



a tavola!

Antipasti

Bruschetta
 Pane Siciliano, Tomaten
 hausgemachtes Basilikum-Pesto 5,00

Insalata Caprese
 San Marzano Tomaten, Burrata*, Basilikum
 Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach eigenem Belieben 7,50

Antipasti di Salumi
 Bresaola oder Parmaschinken jeweils mit frischen
 Parmesanspalten und Oliven⁴ 6,80

Antipasti Italiani
 Italienischer Schinken^{2,3,4}, Salami^{2,3}, Parmesan
 Burrata*, verschiedenes Grillgemüse 8,80

Vitello Tonnato
 Kalb trifft hausgemachte, fein pürierte
 Thunfisch-Mayonnaise 14,50



Insalate

Insalata Contorno
 kleiner Vorspeisensalat mit versch. Salaten
 Tomaten, Karotten, Gurken, Radieschen 4,00

Insalata Mista
 versch. Salate, Tomaten, Karotten
 Gurken, Radieschen 7,00

Insalata della Casa
 Blattsalat, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Ei 10,50

Pasta

Spaghetti al Pomodoro
 Pomodoro san Marzano-Sugo, Basilikum 7,50

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino
 Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie 8,00

Penne all' Arrabbiata
 Scharfe Pomodoro san Marzano-Sugo 9,50

Penne Verdure
 Pomodoro san Marzano-Sugo, frisches Gemüse
 Champignons 10,00

Spaghetti Bolognese
 mit Rinderfleisch Ragú 10,50



Lasagne Bianca
 Der Klassiker mit Rinder-Hackfleisch
 Ragú und Béchamelsauce 11,00

Spaghetti alla Carbonara
 Pasteurisiertes Eigelb, Guanciale, keine Sahne :-)
 11,50

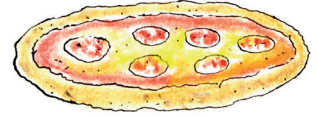
Penne Salsiccia
 Picante Salsiccia Fresca, Tomaten
 Weisswein Pomodoro san Marzano-Sugo 12,50

Paccheri di Anna
 Salsiccia Fresca, Kräuterseitling, Parmesanspalten
 Weissweinsugo 13,50

Pizza

Pizza Magherita
 Mozzarella, Basilikum 8,00

Pizza Salami
 Mozzarella/ Salami^{2,3} 9,00



Pizza Prosciutto
 Mozzarella, Schinken^{2,3,6} 9,00

Pizza Diavola
 Mozzarella, Pepperoniwurst^{1,2,3} 9,50

Pizza Positano
 Pizza Bianca, Babyspinat, Rosmarinschinken
 homemade Taleggio-Sauce* 10,00

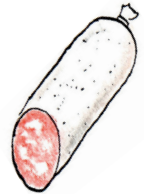
Pizza Tonno
 Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln 10,00

Pizza Rucola
 Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 10,50

Pizza Calabrese
 Mozzarella, pikante Salami, Oliven⁴, Parmesan 11,00

Pizza Capricciosa
 Mozzarella, Schinken, Champignons
 Artischocken, Oliven⁴ 11,00

Pizza Vegetariana
 Mozzarella, Zucchini, Artischocken
 Paprika, Champignons 11,50



Pizza Firenze
 Mozzarella, Fenchelsalami, Kirschtomaten, Parmesan 11,50

Pizza Spinaci
 Mozzarella, Feta, Spinat, Zwiebeln 12,50

Pizza a tavola!
 Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Parmaschinken^{2,3} 13,50

Pizza Sole
 Tomatensugo, Basilikum
 Kirschtomaten, Burrata*, Rucola 13,50

Pizza Bresaola
 Mozzarella, Bresaola Schinken^{2,3,4}, Kirschtomaten
 Rucola, Parmesan 14,00

Pizza Cefalú
 Pizza Bianca, pikante Salami, Zucchini, Burrata*
 Kirschtomaten, Basilikum 14,00

Pizza Amici
 Pomodoro, Mozzarella, Pepperoniwurst
 Parmaschinken^{2,3}, Burrata*, Rucola 14,50

Dolce

Gelato pistacchio
 Homemade Pistazieneis 5,00



Tiramisu
 mit alkoholfreiem Amaretto 6,00

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

* Taleggio ist ein würziger Weichkäse, in Kombination mit Champignons und Sahne.

