

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.

Antipasti e Zuppe

Tomatensuppe 8,90€

Schältomaten – Olivenöl – Basilikum

Minestrone 8,90€

Gemüse – Tomatensugo – Olivenöl – Parmesan – Basilikum

Antipasto Verdure
17,90€

Selbst eingelegtes Gemüse – Knoblauch – Kräuter – Olivenöl

Antipasto Spezial* (gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen)

29,90€

Gemischtes Allerlei aus der Karte – Olivenöl – Kräuter

Insalata Mista

9,90€

Wildkräutersalat – Hausdressing – Tomate

Parmigiana di Melanzane

15,90€

Überbackene Aubergine – Mozzarella – Parmesan – Basilikum – Tomatensugo

Dreierlei Bruschetta
15,90€

Geröstetes Ciabatta – Parma-Schinken – Aubergine – Avocado-Flusskrebs

Rote Bete Carpaccio
17,90€

Rote Bete – Rucola – Hausdressing – Schafkäse

Vitello Tonnato
19,90€

Kalb – Thunfischsauce – Kapern

Rindercarpaccio Classico
19,90€

Rind – Zitrone – Olivenöl – Rucola – Hausdressing - Parmesan

Rindercarpaccio mit Sommertrüffel
22,90€

Rind – Olivenöl – Parmesan - Sommertrüffel

Avocado & Flusskrebse* an Salat
18,90€

Avocado – Zitrone – Olivenöl – Flusskrebse – Wildkräutersalat – Hausddressing

Thunfischtatar an Salat
21,90€

Thunfisch – Mango – Rosa Pfeffer – eingelegte rote Zwiebeln – Wildräutersalat – Hausdressing

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

Pasta

Paccheri alla Nerano

19,90€

Zucchini – Hausgemachtes Pesto – Parmesan – Basilikum

Penne Bolognese

21,90€

Hackfleisch – Tomatensugo – Sofritto

Säckchenravioli

21,90€

Gorgonzola – Sahne – karamellisierte Birne

Calamarata mit Rinderstreifen

24,90€

Rinderstreifen – Tomatensugo – Cherrytomaten – Rucola – Parmesan

Trofiette Pistazie & Gambas

25,90€

Gambas – Pistazienpesto – gehackte Pistazien – Fischfond – Tomatensugo – Cherrytomaten

Taglierini mit Sommertrüffel

28,90€

Trüffelcreme – Sahne – frisch geriebener Sommertrüffel

Pesce

Gegrillte Gambas und Babycalamari an Salat

27,90€

Gambas – Babycalamari – Zitrone – Olivenöl – Wildkräutersalat

Gegrillte Filets vom Loup de Mer

31,90€

Wolfsbarsch – Zitrone – Olivenöl

Gegrilltes Thunfischsteak

31,90€

Thunfischsteak – Zitrone - Olivenöl

Carne

Gebratene Kikok – Hähnchenbrust – Supreme
27,90€

Kikok-Hähnchenbrust – Frische Kräuter – Knoblauch - Olivenöl

Saltimbocca alla Romana
29,90€

Kalbschnitzel – Schinken – Salbei – Fleischfond

Tagliata vom Rumpsteak
35,90€

In Scheiben geschnittenes Rumpsteak – Rucola – Hausdressing – Parmesan – Olivenöl

**Wenn nicht anders erläutert, werden Fisch- und Fleischgerichte mit
gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse serviert.**

Tageskarte

Gebackene Zucchini Blüten
16,90€

Zucchini Blüten – Ricotta – Wildkräutersalat – Hausdressing – Parmesan

Rucolasalat mit Burrata
18,90€

Rucola – Hausdressing – marinierte Cherrytomaten – Burrata – Basilikum

Salat mit Kalbsleber
18,90€

Kalbsleber – Apfel – Wildkräutersalat – Hausdressing

Melone mit Schinken
18,90€

Cantaloupe-Melone – San-Daniele-Schinken – Mozzarella

Spaghetti Vongole
28,90€

Spaghetti A-O-P – Venusmuscheln – Weißwein

Risotto al Limone mit Lachstatar**28,90€**

Risotto – Gemüsebrühe – Zitronen - Lachs

Gegrilltes Lachsfilet**28,90€**

Lachsfilet – Rucola – Hausdressing - Cherrytomaten

Unsere Weinempfehlung

	0,15l	0,5l	0,75l
Bianco di Custoza 2025 – Vaona – Veneto	7,70€	25,00€	
			32,50€

Frischer und eleganter Weißwein vom Gardasee mit Aromen von weißen Blüten, Kernobst und feinen Kräutern. Saftig, mineralisch und ausgewogen mit angenehm trockenem Finale

Dessertkarte**Hausgemachtes Erdbeertiramisu****10,90€****Panna Cotta mit Karamellsauce****9,90€**

Zitronensorbet	6,90€
-----------------------	--------------

Zitronensorbet mit Limoncello	9,90€
--------------------------------------	--------------

