

Antipasti - Vorspeise

- 1. Souffle di Persico con Salsa di Gamberoni**
Souffle vom Viktoriabarschfilet mit Tomaten und einer delikaten
Soße aus Scampis, dekoriert mit Mandelblättchen (A-B-C-D-E-G) 13,00 €
- 2. Mozzarella di Bufala**
Traditionelle Büffel Mozzarella auf einem Rucola Bett mit Cherrytomaten
und Basilikum (G) 10,00 €
- 3. Parmigiana di Mare**
Auberginenaufauf gefüllt mit einem Ragout aus Meeresfrüchten (A-D-G-R) 10,90 €
- 4. Bruschetta alla Romana**
3 Scheiben getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum
Olivenöl und Knoblauch (A) 6,00 €
- 6. Carpaccio di manzo**
Rinderfilet dünn geschnitten mit Rucola und gehobelter Parmesan Käse
Olivenöl und Zitronensaft (L-G) 10,90 €
- 7. Vitello Tonnato**
Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsoße und Kapern (C-D-G) 10,90 €
- 8. Antipasto misto della Casa**
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses (A-D-C-G-L) 13,20 €
- 11. Gamberoni Croccanti**
Gambasschwänze im Panade-Mantel frittiert und mit
Knoblauch-Mayonnaise (B-A-G-C) 11,90 €

Suppen - Zuppe

- 16. Crema di Pomodoro**
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen (G) 6,20 €
- 18. Zuppa di Cipolla**
Zwiebelsuppe (A) 4,90 €
- 19. Minestrone**
Gemüsesuppe (A) 7,50 €

Salate - Insalate

- 23. Insalata Mista con Pollo e Gamberoni**
Bunter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Gamberoni (D) 15,50 €
- 24. Insalata Rucola**
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesan-Käse, Mozzarella und Ital. Dressing (G) 10,90 €
- 25. Insalata Mista**
Großer gemischter Salat 7,90 €
- 26. Insalata Giardino**
Großer Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Artischocken, Schafskäse Oliven, Peperoni Parmaschinken (G) 12,90 €

Bitte wählen Sie ihren Salatdressing

Italienischdressing (Rotweinessig- Balsamico-Olivenöl)

Joghurt-Dressing oder Spezielsauce des Hauses

Reisgerichte – Riso

- 31. Risotto ai Funghi**
Reis mit frischen Champignons, Steinpilzen, Austernpilzen Zwiebeln, Weißwein und Parmesan-Käse (A) 12,90 €
- 32. Risotto Frutti di Mare**
Reis mit Meeresfrüchte, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (R-A-B) 14,30 €

Teigwaren - Pasta

- 36. Paccheri con Calamari e Gamberoni al Salsa Pomodoro picante**
Gigantische Nudeln mit Calamaris u.Scampis
In pikanter Tomatensoße 15,90 €
- 37. Stozzapreti al Pistacchio e Mortadella**
Stozzapreti, frische Spiralnudeln in einer Soße aus Pesto und Pistazien,
Shrimps und garniert mit frischer Mortadella (A-B-E-G) 15,00 €
- 39. Tagliolini neri all`Astice**
Schwarze Tagliolini mit frischem Hummer und
Cherrytomaten (A-B) 24,00 €
- 40. Tagliatelle con Crema di Formaggio e Zucchine**
Tagliatelle in einer delikaten Käse-Creme-Soße und
frittierten Zucchini (A-G) 14,00 €
- 41. Stozzapreti di Tricolore**
Stozzapreti, frische Spiralnudeln in Tomatensoße,- in einem feinen Pesto,-
und einem Mousse aus Mozzarella-Käse (A-E-G) 12,90 €
- 42. Stozzapreti con Pesto rosso e Manzo**
Stozzapreti, frische Spiralnudeln mit Rinderfiletstreifen
in einem Pesto aus getrockneten Tomaten
und Ziegenkäse (A-E-G) 14,50 €
- 43. Spaghetti Arlecchino**
Spaghetti mit Rinderfiletstreifen in Tomatensoße und Parmesan (A-G) 13,90 €
- 44. Spaghetti con Gamberoni e` Pomodorini**
Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, pikant (A-B) 15,90 €
- 45. Tagliatelle Acqua e Terra**
Bandnudeln mit Scampi, Steinpilzen, Cherrytomaten und
Knoblauch (A-B) 14,90 €
- 46. Spaghetti con pollo alla diavola**
Spaghetti mit Hähnchenbrust-Filet, scharfer Soße aus Peperoni und
Cayennepfeffer mit Spinat, Salbei, Zwiebeln und Sahne (A-G) 11,90 €

