

COCKTAILS

Golden Ginger Ale¹ <i>alkoholfrei</i> Ananassaft, Orangensaft, Ginger Ale	4,50
Sportsman¹ <i>alkoholfrei</i> Orangensaft, Ananassaft, Pfirsichnektar, Zitronensaft, Grenadine, Mandelsirup	4,50
Virgin Caipirinha¹ <i>alkoholfrei</i> Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	4,50
Bloody Mary Smirnoff Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft	5,50
Caipirinha Ypióca Cachaça, Limette, brauner Zucker	6,00
Mai Tai¹ Brugal Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zuckersirup, Zitronensaft, Lime Juice	8,00
Mojito Brugal Rum, fr. Minze, Limette, brauner Zucker	6,00
Piña Colada Brugal Rum, Kokoscrème, Sahne, Ananassaft	7,00
Sex on the Beach¹ Gordon's Gin, Smirnoff Wodka, Tequila, Apricot Brandy, Orangensaft, Pfirsichnektar	8,00
Swimming Pool¹ Brugal Rum, Smirnoff Wodka, Sahne, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft	8,00
Zombie¹ Brugal Rum, Havana Club Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	8,00
Tequila Sunrise¹ Tequila, Orangensaft, Grenadine, Limette	6,00
Red Moon Brandy, Erdbeersirup, Maracujasaft, Sekt	6,00



L' APERITIVI

APERITIF

Martini bianco, rosso ¹ , extra dry	5 cl	2,50
Sherry dry, medium, cream	5 cl	2,50
Cynar¹	4 cl	3,00
Aperol¹	4 cl	3,00
Aperol¹ - Prosecco mit ital. Sekt	10 cl	4,00
Prosecco Frizzante mit ital. Sekt	10 cl	3,00
Prosecco Spumante ital. Sekt, trocken	10 cl	4,50
Cuvée de Reserve Brut Champagne Ruffin & Fils trocken - feines ausdrucksstarkes Bukett, beeindruckend vollmundig im Geschmack	0,375 l	24,95



1) Farbstoff, 2) coffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) Konservierungsstoffe, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) Fetakäse, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 14) Stickoxydol, *) Plockwurst
*) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt

L' ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTER

Antipasti Misto della Vetrina gemischte Vorspeise aus der Vitrine <i>mixed starter plate from our glass cupboard</i>	6,50
Antipasti Misto „Al Giardinetto“ (ab 2 Personen) mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Prosciutto di Parma con Melone und mariniertem, gegrilltem Gemüse <i>mixed starter plate for 2 persons with grilled vegetables</i>	<i>für 2 Personen</i> 16,00
Mozzarella Caprese Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl <i>mozzarella cheese with tomatoes, basil and olive oil</i>	7,00
Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken mit Honigmelone <i>Parma ham with melon</i>	8,00
Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch auf Rucola <i>seafood salad with garlic on rocket</i>	7,50
Carpaccio di Salmone hauchdünne Scheiben vom rohen Lachs mit rosa Pfeffer und Zitronensauce <i>thin slices of raw salmon with pink pepper and lemon sauce</i>	8,50
Carpaccio di Manzo hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, mariniert, mit Rucola und Parmesan <i>thin slices of raw beef filet, marinated with rocket and parmesan</i>	8,50
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce <i>slices of veal meat with tuna caper sauce</i>	8,50



LE ZUPPE

SUPPEN - SOUPS

Passato di Pomodoro passierte Tomatensuppe <i>tomato soup</i>	3,50
Minestrone di Verdure frische Gemüsesuppe <i>fresh vegetable soup</i>	3,50
Zuppa di Pesce frische Fischsuppe <i>fresh fish soup</i>	6,00

