

Lieber Gast,

seit Dezember 2014 verlangt der Gesetzgeber, dass wir allergene Produkte explizit deklarieren. Da wir nicht jedes Gericht jeden Tag mit genau den gleichen Zutaten kochen – wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche frische Küche – ist es uns fast unmöglich immer genau aufzuführen, welche allergenen Produkte gerade verarbeitet wurden.

Ebenso gibt es in unserer kleinen Küche Kreuzpunkte, wie z.B. Mehlstaub und Gewürzstaub, der sich niederschlagen kann. Dadurch können sich in allen Gerichten Spuren dieser allergenen Produkte befinden.

Sie, liebe Gäste sind es, die wissen, bei welchen Zusatzstoffen oder bei welchen Lebensmitteln Allergien auftreten können.

Bitte sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gerne.



Francesco mit Team

Allergene Produkte sind:

A - Gluten, B - Weizen, C - Roggen, D - Gerste, E - Hafer, F - Dinkel, G - Kamut, H - Krebstiere, I - Eier, J - Fische, K - Erdnüsse, L - Sojabohnen, M - Milch, N - Mandeln, O - Haselnüsse, P - Walnüsse, Q - Cashewnüsse, R - Pecannüsse, S - Paranüsse, T - Pistazien, U - Macadamianüsse, V - Sellerie, W - Senf, X - Sesamsamen, Y - Weichtiere, Schwefeldioxid, Sulfite, Z - Lupinen

Lebensmittelzusätze:

1 - Geschmacksverstärker, 2 - geschwärzt, 3 - mit Farbstoff, 4 - mit Konservierungsstoff E250, 5 - mit Antioxydationsmittel E301, 6 - koffeinhaltig, 7 - mit SüßungsmittelW

Aperitivi - Alcolico

Prosecco: 0.1l 3.80

Aperol Spritz:

Prosecco, Soda, Eiswürfel, Aperol
und frische Orangenscheibe 0.25l 5.50

Hugo:

Prosecco, Soda, Eiswürfel, Holunderblütensirup,
Minze und frische Zitronenscheibe 0.25l 5.50

Cappuccino Sbagliato:

Prosecco, Soda, Eiswürfel, Grapefruitsirup
Minze und frische Grapefruitscheibe 0.25l 5.50

Campari Soda:

5cl Campari, Soda und Eiswürfel 0.25l 4.90

Campari Orange:

Campari, Orangensaft und Eiswürfel 0.25l 5.20

Martini Bianco:

Eiswürfel und frische Zitronenscheibe 3.90

Aperitivi - Analcolico

Calda Passione:

Orangensaft, Soda, Ingwersirup, Ananassaft, Eiswürfel,
Lemonade und frischer Ingwer 0.25l 5.50

Virgin Colada:

Kokosmilch, Eiswürfel, Ananassaft 0.25l 4.90

Sanbitter:

+Orange 0.25l 4.90

Antipasti

Antipasti di Verdure Fresche alla Griglia:

gegrilltes Gemüse der Saison..... 10.90

Carpaccio die Manzo:

Rindfleisch in hauchdünnen Scheiben
mit Rucola und gehobeltem Parmesan..... 11.90

Vitello Tonnato:

zartes Kalbfleisch mit einer frischen Kapern-Sauce..... 11.90

Caprese Classica:

Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum..... 8.90

Pizza Pane:

Pizzabrot mit frischen marinierten Tomaten..... 5.90

Bruschetta:

Ciabattabrot mit frischen marinierten Tomaten,
Knoblauch, Kräuter und Oliven..... 4.90

Trombini:

Pizzastange mit Tomatensoße..... 4.20

Zuppa

Crema di Pomodoro:

Tomatencreme Suppe..... 4.50

Minestrone:

Gemüsesuppe aus frischem Gemüse..... 4.90

Insalata

Insalata mista:

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken,
Karotten und Zwiebeln.....

4.90

Insalata Italia:

großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken,
Karotten, Hinterschinken^{1,4,5}, Ei, Oliven²,
Artischocken und Mozzarella.....

9.20

Insalata Della Casa:

großer gemischter Salat mit Putenbrustfilet,
Tomaten, Gurken und Karotten.....

10.90

Insalata Mare e Terra:

großer gemischter Salat mit Putenbrustfilet,
Tomaten, Gurken, Karotten und Garnelenspieß.....

14.90

Insalata Nizza:

Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel
Tomaten, Gurke und Oliven.....

9.90

Insalata al Filetto:

Großer gemischter Salat mit Rumpsteak-Streifen,
Gurke, Tomaten und gehobelten Parmesan.....

