

Apéritivi

1	Glas Prosecco <i>L</i>	0,1l	6,50€
2	Aperol Spritz <i>I</i>		7,00€
3	Lemon Spritz <i>I</i> Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon und Limette		7,00€
4	Bier Aperol <i>I</i> Aperol und Bier vom Fass garniert mit Orangenschale		7,00€
5	Ramazzotti Rosato Via <i>I</i> Bitter Lemon, Zitronenscheibe und fr. Minze		7,00€
6	Ramazzotti Mio Ramazzotti Rosato mit Prosecco und Basilikum		7,00€
7	Hugo Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette und fr. Minze		7,00€
8	Martini Martini rot oder weiß		6,50€
9	Campari <i>I</i> mit Soda oder Orange		7,00€
10	Cherry Secco oder Medium		6,00€

Alkoholfreie Aperitif

13	La Principessa Pfirsichnektar, Zuckersirup, Zitronensaft, Tonic Water garniert mit Zitronenschale		6,80€
14	Granatapfel Spritz <i>I</i> Granatapfelsaft, alkfr. Sekt, Zuckersirup garniert mit Orangenschale		6,80€
15	Aperol Spritz alkoholfrei <i>I</i> Orangenspritzsirup, alkfr. Sekt, Mineralwasser und frischen Orangen		6,80€
16	Hugo alkoholfrei		6,80€
17	San Bitter italienischer alkfr. Bitterlikör serviert mit Eis und Orangenscheibe		6,80€

Antipasti

20	Burrata Basilicata su Carpaccio Bietola <i>G</i> Burrata aus der Region Basilicata auf Rote Beete Carpaccio		14,50€
21	Bufala Mozzarella con Tirol Speck <i>G</i> Büffelmozzarella mit gebratenem südtirolischem Speck		13,80€
22	Sfogliatina di Vitello Trapanese <i>C,D,G</i> Dünnes Kalbfleisch mit Kapern in Tunfischcreme		14,90€
23	Brace di Calamaretti Zucchini <i>D</i> Gebratener junger Tintenfisch auf einem Zucchinibett		15,90€
24	Polpu so Patate e Tartufonero <i>D</i> Frischer Oktopus vom Grill auf einem Trüffel-Kartoffelpüreebett		18,90€
25	Tartara di Salmone su Avocado soyasose <i>D,F</i> Frischer Lachstartar von Label Rouge mit Avocado-Sojasose		18,90€
26	Carpaccio di Spada <i>D</i> - Schwertfisch Carpaccio		13,50€
27	Carpaccio Salmone e Pescatrice <i>D</i> In hauchdünne Scheiben geschnittener Lachs und Seeteufel		14,50€
28	Black Angus Carpaccio <i>G</i> Hauchdünne Scheiben vom Black Angus Rinderfilet mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse		15,90€

Zuppe

31	Passata di Pomodoro - Passierte Tomatensuppe	5,50€
32	Verdure Miste Bio - Biogemüsesuppe	6,00€
33	Zuppe di Pesce <i>D</i> - Verschiedene Fischvariante in weicher Fischsud	11,90€

Insalate

36	Insalate Stagione - gemischter Salat je nach Saison	6,50€
37	Rucola Salat e Parmigiano <i>G</i>	10,50€
38	Insalata Sarda <i>G</i> Wildsalat mit Schafskäse aus Sardinien und Avocado serviert mit hausgemachter Erdbeervinaigrette	14,90€
39	Salat Vegane <i>F</i> Wildsalat mit Orangenfilet, Hühnchen aus Sojabohnen und Kirschtomaten serviert mit hausgemachter Orangenvinaigrette	14,90€
40	Insalata Pollo e Mango Gegrilltes Hühnchenbrustfilet auf gemischtem buntem Salat und frischen Mango verfeinert mit hausgemachter Orangenvinaigrette	14,90€
41	Originale Salat Napoletana <i>D</i> Gekochter Oktopus, Kartoffeln und Oliven auf Rucola	15,90€