LONGDRINKS

Ramazzotti-Ginger Ale¹ 4 cl Ramazzotti mit Ginger Ale	0,2l	4,50
Campari-Tonic^{1,3} 4 cl Campari mit Tonic Water aufgefüllt, Eis	0,2l	4,50
Campari-Maracuja¹ 4 cl Campari mit Maracujanektar aufgefüllt, Eis	0,2l	4,70
Gin-Tonic³ 4 cl Gordon's Gin, 4 cl Tonic	0,2l	4,50
Bacardi-Cola^{1,2} 4 cl Bacardi Rum mit Cola	0,2l	4,00
Wodka-Lemon³ 4 cl Smirnoff Vodka mit Bitter Lemon	0,2l	4,00



LE SPUMANTI E CHAMPAGNE

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER - SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco Frizzante	Fl. 0,75l	20,00
Prosecco Spumante Valdo	Fl. 0,75l	25,00
Cuvée de Reserve Brut Champagne Ruffin & Fils trocken - feines ausdrückstarkes Bukett, beeindruckend vollmundig im Geschmack	Fl. 0,75l	45,00
Cuvée de Roseanne Brut Rosé Champagne Ruffin & Fils trocken - betörende Aromen gepaart mit lebhafter Frische lassen diesen Rosé zu einem Erlebnis der besonderen Art werden	Fl. 0,75l	49,00



LE GRAPPE

Grappa della Casa	2 cl	2,50
Grappa di Prosecco	2 cl	3,50
Grappa di Pinot Grigio	2 cl	3,50
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,50
Grappa di Cabernet	2 cl	3,50
Nardini Bianco	2 cl	4,50
Nardini Reserva	2 cl	5,00

L'ALCOLICI

SPIRITUOSEN - SPIRITS

Brugal	2 cl	3,00
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50
Vodka Smirnoff	2 cl	2,50
Fürst Bismarck	2 cl	2,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
Gordon's London Dry Gin	2 cl	3,00
Himbeergeist - Schladerer	2 cl	2,50
Williamsbirne - Schladerer	2 cl	2,50
Myers's Rum	2 cl	2,50
Captain Morgan Rum	2 cl	3,00
Calvados Papidoux fine	2 cl	3,00
Vecchia Romagna ¹	2 cl	2,50
Asbach Uralt	2 cl	2,50
Remy Martin V.S.O.P. ¹	2 cl	4,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,50



WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker ¹ <i>Red Label</i> Scotch	4 cl	3,00
Johnnie Walker ¹ <i>Black Label</i> Scotch	4 cl	3,50
Jim Beam Bourbon	4 cl	5,00



LE INSALATA E RUCOLA

SALATE - SALADS

Unsere Salate servieren wir mit einem Dressing aus Olivenöl und Balsamico-Essig.

We serve our salads with olive oil and balsamico dressing.

Insalata Mista Piccolo kleiner gemischter Salat <i>small mixed salad</i>	3,50
Insalata Mista Grande großer gemischter Salat <i>large mixed salad</i>	4,50
Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln <i>tomato salad with onions</i>	4,50
Insalata Pecorino Salatteller mit Schafskäse ¹⁰ und Zwiebeln <i>mixed salad with feta cheese¹⁰ and onions</i>	6,00
Insalata Tonno Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei <i>mixed salad with tuna, onions and egg</i>	6,00
Insalata Pescatore Salatteller mit marinierten Meeresfrüchten <i>mixed salad with seafood</i>	8,00
Insalata della Casa Salatteller mit hauchdünnen Scheiben Parmaschinken und Palmenherzen <i>mixed salad with thin slices of parma gammon and palm hearts</i>	8,50
Rucola con Parmigiano Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanflocken <i>rocket salad with tomatoes and parmesan cheese</i>	8,50
Tacchino su Rucola gebratene Putenbruststreifen auf Rucolasalat <i>rocket salad with tomatoes and slices of turkey</i>	7,90
Luccio su Rucola gebratenes Zanderfilet auf Rucolasalat <i>rocket salad with fried pike</i>	9,50