3 Hausgemachte Schoko-Haselnuss-Pralinen	8,90€
---	--------------

Gemischte Variation von hausgemachten Semi-Fredo	9,90€
---	--------------

Tortino al Cioccolato – warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	
11,90€	

Gemischte Desservariation	
15,90€	

Wasser

Still/Sprudel 0,75l Schlossquelle	7,50
Still 0,75l Aquion gefiltert	6,50

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/O,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

*enthält Konservierungsstoffe

Hausweine

<u>Weißwein</u> 0,75	0,15l	0,5l	Fl.
---------------------------------------	--------------	-------------	------------

Roero Arneis – Fratelli Ponte – Piemont	7,50€	24,90€	32,50€
--	--------------	---------------	---------------

Frischer und eleganter Weißwein aus dem Piemont mit Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten. Trocken, mineralisch und harmonisch mit feinem Mandelton im Nachhall

Vermentino – Pepi Lignana – Maremma Toskana	8,20€	27,90€	36,50€
--	--------------	---------------	---------------

Frischer Vermentino von der toskanischen Küste mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und weißen Blüten. Mineralisch, elegant und lebendig mit feiner Salzigkeit im langen, trockenen Finale

Rosé

Fiorellino 2023 – Fratelli Ponte 31,50€	7,20€	24,50€
--	--------------	---------------

Frischer Rosé aus dem Piemont mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Beeren. Saftig, fruchtig und unkompliziert mit angenehm trockenem Finale

Rotwein

Negromamaro 2023 – Vallone - Apulien 35,50€	8,70€	27,50€
--	--------------	---------------

Vollmundiger Appassimento aus Apulien mit Aromen von Schwarzkirschen, Pflaumen und dunklen Beeren. Samtig, weich und intensiv mit feinen Noten von Schokolade und Gewürzen im langen Finale

Spumante

	0,1l	Fl. 0,75l
Prosecco Rosé di Valdobbiadene – Casa Farive - Veneto	7,00€	39,50€

Fruchtiger Prosecco Rosé aus Valdobbiadene mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Beeren. Frisch, elegant und lebendig mit feiner Perlage und harmonischem Finale

Verjus alkoholfrei – Andau – Österreich	39,50€
--	---------------

Alkoholfreier Verjus aus unreifen Zweigelt-Trauben mit Aromen von grünem Apfel, Limette und Kräutern. Frisch, belebend und fein säurebetont – die elegante Alternative zu Wein oder Aperitif

Methodo Classico Rosè “Cento Battiti” – Monticino Rosso – Emilia Romagna	59,50€
---	---------------

Eleganter Rosé-Schaumwein nach traditioneller Flaschengärung mit Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und feinem Brioche. Frisch, cremig und lebendig mit feiner Perlage und langem Finale

Metodo Classico 60 Monate – Monticino Rosso – Emilia Romagna 64,50€
--

Komplexer Blanc de Blancs mit Aromen von Zitrusfrüchten, gelbem Apfel und feinem Brioche. Cremig, mineralisch und elegant mit feiner Perlage und langem, vielschichtigem Finale

Weißweine

Roero Arneis 2025 – Fratelli Ponte - Piemont

32,50€

Frischer und eleganter Weißwein aus dem Piemont mit Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten. Trocken, mineralisch und harmonisch mit feinem Mandelton im Nachhall

Pignoletto 2025 – Monticino Rosso - Emilia Romagna

32,50€

Frischer Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Kräutern. Elegant, mineralisch und lebendig mit einem angenehm fruchtigen Finale

Bianco di Custoza 2025 – Vaona – Veneto

32,50€

Frischer und eleganter Weißwein vom Gardasee mit Aromen von weißen Blüten, Kernobst und feinen Kräutern. Saftig, mineralisch und ausgewogen mit angenehm trockenem Finale

Ribona 2025 – Villa Forano – Marken

32,50€

Typischer Weißwein aus den Marken mit Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten. Frisch, mineralisch und elegant mit harmonischem, trockenem Finale

Gavi di Gavi "Rovereto" 2025 – Picollo – Piemont

35,50€

Eleganter Gavi aus der Spitzenlage Rovereto mit Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Frisch, mineralisch und harmonisch mit langem, feinwürzigem Finale

La Favorita 2025 – Cascina Galetto – Piemont

36,50€

Frischer Weißwein aus dem Piemont mit Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und weißen Blüten. Elegant, mineralisch und lebendig mit feinwürzigem, trockenem Finale

Vermentino 2023 – Pepi Lignana – Maremma Toscana

36,50€

Frischer Vermentino von der toskanischen Küste mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und weißen Blüten. Mineralisch, elegant und lebendig mit feiner Salzigkeit im langen, trockenen Finale

Vermentino „Kanimari“ 2025 – Nuraghe Crabioni – Sardinien

37,50€

Ausdrucksstarker Vermentino aus Sardinien mit Aromen von Birne, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Frisch, mineralisch und elegant mit feiner Salzigkeit und langem, trockenem Finale

Falanghina 2025 – Torricino – Kampanien

37,50€

Frischer, mediterraner Weißwein aus Kampanien mit Aromen von Zitrus, Apfel und exotischen Früchten. Trocken, saftig und lebendig mit feiner Salzigkeit im eleganten Abgang