Pasta aus Hartweizen *A*

43	Spaghetti Aglio Olio e Pomodorini (Auch vegan) <i>A,C</i> Nudeln mit Kirschtomaten, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	10,50€
44	Fussilli Calabresse con Pollo e Porcini <i>A,C,H</i> Nudeln mit Hühnchenbrust, Steinpilzen und Pistazienraspeln in Basilikum- Pesto	13,50€
45	Scialatielli al Ragù Napoletano <i>A,C,G</i> breite Nudeln in Fleischragout auf neapolitanische Art	11,90€
46	Carbonara Nera <i>A,C,G</i> Schwarze Nudeln mit zwölf Monate gereiftem Parmesankäse, südtirolischer Speck und Eigelb	12,90€
47	Penne con Filetto e Chiodini <i>A,C</i> Kurze Nudeln, gebratenes Rinderfilet und Nagelpilzen in Rahmsoße	11,50€
48	Penne Vegane <i>A</i> Kurze Nudeln mit Italien Style Gemüsebällchen, verschiedener Kräuter, Nagelpilzen, Kirschtomaten und Pinienkernen	14,00€
49	Fettucelle Scampi Finocchi <i>A,C,D</i> Südtaliesische breite Nudeln mit Großgarnelen und Fenchel	15,50€
50	Linguini nere di Seppie <i>A,C,D</i> Schwarze Nudeln mit Oktopus, fr. Kräutern und Kirschtomaten	16,50€

Pizza nach neapolitanischer Art *A(Weizen)*

53	Pizza Bufala <i>A,G</i> Tomatensoße, Büffelmozzarella und frische Basilikum	12,90€
54	Pizza Salami <i>A,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse und italienische Salami	9,50€
55	Pizza Mista <i>A,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse, Salami, Kochschinken, Champignons und Pepperoni	11,00€
56	Pizza Vendricina Piccante <i>A,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse, pikante Salami aus Abruzzen, Kirschtomaten und Rucola	13,50€
57	Pizza Parma <i>A,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse, Parmaschinken, gehobelter Parmesankäse und Rucola	13,50€

58	Pizza Calzone <i>A,G</i> Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken und Champignons	11,50€
59	Pizza Bresaola <i>A,G</i> Tomatensoße, Büffelmozzarella, getrockneter Rinderschinken, Kirschtomaten und Rucola	14,50€
60	Pizza Vesuvio <i>A,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse, pikante südtaliesische Salami und rote Chili	13,00€
61	Pizza Ortolana <i>A,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse und verschiedenes Gemüse, auch in vegan erhältlich	12,00€
62	Pizza Tonno <i>A,D,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse, Tunfischstückchen und rote Zwiebeln	11,50€
63	Pizza Napoli <i>A,D,G</i> Tomatensoße, Mozzarella Käse, Sardellen, Kapern und Oliven	11,50€
64	Pizza Marinara Napoletana <i>A,D,G</i> Meeresfrüchtepizza auf neapolitanische Art	13,50€
65	Pizza Pescatore <i>A,D,G</i> Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Babyspinat und Crème fraîche	13,50€
66	Pizza Angelillo <i>A,G,E,H(Pistazien)</i> Mozzarella Käse, Pistazienmortadella und Pistazienraspeln	12,00€

Für unsere kleinen Genießer *A(Weizen)*

69	Spaghetti Spidy <i>A,C</i> - Nudeln mit Tomatensoße oder Ragout	6,00€
70	Pizza Magic <i>A,C</i> - Margherita oder Salami	6,00€
71	Pollo Hercules <i>A,C</i> - Hühnchenschnitzel mit hausge. Ofenkartoffeln	7,00€

Pollo

Alle Hühnchen & Fleischgerichte werden mit Trüffel-Kartoffelpüree & Biogemüse serviert

73	Pollo Marsala <i>L</i> - Hühnchenbrust in Marsalasoße	13,50€
74	Pollo con Diony Senf <i>J</i> - Hühnchenbrust mit Feigen in Dijon Senf	13,50€
75	Pollo Funghi e Panna <i>A(Weizen),D,G</i> Hühnchenbrust mit frischen Champignons in Rahmsoße	13,50€

Vitello

78	Scaloppa Milanese <i>A(Weizen),C</i> - Paniertes Kalbschnitzel	18,90€
79	Involcini di Vitello Ripieno Spinaci Tallegio <i>A(Weizen),C,G</i> Mit Spinat und Tallegiokäse gefüllte Kalbsroulade	21,90€

