



# a tavola!

Eine Bitte: Eine Rechnung, für Euren Tisch. Dankeschön!

## Antipasti

Bruschetta <sup>A, C, G</sup>  
 Pane Siciliano, Tomaten, Parmesan  
 hausgemachtes Basilikum-Pesto 6,00

Insalata Caprese  
 San Marzano Tomaten, Burrata\*, Basilikum  
 Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach eigenem Belieben 9,50

Antipasti di Salumi  
 Bresaola <sup>3</sup> oder Parmaschinken <sup>3,15</sup> jeweils mit frischen  
 Parmesanspalten und Oliven <sup>13</sup> 8,70

Antipasti Italiani  
 Italienischer Schinken <sup>2,3,13,15</sup>, Salami <sup>2,15</sup>, Parmesan  
 Burrata\*, verschiedenes Grillgemüse 9,80

Vitello Tonnato  
 Kalb trifft hausgemachte, fein pürierte  
 Thunfisch-Mayonnaise <sup>D</sup> 14,50



## Insalate

Insalata Contorno <sup>J</sup>  
 kleiner Vorspeisensalat mit versch. Salaten  
 Tomaten, Karotten, Gurken, Radieschen 5,00

Insalata Mista <sup>J</sup>  
 versch. Salate, Tomaten, Karotten  
 Gurken, Radieschen 9,50

Insalata della Casa <sup>J</sup>  
 Blattsalat, Thunfisch <sup>D</sup>, Oliven <sup>13</sup>, Zwiebeln, Ei <sup>C</sup> 11,50

Insalata di Pollo <sup>J</sup>  
 versch. Salate, Tomaten, Karotten, Gurken  
 Radieschen, Hähnchenbruststreifen 14,50

## Pasta

Spaghetti al Pomodoro <sup>A,M</sup>  
 Pomodoro san Marzano-Sugo, Basilikum 9,50

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino <sup>A,M</sup>  
 Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie 10,00

Penne all' Arrabbiata <sup>A,M</sup>  
 Scharfe Pomodoro san Marzano-Sugo 10,50

Penne Verdure <sup>A,M</sup>  
 Pomodoro san Marzano-Sugo, frisches Gemüse  
 Champignons 10,50

Spaghetti Bolognese <sup>A,M</sup>  
 mit Rinderfleisch Ragú 11,50



Lasagne Bianca <sup>A,M</sup>  
 Der Klassiker mit Rinder-Hackfleisch  
 Ragú und Béchamelsauce 12,50

Spaghetti alla Carbonara <sup>A,M</sup>  
 Pasteurisiertes Eigelb <sup>C</sup>, Guanciale, keine Sahne :-)) 12,00

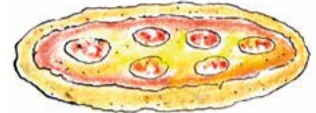
Penne Salsiccia <sup>A,M</sup>  
 Picante Salsiccia Fresca, Tomaten  
 Weisswein Pomodoro san Marzano-Sugo 14,00

Paccheri di Anna <sup>A,M</sup>  
 Salsiccia Fresca, Kräuterseitling, Parmesanspalten  
 Weissweinsugo 15,00

## Pizza

Pizza Margherita <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Basilikum 9,50

Pizza Salami <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella/ Salami <sup>2,15</sup> 10,50



Pizza Prosciutto <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Schinken <sup>3,8,15</sup> 10,50

Pizza Diavola <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Pepperoniwurst <sup>2,3,15</sup> 10,50

Pizza Tonno <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Thunfisch <sup>D,F</sup>, Zwiebeln 11,00

Pizza Rucola <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 12,50

Pizza Calabrese <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, pikante Salami, Oliven <sup>13</sup>, Parmesan 13,00

Pizza Capricciosa <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Schinken <sup>3,8,15</sup>, Champignons  
 Artischocken, Oliven <sup>13</sup> 13,00



Pizza Vegetariana <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Zucchini, Artischocken  
 Paprika, Champignons 13,00

Pizza Firenze <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Fenchelsalami, Kirschtomaten, Parmesan 13,50

Pizza Spinaci <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Feta, Spinat, Zwiebeln 13,50

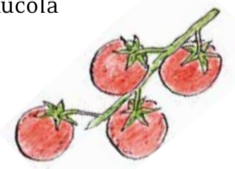
Pizza a tavola! <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Parmaschinken <sup>3,15</sup> 14,50

Pizza Bresaola <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Bresaola Schinken <sup>2,3,4</sup>, Kirschtomaten  
 Rucola, Parmesan 15,50

Pizza Sole <sup>A</sup>  
 Tomatensugo, Basilikum  
 Kirschtomaten, Burrata\*, Rucola 16,00

Pizza Cefalú <sup>A,G</sup>  
 Pizza Bianca, pikante Salami, Zucchini, Burrata\*  
 Kirschtomaten, Basilikum 16,00

Pizza Amici <sup>A,G</sup>  
 Pomodoro, Mozzarella, Pepperoniwurst <sup>2,3,15</sup>  
 Parmaschinken <sup>3,15</sup>, Burrata\*, Rucola 16,50



## Dolce

New York Cheesecake  
 make Haferkeks great again ;-) 6,00

Gelato pistacchio  
 homemade Pistazieneis 6,00

\* Burrata ist ein festes Mozzarella-Säckchen, welches im Inneren cremige Mozzarella und flüssige Sahne enthält.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können finden Sie in einer gesonderten Liste. Gerne können Sie sich bei uns melden.