Greco di Tufo 2024 – Torricino – Kampanien
38,50€

strukturiertes Weißwein aus Kampanien mit Aromen von gelbem Apfel, Zitrusfrüchten und feiner Mineralität. Trocken, frisch und elegant mit langem, salzig-mineralischem Finale

Chardonnay 2025 – Saracco – Piemont
39,50€

Eleganter Chardonnay aus dem Piemont mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Frisch, harmonisch und cremig mit feinem, weichem Abgang

Lugana „Capotesta“ 2025 – Cascina Maddalena – Lombardei
41,50€

Strukturierter Lugana vom Gardasee mit Aromen von Zitrus, Steinobst und weißen Blüten. Elegant, mineralisch und frisch mit langem, leicht salzigem Finale

Pigato „Majé“ 2025 – Bruna – Ligurien
42,50€

Charaktervoller Pigato aus Ligurien mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und mediterranen Kräutern. Frisch, mineralisch und salzig-elegant mit würzigem, langem Finale

Ribona „Monteferro“ 2022 – Villa Forano – Marken (Mischung Stahl und Barrique)
42,50€

Strukturierter Ribona aus den Marken mit Aromen von Apfel, Birne und weißen Blüten. Frisch, mineralisch und elegant mit salzigem, langem Finale

Viognier „Pitorsino“ 2021 – Pepi Lignana – Maremma Toscana (Barrique)
43,50€

Aromatischer Viognier aus der Maremma mit Noten von Aprikose, Pfirsich und Orangenblüte. Vollmundig, weich und elegant mit langem, floral-würzigem Finale

Fiano „Kratos“ 2022 – Luigi Maffini – Kampanien
44,50€

Charaktervoller Fiano aus Kampanien mit Aromen von Apfel, Zitrus und feinen Honig- und Nussnoten. Cremig, elegant und frisch mit langem, mineralischem Finale

Albana „Codronchio“ 2022 – Monticino Rosso – Emilia Romagna (Barrique)
48,50€

Ausdrucksstarker Albana aus der Emilia-Romagna mit Aromen von Aprikose, gelbem Steinobst und kandierten Zitrusfrüchten. Vollmundig, warm und elegant mit langem, feinwürzigem Finale

Rosè

Fiorellino 2023– Fratelli Ponte – Piemont

31,50€

Frischer Rosé aus dem Piemont mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Beeren. Saftig, fruchtig und unkompliziert mit angenehm trockenem Finale

Cannonau Rosè 2023 „Mari Rosè“ 2023 – Nuraghe Crabioni – Sardinien

33,50€

Frischer Cannonau Rosé aus Sardinien mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und mediterranen Kräutern. Trocken, lebendig und elegant mit feinem, fruchtigem Finale

Rotweine

Barbera d'Asti Superiore 2021 – Fratelli Ponte – Piemont

33,50€

Kräftiger Barbera aus dem Piemont mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren. Vollmundig, elegant und ausgewogen mit feinen Gewürz- und Holznoten im langen Finale

Negroamaro „Appassimento“ 2023 – Vallone – Apulien

35,50€

Vollmundiger Appassimento aus Apulien mit Aromen von Schwarzkirschen, Pflaumen und dunklen Beeren. Samtig, weich und intensiv mit feinen Noten von Schokolade und Gewürzen im langen Finale

Cabernet Sauvignon Riserva 2020 „Bacche Nere“ – Monticino Rosso – Emilia Romagna

44,50€

Kräftiger Cabernet Sauvignon mit Aromen von Cassis, Brombeeren und dunklen Kirschen. Komplex, elegant und vollmundig mit Kakao- und Tabaknoten im langen Finale

Cabernet Franc „Don José“ 2021 – Pepi Lignana – Maremma Toscana

56,50€

Charaktervoller Cabernet Franc aus der Maremma mit Aromen von Cassis, Brombeeren und dunklen Kirschen. Kraftvoll, elegant und würzig mit feinen Tabak- und Röstaromen im langen Finale

Cannonau „Arbòre“ 2016 – Giuseppe Gabbas – Sardinien

58,50€

Gereifter Cannonau aus Sardinien mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und mediterranen Kräutern. Kraftvoll, samtig und komplex mit feinen Noten von Tabak, Leder und Kakao im langen Finale

Cabernet Sauvignon Riserva „Pradello“ 2017 – Monticino Rosso – Emilia Romagna

58,50€

Komplexer Cabernet Sauvignon mit Aromen von Cassis, Brombeeren und dunklen Kirschen. Kraftvoll, elegant und vielschichtig mit feinen Holz-, Kakao- und Tabaknoten im langen Finale

Montefalco Sagrantino „Plani Arche“ 2020 – Plani Arche – Umbrien
59,50€

Ausdrucksstarker Sagrantino aus Umbrien mit Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen und dunklen Gewürzen. Kraftvoll, komplex und tiefgründig mit langem Finale von Kakao, Tabak und Leder