Bovino

82	Tagliata di Manzo verdure e Patate Timbalo Gegrilltes Black Angus Rumpsteak auf Gemüse und Kartoffelpüree	28,50€
83	Black Angus Entrecôte alla Griglia Gegrilltes Black Angus Entrecôte	29,50€
84	Filetto di Manzo Crosta di Pepe Barolo <i>L</i> Black Angus Rinderfilet mit Pfefferkruste in Barolo-Soße	34,90€
85	Filetto di Manzo Boscaiola Black Angus Rinderfilet mit gebratenen Waldpilzen	34,90€
86	Wagyu Entrecôte (Nur auf Vorrat) Gegrilltes Wagyu Entrecôte	85,90€
87	Wagyu Rumpsteak Gegrilltes Wagyu Rumpsteak	85,90€
88	Lamm Karre Barolo <i>L</i> Neuseeland Lamm Karre mit Knochen in Barolo-Soße	37,50€

Weitere Fleischsorten finden Sie in unserem Dry Aged

Pesce

Alle Fischgerichte werden mit Babyspinat & Thymiankartoffeln serviert

91	Luccio su Pesto di Basilico <i>D</i> Auf Haut gebratenes Zanderfilet in Basilikum-Pesto	19,50€
92	Luccio su Crema di Avocado <i>D,G</i> Auf Haut gebratenes Zanderfilet in Avocado-creme	21,50€
93	Salmone alla Griglia <i>D</i> Gegrillter Lachs	17,90€
94	Salmone Spuma di Prosecco <i>D,L</i> Gegrillter Lachs auf Proseccoschaum	21,90€
95	Scampi alla Griglia <i>D</i> Gegrillte Black Tiger Garnelen	25,50€
96	Scampi Alberte bianco <i>D,L</i> Black Tiger Garnelen in einer sanft erfrischenden Weißweinsoße	26,50€

Weitere Fischarten finden Sie in unserer Fischvitrine

Dessert

99	Hausgemachtes Tiramisu <i>A(Weizen),C,G</i>	6,50€
100	Panna Cotta <i>G</i>	6,50€
101	Delizia al Limone <i>A(Weizen),C,E</i> - Aus Weizenmehl und Eiern zubereitet	6,50€
102	Crème brûlée <i>C,G</i> - Aus Milch, Sahne, und Eiern zubereitet	6,50€
103	Hausgemachtes Parfait <i>C,G</i> - Aus Milch und Eiern zubereitet	7,50€
104	Pastiera Napoletana <i>A(Weizen),C,G</i> Hausgemachter Kuchen auf neapolitanische Art mit Früchten und Ricotta	6,50€
105	Formaggi Misto <i>C,G</i> Gemischte Käseplatte	11,90€

Getränke

Alkoholfreie Getränke

108	Taunusquelle Mineralwasser naturelle	Fl. 0,25L	3,00€	Fl. 0,75L	5,90€
109	Taunusquelle Mineralwasser classic	Fl. 0,25L	3,00€	Fl. 0,75L	5,90€
110	Coca Cola <i>1,2</i>			Fl. 0,2L	2,90€
111	Coca Cola Zero <i>1,2,6</i>			Fl. 0,2L	2,90€
112	Fanta <i>1,2,4,5,6</i>			Fl. 0,2L	2,90€
113	Sprite <i>1,2,4,5,6</i>			Fl. 0,2L	2,90€
114	Mezzo Mix <i>1,2,4,5,6</i>			Fl. 0,2L	2,90€
115	Fuzetea Eistee	0,2L	2,90€	0,4L	4,50€
116	Schweppes Ginger Ale <i>3</i>	0,2L	2,90€	0,4L	4,50€
117	Schweppes Tonic Water <i>3</i>	0,2L	2,90€	0,4L	4,50€
118	Schweppes Bitter Lemon <i>3</i>	0,2L	2,90€	0,4L	4,50€
119	Vitamalz			Fl. 0,33L	3,50€
120	Vio BiO LiMO - Limette-Zitrone-Minze	0,2L	2,90€	0,4L	4,50€
121	Fassbrause <i>A</i>	0,2L	2,90€	0,4L	4,50€

Säfte

Unsere Säfte der Marke Bauer stammen aus der Region Brandenburg

124	Orangensaft	0,2L	3,00€
125	Apfelsaft - klar oder naturtrüb	0,2L	3,00€
126	Bananennektar	0,2L	3,00€
127	Sauerkirschnektar	0,2L	3,00€
128	Rhabarbernektar	0,2L	3,00€

129	Pfirsichnektar	0,2L	3,00€
130	Granatapfelsaft	0,2L	3,00€
131	Kiba	0,4L	5,50€
132	Saftschorle - Apfel, Orange, Granatapfel, Rhabarber	0,4L	4,90€

