ 	7,40
Tomatensuppe 	6,50

1 und 2 dein Menü

1.) Wähle deine hausgemachte Pasta

Spaghetti	Fettuccine	Gnocchi	Ravioli
5,20	5,20	5,50	6,00

2.) Wähle deine Lieblingsauce

Con Gamberi mit Tomatensauce 🍷🍴	12,30
Mit, Knoblauch, 7 Gambas, und Chili	
Con Gamberi Aglio e Olio 🍷🍴	12,30
Mit, Olivenöl, Knoblauch, 7 Gambas, und Chili	
Pollo al Limone	11,50
Mit Hähnchenbrustwürfel, Basilikum und Zitronensauce ^{9,10}	
Pomodoro ✓	4,70
Mit Tomatensauce	
Della casa Marciano 🍷🍴✓	9,60
Mit Parmeggiano, Rucola und frischen Tomaten ⁹	
Cacio e Pepe ⁹ ✓	8,95
mit Pecorino Romano und Pfeffer aus der Mühle ⁹	
Alla Bolognese	8,70
Mit Rinderhackfleischsauce	
Carbonara	8,90
Mit Sahnesauce, original Guanciale Speck und Ei ^{8,9}	
Aglio e Olio 🍷🍴✓	4,70
Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili ⁹	
Spinaci ✓	8,60
Mit Spinatsahnesauce ⁹	
Gorgonzola ✓	8,90
Mit Käsesahnesauce ⁹	
Burro e Salvia ✓	9,10
Mit Butter und Salbei ⁹	
Al Pesto Genovese 🍷✓	9,00
Mit Basilikumsauce und Sahne ⁹	
Al Pesto di Pomodoro 🍷✓	9,00
Mit Sauce von getrockneten Tomaten und Sahne ⁹ ✓	
Al Porcini ✓	8,90
Mit Steinpilzsahnesauce ⁹	
Salsiccia 🍷	9,50
Mit Tomatensauce und pikanter Wurst ^{2,6}	
Alla Matriciana 🍷	9,80
Mit Tomatensauce, original Guanciale Speck, Chili und Kräutern ⁸	

Extras

Ein Gamba extra 1,70 Guanciale Speck extra 1,50 große Portion 5,00 ein Brötchen 1,50

Aus dem Ofen

Spinatlasagne con Ricotta e Spinaci  	13,90
Frischkäse, Spinat in Tomaten und Spinatsahnesauce ⁹	
Combinazione 	14,50
Auf Wunsch auch vegetarisch. 3 versch. Nudelsorten mit 2 versch. Saucen, ½ Tomatensauce, ½ Spinatsahnesauce ⁹	
Lasagne mit Hackfleischsauce	14,20
Nur mit Rindfleisch ⁹	
Ravioli Spinaci al Forno  	15,50
Mit Spinatsahnesauce überbacken ⁹	

für unsere bambini

Spaghetti, Fettuccine, Gnocchi oder Ravioli

Bolognese	6,50
Butter ⁹ 	6,50
Pomodori 	6,00
Carbonara ^{8,9}	6,50
Spinatsauce ⁹ 	6,50
Pesto ⁹ 	6,50

Dessert

Dessert im Glas	4,90
Tiramisù	4,60
Eigene Herstellung ⁹	
Vanillo	3,90
Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso überzogen ⁹	
Vanillo Royal	4,90
Eine Kugel Vanilleeis mit Baileys Irish Cream und einem Espresso überzogen ⁹	

Alle Preise sind in Euro

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen fragen Sie bitte unser Personal

Analcolici

San Pellegrino	0,25 l	2,90
San Pellegrino	0,75 l	7,50
Coca Cola ^{1,2, 4, 11}	0,20 l	3,00
Coca-Cola zero ^{1,2, 3, 4, 5, 6,11}	0,20 l	3,00
Orangen Limonade Bluna ^{1,2, 3, 4}	0,20 l	3,00
Sprite ⁶	0,20 l	3,00
Apfelschorle ^{2, 6}	0,25 l	3,00
Bitter Lemon ^{6,13}	0,20 l	3,50
Ginger Ale ^{3, 6}	0,20 l	3,50
Tonic Water ¹³	0,20 l	3,50
Orangensaft	0,20 l	3,40
Apfelsaft	0,20 l	3,40
Sanbitter ^{3, 4}	0,10 l	3,00
Gerolsteiner Natur ohne Kohlensäure	0,20 l	2,90
Gerolsteiner Natur ohne Kohlensäure	0,75 l	7,50
Tomatensaft	0,20 l	3,40

Caffetteria

Caffè ¹¹	2,80
Caffé decaffeinato ohne Koffein	3,00
Eiskaffee ^{9, 11}	3,00
Espresso ¹¹	2,80
Espresso Macchiato ^{9, 11}	3,10
Espresso doppio ¹¹	3,80
Cappuccino ^{9, 11}	3,10
Öchercino ein Cappuccino mit Printengeschmack ^{9, 11}	3,10
Latte Macchiato ^{9, 11}	3,50
Caffé latte ^{9, 11}	3,50
Espresso Corretto ¹¹	3,90
Kakao ⁹	2,90
Tee	2,80

Birra

Bitburger Pils	0,33 l	3,40
Bitburger drive alkoholfrei	0,33 l	3,40
Bitburger Radler	0,33 l	3,40

