



# 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 10,50

Antipasti di Salumi  
 Bresaola <sup>3</sup> oder Parmaschinken <sup>3,15</sup> jeweils mit frischen  
 Parmesanspalten und Oliven <sup>13</sup> 9,50

Antipasti Italiani  
 Italienischer Schinken <sup>2,3,13,15</sup>, Salami <sup>2,15</sup>, Parmesan  
 Burrata\*, verschiedenes Grillgemüse 13,00

Vitello Tonnato  
 Kalb trifft hausgemachte, fein pürierte  
 Thunfisch-Mayonnaise <sup>D</sup> 15,00



## Insalate

Insalata Contorno <sup>J</sup>  
 kleiner Vorspeisensalat mit versch. Salaten  
 Tomaten, Karotten, Gurken, Radieschen 6,00

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> 13,50

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 11,00

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino <sup>A,M</sup>  
 Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie 11,00

Penne all' Arrabbiata <sup>A,M</sup>  
 Scharfe Pomodoro san Marzano-Sugo 11,50

Penne Verdure <sup>A,M</sup>  
 Pomodoro san Marzano-Sugo, frisches Gemüse  
 Champignons 12,00

Spaghetti Bolognese <sup>A,M</sup>  
 mit Rinderfleisch Ragú 14,00



Lasagne Bianca <sup>A,M</sup>  
 Der Klassiker mit Rinder-Hackfleisch  
 Ragú und Béchamelsauce 13,00

Spaghetti alla Carbonara <sup>A,M</sup>  
 Pasteurisiertes Eigelb <sup>C</sup>, Guanciale, keine Sahne :-)) 15,00

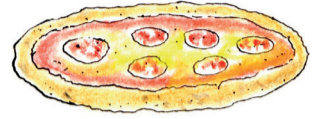
Penne Salsiccia <sup>A,M</sup>  
 Picante Salsiccia Fresca, Tomaten  
 Weisswein Pomodoro san Marzano-Sugo 16,50

Paccheri di Anna <sup>A,M</sup>  
 Salsiccia Fresca, Kräuterseitling, Parmesanspalten  
 Weissweinsugo 17,00

## Pizza

Pizza Margherita <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Basilikum 11,50

Pizza Salami <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Salami <sup>2,15</sup> 13,00



Pizza Prosciutto <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Schinken <sup>3,8,15</sup> 13,50

Pizza Diavola <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Pepperoniwurst <sup>2,3,15</sup> 13,50

Pizza Tonno <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Thunfisch <sup>D,F</sup>, Zwiebeln 14,50

Pizza Rucola <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 14,50

Pizza Calabrese <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, pikante Salami, Oliven <sup>13</sup>, Parmesan 15,00

Pizza Capricciosa <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Schinken <sup>3,8,15</sup>, Champignons  
 Artischocken, Oliven <sup>13</sup> 15,50



Pizza Vegetariana <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Zucchini, Artischocken  
 Paprika, Champignons 15,50

Pizza Firenze <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Fenchelsalami, Kirschtomaten, Parmesan 15,50

Pizza Spinaci <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Feta, Spinat, Zwiebeln 15,50

Pizza a tavola! <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Parmaschinken <sup>3,15</sup> 16,50

Pizza Bresaola <sup>A,G</sup>  
 Mozzarella, Bresaola Schinken <sup>2,3,4</sup>, Kirschtomaten  
 Rucola, Parmesan 17,50

Pizza Marie <sup>15,A,G,H</sup>  
 Pomodoro giallo, Mozzarella, Kirschtomaten  
 Parmesan, Pesto, Basilikum und Burrata\* 18,50

Pizza Sole <sup>A</sup>  
 Tomatensugo, Basilikum  
 Kirschtomaten, Burrata\*, Rucola 18,50

Pizza Cefalú <sup>A,G</sup>  
 Pizza Bianca, pikante Salami, Zucchini, Burrata\*  
 Kirschtomaten, Basilikum 19,00

Pizza Amici <sup>A,G</sup>  
 Pomodoro, Mozzarella, Pepperoniwurst <sup>2,3,15</sup>  
 Parmaschinken <sup>3,15</sup>, Burrata\*, Rucola 19,50



## Dolce

Gelato pistacchio <sup>C,F,G,H</sup>  
 homemade Pistazieneis 6,00

New York Cheesecake <sup>3,A,C,G</sup>  
 make Haferkeks great again :-)) 6,00

Tiramisu <sup>11,C</sup>  
 mit alkoholfreiem Amaretto 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

## Linguine del Pescatore

Classic frutti di mare, Tintenfisch, Sepia, Muscheln und Garnelen in Weissweinsauce

17,50

## Linguine di Tartufo

mit schwarzem Trüffel und Parmesan

18,50

## Bottiglie di vino

### Bianco

n° 1	Koehler-Ruprecht Kallstadter Annaberg Spätlese 100% Chardonnay	29,00
n° 2	Bruno Giacosa Roero Arneis 100% Arneis	45,00
n° 3	Georg Breuer Terra Montosa 100% Riesling	40,00
n° 4	Georg Breuer Schlossberg 100% Riesling	155,00
n° 5	Knipser Halbstück 100% Riesling	46,00
n° 6	Alois Lageder Löwengang 100% Chardonnay	74,00
n° 7	Knipser Chardonnay **** (4 Sterne) 100% Chardonnay	72,00
n° 8	Domaine De Montille St. Aubin 1er Cru "En Remilly" 100% Chardonnay	82,00
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	75,00
n° 13	Bruno Giacosa Barolo 100% Nebbiolo	189,00
n° 14	La Serre Nuove Dell'Ornellaia 100% Cuvée	94,00
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 22,00   0,75l 39,00
-------	--	----------------------------

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 <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
Rothaus 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	7,80	0,75l	24,00
Sauvignon-Blanc (Venetien) D.O.C.	0,2l	7,50	0,75l	23,00
Riesling von Bassermann-Jordan (Pfalz)	0,2l	7,00	1,00l	32,00
Rosé Chiaretto (Lombardei) D.O.C.	0,2l	7,80	0,75l	24,00
Miraval Rosé (Côtes de Provence)	0,2l	10,00	0,75l	34,00

### Vini aperti rosso

Montepulciano (Abruzzen) D.O.C.	0,2l	6,80	0,75l	22,50
Nero d'Avola Organicus (Sizilien)	0,2l	7,20	0,75l	23,00
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>		9,50
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