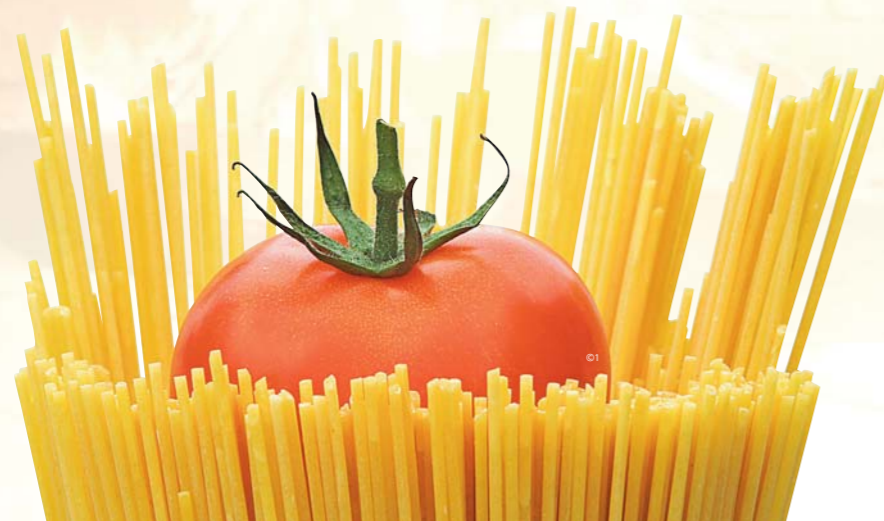
LE PASTE

NUDELGERICHTE - NOODLES

Unsere Nudelgerichte werden stets frisch und natürlich al dente zubereitet. Bitte haben Sie etwas Geduld.

Our noodle dishes are always dressed freshly. Please have some patience.

Spaghetti alla Napolitana mit Fleischtomaten und frischem Basilikum <i>with tomatoes and fresh basil</i>	4,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl und Chillischote, scharf <i>with garlic, olive oil and chillis, hot</i>	5,50
Spaghettoni Matriciana mit Speck, Zwiebeln und Cherrytomaten in leichter Tomatensauce, pikant <i>with bacon and onions in a light tomato sauce with cherry tomatoes, zesty</i>	6,50
Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce <i>with seafood and garlic in tomato sauce</i>	7,90
Spaghetti Gorgonzola mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce <i>with broccoli in gorgonzola sauce</i>	6,90
Pennette all'Arrabbiata Makkaroni mit Chillischote und Knoblauch in Tomatensauce <i>noodles with chillis and garlic in tomato sauce</i>	6,90
Pennette dello Chef Makkaroni mit Filetspitzen und frischen Champignons in leichter rosa Sauce <i>noodles with slices of filet and fresh mushrooms in a light pink sauce</i>	8,50
Lasagne al Forno Nudelaufbau mit Fleischsauce im Ofen überbacken <i>noodles with meat sauce gratinated in the oven</i>	6,50



LE BIRRE

BIERE - BEER

VOM FASS

Löwenbräu Original vom Fass	0,30l	1,90	0,50l	2,80
Hasseröder Pilsner vom Fass	0,30l	2,00	0,50l	3,00
Staropramen Dark	0,30l	2,50	0,50l	3,50
Alster mit Sprite ⁵	0,30l	1,90	0,50l	2,80
Radler mit Fanta ^{1,5}	0,30l	1,90	0,50l	2,80
Gespritztes mit Faßbrause ¹	0,30l	1,90	0,50l	2,80
Diesel mit Coca-Cola ^{1,2}	0,30l	1,90	0,50l	2,80



FLASCHE

Franziskaner Hefeweißbier hell	Fl. 0,50l	2,80
Franziskaner Kristallweißbier	Fl. 0,50l	2,80
Beck's Gold	Fl. 0,33l	2,20
Beck's alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	2,00
Berliner Weisse mit Schuss ¹ rot oder grün	Fl. 0,33l	2,00