Prosecco

Prosecco Spumante Trocken und fein, mit einem angenehmen Säurespiel präsentiert sich diese Prosecco-Variante und mit einem leichten Aroma.	0,10 l	6,50
Prosecco Spumante	0,75 l	26,00
Prosecco Rose Trocken, feines Aroma	0,10 l	6,50
Prosecco Rose	0,75 l	26,00

Aperitivi

Aperol Sprizz, Limoncello Sprizz oder Camparisprizz ^{3, 4, 13}		7,00
Campari Orange ^{3, 13}	5 cl	7,00
Campari Soda ^{3, 13}	5 cl	7,00

Digestivi

Amaretto	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Fernet	2 cl	4,50
Limoncello	2 cl	6,50
Mirto	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	4,50

grappe

Lust auf Grappa? Fragen Sie nach unserer Grappa Karte.
Wenn Sie unsere Grappa auch gerne zu Hause genießen oder verschenken möchten, besuchen Sie doch unsere Feinkostabteilung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Vino bianco

Pino Grigio Colsereno	0,20 l	6,80
Pecorino	0,20 l	7,90
Rebsorte: Pecorino Klasse: DOC	0,75 l	25,90
Farbe: leuchtendes strohgelb		
Bukett: feiner, blumiger Duft, fruchtig nach Ananas, Grapefruit und Pfirsich.		
Geschmack: frisch, ausgeglichen, gute Substanz, leichte Mineralität, angenehmer anhaltender Abgang		
Alkoholgehalt: 13 % Hinweis Allergene: enthält Sulfid		
Pedraia Nuragus di Cagliari (Sardinien)	0,20 l	7,20
FrISChe Nase mit vielen Nuancen, trocken, rund, füllig, Alkohol durchaus spürbar	0,75 l	23,50
Aragosta Vermentino di Sardegna	0,20 l	7,50
Sein Aroma ist sehr ausgewogen, delikater und dennoch einzigartig, mit einer frischen Note von reifen Äpfeln. Sein trockener, spritziger Geschmack gibt sich sehr harmonisch. Der Nachklang ist angenehm mit einem leichten Mandelgeschmack.	0,75 l	24,00
Pino Bianco DOC Weissburgunder	0,20 l	8,10
Pino Bianco 100 %	0,75 l	26,00
Im Glas hellgelb bis grünliche Töne. In der Nase schöne Frucht an Äpfel und Birnen erinnernd. Diese Noten kehren am Gaumen mit viel Frische wieder, dabei ist der Wein konsequent trocken. Unsere Empfehlung zum Aperitif oder zu leichten Fischgerichten, hellem Fleisch und vegetarischen Gerichten.		
Vernaccia di San Gimignano	0,20 l	7,90
DOCG-Conti Fringelli Toscana	0,75 l	25,90
Blasses gelb, leicht mondartig, feines Bukett, elegant, nach Seifenkraut, Mandelblüte und Feuerstein, trocken, ohne spitze Säure, reich an verspielten Nuancen, wie Lakritz und Feuerstein, anhaltender Nachklang, rassig.		
Chardonnay Italien-Südtirol	0,20 l	8,50
Cantina Terlan 100 % Chardonnay	0,75 l	26,90
Die Lagen Winkl, Kreuth und Montigl liefern die Trauben für diesen hell strohgelben Chardonnay. Sein intensiv-fruchtiges Bouquet erinnert an reife Bananen und tropische Früchte. Ein exzellenter Weißer – voluminös, wohl balanciert und sehr nachhaltig im Geschmack.		
Weinschorle	0,20 l	6,40




Vino rosso

Barbera D'Alba San Silvestro-Piemont	0,20 l	6,50
Montepulciano d'Abruzzo DOC Preiswert und trotzdem gut! Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser rubin- bis granatrote Montepulciano gemacht. Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen.	0,20 l 0,75 l	6,80 21,50
Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC Santadi – Sardegna Frische Aromen in Nase und Mund, gute Säure und Tanningerüst, sauberer Abgang	0,20 l 0,75 l	7,20 23,50
Merlot dell'Emilia Frisch und fruchtig in der Nase, angenehm, saftig, harmonisch, leichte Bitternote im Abgang	0,20 l 0,75 l	8,20 26,00
Tormaresca Torcicoda Primitivo Italien-Apulien, Antinori-Tormaresca Rebsorten: 100 % Primitivo Dieser reinsortige Primitivo bezaubert durch sorten-typische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Ein schmeichelndes Tannin und ein nicht enden wollendes Finale runden das Geschmackserlebnis dieses Überfliegers ab.	0,75 l	32,90
Lambrusco	0,20 l	6,50
Rose	0,20 l	6,50

Alle Preise sind in Euro

Zusatzinformation

Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|----------------------|---|------------------------|
| 1 | Phosphat | 8 | Gewürzt |
| 2 | Konservierungsstoffe | 9 | Milcheiweiß |
| 3 | Farbstoffe | 10 | Geflügelfleischanteil |
| 4 | Süßungsmittel | 11 | Koffein |
| 5 | Phenylalaninquelle | 12 | Geschwärzt |
| 6 | Antioxidationsmittel | 13 | Chinin |
| 7 | Geschmacksverstärker | | |
|  | Enthält Knoblauch |  | Enthält Chili (scharf) |
|  | Vegetarisch | | |