

Antipasti (Vorspeisen)

Antipasti

Vorspeisenvariation aus verschiedenen, hausgemachten, italienischen Leckereien (auf Wunsch auch vegetarisch)

9,80€

Antipastiplatte für 2 Personen 17,80€

FrISChe Champignons

vom Grill, abgeschmeckt mit etwas Knoblauch und frischem, gemahlenem Pfeffer

7,80€

Caprese

Mozzarella, Tomaten in Balsamicomarinade

7,80€

Weinbergschnecken

in geschmolzener Kräuterbutter mit geröstetem Weißbrot

6 St. 6,80€

12 St. 9,80€

Carpaccio vom Rinderfilet

in pikanter Balsamicomarinade mit Parmesanspänen bestreut

10,80€

Krabbencocktail

aus frischen Grönland-Shrimps in hausgemachter Cocktailsoße mit geröstetem Brot und Butter

8,80€

Marinara

Meeresfrüchtesalat mit Grönland-Shrimps, Babycalamari und Gemüsespots

9,80€

Tomatensuppe

4,80

Insalate (Salate)

Bunter Beilagensalat

3,80€

Großer bunter Salat

7,80€

Rucolasalat

mit Tomaten, gehobeltem Parmesan an Balsamico-Dressing

7,80€

Bauernsalat

Blattsalat mit Zwiebeln, Gurken, Oliven, Tomaten und Schafskäse

8,80€

Italienischer Salat

Blattsalat mit Käse, Gurken, Ei, Tomaten und Thunfisch

9,80€

Großer bunter Salatteller

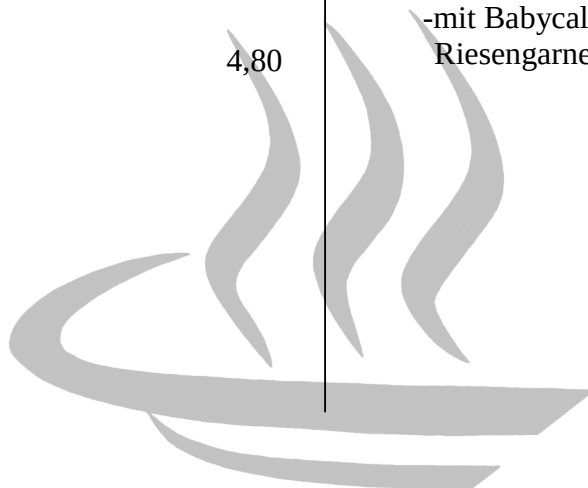
mit gebratenen Filetstücken (ca. 150 gr.)

-von der Pute 9,80€

-vom Rind 15,80€

-vom Lachsfilet 14,80€

-mit Babycalamari und Riesengarnelen 16,80€



Pasta (Nudelgerichte)

Gnocchi ai Quattro Formaggi in Sahnesoße mit verschiedenen Käsesorten	8,80€	Rigatoni all' arrabiata mit scharfer Tomatensoße und Oliven	7,80€
Gnocchi al Pomodoro in Tomatensoße	7,80€	Rigatoni Gamberetti mit Grönland-Shrimps und Zucchini in Bechamel-Tomatensoße	10,80€
Gnocchi mit Filetspitzen von Rind und Pute in Kräutersoße	13,80€	Maccheroncini Isola Bella in Bolognesesoße mit Käse und Sahne verfeinert	8,80€
Tagliatelle Lachs Bandnudeln mit frischen Lachsfiletstücken und Zucchini in Tomaten-Bechamelsoße	10,80€	Riesengarnelen und Babycalamari auf Spaghetti Aglio e Olio	16,80€
Spaghetti Frutti di Mare mit Muscheln, Riesengarnelen und Babycalamari in Tomatensoße	12,80€	Überbackene Nudelgerichte	
Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Ei und etwas Bechamelsoße	8,80€	Tris al Forno drei verschiedene Sorten Nudeln und Soße mit Käse überbacken	9,80€
Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Petersilie, schwarzen Oliven und einem Hauch Tomatensoße (pikant)	7,80€	Rigatoni al Forno mit Schinken in Bolognese-Bechamelsoße und mit Gorgonzola überbacken	9,80€

Lieber Gast, wenn Sie ein Pastagericht Ihrer Wahl wünschen, sprechen Sie uns an!
Soweit die Zutaten vorhanden sind, versuchen wir gerne Ihren Wunsch zu erfüllen.

