

## **SUPPEN**

*Crema di Pomodoro*  
*Tomatencremesuppe*

*Minestrone Italiano*  
*Italienische Gemüsesuppe*

*Zuppa di Pesce*  
*Hausgemachte Fischsuppe*

## **INSALATE**

*Insalata Mista*  
*gemischter Salat*

*Insalata Rucola*  
*Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan*

*Insalata Al Tacchino*  
*Gemischte Salate mit Kirschtomaten und Putenstreifen*

*Insalata Caprese*  
*Büffelmozzarella auf Tomate mit Olivenöl  
und frischem Basilikum*

*Insalata Castello*  
*Gemischte frische Salate mit Scampi*

## **ANTIPASTI**

*Vitello Tonnato*  
*Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapern-Creme*

*Carpaccio di Manzo*  
*Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola*

*Fritelle di Patate*  
*Reibekuchen mit Lachs und Honigsensaue*

*Melanzane Parmigiana*  
*Überbackene Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce*

*Antipasto Misto*  
*Italienischer gemischter Vorspeisenteller*

*Affettato Misto*  
*Italienischer, gemischter Wurst- und Schinkenteller*

# **PASTA**

*Spaghetti Pomodoro*  
*Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum*

*Spaghetti Aglio e Olio*  
*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni*

*Penne all' Arrabiata*  
*Penne Nudeln mit pikanter Tomatensauce, luftgetrocknetem italienischen Speck und Zwiebeln*

*Gnocchi Sorrentina*  
*Gnocchi mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum*

*Linguine Gamberi*  
*Linguine Nudeln mit Kirschtomaten und Garnelen*

*Tortelloni Tartuffati*  
*Hausgemachte, mit Trüffeln gefüllte Pasta*

*Tagliatelle al Salmone*  
*Bandnudeln mit frischem Lachs*

## **PESCE**

*Luccio al Limone*  
*Frisches Zanderfilet an Limonensauce*

*Salmone alle Erbe*  
*Lachsfilet mit frischen Kräutern und leichtem Kräuterpesto*

*Gamberoni alle Griglia*  
*Gegrillte Riesengarnelen mit frischen Kräutern*

*Grigliata di Pesce*  
*Variation von gegrilltem, frischen Fisch*

## **CARNE**

*Filetto alle Griglia*  
*Argentinisches Rinderfilet (Angus) vom Grill*

*La Viennese di Vitello*  
*Original Wiener Schnitzel vom Kalb*

*Saltimbocca alla Romana*  
*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei  
in Weißweinsauce*

*Scaloppa di Vitello al Limone*  
*Kalbsmedaillons in Zitronensauce*

*Fegato di Vitello Veneziana o Berlinese*  
*Kalbsleber auf venezianische oder Berliner Art*

*Caree di Agnello in Crosta di Erbe*  
*Lammkarree in Kräuterkuste*

*Paillard di Vitello*  
*Dünn geschnittenes Kalbsschnitzel natur, gegrillt  
mit Rucola und Parmesan*

*Pfeffersauce, Barolosauce, Bernaise*  
*+ Tagesbeilage*

*Zu allen Fisch und Fleischgerichten servieren wir die Tagesbeilage*

## **PIZZA**

### *Margherita*

*Tomate, Mozzarellakäse*

### *Milano*

*Tomate, Mozzarellakäse, original luftgetrocknete  
Mailänder Salami*

### *Prosciutto*

*Tomate, Mozzarellakäse und italienischer gekochter Schinken*

### *Funghi*

*Tomate, Mozzarellakäse und frische Champignons*

### *Tonno e Cipolla*

*Tomate, Mozzarellakäse mit Thunfisch und Zwiebeln*

### *Capriciosa*

*Tomate, Mozzarellakäse, gekochter Schinken, Artischocken,  
Champignons und Oliven*

### *Calzone*

*Gefüllte Pizza mit Tomate, Mozzarellakäse, italienischem  
gekochten Schinken, frischen Champignons und Thunfisch*

### *Vegetariana*

*Tomate, Mozzarellakäse, Zucchini, Aubergine und Paprika*

### *Caprese*

*Kirschtomate, Büffelmozzarella und Basilikum*

### *Gamberi*

*Tomate, Mozzarellakäse, Garnelen und Rucola*

### *Parma*

*Tomate, Mozzarellakäse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan*

### *Gabriel*

*Tomate, Mozzarellakäse, gekochter Schinken  
frischer Spinat und Ei*

### *Castello*

*Tomate, Mozzarellakäse, frischen Lachs und Garnelen*

## **Dolce**

Tiramisu  
fatto in Casa – hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta  
mit Himbeermus und frischen Beeren