L' AMARI

BITTERLIKÖRE - BITTERS

Fernet Branca	2 cl	2,20
Ramazzotti	2 cl	2,20
Amaro Averna	2 cl	2,20
Jägermeister ¹	2 cl	2,00
Underberg ¹	2 cl	2,00

I LIQUORI

LIKÖRE - LIQUEURS

Amaretto ¹	2 cl	1,90
Sambuca	2 cl	1,90
Pepino Peach	2 cl	2,50
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	2,90

LE BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - NON ALCOHOLIC DRINKS

Staatlich Fachingen Medium Mineralwasser		Fl. 0,25 l	2,20	Fl. 0,75 l	4,50
Staatlich Fachingen Still Mineralwasser		Fl. 0,25 l	2,20	Fl. 0,75 l	4,50
San Pellegrino ital. Mineralwasser mit Kohlensäure		Fl. 0,25 l	1,90	Fl. 0,75 l	4,50
Coca-Cola ^{1,2}		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Coca-Cola light ^{1,2,6}		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Fanta ^{1,5}		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Sprite ⁵		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Spezi ^{1,2,5}		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Rixdorfer Faßbrause ¹		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Vitalmalz Malztrunk ¹		Fl. 0,33 l	2,00		
Fiesta Bitter Lemon ³		0,20 l	1,90		
Fiesta Tonic Water ³		0,20 l	1,90		
Fiesta Ginger Ale ¹		0,20 l	1,90		
Apfelsaft		0,20 l	1,90		
Orangensaft		0,20 l	1,90		
Orangensaft, frisch gepresst		0,20 l	2,90		
Tomatensaft		0,20 l	1,90		
Pfirsichnektar		0,20 l	1,90		
Ananassaft		0,20 l	1,90		
Maracujanektar		0,20 l	1,90		
Kirschnektar		0,20 l	1,90		
Bananennektar		0,20 l	1,90		
Kiba		0,20 l	1,90		
Apfelschorle klar		0,20 l	1,60	0,40 l	2,60
Bionade <i>verschiedene Sorten</i>		Fl. 0,33 l	2,90		

granini



0,20 l 1,60

SHAKES MIT SIRUP

- Vanille
- Banane
- Mango
- Erdbeer
- Schoko

0,30 l 3,50



LE PASTE FRESCA

HAUSGEMACHTE NUDELSPEZIALITÄTEN - HOUSEMADE NOODLES

Gnocchi al Pesto Kartoffelnudeln in hausgemachtem Pesto mit gerösteten Pinienkernen <i>potato noodles in housemade pesto with roasted pine nuts</i>	8,50
Gnocchi con Rucola e Pomodori Kartoffelnudeln mit Rucola und Cherrytomaten und Mozzarella <i>potato noodles with rocket, mozzarella cheese and cherry tomatoes</i>	8,50
Tagliatelle alla Sorrentina Bandnudeln mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum <i>flat noodles with cherry tomatoes, mozzarella cheese and basil</i>	8,50
Tagliatelle con Salmone Bandnudeln mit Lachsstreifen in Hummersauce <i>flat noodles with slices of salmon in lobster sauce</i>	7,90
Tagliatelle con Scampi Bandnudeln mit Großgarnelen, Shrimps und Knoblauch <i>flat noodles with king prawns, shrimps and garlic</i>	10,50
Tagliatelle ai Porcini Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Rahmsauce <i>flat noodles with filet of beef and porcini in cream sauce</i>	10,50
Tagliatelle con Pollo al Gorgonzola Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen in Gorgonzola-Sahnesauce <i>flat noodles with chicken breast filet stripes in gorgonzola cream sauce</i>	7,90
Casareccie ai Porcini kurze Nudeln mit Filetspitzen in Steinpilz-Sahnesauce <i>short noodles with slices of filet in porcini cream sauce</i>	9,50



Beachten Sie bitte unser wechselndes Angebot an hausgemachten Nudeln auf der Tageskarte.