Für unsere Gäste servieren wir auch Kinderportionen!

Kleine Portion Maccheroncini Isola Bella	5,00€
Kleine Portion Spaghetti Bolognese	5,00€
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	7,00€
Kleine Pizza mit Tomaten, Käse und einer oder zwei Zutaten nach Ihrer Wahl	6,50€
Alle weiteren Pastagerichte sind auf Wunsch für Kinder in kleinen Portionen möglich.	

Pesce (Fischgerichte)

Lachsfilet vom Grill

dazu Kartoffeln* und Tagesgemüse
220 gr. 16,80€

Lachsfilet mit Kräuterkruste

dazu Kartoffeln* und Tagesgemüse
220gr. 17,80€

Riesengarnelen aus der Pfanne

7 Stück, serviert mit Salat und Brot 18,80€

Babycalamari vom Grill

serviert mit Salat und Brot 220gr. 15,80€

Fischplatte

(„gegrilltes Dreierlei“ vom frischen Fisch nach Marktangebot) serviert mit Kartoffeln* und Tagesgemüse 280 gr. 19,80€

Tutto Fritto

verschiedener frischer Fisch und Gemüse frittiert dazu Knoblauchdip, Salat und Brot 250 gr. 17,80€

#

Pro Beilagenänderung: 1 €

Pro Portion Brot: 1 €

Carne (Fleischgerichte)

Grillteller mit Steaks von Rind, Pute

und Schwein dazu Kartoffeln* und Tagesgemüse 300 gr. 16,80€

Tagliata Tranchen vom Argent. Roast-

beef auf Pizzabrot im Rucolabett mit Parmesanspänen und Balsamicocrema
220 gr. 18,80€

Rumpsteak vom Argent. Angusrind

(mit kleinem Fettrand)
dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

200 gr. 18,80€

280 gr. 22,80€

Scaloppine al Gorgonzola

Schnitzelchen vom Schweinerücken in Gorgonzolacreme dazu Tagliatelle und Salat 220 gr. 14,80€

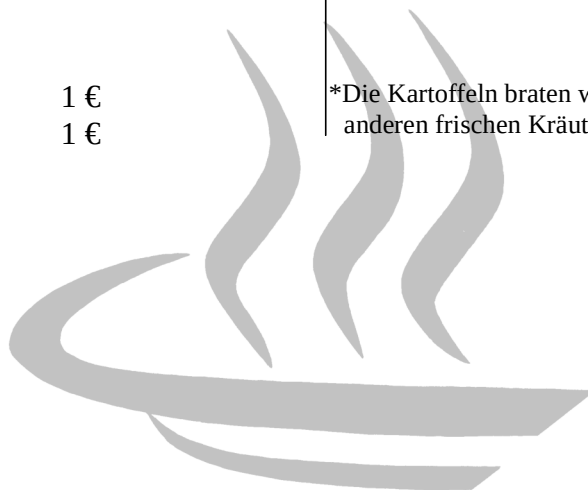
Parmesanschnitzel vom Schweinerücken, paniert, mit Tomatensoße

und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Salat
220 gr. 14,80€

Milanese paniertes Schnitzel

dazu Pommes Frites und Salat vom Schwein 220 gr. 11,80€

*Die Kartoffeln braten wir mit frischem Rosmarin oder anderen frischen Kräutern an.



Pizze

Salmone gr. 10,80€
mit frischem Lachs no. 9,80€
und Blattspinat

Vegetaria mit gr. 9,50€
verschiedenem Gemüse no. 8,50€
und Parmesankäse

Quattro Stagioni gr. 9,50€
aus vier verschieden no. 8,50€
belegten Teilen (ohne Fisch)

Calzone gr. 9,00€
gefüllte Pizzatasche no. 8,00€
mit Champignons, Schinken,
Hackfleisch und Ei

Primavera mit Schinken gr. 9,50€
Peperoniwurst, Zwiebeln no. 8,50€
und Artischocken

Capricciosa gr. 9,50€
mit Peperoniwurst, no. 8,50€
Kapern, Paprika,
Zwiebeln und Oliven

