

Speisekarte



Mittagstisch von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

- Täglich frischer Frisch

Antipasti

1. Antipasti Misto - 21,90€

Mediterranes Gemüse, Carpaccio vom Rind, Vitello Tonnato, gegrillte Gambas, Artischocken, Parmaschinken

2. Vitello Tonnato - 14,90€

Kalbsscheiben mit Thunfischsoße, Kapern, Rucola

3. Carpaccio di Fileto - 14,90€

Scheiben von Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, rote Zwiebeln

4. Insalata Caprese - 12,90€

Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum

5. Bruschetta - 6,90€

Bratscheiben, Tomaten, Basilikum, Knoblauch

Insalata

6. Beilagensalat - 4,90€

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Peperoni, Oliven

7. Insalata Italia - 11,90€

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Peperoni, Oliven, Schinken, Käse, Ei

8. Insalata di Pollo - 15,90€

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Peperoni und Hähnchenbrustfilet

9. Insalata Frutti di Mare - 16,90€

Mit Meeresfrüchten

10. Insalata Dello Chef - 18,90€

Feldsalat, Rinderfiletstreifen, Zwiebeln, Kapern, Cocktailltomaten

Spaghetti

25. Spaghetti Napoli - 9,00€

Spaghetti mit Tomatensauce

26. Spaghetti Bolognese - 11,00€

Spaghetti mit Hackfleischsauce

27. Spaghetti Amatriciana - 13,50€

Spaghetti mit Zwiebeln, Speck und Tomaten

28. Spaghetti alla Carbonara - 14,00€

Spaghetti mit Speck, Ei, Zwiebeln und Sahne

30. Spaghetti Pescatore - 17,50€

Spaghetti mit Fisch und Meeresfrüchten

31. Spaghetti al Pomodoro Fresco - 13,50€

Spaghetti mit frischer Tomate und Basilikum

32. Spaghetti al Pesto - 13,50€

Spaghetti mit Basilikumpesto und Sahne

33. Spaghetti Aglio e Olio - 11,00€

Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl

Rigatoni

34. Rigatoni Napoli - 9,00€

Rigatoni mit Tomatensauce

35. Rigatoni Bolognese - 11,00€

Rigatoni mit Hackfleischsauce

36. Rigatoni Dello Chef - 14,50€

Rigatoni mit Schinken, Erbsen, Pilzen, Fleischsauce und Sahne

Al Forno - Im Ofen gebacken

55. Lasagne Bolognese - 14,50€

Hausgemachte Lasagne mit Fleischsauce und Kochschinken

56. Lasagne mit Gemüse - 14,50€

Hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse

59. Parmigiana di Melanzane - 15,50€

Auberginen gegrillt mit Tomaten, Basilikum und Parmesan, im Ofen überbacken

60. Cannelloni Ricotta - 14,50€

Hausgemachte Cannelloni mit Frischkäse und Spinat

Tagliatelle

47. Tagliatelle Napoli - 10,50€

Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce

48. Tagliatelle Bolognese - 12,00€

Tagliatelle mit Tomate, Sahne, Schinken und Erbsen

49. Tagliatelle Salmone - 17,00€

Tagliatelle mit Lachs, Sahne und Lauchzwiebeln

Penne

51. Penne Salmone - 17,00€

Penne mit Lachs und Zucchini in Pernod-Sahnesauce

52. Penne al Gorgonzola e Spinaci - 14,50€

Penne mit Spinat, Gorgonzola und Sahne

53. Penne all'Arrabbiata - 13,00€

Penne mit Knoblauch und Peperoncino in Tomatensauce

Pizza

62. Pizza Margherita - 11,50€

Pizza mit Tomaten und Käse

64. Pizza Funghi - 12,50€

Pizza mit Tomaten, Käse und Champignons