Birre / Biere

vom Fass

135	Angelo Poretti <i>A</i>	0,25L	3,50€	0,5L	5,50€
136	Lübzer Pils <i>A</i>	0,3L	3,50€	0,5L	5,50€
137	Wernesgrüner Pils <i>A</i>	0,3L	3,50€	0,5L	5,50€
138	Duckstein - Altbierlager <i>A</i>	0,3L	3,50€	0,5L	5,50€
139	Alsterwasser - Biermischgetränk	0,3L	3,50€	0,5L	5,50€

Flaschenbiere

142	Erdinger Hefeweizen <i>A</i>	Fl. 0,5L	4,90€
143	Erdinger Kristallweizen <i>A</i>	Fl. 0,5L	4,90€
144	Erdinger Hefe Dunkel <i>A</i>	Fl. 0,5L	4,90€
145	Berliner Weisse <i>A,1,6</i>	Fl. 0,33L	4,50€
146	Lübzer alkoholfrei <i>A</i>	Fl. 0,33L	3,50€
147	Erdinger Hefe alkoholfrei <i>A</i>	Fl. 0,5L	4,90€

Hausweine

L

150	Grillo Costadune / Mandrarossa	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,90€
151	LA SCALA Chardonnay vegan	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,90€
152	Pinot Grigio DOC, Casa Defra	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€
153	Albente bianco / Feudi di San Gregorio	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€

Weiss

Rosé

154	Cerasuolo "Gran Sasso" Montepulciano	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€
-----	---	-----------	-------	-----------	--------

Rot

155	Nero d'Avola IGT "Costadune"	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€
156	Lifili Salento Rosso IGP / A 6 Mani	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€
157	Trigaio Rosso Campania / Feudi di San	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€
158	Montepulciano d'Abruzzo DOC / Farnese	Glas 0,2L	7,50€	Fl. 0,75L	25,50€

Grappa

L

164	Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée 5 Jahre alt	2cl	7,30€
165	Grappa Barolo 15 Jahre alt	2cl	7,90€
166	Andrea da ponte Venexiana	2cl	8,90€

Cognac

169	Paul Giraud Vieille Reserve	2cl	7,50€
170	Otard XO Gold	2cl	8,90€
171	Ararat nairi 20 Jahre alt	2cl	8,90€
172	Vecchia Romagna	2cl	5,50€

Whisky

175	The Balvenie Caribbean Cask 14 Jahre alt Single Malt shot Whisky	4cl	7,90€
176	Dalmore 15 Jahre alt	4cl	8,50€
177	Cardhu 18 Jahre alt	4cl	8,50€

Prosecco e Champagne

L

180	Mionetto Prosecco D.O.C.	Fl. 0,75L	39,50€
181	Mionetto Prosecco Rosé D.O.C.	Fl. 0,75L	39,50€
182	Prosecco Valdo	Fl. 0,75L	39,50€
183	Moet Chandon Brut	Fl. 0,75L	99,90€

Liköre und Amaro

186	Sambucca	2cl	2,50€
187	Amaretto <i>1,H(Mandel)</i>	2cl	2,50€
188	Limoncello <i>1</i>	2cl	2,50€
189	Amaro Averna <i>1</i>	2cl	2,50€
190	Ramazotti <i>1</i>	2cl	2,50€
191	Fernet Branca <i>1</i>	2cl	2,50€
192	Cynar <i>1</i>	5cl	2,50€

Warme Getränke

Wir bereiten unseren Kaffee mit feinsten Kaffeebohnen der Marke Costa Coffee zu

195	Tasse Kaffee <i>2</i>	2,90€
196	Espresso <i>2</i>	2,50€
197	Espresso doppio	4,50€
198	Cappuccino <i>2,G</i>	2,90€
199	Latte Macchiato <i>2,G</i>	3,90€
200	Glas Tee - Darjeeling, Grün, Fenchel, Reubusch	2,50€

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Allergene:

- A Enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B Enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C Enthält Eier oder Eiererzeugnisse
- D Enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E Enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F Enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G Enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H Enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chasew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, (Queenslandnuss))
- I Enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J Enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K Enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L Enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M Enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N Enthält Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Inhaltsstoffe:

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Koffeinhaltig
- 3 Chininhaltig
- 4 Mit Konservierungsstoff
- 5 Mit Antioxidationsmittel
- 6 Mit Cyclamat & Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 Mit Ingwerauszug
- 8 Geschwärzt mit Eisengluconat
- 9 Mit Geschmacksverstärker