Tortino di Cioccolato  
6,50 €  
Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanillesauce

Zabaglione  
mit Vanilleeis

Sorbetto al limone  
Zitronensorbet mit Prosecco

Crème Brûlée

Fantasia di Dolci  
Dessertvariation

### **Eis**

Vanille  
Erdbeere  
Schokolade

### **Sorbetti**

Himbeer  
Mango  
Zitrone

### **Formaggi**

Auswahl von Italienischen Käsesorten  
Parmigiano, Provolone, Gorgonzola, Pecorino je  
Gemischte Käseplatte

## **SUCCHI**

<i>Granini Apfelsaft</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Granini Orangensaft</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Granini Kirschsaff</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Granini Maracujasaft</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Granini Johannisbeersaft</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Granini Tomatensaft</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,20 l</i>

*(alle Säfte auch als Saftschorle)* *0,40 l*

## **CAFE & BIBITE CALDE**

*Espresso*  
*Espresso Decaffeinato*  
*Espresso Macchiato*  
*Espresso Doppio*  
*Espresso Doppio Macchiato*  
*Café Creme*  
*Cappuccino*  
*Latte Macchiato*  
*Ciocolata*  
*Tee mit Minze - schwarz*  
*Kamille, Früchte*

## **LISTA DELLE BIBITE**

<i>San Pellegrino/Acqua Panna</i>	<i>0,25 l</i>
<i>San Pellegrino/Acqua Panna</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Orangina oder Orangina Rouge</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Tonic Water</i>	
<i>San Bitter/Crodino</i>	<i>0,10 l</i>

## **APERITIVI**

<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Bellini-Prosecco mit Pfirsichmus</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Testarossa-Prosecco mit Himbermus</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Hugo-Prosecco</i>	
<i>(mit Holunderblütensirup und Minze)</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Campari Soda oder Orange</i>	<i>0,20 l</i>
<i>Martini bianco, rosso</i>	<i>5 cl</i>
<i>Sherry dry, medium, cream</i>	<i>5 cl</i>

## **PROSECCO**

<i>Prosecco Conti Neri</i>	0,10 l
<i>Prosecco Conti Neri</i>	0,75 l
<i>Prosecco Rosato Gran Rose</i>	0,75 l

## **VINI BIANCHI**

<i>Pinot Grigio</i>	0,20 l
<i>Chardonnay</i>	0,20 l
<i>Scaia Bianca</i>	0,20 l
<i>Lugana</i>	0,20 l

## **VINI ROSATI**

<i>Rosato</i>	0,20 l
---------------	--------

## **VINI ROSSI**

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	0,20 l
<i>Merlot</i>	0,20 l
<i>Chianti Riserva</i>	0,20 l

## **BIRRE**

<i>Warsteiner Pils</i>	0,25 l
<i>Warsteiner alkoholfrei</i>	0,25 l
<i>Frankenheim Alt</i>	0,25 l
<i>Hofbräu Weissbier</i>	0,50 l
<i>Hofbräu Weissbier alkoholfrei</i>	0,50 l
<i>Malzbier</i>	0,33 l

## **DIGESTIVI**

<i>Grappa di Nonino Tocai</i>	2 cl
<i>Grappa di Nonino Chardonnay</i>	2 cl
<i>Grappa di Nonino Merlot</i>	2 cl
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	2 cl
<i>Remy Martin</i>	2 cl
<i>Morand Obstbrände</i>	2 cl
<i>Birne, Kirsche, Himbeere</i>	
<i>Averna</i>	2 cl
<i>Ramazotti</i>	2 cl
<i>Fernet Branca</i>	2 cl
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl

### **LIQUORI**

<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>2 cl</i>
<i>Bailey's</i>	<i>2 cl</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2 cl</i>
<i>Pernod</i>	<i>2 cl</i>
<i>Vecchia Romana</i>	<i>2 cl</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2 cl</i>
<i>Grand Manier</i>	<i>2 cl</i>

### **VODKA**

<i>Absolut</i>	<i>2 cl</i>
----------------	-------------

### **GIN**

<i>Gordon's Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>
-------------------------	-------------

### **RUM**

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	<i>2 cl</i>
-----------------------------	-------------

### **WHISKEY**

<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>2 cl</i>

### **LONGDRINKS**

*Spirituose mit Schweppes, Cola oder Saft*