15.90



DA HABEN
— wir den —
Salat



Pizza rossa

Margherita:

Tomatensoße und Mozzarella..... 8.30

Marinara:

Tomatensoße, Knoblauch, Oregano und Basilikum..... 7.50

Tonno:

Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensoße, Mozzarella und Olive..... 9.90

Sorrentina:

Tomatensoße, Mozzarella, Parma Schinken,
Ruccola und Parmigianoflocken..... 11.90

Calzone:

Ricotta Mozzarella, Salami, Tomatensoße, Parmaggiano,
Basilico und Pilzen..... 10.90

Ortolana:

gemischtes Gemüse der Saison, Tomatensoße,
Mozzarella und Basilico..... 9.90

Diavolo:

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Peperoniwurst^{1,4,5},
Parmigiano und Pilzen..... 10.90

Quattro Formaggi:

Mozzarella, Gorgonzola, Leerdamer und Parmiggiano..... 10.90

Modena Plus:

Tomatensoße, Pilze, gek. Schinken (1,4,5), Mozzarella,
Parmesan, Basilikum..... 9.90

Spinaci e Gorgonzola:

Mozzarella, Tomatensoße, Gorgonzola und Spinat..... 9.90

Hawaii:

Tomatensoße, Ananas, gekochter Schinken^{1,4,5} und Mozzarella..... 9.00

Quattro Stagioni:

Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, Artischocken,
Schinken^{1,4,5} und Salami^{1,4,5} 10.90

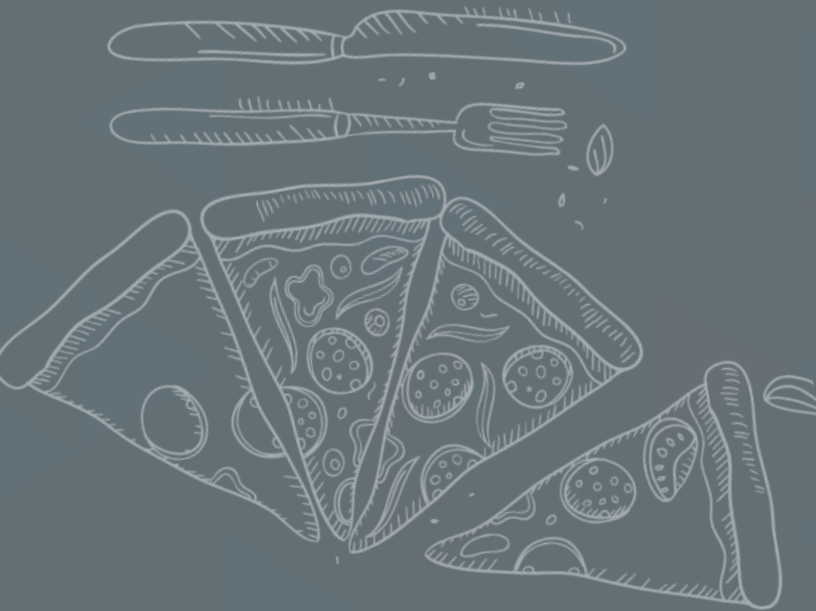


Frutti di Mare:

Tomatensoße, Meeresfrüchte und Mozzarella..... 11.90

Capricciosa:

Tomatensoße, gekochter Schinken^{1,4,5}, Salami^{1,4,5},
frische Champignons, Oliven, Peperoniwurst^{1,4,5} und Mozzarella..... 10.50



Pizza bianca

Leonardo:

Crème Fraîche, Sahne, Mozzarella, Olivenöl,
Parma Schinken und gehobelem Parmesan..... 11.90

Masaniello:

Crème Fraîche, Sahne, Mozzarella, Olivenöl,
Rote Zwiebel, gegrillter Speck und Mais..... 10.90

Florentina:

Crème Fraîche, Sahne, Mozzarella, Olivenöl,
Gorgonzola, Blattspinat und Walnüsse..... 10.90



Pasta fresca

Tagliatelle all'Amatriciana:

mit Bacon 1,4,5, frischen Tomaten und Basilico..... 10.50

Penne all'Arabbiata:

mit Cherry Tomaten, Knoblauch
und scharfe Peperoncino..... 8.50

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino:

mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoncino
und Petersilie..... 8.90

Tagliolini alla Carbonara:

mit Bacon 1,4,5 und Eier (auf Wunsch mit Sahne)..... 9.90

Fusilli Casarecci:

mit Shrimps, Rucola und Cherry Tomaten aus Vesuvio..... 11.90

Pappardelle Partenope:

typisch neapolitanische Pasta mit Hähnchenbruststreifen,
Cherry Tomaten, Ruccola und Parmigiano..... 12.90