Frische selbstgemachte Nudeln – Pasta fatta in Casa

53. Ravioli verdi con Zucchini e Gamberetti

Grüne Ravioli gefüllt mit einem Mousse aus Ricotta-Käse, Spinat, Zucchini und Shrimps in Sahnesoße (A-G-B-C) 14,90 €

54. Ravioli verdi al Pomodoro

grüne Ravioli gefüllt mit einem Mousse aus Ricotta-Käse und Spinat in Tomatensoße, Basilikum und Parmesan-Käse (A-G-C) 13,90 €

55. Ravioli bianchi ai Scampi

weiße Ravioli gefüllt mit einem Mousse aus Scampis und Ricotta-Käse in Butter-Salbei-Soße und Parmesan-Käse (A-B-G-C) 14,90 €

59. Gnocchi ripieni ai Porcini

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen, in Butter-Salbei-Soße und Parmesan-Käse (A-C-G) 13,70 €

60. Pappardelle ai funghi porcini

Kleine breite Blattnudeln mit Steinpilzen, frischen Cherrytomaten, Parmesan-Käse und Knoblauch (A-C) 13,80 €

61. Ravioli con Rucola

Taschennudeln gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat in Tomaten-Sahne-Soße, mit Mozzarella und mit Rucola garniert (A-C) 14,90 €

Pizza

65. Pizza Margherita	mit Tomatensauce und Käse (A-G)	8,00 €
66. Pizza Lachs	mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Krabben, Thunfisch und Knoblauch (A-D-B)	13,80 €
67. Pizza Salami	mit Tomatensauce, Käse und Salami 5) (A)	8,80 €
68. Pizza Focaccia alla Romina	Pizzabrot mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Parmesan-Käse, Rucola-Salat, Parmaschinken, pikant (A)	13,90 €
69. Pizza Hawaii	mit Tomatensauce, Käse, Schinken,4)5) Ananas (A)	10,00 €
70. Pizza Inferno	mit Tomatensauce, Käse, Paprika, Knoblauch, sehr scharf (A)	8,90 €
71. Pizza Mozzarella	mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten (A-G)	10,90 €
72. Pizza Napoletana	mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Sardellen, schwarzen Oliven, Kaper (A-G)	10,00 €
73. Pizza Prosciutto	mit Tomatensauce, Käse und Schinken4)5) (A)	8,90 €
74. Pizza Bianca e Verde	mit Tomatensauce, Käse, Broccoli, Thunfisch, und Schafskäse (A-D-G)	11,90 €
75. Pizza Romana	mit Tomatensauce, Käse, Schinken 4)5) und Champignons (A)	10,00 €
76. Pizza Apollo	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Ei und Salami 4)5) (A-C)	10,40 €
77. Pizza Pirata	mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Thunfisch und Peperoni (A-D)	10,60 €
78. Pizza Mista	mit Tomatensauce, Käse, Schinken,4)5) Champignons, Thunfisch, Salami 4)5) (A)	11,90 €
79. Pizza Capricciosa	mit Tomatensauce, Käse, Schinken,4)5) Artischocken, Kapern, Oliven, Peperoni (A)	11,80 €
80. Pizza ai Spinaci	mit Tomatensauce, Käse, Spinat, Krabben und Knoblauch (A-B)	11,70 €
81. Pizza Calzone	mit Tomatensauce, Käse, Schinken 4) 5) und Salami 4) 5) (A)	10,90 €
82. Pizza Quattro Stagioni	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Champignons, Artischocken, Paprika (A)	10,90 €
83. Pizza Frutti di mare	mit Tomatensauce, Meeresfrüchten und Knoblauch (A-R-B-D)	12,50 €
84. Pizza Alte Münze	Überraschung des Hauses (A-D-G)	13,00 €

Alle Extra-Wünsche berechnen wir mit 1,00 €, außer:

Shrimps, 2,50 € Thunfisch, 1,50 €, Schafskäse, 2,00 €, Mozzarella, 2,00 €
Gemüsesorte 2,50 € Frischer Lachs, 3,00 € Scampi pro Stück 3,50 €

Fleischgerichte vom Kalb

- 91. Saltimbocca di Vitello alla Romana ***
3 kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken,
Salbei in Weissweinsauce (A) 20,00 €
- 92. Piccata Milanese ***
Kalbschnitzel mit einer Sauce traditioneller italienischer Art (A) 19,00 €