65. Pizza Salami - 13,00€

Pizza mit Tomaten, Käse und Salami

66. Pizza Rustica - 14,00€

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Pilze, Artischocken

67. Pizza Rucola - 12,50€

Tomaten, Käse, Rucola und Cocktailtomaten

70. Pizza Caprese - 14,00€

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

72. Pizza Capricciosa - 14,00€

Pizza mit Tomaten, Käse, Artischocken, Schinken, Champignons und Ei

75. Pizza Quattro Formaggi - 14,00€

Pizza mit Tomate, Gorgonzola, Bel Paese, Mozzarella und Provolone

77. Pizza Vegetariana - 14,00€

Pizza mit Käse und frischem Gemüse

78. Pizza Diavolo - 14,50€

Pizza mit Tomaten, Käse, Peperoni, Zwiebeln, Peperoniwurst und Knoblauch

79. Pizza Pescatore - 16,00€

Pizza mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Fisch

80. Pizza Tonno - 14,50€

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen und Kapern

Pizza Extras

- Mozzarella - 1,50€
 - Gorgonzola - 1,50€
 - Sardellen - 1,00€
 - Thunfisch - 2,00€
 - Schinken - 1,50€
 - Champignons - 1,00€
 - Ei - 1,00€
-

Carne - Fleisch

11. Scaloppina al Vino Bianco - 24,90€

Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce dazu Gemüse

12. Saltimbocca alla Romana - 25,90€

Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce dazu Gemüse

13. Bistecca ai Ferri - 24,90€

Argentinisches Rumpsteak dazu Rosmarinkartoffeln

14. Bistecca al Pepe - 26,90€

Argentinisches Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln

15. Filetto alla Griglia - 29,90€

Argentinisches Filet gegrillt dazu Gemüse

Pesce - Fisch

16. Salmone - 23,90€

Gegrillter Lachs dazu Gemüse

17. Orata - 24,90€

Dorade 400-600g vom Grill dazu Gemüse

18. Branzino - 24,90€

Wolfsbarsch 400-600g vom Grill dazu Gemüse

Dessert

131. Heiße Himbeeren auf Vanilleeis - 8,00€

132. Crème Caramel - 7,00€

133. Tiramisu - 7,50€

183. Cassata - 8,00€

184. Tartufo Classico - 7,00€

185. Panna Cotta - 7,00€

186. Gemischtes Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere) - 5,50€

Zusätzliche Sahne - 1,00€

Pro Kugel Eis - 2,00€

Getränke

Heiße Getränke

- Tasse Kaffee - 3,00€
 - Tasse Espresso - 2,60€
 - Tasse Cappuccino - 3,20€
 - Glas Tee - 3,00€
 - Glas Glühwein - 4,50€
-

Alkoholfreie Getränke

- Cola / Cola Zero 0,2L - 2,80€
- Cola / Cola Zero 0,4L - 4,40€
- Fanta / Sprite / Mezzo 0,2L - 3,20€
- Fanta / Sprite / Mezzo 0,4L - 4,40€
- Bellaris Pfälzer Gourmet Classic / Naturel 0,25L - 2,60€

- Bellaris Pfälzer Gourmet Classic / Naturel 0,75L - 6,90€
- San Pellegrino 0,25L - 3,20€
- San Pellegrino 0,5L - 4,00€
- San Pellegrino 0,75L - 7,20€
- Aqua Panna Pellegrino Naturel 0,5L - 4,50€

Säfte & Schorlen

- Apfelsaft 0,2L - 3,20€
- Apfelsaft 0,4L - 4,80€
- Apfelsaftschorle 0,2L - 2,80€
- Apfelsaftschorle 0,4L - 4,00€
- Traubensaft 0,2L - 3,20€
- Traubensaft 0,4L - 4,80€
- Traubensaftschorle 0,2L - 2,80€
- Traubensaftschorle 0,4L - 4,00€
- Johannisbeersaft 0,2L - 3,20€
- Johannisbeersaft 0,4L - 4,80€
- Johannisbeersaftschorle 0,2L - 2,80€
- Johannisbeersaftschorle 0,4L - 4,00€
- Tonic Water / Bitter Lemon 0,2L - 3,20€