Please note the changing offer of house-made noodle dishes on our menu of the day.

LE PIZZE E FOCACCE

PIZZA

Unsere Holzofen-Pizza mit ca. 30 cm Ø wird mit Tomatensauce und Mozzarella belegt und ist einfach knusprig.

Our wood oven pizza with a diameter of 30 cm is covered with tomato sauce and mozzarella cheese.

Focaccia

Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin
italian bread with olive oil and rosemary

Focaccia Aglio

mit frischem Knoblauch und Kräutern
with fresh garlic and herbs

Focaccia della Casa

mit Mozzarella, Knoblauch und Kräutern
with mozzarella, garlic and herbs

Focaccia Gorgonzola

mit Gorgonzola und frischem Knoblauch
with gorgonzola and fresh garlic

Pizza Margherita

mit Tomatensauce und Mozzarella
with tomato sauce and mozzarella cheese

Pizza Salami

mit Plockwurst
with salami

Pizza Salami Picante

mit scharfer ital. Salami
with zesty italian salami

Pizza Prosciutto

mit Vorderschinken*
*with ham**

Pizza Funghi

mit Champignons
with mushrooms

Pizza Vegetaria

mit Gemüse und Schafskäse¹⁰
with vegetables and feta cheese¹⁰

Pizza Aglio

mit Schafskäse¹⁰ und frischem Knoblauch
with feta cheese¹⁰ and fresh garlic

Pizza Mista

mit Vorderschinken*, Plockwurst, frischen Champignons und Peperoni
with ham, salami, mushrooms and hot pepper*

Pizza Calzone

gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, Salami^o, Champignons, Ei und Rucola
filled pizza with ham, salami, mushrooms, egg and rocket*



1,60

3,00

3,50

4,50

5,00

6,00

7,00

6,00

6,00

6,50

7,00

7,50

8,50

LE BEVANDE CALDO

HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS

Tasse oder Glas / cup or glass

Espresso

Espresso doppio

Espresso Macchiato

Caffé

Cappuccino

Latte Macchiato

Latte Macchiato mit Sirup (diverse Sorten)

Latte Macchiato mit 2 cl Baileys¹

Ciocolata calda Heiße Schokolade mit Sahne¹⁴

Tee diverse Sorten



1,50

2,50

1,80

1,50

2,00

2,80

3,20

3,80

2,20

1,50

IL VINO APERTI

OFFENE WEINE - WINE IN CARAFE

VINI BIANCI

Soave

Veneto, trocken

0,2l 3,50

0,5l 7,00

1,0l 13,50

Chardonnay

Veneto, trocken

0,2l 3,50

0,5l 7,00

1,0l 13,50

Pinot Grigio

Veneto, trocken

0,2l 3,50

0,5l 8,00

1,0l 15,00

VINO ESATO

Rosato

0,2l 3,50

0,5l 7,00

1,0l 13,50

VINI ROSSO

Chianti

Toscana, trocken

0,2l 3,80

0,5l 8,00

1,0l 15,00

Montepulciano

Abruzzo, trocken

0,2l 3,30

0,5l 7,00

1,0l 13,50

Merlot

Veneto, trocken

0,2l 3,30

0,5l 7,00

1,0l 13,50

Lambrusco

Emilia Romagna,
lieblicher Perlwein

0,2l 3,30

0,5l 7,00

1,0l 13,50

Weinschorle

weinhaltiges Mischgetränk

0,2l 3,00



PER BAMBINI

NUR FÜR UNSERE LIEBEN KINDER!

