

**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.

### **Pfifferlingskarte**

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Pilztarte mit gebratenen Pfifferlingen               | 17,90 |
| Wildkräutersalat mit Speck und Pfifferlingen         | 21,90 |
| Taglierini A.O.P mit Pfifferlingen und Cherrytomaten | 25,90 |
| Scaloppine mit Pfifferlingen                         | 33,90 |

### **Unsere Weinempfehlung**

|                                             |       |        |          |
|---------------------------------------------|-------|--------|----------|
|                                             | 0,15l | 0,5l   | Fl.0,75l |
| Vermentino – Pipi Lignana – Maremma Toscana | 8,20€ | 27,00€ | 36,50€   |

## **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  |
| Dreierlei Bruschetta mit Stracciatella(Zucchini,Aubergine,getrocknete Tomate) | 14,90 |
| Vitello Tonnato                                                               | 18,90 |
| Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan                                       | 18,90 |
| Wildkräutersalat mit Avocado und Flusskrebse*                                 | 17,90 |
| Wildkräutersalat mit Kalbsleber & Apfel                                       | 17,90 |
| Gegrillte Melone mit San Daniele Schinken und Mozzarella                      | 17,90 |
| Rote-Bete-Carpaccio Rucola und Schafskäse                                     | 16,90 |
| Rucolasalat mit karamelisierter Birne und Mozzarella mit Tomatenschnee        | 16,90 |
| Tatar vom Loup de Mer mit Mango                                               | 19,90 |
| Rindercarpaccio mit Parmesan und Sommertrüffel                                | 21,90 |

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

\*enthält Konservierungsstoffe

## **Pasta**

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Säckchenravioli mit karamelisierter Birne und Gorgonzola     | 18,90 |
| Kürbisravioli                                                | 19,90 |
| Gelbes Tomatenrisotto mit gegrillten Cherrytomaten & Burrata | 22,90 |
| Mezzi Paccheri mit Pistazienpesto und Gambas                 | 24,90 |
| Mezzi Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Rucola & Parmesan    | 23,90 |
| Spaghetti mit Zucchini und Thunfisch                         | 24,90 |
| Taglierini mit Sommertrüffel                                 | 27,90 |

## **Pesce**

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Gegrillte Gambas und Babycalamari an Salat              | 25,90 |
| Kabeljau mit Zucchinikruste auf gelbem Tomatenrisotto   | 29,90 |
| Gegrillte Filets vom Loup de Mer mit mediterraner Sauce | 29,90 |
| Thunfischsteak in Sesamkruste mit Sojasauce             | 29,90 |

## **Carne**

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei      | 28,90 |
| Saltimbocca alla Romana                        | 28,90 |
| Tagliata vom Rumpsteak auf Rucola und Parmesan | 33,90 |

Fisch- und Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
serviert.

## **Wasser**

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Still/Sprudel 0,75l Schlossquelle     | 7,50 |
| Still/Sprudel 0,75l Aquion gefiltert  | 6,50 |
| Still/Sprudel 0,375l Aquion gefiltert | 3,50 |

## **Alkoholfrei**

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| 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 |
| Van Nahmen Johannisbeerschorle 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 |

## **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/0,4l     | 3,50/5,00 |
| Maisel's Weiße /alkoholfrei | 5,50      |
| Schlüssel Alt 0,33l         | 4,50      |
| Peroni /alkoholfrei 0,33l   | 4,70      |

## **Heißgetränke**

|                 |      |
|-----------------|------|
| Espresso        | 3,50 |
| Doppio Espresso | 5,80 |
| Café            | 4,00 |
| Cappuccino      | 4,50 |
| Latte Macchiato | 6,00 |

\*enthält Konservierungsstoffe

## **Hausweine**

### **Weißwein**

|                                   |       |        |           |
|-----------------------------------|-------|--------|-----------|
|                                   | 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€    |

### **Rosé**

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

### **Rotwein**

|                                |       |        |        |
|--------------------------------|-------|--------|--------|
| 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€ |
| Cannonau Rosé 2023 – Nuraghe Crabioni – Sardinien | 33,50€ |
| Sangiovese Rosé 2023 – Villa Forano– Marken       | 33,50€ |
| Susumaniello 2023 – Vallone – Appulien            | 35,50€ |

## Weißweine

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Pignoletto 2024 – Monticino Rosso – Emilia Romagna         | 31,50€ |
| Arneis 2024 – Fratelli Ponte – Piemont                     | 31,50€ |
| Custoza 2024 – Vaona – Veneto                              | 32,50€ |
| Ribona 2023 – Villa Forano – Marken                        | 33,50€ |
| Vermentino 2023 – Pepi Lignana – Maremma Toskana           | 36,50€ |
| Vermentino di Sardegna 2024 – Nuraghe Crabioni – Sardinien | 37,50€ |
| Grecco di Tufo 2024 – Torricino – Kampanien                | 37,50€ |
| Lugana 2024 – Cascina Maddalena – Lombardai                | 41,50€ |
| Lugana 2022 – Cascina Maddalena – Lombardai                | 44,50€ |
| Lugana 2021 – Cascina Maddalena – Lombardai                | 48,50€ |
| Pigato 2022 – Bruna – Ligurien                             | 42,50€ |
| Fiano – Luigi Maffini – Kampanien                          | 44,50€ |
| Codronchio 2022 – Monticino Rosso – Emilia Romagna         | 48,50€ |
| Sauvignon – Sturm – Südtirol                               | 49,50€ |
| Pinot Grigio 2023 – Alois Lageder – Südtirol               | 49,50€ |

## **Rotweine**

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Barbera d'Asti Superiore 2022 – Fratelli Ponte – Piemont                | 32,50€ |
| Sangiovese 2022 – Villa Forano – Marken                                 | 35,50€ |
| Montepluciano d'Abruzzo Riserva 2020 – Corte de Briganti – Abruzzo      | 39,50€ |
| Frutti Rossi 2021 (Sangiovese Superiore) – Monticino Rosso – Imola      | 44,50€ |
| Bacche Nere 2020 (Cabernet Superiore) – Monticino Rosso – Imola         | 44,50€ |
| 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€ |



## **Dessertkarte**

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Zitronensorbet                                                      | 6,90€  |
| - Mit hausgemachtem Limoncello                                      | 9,90€  |
| Hausgemachtes Tiramisu Classico                                     | 9,90€  |
| Panna Cotta mit Karamellsauce                                       | 9,90€  |
| Tartufo Limoncello                                                  | 9,90€  |
| Cassata Siciliana                                                   | 9,90€  |
| Tortino al Cioccolato (Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern) | 11,90€ |
| Gemischte Dessertvariation                                          | 14,90€ |