# Carta Stagionale

## Pizza Tartufo

Pizza Bianca, Salsiccia Fresca, Kartoffeln, Trüffel-Pecorino und gehobelter schwarzer Trüffel

16,00

## A tavola con mia Nonna

in Rotweinsugo geschmortes Rinderragou mit Fusillis von der Familie Rummo

14,50

## Pizza Marie

Pomodoro giallo (gelbe Tomatensauce), Mozzarella, Kirschtomaten Parmesan, Pesto, Basilikum und Burrata

15,00

## Spekulatius Tiramisu

Winterspecial mit Mandelspekulatius... Suchtgefahr ;-)

7,00

## Bottiglie di vino

### Bianco

n° 1	Koehler-Ruprecht Kallstadter Annaberg Spätlese 100% Chardonnay	29,00
n° 2	Bruno Giacosa Roero Arneis 100% Arneis	42,00
n° 3	Georg Breuer Terra Montosa 100% Riesling	38,00
n° 4	Georg Breuer Schlossberg 100% Riesling	155,00
n° 5	Knipser Halbstück 100% Riesling	42,00
n° 6	Alois Lageder Löwengang 100% Chardonnay	69,00
n° 7	Knipser Chardonnay **** (4 Sterne) 100% Chardonnay	72,00
n° 8	Domaine De Montille St. Aubin 1er Cru "En Remilly" 100% Chardonnay	76,00
n° 9	Domaine De Montille Puligny-Montrachet 1er Cru "Le Cailleret" 100% Chardonnay	245,00

### Rosso

n° 10	Casanuova di Nittardi 100% Sangiovese	39,00
n° 11	Bricco dell'Uccellone 100% Barbera	72,00
n° 12	Avignonesi Desiderio 100% Merlot	68,00
n° 13	Bruno Giacosa Barolo 100% Nebbiolo	189,00
n° 14	La Serre Nuove Dell'Ornellaia 100% Cuvée	82,00
n° 15	Ornellaia Bolgheri Superiore 100% Cuvée	229,00
n° 16	Château Figeac St. Émilion 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot	216,00
n° 17	Clos Saint Jean "Deus ex Machina" 60% Grenache, 40% Mourvèdre	144,00

### Champagner

n° 18	Champagne Fresne Ducret - Le Chemin Du Chemin Blanc - 1er Cru	0,375l 21,00   0,75l 36,00
-------	--	----------------------------

Mehr Info's zum jeweiligen Wein/ Champagner gibt's hier! →



## Bevande

Taunusquelle natur/ medium	0,25l	2,90
Taunusquelle natur/ medium	0,75l	7,50
Coke/ Coke-Zero/ Mezzo-Mix <sup>2,11</sup>	0,20l	3,20
Orangina/ Orangina Rouge <sup>2</sup>	0,25l	4,00
Almdudler <sup>2</sup>	0,35l	4,50
Heil Apfelsaft (naturtrüb)	0,20l	4,20
Heil Apfelsaftschorle	0,20l	4,00

## Birre

Rothaus Pils Tannenzäpfle <sup>A</sup>	0,33l	4,30
Rothaus Pils alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	4,30
Rothaus Radler <sup>A</sup>	0,33l	4,30
Benediktiner Hefeweizen <sup>A</sup>	0,33l	4,30
Peroni <sup>A</sup>	0,33l	4,30
Estrella <sup>A</sup>	0,20l	3,50

## Caffé

Espresso <sup>11</sup>	1,60
Doppio Espresso <sup>11</sup>	3,20

## Vini aperti bianco

Lugana (Lombardei) D.O.C.	0,2l	7,20	0,75l	24,00
Sauvignon-Blanc (Venetien) D.O.C.	0,2l	6,90	0,75l	23,90
Riesling von Bassermann-Jordan (Pfalz)	0,2l	6,50	1,00l	29,00
Rosé Chiaretto (Lombardei) D.O.C.	0,2l	6,90	0,75l	23,00
Miraval Rosé (Côtes de Provence)	0,2l	9,00	0,75l	32,00

## Vini aperti rosso

Montepulciano (Abruzzen) D.O.C.	0,2l	6,80	0,75l	23,00
Nero d'Avola (Sizilien) I.G.T.	0,2l	7,20	0,75l	24,00
Chianti Rufina Riserva (Toskana) D.O.G.G.	0,2l	8,40	0,75l	27,00
Primitivo (Apulien) I.G.T.	0,2l	8,90	0,75l	29,00

## Aperitif

Aperol Spritz <sup>2,10,14,L</sup>	9,00
Sanbitter alkoholfrei	10cl 4,00
Crema di Limoncello	0,2cl 4,00
Ramazotti	0,4cl 5,00
Averna	0,4cl 5,00
Montenegro	0,4cl 5,00
Grappa Barco Riserva	0,2cl 6,00