Pizza Margherita	2,50
Pizza Bambino mit Plockwurst, Schinken*, oder Champignons <i>with salami, ham* or mushrooms</i>	2,80
Spaghetti Napoli mit Fleischtomaten und frischem Basilikum <i>with tomatoes and fresh basil</i>	2,50
Bambino Schnitzel paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites <i>breaded chicken schnitzel with french fries</i>	3,50

IL DOLCI

DESSERT

1 Kugel Eis nach Wahl	1,50
Gelato Misto gemischtes Eis, auf Wunsch mit Sahne ¹⁴ <i>mixed ice cream, if desired with cream¹⁴</i>	3,50
Tartufo nero	3,60
Tartufo bianco	3,60
Cassata	3,60
Lamponi caldi con Gelato heiße Himbeeren mit Vanilleeis <i>hot raspberries with vanilla ice cream</i>	5,50
Crespelle all'Arancia Crêpes mit Orangensauce und Vanilleeis <i>pancake with orange sauce and vanilla ice cream</i>	5,50
Tiramisu hausgemacht / <i>house made</i>	3,50
Panna Cotta	3,00
Zabaglione con Gelato Eierschaum mit Masalawein und Vanilleeis <i>zabaione with masala wine and vanilla ice cream</i>	3,90



IL FORMAGGI

KÄSE - CHEESE

Gorgonzola	4,90
Parmigiano	5,90
Formaggio Misto¹ gemischte Käseplatte / <i>mixed plate of cheese</i>	6,50

Pizza Gorgonzola mit frischen Champignons und Gorgonzola <i>with fresh mushrooms and gorgonzola</i>	6,90
Pizza 4 Formaggi mit 4 Sorten Käse ¹ <i>with 4 different kinds of cheese¹</i>	8,50
Pizza Mozzarella mit frischen Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum <i>with fresh tomatoes, mozzarella cheese and basil</i>	6,50
Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch <i>with seafood and garlic</i>	7,90
Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	7,50
Pizza Napoli mit Sardellen, Oliven ^{8,9} und Cherrytomaten <i>with anchovies, olives^{8,9} and cherry tomatoes</i>	5,90
Pizza Salmone mit Lachsstücken und Kapern <i>with slices of salmon and capers</i>	8,50
Pizza Speciale mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with parma ham, rocket and parmesan cheese</i>	8,90
Pizza „Al Giardinetto“ mit pikanter ital. Salami, Schafskäse ¹⁰ und Rucola <i>with piquant italian salami, feta cheese¹⁰ and rocket</i>	8,50
Pizza Carpaccio mit dünnen Rinderfiletscheiben, frischen Champignons und Parmesan <i>with thin slices of beef filet, mushrooms and parmesan cheese</i>	8,50
Pizza Scampi mit 2 Großgarnelen, Shrimps, Knoblauch und Cherrytomaten <i>with king prawns, shrimps, garlic and cherry tomatoes</i>	10,50
Pizza Mezzo Metro halber Meter Pizza, reichhaltig belegt <i>half meter pizza, richly covered</i>	21,00



LE CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Unsere Fleischgerichte servieren wir wahlweise mit Salz- oder Rosmarinkartoffeln, Reis oder Gemüsebeilage, sowie eine kleine Salatbeilage.

We serve our meat either with boiled potatoes, rosemary potatoes, rice or vegetables, additionally a small salad.