Margherita gr. 8,00€
mit Tomatensoße no. 7,00€
und Käse

Isola Bella mit Salami, gr. 10,80€
Peperoniwurst, Oliven, no. 9,80€
Champignons, Schinken,
Artischocken und Zwiebeln

Parma mit Mozzarella, gr. 10,80€
Parmaschinken, no. 9,80€
Parmesanspänen und
Rucola

Frutti di Mare gr. 10,80€
mit Tintenfisch, Krabben no. 9,80€
und Thunfisch

Italia mit Salami, gr. 9,50€
Peperoniwurst, Schinken, no. 8,50€
Champignons und
Zwiebeln

Stockstadt mit Schinken, gr. 9,50€
Champignons, Hackfleisch, no. 8,50€
Zwiebeln und Knoblauch

Rucola mit Mozzarella, gr. 9,00€
Rucola und Parmesan- no. 8,00€
spänen

Spezial mit Salami, gr. 9,00€
Peperoniwurst und no. 8,00€
Champignons

Diavolo mit Paprika, gr. 9,50€
Kapern, Thunfisch no. 8,50€
und Zwiebeln (scharf)

Aufpreis für Gorgonzola- oder
Mozzarellabelag sowie extra
Hackfleisch oder Thunfisch je 1,- €

Sie können sich Ihre Pizza mit folgenden Zutaten auch selbst zusammenstellen:
Champignons, Peperoniwurst, Salami, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Oliven,
Sardellen, Artischocken, Kapern (pro Zutat 0,50 €).
Der Grundpreis entspricht dem Preis der Pizza Margherita.

Dolci (Dessert)

Tartufo mit Sahne	4,80€
hausgemachter Tiramisù	4,80€
hausgemachte Panna Cotta mit Waldfrüchten	6,50€
Dessertkombination mit Panna Cotta, Tiramisù, Vanilleeis und Sahne	8,80€
Zitronensorbet	4,80€
Marsala Zabaione (ab 2 Personen)	pro Pers. 6,80€
Amarettobecher	5,80€
Vanilleeis mit Balsamicosauce und Sahne	4,50€
kleines Eis	3,50€

Digestivi 2 cl (Spirituosen)

Liköre

Amaretto	20% Vol.	2,80€
Sambuca	40% Vol.	2,80€
Irish Cream 0,4 cl	17% Vol.	4,50€

Weinbrand

Vecchia Romagna	38% Vol.	3,00€
-----------------	----------	-------

Klare

Williams Christ	40% Vol.	3,50€
Himbeergeist	40% Vol.	3,00€

Magenbitter

Fernet Branca	40% Vol.	3,00€
Ramazzotti	30% Vol.	2,80€
Averna	32% Vol.	2,80€

Grappa

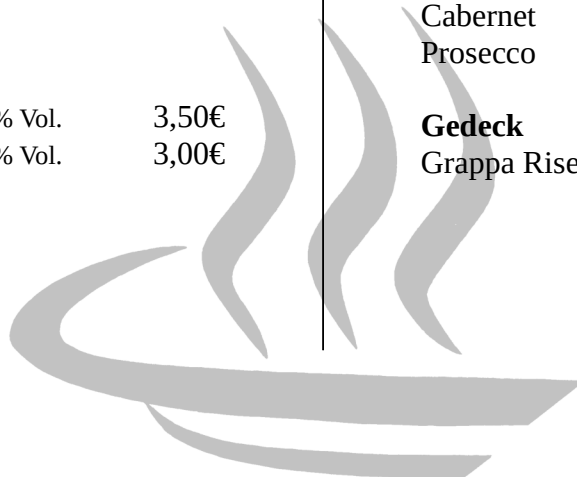
Riserva	40% Vol.	3,50€
---------	----------	-------

Grappe von Andrea da Ponte

Uve Bianche	40% Vol.	4,50€
Cabernet	40% Vol.	4,50€
Prosecco	40% Vol.	5,50€

Gedeck

Grappa Riserva und Espresso	4,80€
-----------------------------	-------



Vini – Offene Qualitätsweine 0,2 l

Rossi (Rotweine)