Bier

- Hoepfner Pils vom Fass 0,3L - 3,40€
- Hoepfner Hefe vom Fass 0,5L - 4,50€
- Kristallweizen (Flasche) 0,5L - 4,50€
- Dunkles Hefeweizen (Flasche) 0,5L - 4,50€
- Alkoholfreies Bier 0,3L - 3,40€
- Alkoholfreies Hefeweizen 0,5L - 4,50€

Prosecco & Cocktails

- Prosecco 0,1L - 4,50€
 - Prosecco Aperol 0,1L - 6,50€
 - Aperol Spritz 0,2L - 6,90€
 - Prosecco 0,75L - 23,00€
 - Hugo 0,20L - 6,90€
 - Lillet Wild Berry 0,20L - 6,90€
 - Limoncello Spritz - 6,90€
-

Wein

Rotwein offen 0,25L

- Nero d'Avolo aus Sizilien - 6,90€
- Chianti Toscana - 6,50€
- Lambrusco - 6,50€
- Primitivo - 7,50€

Weißwein offen 0,25L

- Sauvignon Blanc - 7,50€
- Chardonnay - 6,90€
- Pinot Grigio - 6,90€

Rosé offen 0,25L

- Rosé della Casa - 6,90€
- Weißherbst Durchbacher - 6,50€

Flaschenweine

- Pinot - 28,00€
- Chardonnay - 28,00€
- Sauvignon Blanc di Gavi - 32,00€
- Frati - 32,00€

Rotwein Flaschen

- Chianti - 28,00€
- Nero d'Avolo - 29,00€
- Montepulciano - 29,00€
- Primitivo - 38,00€
- Amarone - 63,00€

Rosé Flaschen

- Scolari - 28,00€
 - Rosé de Frati - 49,00€
-

Aperitifs

- Kir Royal 14CL - 7,00€
 - Campari 5CL - 5,00€
 - Martini Dry / Bianco / Rosso 5CL - 4,00€
 - Ricard 0,5CL - 4,50€
 - Dry Sherry 0,5CL - 4,00€
 - Cynar 0,5CL - 4,00€
-

Liköre

- Sambuca 2CL - 5,50€
 - Amaretto 2CL - 4,00€
-

Digestifs & Spirituosen

- Whiskey 4CL - 7,00€
 - Grappa 2CL - 4,00€
 - Fernet Branca 4CL - 4,00€
 - Rum 2CL - 4,00€
 - Jägermeister 2CL - 4,00€
 - Kirschwasser 2CL - 4,80€
 - Steinhäger 2CL - 3,00€
 - Asbach 2CL - 4,00€
 - Hennessy 2CL - 4,00€
 - Courvoisier 2CL - 4,00€
-

Hinweise zu Zusatzstoffen & Allergenen

Hier ein Überblick über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sein können.

Allergene:

- **A** Glutenhaltiges Getreide
- **B** Krebstiere und -erzeugnisse
- **C** Eier und -erzeugnisse
- **D** Fisch und -erzeugnisse
- **E** Erdnüsse und -erzeugnisse
- **F** Sojabohnen und -erzeugnisse
- **G** Milch und -erzeugnisse (einschl. Lactose)
- **H** Schalenfrüchte, Nüsse
- **L** Sellerie und -erzeugnisse
- **M** Senf und -erzeugnisse
- **N** Sesamsamen und -erzeugnisse
- **O** Schwefeldioxid und Sulfite
- **P** Lupine und -erzeugnisse
- **R** Weichtiere (Muscheln, Calamari)

Zusatzstoffe:

- **1** Mit Farbstoffen
- **2** Mit Konservierungsstoffen
- **3** Antioxidationsmittel
- **4** Geschmacksverstärker
- **5** Geschwefelt
- **6** Geschwärzt
- **7** Gewachst
- **8** Phosphate
- **9** Süßungsmittel