

ANTIPASTI.

<u>TONNATO CON TACCHINO</u>	6.00 10.00
Dünn aufgeschnittenes Putenfilet überzogen mit Thunfischsauce und Kapern	
<u>LUMACHE ARRAGANATI</u>	7.50
Weinbergschnecken im Gehäuse in Weißwein und Kräuterbutter gebacken - 6 Stück	
<u>BRUSCHETTA AL POMODORO</u>	4.50
3 Stück	
<u>PIZZA PANE</u>	3.50
Pizzabrot	

ZUPPE.

<u>CREMA DI POMODORI</u>	3.80
Tomatencreme-Suppe mit geschlagener Sahne und frischem Basilikum	
<u>ZUPPA DI PESCE ITALIANA</u>	8.50
Italienische Fischsuppe	
<u>MINISTRONE</u>	3.50
Saisonales Gemüse in Bouillon	
<u>ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA</u>	4.80
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	

INSALATE.

INSALATA MISTA	3.50 / 6.50
Tomaten, Gurken und Zwiebeln auf jungem Blattsalat mit Rucola und italienischem Dressing	
INSALATA CAPRESE	7.50
Mozzarella geschichtet auf frischen Tomaten mit Basilikum	
INSALATA DI RUCOLA CON SALMONE	13.50
Gegrillte Lachsfilets auf Rucola	
INSALATA FRUTTI DI MARE	13.50
Meeresfrüchtesalat	
INSALATA CONTADINA	11.00
Gemischter Salat mit gewürfeltem Schafskäse und Oliven	
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORI E PARMIGIANO	9.00
Tomaten und Parmesanstreifen auf Rucola	
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE ROSSE	7.00
Salat aus fruchtigen Tomaten und roten Zwiebeln	
INSALATA DI TACCHINO	12.00
Putenbruststreifen auf gemischtem Salat	
INSALATA TONNO	9.00
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	
INSALATA CHAMPIGNON	10.00
Gemischter Salat mit frischen, gebratenen Champignons	

PASTA E RISOTTI.

<u>SPAGHETTI NAPOLI</u>	6.50
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce	
<u>SPAGHETTI BOLOGNESE</u>	8.00
Spaghetti mit original italienischer Hackfleischsauce	
<u>SPAGHETTI CARBONARA</u>	9.00
Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer cremigen Sahnesauce	
<u>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</u>	8.00
Spaghetti geschwenkt in frischem Knoblauch-Olivenöl mit Peperoni und Tomaten – leicht pikant	
<u>LINGUINE FRUTTI DI MARE</u>	13.50
Linguine mit Meeresfrüchten in raffinierter Tomatensauce verfeinert mit frischem Knoblauch – leicht pikant	
<u>LINGUINE CON SCAMPI</u>	13.50
Linguine mit Scampi in raffiniert Tomatensauce mit frischem Knoblauch – leicht pikant	
<u>LINGUINE AGLIO OLIO PEPERONCINO E SCAMPI</u>	13.50
Linguine mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, frischen Tomaten und Scampi – leicht pikant	
<u>TAGLIATELLE GORGONZOLA</u>	9.50
Tagliatelle mit Gorgonzola-Sahnesauce	
<u>TAGLIATELLE CON SALMONE</u>	13.50
Tagliatelle mit Lachs an einer leichten Tomaten-Sahnesauce	
<u>TAGLIATELLE CON SPINACI</u>	9.00
Tagliatelle mit Spinat in Sahnesauce	

<u>TAGLIATELLE CON BROCCOLI</u>	<u>9.00</u>
Tagliatelle mit Broccoli in Sahnesauce	
<u>PENNE SICILIANA</u>	<u>10.00</u>
Penne in leichter Knoblauch-Tomatensauce mit Auberginen, Paprikastreifen und Oliven im Ofen mit Käse überbacken	
<u>PENNE ARRABIATA</u>	<u>7.50</u>
Penne in pikanter Tomatensauce	
<u>PENNE AL FORNO</u>	<u>10.00</u>
Penne in Hackfleisch-Sahnesauce mit Schinken und frischen Champignons im Ofen mit Käse überbacken	
<u>LASAGNE</u>	<u>10.00</u>
Hausgemachte Lasagne nach original italienischem Rezept	
<u>CANNELLONI AL FORNO</u>	<u>10.00</u>
Hausgemachte Cannelloni mit Hackfleischfüllung nach original italienischem Rezept	
<u>TORTELLINI PANNA</u>	<u>9.00</u>
Tortellini in Sahnesauce mit Schinken, Erbsen und frischen Champignons	
<u>RISOTTO CON VERDURA</u>	<u>11.00</u>
Risotto mit Gemüse	
<u>RISOTTO CON FUNGHI</u>	<u>11.00</u>
Risotto mit frischen Champignons	
<u>RISOTTO MARINARA</u>	<u>13.50</u>
Risotto mit Meeresfrüchten	

CARNE.