Scaloppa alla Milanese großes paniertes Schweineschnitzel <i>large breaded pork escalope</i>	8,50
Scaloppa di Maiale al Pepe verde Schweineschnitzel in grüner Pfeffersauce <i>pork schnitzel in green pepper sauce</i>	9,00
Scaloppa di Maiale al Gorgonzola Schweineschnitzel in Gorgonzola-Sahnesauce <i>pork schnitzel in gorgonzola cream sauce</i>	9,50
Saltimbocca alla Romana Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <i>medallions of pork with parma ham and sage in white wine sauce</i>	12,50
Medaglione di Maiale alla Sorrentina Schweinefiletmedaillons mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum <i>pork filet medallions with tomato, mozzarella cheese and basil</i>	12,50
Medaglione di Maiale ai Porcini Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Käse-Rahmsauce <i>medallions of pork filet with porcini in cheese creamsauce</i>	13,50
Medaglione di Maiale al Gorgonzola Schweinefiletmedaillons in Gorgonzola-Sahnesauce <i>medallions of pork filet in gorgonzola cream sauce</i>	13,50
Pollo dello Chef gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons & Ananasstücken in Currysauce, dazu Reis <i>chicken breast filet with fresh mushrooms and pineapple in curry sauce, with it rice</i>	10,50
Pollo al Pepe verde gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffersauce, dazu Reis <i>chicken breast filet in green pepper sauce, with it rice</i>	10,50
Bistecca ai Ferri 250 g Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled rump-steak with herbal butter</i>	13,50
Bistecca al Gorgonzola 250 g Rumpsteak vom Grill in Gorgonzola-Sahnesauce <i>grilled rump-steak in gorgonzola cream sauce</i>	13,50
Filetto di Manzo alla Griglia 250 g Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled filet steak with herbal butter</i>	14,50
Filetto di Manzo al due Pepe Rinderfilet mit grünem und rotem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>filet steak with green and red pepper in cognac cream sauce</i>	15,00
Filetto d'Agnello Lammfilet vom Grill mit Steinpilzen, frischen Kräutern und Knoblauchsauce <i>grilled lamb filet with porcini, fresh herbs and garlic sauce</i>	13,50
Filetto d'Agnello con Fichi Lammfilet mit Feigen und grünem Pfeffer in Calvadosauce <i>lamb filet with figs and green pepper in calvados sauce</i>	14,50



IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH DISHES

Unsere Fischgerichte servieren wir wahlweise mit Salz- oder Rosmarinkartoffeln, Reis oder Gemüsebeilage, sowie eine kleine Salatbeilage.

we serve our fish either with boiled potatoes, rosemary potatoes, rice or vegetables, additionally a small salad.

Salmone alla Griglia frisches Lachsfilet vom Grill, dazu Reis <i>grilled salmon filet, with it rice</i>	11,00
Salmone Cardinale mit Shrimps in Hummersauce, dazu Reis <i>salmon filet with shrimps in lobster sauce, with it rice</i>	12,50
Filetto di Luccio alla Mugnaia Zanderfilet in Mehlpanade, in Butter gebraten <i>pike filet crumbed in flour, grilled in butter</i>	12,50
Filetto di Luccio „Al Giardinetto“ Zanderfilet mit Cherry-Tomaten, Knoblauch und Basilikum in leichter Tomatensauce <i>pike filet with cherry tomatoes, garlic and basil in light tomato sauce</i>	13,00
Scampi alla Griglia Großgarnelen vom Grill <i>grilled king prawns</i>	14,50
Scampi al Forno Großgarnelen mit Knoblauch im Ofen gebacken <i>king prawns with garlic baked in the oven</i>	14,50
Scampi al Pepe verde Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>king prawns with green pepper in cognac cream sauce</i>	15,00
Scampi ai Gorgonzola Großgarnelen in Gorgonzola-Sahnesauce <i>king prawns in gorgonzola cream sauce</i>	15,50
Sogliola alla Vino Bianco Seezungenfilet mit Shrimps in Weißweinsauce <i>sole filet with shrimps in white wine sauce</i>	12,90
Sogliola all'Arancia Seezungenfilet in Orangen-Dill-Rahmsauce <i>sole filet in orange dill cream sauce</i>	12,90

SPECIALITA DI PESCE - FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

Schauen Sie sich doch mal unser täglich frisch ausgesuchtes und zubereitetes Angebot in unserer Fisch-Vitrine an. Wie Dorade Royal, Dorade Rosé, Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge, Calamari, Vongole und vieles mehr...

*Bitte beachten Sie auch unser Angebot an frischen Fischen aus der Vitrine.
Please note the offer of fresh fish in our glass cupboard.*