Lammfleisch - Carni di Agnello

- 103. Cotolette di Agnello alla Griglia ***
French, Racks** Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter 24,90 €
- 104. Filetto di Agnello ***
Lammfilet in der Pfanne gebraten mit Knoblauch und Rosmarin 25,90€

** French Racks. Die Lammkrone ist das beste Stück vom Lamm zart und saftig.

* Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak vom Rind - Bistecche di Manzo

- 99. Bistecca alla Griglia ***
250 Gr. Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter 22,90 €
- 100. Tagliata di Manzo con Rucola e Grana ***
Rib Eye Steak dünn aufgeschnitten und
mit Rucola und Parmesanstückchen garniert 25,90 €
- 101. Bistecca alla Pizzaiola ***
250 Gr. Rumpsteak in einer Tomatensauce mit Knoblauch, Oregano,
Oliven und Weißwein 24,90 €

Rinderfilet - Filetti di Manzo

- 94. Filetto al pepe Verde ***
250 Gr. Rinderfilet in Cognac-grünem Pfeffer-Sahne-Soße (A-G-M) 27,90 €
- 97. Filetto alla Griglia ***
250 Gr. Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter (G) 25,90 €

* Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

Extra Beilagen

Pommes	3,00 €
Kroketten	3,00 €
Gemischtes Gemüse	3,90 €
Kleiner Salat	3,00 €
Broccoli	3,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90 €
Rosmarinkartoffeln	4,10 €
Frisches Blattspinat mit Knoblauch	3,20 €
Spaghetti Aglio-olio-Peperoncino	5,50 €

Fischgerichte - Pesce fresco

- | | | |
|---|---------|---------|
| 112. Filetto di Salmone alla Griglia
Lachsfilet vom Grill. | (A) | 18,90 € |
| 113. Sogliola al Burro
Seezunge Natur gebraten mit einer Butter-Zitronen-Basilikum-Soße | (A) | 37,90 € |
| 114. Salmone al Pepe rosa
Frisches Lachsfilet in Cognac-rosa Pfeffer-Sahne-Soße (C-A-G-E) | | 19,90 € |
| 115. Luccio al Basilico e Limone
Zander gebraten mit Butter-Zitronen-Basilikum-Soße | (A) | 24,50 € |
| 116. Gamberoni alla Griglia
gegrillte Scampis. | (B-C-G) | 23,90 € |
| 117. Sogliola alla Griglia
Seezunge Natur gegrillt mit Zitrone und Olivenöl. | (A) | 36,50 € |
| 118. Gamberoni al Cocco
6 Stück Gamberoni, im Kokosmantel hausgemacht, in einer Reduktion aus Rotwein,- und Waldfrüchten. | | 25,00 € |
| 119. Calamari alla Napoletana
Tintenfische mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Tomatensauce, schwarze Oliven Pinienkerne und Kapern. | (H-R) | 17,90 € |
| 120. Branzino al Burro e Basilico
Wolfsbarsch gebraten mit Butter- Zitrone- Basilikum-Soße | | 25,90 € |
| 121. Branzino al Sale
Wolfsbarsch in Salzkruste | | 28,90 € |
| 122. Orata Alla Griglia
Dorade Royal vom Grill | | 21,90 € |

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

Alle Fischgerichte wollen wir Ihnen frisch servieren. Wir bitten daher um
Ihr Verständnis, daß vielleicht eine Sorte an einem Tag nicht zu bekommen
war und wir sie Ihnen daher nicht servieren können.

Desserts

- 123. Souffle`al Cioccolato**
Schokoladen Souffle` mit einem flüssigen Schokoladenkern
Und Vanilleeis (C-G-H-A-F) 7,00 €
- 125. Tiramisu`**
Italienische Spezialitäten (C-G-A) 5,80 €
- 126. Zabaione**
Weinschaumcreme mit Vanilleeis (C) 5,60 €
- 128. Panna Cotta**
Ital. Gekochte Sahne (eine Art Sahnepudding) mit Waldfrüchtesauce (G) 5,90 €

Eis - Gelato

- 130. Cassata Eis**
Italienisch Eisspezialitäten (G- P-C) 5,80 €
- 131. Tartufo al Cioccolato affogato al Caffè`**
Schokoladentrüffeleis mit Espresso Kaffee (G-E-H-C) 5,50 €
- 132. Gelato Misto**
gemischtes Eis mit Sahne (G-C) 4,90 €
- 133. Coppa con Ciliege calde**
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (G-C) 6,00 €
- 134. Coppa al Cioccolato caldo**
Vanilleeis mit heißer Schokolade (G-C) 6,00 €