<u>FEGATO DI MANZO ALLA GRIGLIA</u>	<u>16.50</u>
Frische Rinderleber mit Zwiebeln vom Grill	
<u>FEGATO DI MANZO ALLA VENEZIANA</u>	<u>17.50</u>
Frische Rinderleber mit Zwiebeln in Weißwein	
<u>BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA 250g</u>	<u>19.00</u>
Rumpsteak vom Steingrill mit hausgemachter Kräuterbutter	
<u>BISTECCA DI MANZO ALLA MAFIOSO 250g</u>	<u>21.00</u>
Rumpsteak an einer Balsamicosauce, Paprikastreifen und Oliven mit frischem Knoblauch verfeinert	
<u>BISTECCA DI MANZO AL PEPE VERDE 250g</u>	<u>22.00</u>
Rumpsteak an einer Sauce von grünem Pfeffer	
<u>BISTECCA DI MANZO ALLA GORGONZOLA 250g</u>	<u>19.50</u>
Rumpsteak an einer Gorgonzola-Sahnesauce	
<u>BISTECCA ALLA PORTOFINO 250g</u>	<u>22.00</u>
Rumpsteak an einer Sahnesauce mit frischen Champignons, Paprikastreifen, Zwiebeln, Artischocken und grünem Pfeffer	
<u>SCALOPPINA DI MAIALE ALLA GRIGLIA</u>	<u>15.50</u>
Schweinemedallions vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	
<u>SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PORTOFINO</u>	<u>17.50</u>
Schweinemedallions an einer Sahnesauce verfeinert mit frischen Champignons, Paprikastreifen, Zwiebeln, Artischocken und grünem Pfeffer	
<u>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</u>	<u>19.50</u>
Schweinemedallions umwickelt mit Parmaschinken und Salbeiblättern an einer Weißweinsauce	
<u>TACCHINO CON GORGONZOLA E PERE</u>	<u>16.50</u>
Putenbrustfilet überzogen mit Gorgonzola-Sahnesauce	
<u>TACCHINO ALLA GRIGLIA</u>	<u>15.00</u>
Putenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	
<u>TACCHINO ALLA PORTOFINO</u>	<u>17.50</u>
Putenbrustfilet an einer Sahnesauce verfeinert mit frischen Champignons, Paprikastreifen, Zwiebeln, Artischocken und grünem Pfeffer	

PESCE.

SCAMPI ALLA GRIGLIA 21.00

Acht geschälte Scampi vom Steingrill

SCAMPI ALLA PANNA 22.50

Acht geschälte Scampi in feiner Sahnesauce
mit Knoblauch verfeinert

SALMONE ALLA GRIGLIA 19.50

Frisches Lachsfilet vom Grill

SALMONE AL VINO BIANCO 22.00

Frisches Lachsfilet mit einer leichten Weißweinsauce

CALAMARI ALLA GRIGLIA 17.50

Calamari vom Grill

CALAMARI LIVORNESE 19.50

Gebratene Calamari an einer leichten Tomatensauce mit Paprika,
Kapern, Oliven und Knoblauch

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Fisch oder Fleischgericht

GEMISCHTER SALAT

oder wahlweise

POMMES - KROKETTEN - KARTOFFELN MIT GEMÜSE

PIZZE.

PIZZA MARGHERITA mit Käse und Tomatensauce	6.00
PIZZA PROSCIUTTO ^{1, 3} mit Schinken	7.50
PIZZA FUNGHI mit frischen Champignons	7.50
PIZZA CROSTINA ^{1, 3} mit Schinken und frischen Champignons	8.50
PIZZA SALAME ³ mit Salami	7.50
PIZZA RUSTICALE ³ mit Salami und Peperoni	8.50
PIZZA AMOROSA ³ mit Salami und Champignons	8.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1, 3} mit Paprika, frischen Champignons, Schinken und Salami	8.50
PIZZA CAPRICCIOSA ³ mit Sardellen, Salami, Champignons und Artischocken	9.00
PIZZA LA TRAVIATA ^{1, 3} von jedem etwas	10.00
PIZZA FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten	12.00
PIZZA SCAMPI verfeinert mit frischen Tomaten	11.50

PIZZA SALMONE mit frischem Lachsfilets	12.00
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA mit Parmaschinken	11.00
PIZZA ITALIA mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanstreifen	12.00
PIZZA TRI COLORE mit Rucola und Parmesanstreifen	9.00
PIZZA TACCHINO mit gegrillten Putenbruststreifen	10.00
PIZZA ETNA mit Hackfleisch, Peperoni und Ei	9.00
PIZZA HAWAII ^{1,3} mit Schinken und Ananas	8.50
PIZZA TONNO mit Thunfisch und Zwiebeln	9.00
PIZZA DIAVOLO ^{1,3} mit Schinken, Salami, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch - pikant	10.00
PIZZA CAPRESE mit Mozzarella und frischen Tomaten und Basilikum	9.00
PIZZA VERDE mit Spinat, Broccoli und Knoblauch	8.50
PIZZA VEGETALE mit saisonalem Gemüse	8.50

DEUTSCHE KLASSIKER.