Primitivo fruchtig, trocken	4,20€
Montepulciano trocken, herb	4,40€
Bardolino Chiaretto halbtrockener Rosé	4,20€
Lambrusco lieblicher Perlwein	4,20€

Eder Bier vom Fass

Pils 0,4l	3,00€
-----------	-------

Flaschenbiere

Export 0,33l	2,50€
Hefeweizen 0,5l hell	3,50€
Altostheimer 0,33l	2,50€
Hefeweizen 0,5l alkoholfrei	3,50€

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola	2,20€	3,20€
Fanta	2,20€	3,20€
Spezi	2,20€	3,20€
Sprite	2,20€	3,20€
Apfelsaftschorle	2,20€	3,20€
Johannisbeersaftschorle	2,20€	3,20€
Apfelsaft	2,40€	3,40€
Orangensaft	2,40€	3,40€
Johannisbeersaft	2,40€	3,40€
Bitter Lemon	2,40€	3,40€

Bianchi (Weißweine)

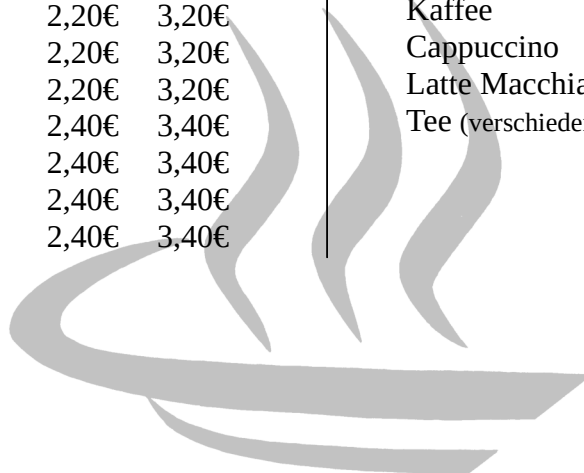
Pinot Grigio trocken, fruchtig	4,20€
Verdicchio trocken, würzig	4,40€
Frizzantino lieblich	4,20€
Weinschorle vom Pinot Grigio	3,20€

Wasser (Flaschen) **0,25l 0,7l**

Sodenthaler- Mineralwasser	2,00€	4,50€
San Pellegrino		4,80€
Vittel (stilles Wasser)	0,5l	3,50€

Warme Getränke

Espresso	2,00€
Doppio Espresso	3,30€
Espresso Macchiato	2,20€
Kaffee	2,00€
Cappuccino	2,50€
Latte Macchiato	2,80€
Tee (verschiedene Sorten)	2,00€



Vini – Flaschenweine 0,75 l

Rossi (Rotweine)

Rosso di Montalcino trocken, leicht tanninhaltig aus der Toskana	28,00€
Brunello di Montalcino kraftvoll, trocken, tanninhaltig aus der Toskana	ab 45,00€
Barolo weich, samtig, tanninhaltig aus dem Piemont	ab 38,00€
Amarone würzig, voll, weich, erinnert an Waldfrüchte und Brombeeren vom Ostufer des Gardasees	ab 45,00€
Nero d`avola kräftig, vollmundig, tanninhaltig aus Sizilien	20,00€
Primitivo vollmundig, trocken, gute Struktur aus Apulien	ab 15,00€
Rosso Piceno trocken, fruchtig, vollmundig, gute Struktur aus den Marken	24,00€
Valpolicella Ripasso trocken; volles, beeriges Aroma aus Venetien	29,00€

Bianchi (Weißweine)

Gavi di Gavi strohgelb, frisch, fruchtig, ausgewogen aus dem Piemont	22,00€
Roero Arneis zart, trocken, frisch, fruchtig aus dem Piemont	24,00€
Pinot Grigio edel, trocken, angenehm herb, duftet nach Akazien aus Friaul	19,00€
Verdicchio trocken, voll, rund, frisch mit reifer Fruchtnote aus den Marken	19,00€
Lugana charakteristisch duftend, fruchtig, frisch aus Venetien	22,00€
Vermentino trocken, angenehm herb aus Sardinien	19,00€

Außerdem halten wir in unserem Weinkeller noch weitere edle Tropfen für Sie bereit.
Sprechen Sie uns an!

Unsere Weine können Sie auch für zuhause zum Mitnahmepreis erhalten.