Carta Stagionale



Pizza Bellagio

Pizza Bianca mit Porchetta, Tartufo und Mozzarella di Bufala

14,50

Rigati dalla madre di Stefano

Rigati Nudeln – die große Schwester von unserer Penne mit Rapa, Salsiccia Fresca in Weissweinsugo

13,50

Spekulatius Tiramisu

Winterspecial mit Mandelspekulatius...Suchtgefahr ;-)

6,00

Champagner Fresne Ducret *Premier Cru*

Falls etwas übrig bleibt, machen wir Dir gerne für Zuhause einen Korken drauf :-)

0,35l

19,50

0,75l

33,00

Flaschenwein Shortlist

Bianco

Koehler-Ruprecht Kallstadter Annaberg Spätlese

trocken, saftiger Pfirsich, cremig-weich
100% Chardonnay

27,00

Bruno Giacosa Rohre Arneis

Floral-würzig, frische Zitrusnoten, elegant
100% Arneis

29,00

Georg Breuer Terra Montosa

Feingliedrig, kandierte Zitronen, salzig
100% Riesling

33,00

Knipser Halbsstück

Feine, eingebundene Säure, Mandarinenzeste, vollmundig reif
100% Riesling

39,00

Knipser Chardonnay **** (4 Sterne)

Intensive Mineralik, salziges Karamell, feine Kerosin Note
100% Chardonnay

63,00

Rosso

Nittardi Riserva Selezionata

Kühle Kirsch-, Lavendel- & Tabakblattnoten feine Tannine
100% Sangiovese

56,00

Bricco dell'Uccellone

Reife Kirschnoten, würzige Röstaromen, saftig und dicht
100% Barbera

62,00

Ornellaia La Serre Nuove

Duftende Waldbeeren und Kirschen, pfeffrige Lakritze, floral
64% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot

72,00

Chateau Palmer Alter Ego

Dichtgewobene Struktur, Blaubeeren, Tinte
50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

109,00

Antinori Marchesi Tignanello

Dunkle Kirschen, frisches Lakritz, Minze
80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

113,00

Für mehr Info und weitere Weine, fragt einfach nach unserer Weinkarte!

Bevande

Taunusquelle natur/ medium	0,25l	2,60
Taunusquelle natur/ medium	0,75l	7,00
Coke/ Coke-Zero/ Mezzo-Mix	0,20l	2,90
Orangina/ Orangina Rouge	0,25l	3,50
Almdudler	0,35l	3,90
Heil Apfelsaft (naturtrüb)	0,20l	3,50
Heil Apfelsaftschorle	0,20l	3,00

Birre

Rothaus Pils Tannenzäpfle	0,33l	3,80
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33l	3,80
Rothaus Hefeweizen	0,33l	3,80
Rothaus Radler	0,33l	3,80
Peroni	0,33l	3,80
San Miguel	0,20l	2,90

Caffé

Espresso	1,20
Doppio Espresso im Glas	2,40

Vini aperti bianco

Lugana (Lombardei) D.O.C.	0,2l	6,80	0,75l	23,00
Sauvignon-Blanc (Venetien) D.O.C.	0,2l	6,50	0,75l	22,50
Riesling von Bassermann-Jordan (Pfalz)	0,2l	6,20	1,00l	28,00
Rosé Chiarretto (Lombardei) D.O.C.	0,2l	6,50	0,75l	22,50
Miraval Rosé (Côtes de Provence)	0,2l	8,00	0,75l	29,00

Vini aperti rosso

Montepulciano (Abruzzen) D.O.C.	0,2l	6,00	0,75l	21,00
Nero d'Avola (Sizilien) I.G.T.	0,2l	7,00	0,75l	24,00
Chianti Rufina Riserva (Toskana) D.O.G.G.	0,2l	7,50	0,75l	25,00
Primitivo (Apulien) I.G.T.	0,2l	8,00	0,75l	26,50

Aperitif

Aperol Spritz	7,50	
Sanbitter alkoholfrei	10cl	2,50
Limoncello	0,2cl	3,00
Ramazotti/ Averna	0,4cl	5,00
Grappa Barco Riserva	0,2cl	6,00