CHEFSALAT	9.50
Junger Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch, Schinken, Zwiebeln und Käse	
BAYERISCHER WURSTSALAT	7.50
aus Fleischwurst, sauren Gurken und Zwiebeln angemacht mit Essig und Öl	
SCHWEIZER WURSTSALAT ^{1, 3, 5}	8.50
aus Fleischwurst, Käse, sauren Gurken und Zwiebeln angemacht mit Essig und Öl	
OMLETTE	8.50
mit Schinken und Champignons und einem gemischten Salat	
VEGETARISCHES OMLETTE	8.50
mit Gemüse und einem gemischten Salat	
PUTENBRUSTFILET HAWAII	16.00
mit einem gemischten Beilagensalat und dazu wahlweise Gemüse mit Kartoffeln, Pommes Frites oder Kroketten	
SCHNITZEL WIENER ART	15.00
frisch paniertes Schnitzel vom Schwein mit einem gemischten Beilagensalat und dazu Pommes Frites	

DOLCI.

Wir bieten Ihnen eine wechselnde Auswahl an hausgemachten Desserts und italienischen Eisspezialitäten. Unser Service informiert Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Legende der Zusatzstoffe:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Kann Geschmacksverstärker enthalten | 7. Geschwärzt |
| 2. Geschwefelt | 8. Enthält Koffein |
| 3. Kann Konservierungsstoffe enthalten | 9. Enthält Chinin |
| 4. Kann Nitritpökelsalz enthalten | 10. Enthält Antioxidationsmittel |
| 5. Kann Phosphat enthalten | 11. Enthält eine Phenylalaninquell |
| 6. Kann Farbstoffe enthalten | |

APERITIVI

CAMPARI ⁶ mit Orangensaft und Eis	0,2 l	25 %	4.90
MARTINI Bianco, Rosso, Dry mit Eis und Zitrone	4 cl	15%	4.50
SPRITZ oder HUGO	0,25 l	15 %	4.90
GLAS PROSECCO	0,1 l	11 %	3.30
FLASCHE PROSECCO	0,75 l	11 %	19.50

BIBITE.

S. PELLEGRINO oder AQUA PANNA	0,5 l 0,75 l	3.90 5.50
MINERALWASSER	0,2 l 0,4 l	2.10 3.00
LIMONADEN ^{3, 6, 8, 10, 11} Coca Cola, Coke Light, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,2 l 0,4 l	2.20 3.20
SCHWEPPEs ^{1, 9} Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l 0,4 l	2.30 3.80
FRUCHTSÄFTE Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeer	0,2 l 0,4 l	2.40 3.80
SCHORLEN Saft oder Nektar mit Mineralwasser	0,2 l 0,4 l	2.20 3.20

BIRRE.

FARNY HOFGUTSBIER vom Fass	0,3 l 0,5 l	2.50 3.00
FARNY RADLER vom Fass	0,3 l 0,5 l	2.50 3.00
FARNY PILS Aus der Flasche	0,3 l	2.80
FARNY HEFEWEIZEN vom Fass Leicht, Dunkel, Kristall und Alkoholfrei aus der Flasche	0,5 l	3.00
FARNY HEFEWEIZEN MIT LIMONADE	0,5 l	3.20
ALKOHOLFREIES BIER	0,5 l	3.00

VINO.

PINOT GRIGIO	0,25 l	4.80
Trockener Weißwein		
CHARDONNAY	0,25 l	4.80
Trockener Weißwein		
KERNER	0,25 l	5.20
halbtrockener Weißwein		
MÜLLER THURGAU	0,25 l	5,20
trockener Weißwein		
MERLOT	0,25 l	4.80
Trockener Rotwein		
MONTEPULCIANO	0,25 l	4.80
Trockener Rotwein		
CHIANTI	0,25 l	4.80
Trockener Rotwein		
LAMBRUSCO	0,25 l	4.80
Lieblicher Rotwein		
WEINSCHORLE	0,25 l 0,5 l	3.30 l 6,30

DIGESTIVI.

GRAPPA	2 cl	40 %	3.70
WILLIAMS BIRNE	2 cl	40 %	3.20
OBSTLER	2 cl	40 %	3.20
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone	4 cl	30 %	4.00
RAMAZZOTTI	2 cl	30 %	3.50
AVERNA	2 cl	30 %	3.50
AMARETTO	2 cl	28 %	2.80

CAFFÈ E TÈ.

ESPRESSO ⁸	2.20
ESPRESSO DOPPIO ⁸	3.90
CAFFÈ ⁸	2.70
CAPPUCCINO ⁸	3.00
CAFFELATT ⁸	3.00
TEE	2.50