Tagliatelle al Salmone:

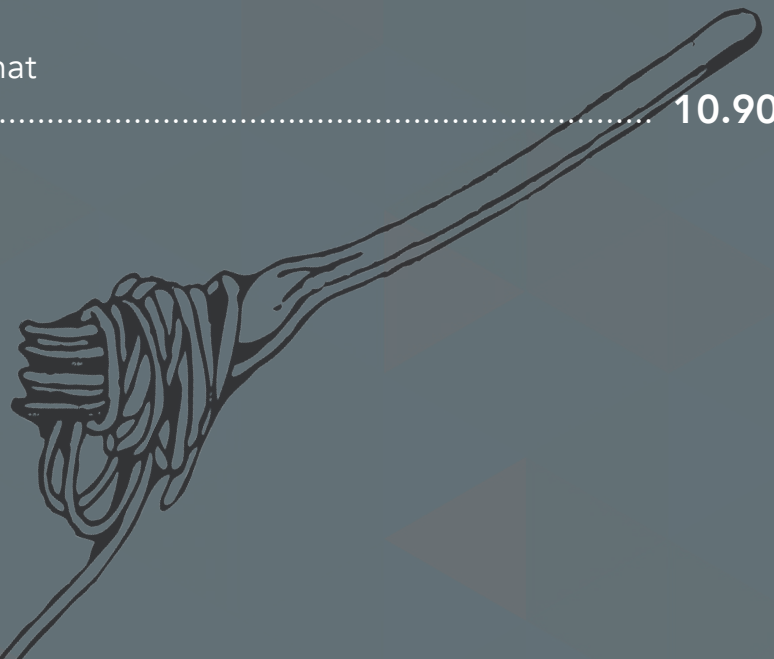
mit Lachsstreifen, Zucchini an Sherry-Sahnesoße..... 13.90

Tagliatella al Curry:

Bandnudeln, Hühnchen, Curry, Sahne
und Frühlingszwiebeln..... 10.90

Tortelloni Ricotta e Spinaci:

hausgemachte Nudeln, gefüllt mit Spinat
und Ricotta in Aurorasosse..... 10.90



Pasta al forno

Lasagna all'Emiliana:

hausgemachte Lasagna mit gemischtem Hackfleisch

und Bechamelsauce..... 9.90

Gnocchi Sorrento:

mit frischen Tomaten, Mozzarella

und Basilico..... 10.90

Cannelloni Ripieni:

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

in Tomatensauce und Mozzarella..... 9.90

Secondi di Carne

Scaloppina al Funghi:

Zartes Kalbfleisch in Pilzrahmsauce..... 17.90

Scaloppina al Vino Bianco:

Zartes Kalbfleisch in Weißweinsauce..... 16.90

Bistecca alla Griglia (ca. 250g):

Rumpsteak..... 26.90

Petto di pollo al sesamo:

Hähnchenbrust im Sesammantel..... 15.90

Piccata alla Parmigiana:

Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle..... 15.90

Beilagen auf Wunsch



Bambini

Kinder-Schnitzel mit Pommes..... 6.90

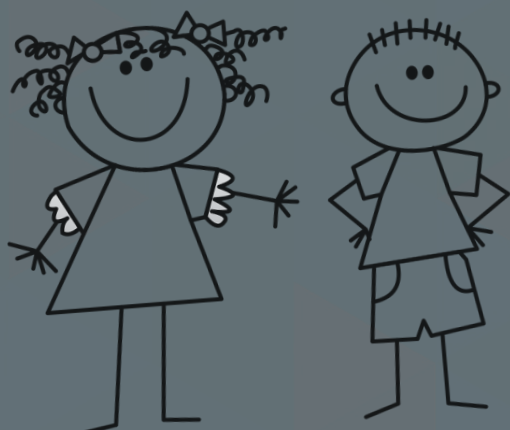
Penne mit Tomatensoße..... 5.90

Spaghetti Bolognese..... 5.90

Tortellini mit Schinken und Sahne..... 5.90

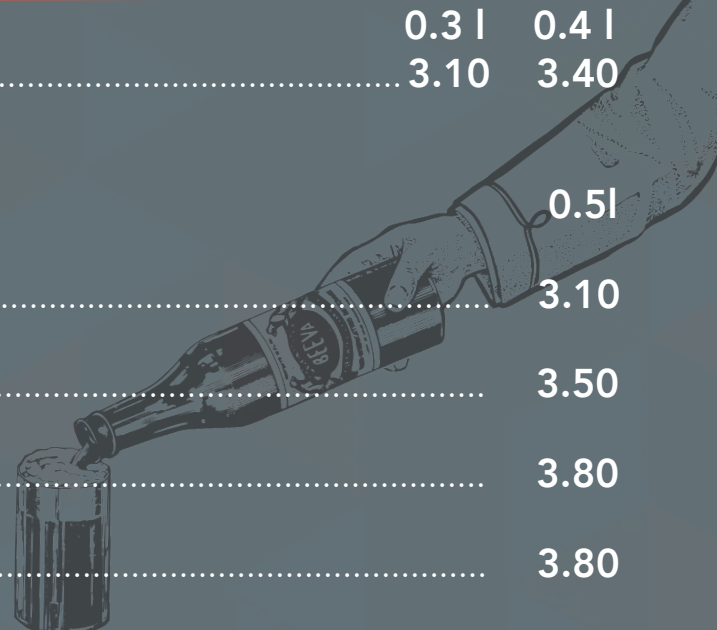
Kinder-Pizza:

mit maximal zwei Beilagen nach Wunsch..... 6.50



Birra

	0.3 l	0.4 l
Pils.....	3.10	3.40
Radler ^{5,7}	3.10	0.5l
Cola Hefe.....		3.50
Hefe Weißbier, hell.....		3.80
Hefe Weißbier, dunkel.....		3.80
Kellerbier.....		3.60
Pils alkoholfrei.....		3.60
Hefe Weißbier alkoholfrei.....		3.40



Alkoholfrei

	0.4 l	0.2 l
Cola ^{3,5,6,7}	3.20	2.40
Cola Zero ^{3,5,6,7}	3.20	2.40
Orangen Limonade ^{3,5,7}	3.20	2.40
Zitronen Limonade ^{3,5,7}	3.20	2.40
Apfelsaft Schorle.....	3.20	2.40
Orangensaft Schorle.....	3.20	2.40
Johannisbeer Schorle.....	3.20	2.40
Acqua Minerale (con/senza Gaz), 0.5 l		3.30
Acqua Minerale (con/senza Gaz), 0.75 l		4.20

Vino Rosso da Tavola

0.25 l

Monte Pulciano d'Abruzzo D.O.P:

Duft nach roten Früchten, trocken und harmonisch..... 4.90

Chianti Toscana D.O.C.G:

Intensiv fruchtig im Geruch, trocken..... 4.90

Primitivo I.G.P:

Fruchtig und würig im Duft, trocken und vollmundig..... 5.40

Lambrusco:

Leicht prickelnd und süß..... 4.10

Vino Rosato 0,25 l:

Rosé

Trocken, fruchtig und erfrischend..... 4.60



Vino Bianco da Tavola

0.25 l

Pinot Grigio IGP:

Trockener und harmonischer Weißwein..... 4.90

Langes Arneis D.O.C:

Blumige Aromen, trocken, mit feiner Mandelnote..... 5.40

Chardonay IGP:

Fruchtig-leicht, Aromatisch mit Zitrusnote..... 5.40

Weißweinschorle Trocken oder süß..... 3.00

Frankenweine

Silvaner Kabinett trocken..... 4.30

Bacchus Kabinett halbtrocken..... 4.30

Warme Getränke

Cappuccino.....	2.80
Latte Macchiato.....	2.90
Espresso.....	1.90
Espresso Doppio.....	3.40
Caffe Crema.....	2.00
Milchkaffee.....	3.30
Ciocolata Calda (Heiße Schokolade).....	3.00
Tee Pfefferminze, Frucht oder schwarz.....	2.20



Sprituosen

	2 cl
Ramazzotti.....	2.80
Grappa Barricata.....	4.50
Williams.....	2.60
Zwetschge.....	2.60
Sacambuca.....	2.80
Limoncello.....	3.40

Dessert

Cassata:

traditionelle sizilianische Eiscremespezialität aus Zabaione,
Schokolade und kandierten Früchten..... 5.10

Tartufo Nocciola:

Halbgefrorenes aus Haselnuss und Schokolade bedeckt mit
karamelisierter Haselnuss und Baiserstückchen..... 5.10

Tartufo Classico:

Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencreme
mit kandierten Haselnussstückchen..... 5.10

Hausgemachtes Pannacotta:

mit Waldfruchtsauce Sahne-Dessert mi Waldfruchtsauce..... 4.90

Hausgemachtes Tiramisu:

mit Kaffee getränkte Löffelbiscuits und Mascarponecreme
besiebt mit Kakaopulver..... 5.90

