

**Benvenuti,
wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.**

Seit nunmehr mehr als 20 Jahren legen wir großen Wert auf frische und authentische italienische Küche. Aus diesem Grund arbeiten wir fast ausschließlich mit regionalen Händlern zusammen.

Wir werden Sie hier auch über kommende Veranstaltungen auf dem laufenden halten. So planen wir in nächster Zeit Weinproben mit unseren Winzern, um Ihnen auch unsere Weine in netter Atmosphäre mit passender Küche vorzustellen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, so sprechen Sie uns einfach an, wir werden eine alternative Zubereitungsart finden.

Dessertkarte

Hausgemachtes Tiramisu Classico	9,90€
Panna Cotta	9,90€
Duett von Haselnuss und Mandel-Parfait	9,90€
Tartufo Limoncello	9,90€
Tartufo Cioccolato	9,90€
Cassata Siciliana	9,90€
Tortino al Cioccolato (Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern)	11,90€
Gemischte Dessertvariation	14,90€

Zuppe

Tomatensuppe mit Basilikum **8,90**

Antipasti

Antipasto Verdure (gemischter Gemüsevorspeisenteller) **16,90**

Antipasto Spezial* (gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen) **28,90**

Gemischter Salat mit Vinaigrette **8,90**

Vitello Tonnato **18,90**

Rindercarpaccio mit gebratenen Kräutersaitlingen, Walnuss & Parmesan **19,90**

Avocado-Mango-Tatar mit Flusskrebse* **17,90**

Wildkräutersalat mit Kalbsleber & Apfel **17,90**

Rote-Bete-Carpaccio Rucola und Schafskäse **16,90**

Bagna Cauda (Paprika mit Sardellen-Knoblauchcreme) an Wildkräutersalat **17,90**

Fritto Misto (frittierte Fischfrikadellen, Reisbällchen, **17,90**

Kartoffel-Speck-Krokette & Auberginenfrikadelle)

Wir berechnen für Brot, Olivenöl & Butter 2,50€ p.P.

Pasta

Spaghetti alla Nerano (Hausgemachtes Zucchinipesto mit frittierten Zucchini)	18,90
Tortellini in Taleggio-Sauce	18,90
Hausgemachte Ravioli Caprese	22,90
Mezzi Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Rucola & Parmesan	23,90
Mezzi Paccheri mit Pistazienpesto und Gambas	24,90
Safranrisotto mit gegrilltem Lachs	25,90
Taglierini mit Frühlingstrüffel	27,90

Pesce

Gegrillte Gambas an Salat	23,90
Lachsfilet auf Rucola und Cherrytomaten mit gebratenem Spitzkohl	28,90
Gegrillte Filets vom Loup de Mer	29,90
Gegrilltes Duett aus dem Mer (Thunfisch und Gambas)	29,90

Carne

Saltimbocca alla Romana	28,90
Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei	28,90
Geschmorte Ochsenbäckchen	28,90
Rinderfilet mit gebratenen Kräutern, Rucolasalat und Kartoffeln	37,90

Fisch- und Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse serviert.

Alkoholfrei

Wasser 0,75l Still/Sprudel	6,50
Wasser 0,375l Still/Sprudel	4,50
Coca Cola 0,2l	3,30
Coca Cola Zero 0,2l	3,30
Fanta 0,2l	3,30
Sprite 0,2l	3,30
Mezzo Mix 0,2l	3,30
Van Nahmen Orangensaft 0,2l	3,30
Van Nahmen Apfelsaft 0,2l	3,30
Van Nahmen Apfelschorle 0,33l	4,50
Van Nahmen Rhabarberschorle 0,33l	4,50
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	3,50
Schweppes Tonic Water 0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale 0,2l	3,50
Bitterino 0,1l	4,00
Bitterino Soda/Orange 0,2l	5,50
Gin Tonic alkoholfrei	8,50
Hugo alkoholfrei	7,50

Heißgetränke

Espresso	3,50
Doppio Espresso	5,80
Cafè	4,00
Cappuccino	4,50
Div. Teesorten	4,50

Aperitivi

Martini Bianco	6,50
Martini Rosso	6,50
Sherry Medium	5,50
Sherry Dry	5,50

Long-Drinks

Campari* Soda/Orange/Pur	8,00
Limoncello Spritz	8,50
Aperol* Spritz	8,50
Hugo	8,50
Lillet Wild Berry	8,50
Gin Tonic	9,50
Cuba Libre (Bacardi Cola)	9,50
Negroni*	11,50

Biere

Veltins Pils 0,25l	3,50
Veltins Pils 0,4l	5,00
Schlüssel Alt 0,33l	4,50
Peroni / alkoholfrei 0,33l	4,70
Maisel's Weiße / alkoholfrei 0,5l	5,50

Hausweine

<u>Weißwein</u>	0,15l	0,5l	Fl. 0,75l
Pignoletto 2023 – Monticino Rosso	7,50€	24,50€	31,50€
Arneis 2023 – Fratelli Ponte	7,50€	24,50€	31,50€
Soave 2023 – Terre di Romolo	7,50€	24,50€	31,50€

Rosé

Fiorellino 2023 – Fratelli Ponte	7,50€	24,50€	31,50€
-----------------------------------------	--------------	---------------	---------------

Rotwein

Negroamaro 2021 – Vallone –	8,70€	27,50€	35,50€
Sangiovese 2022 – Villa Forano	8,70€	27,50€	35,50€

Spumante

		0,1l	Fl. 0,75l
Prosecco Rosé di Valdobbiadene – Casa Farive		7,00€	39,50€
Verjus alkoholfrei – Andau – Österreich			39,50€
Methodo Classico Rosè – Monticino Rosso			59,50€
Metodo Classico 60 Monate – Monticino Rosso			64,50€

Rosé

Fiorellino 2022 – Fratelli Ponte – Piemont			31,50€
---------------------------------------------------	--	--	---------------

Sangiovese Rosé 2023 – Villa Forano– Marken			33,50€
----------------------------------------------------	--	--	---------------

Weißweine

Pignoletto 2023 – Monticino Rosso – Emilia Romagna	31,50€
Albana 2023 – Monticino Rosso – Emilia Romagna	31,50€
Arneis 2023 – Fratelli Ponte – Piemont	31,50€
Ribona 2023 – Villa Forano – Marken	33,50€
Vermentino 2023 – Pepi Lignana – Maremma Toskana	36,50€
Grecco di Tufo 2022 – Torricino – Kampanien	37,50€
Lugana 2022 – Cascina Maddalena – Lombardai	41,50€
Pigato 2022 – Bruna – Ligurien	42,50€
Codronchio 2022 – Monticino Rosso – Emilia Romagna	48,50€
Pinot Grigio 2023 – Alois Lageder – Südtirol	49,50€

Rotweine

Barbera d'Asti Superiore 2022 – Fratelli Ponte – Piemont	32,50€
Negroamaro 2021 – Vallone – Appulien	35,50€
Sangiovese 2022 – Villa Forano – Marken	35,50€
Montepluciano d'Abruzzo Riserva 2020 – Corte de Briganti – Abruzzan	39,50€
Cagnulari 2020 – Nuraghe Crabioni – Sardinien	41,50€
Frutti Rossi 2021 (Sangiovese Superiore) – Monticino Rosso – Imola	44,50€
Bacche Nere 2020 (Cabernet Superiore) – Monticino Rosso – Imola	44,50€
Cabernet Sauvignon 2018 – Le Ragose – Veneto	48,50€
Nero d'Avola 2015 – Francesca Curto – Sizilien	57,50€
Pradello 2017 (Cabernet Riserva) – Monticino Rosso – Emilia Romagna	58,50€
Cannonau 2016 – Giuseppe Gabbas – Sardinien	58,50€
Le Morine 2020 (Sangiovese Superiore Riserva) – Monticino Rosso – Imola	59,50€
Barolo 2020 – Fratelli Ponte – Piemont	64,50€
Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2012 – Le Ragose – Veneto	119,50€
Brunello di Montalcino 2018 – Fuligni – Toskana	129,50€