

APERITIF

EUR

Limoncello Spritz ¹²	7,50
Lillet Berry ¹²	7,50
Glas Prosecco	4,50
Prosecco Aperol ^{33; **}	5,50
Aperol Spritz ^{33; **}	7,50
Hugo	7,50
Gordon's Pink Gin Berry (Gin + Schweppes Wild Berry) ³³	7,50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

EUR

Gemischter Vorspeisenteller ^{7,4}	11,00
Lachs Carpaccio auf Rucola ⁴	11,50
Thunfisch Carpaccio auf Rucola ⁴	11,50
Rinder Carpaccio auf Rucola mit Parmesan ⁷	14,00
Burrata mit Tomaten ⁷	10,50
Vittello Tonnato ⁴	14,00
Scampi Mare e Monti mit weißen Bohnen und Pilzen ^{2,4}	11,50
Salsiccia auf weißen Bohnen	10,50
Grüner Spargel mit Parmaschinken ⁷	10,90
Prosciutto e Melone	10,90
Calamari mit Artischocken ²	11,50
Ziegenkäse auf Gemüse mit Trüffel ^{1,7}	11,50
Bruschetta mit Tomaten	5,50

SUPPEN

EUR

Fischsuppe ^{2,4,14}	11,00
Tomatensuppe ⁷	6,00
Kartoffelsuppe mit Trüffel ⁷	8,50

SALATE

EUR

Gemischter Salat	6,00
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei ^{3,4}	11,00
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	6,00
Rucola Salat mit Tomaten und Parmesan ⁷	8,50
Rucola Salat mit Kalbsleber	11,50
Lachsfilet auf Salat ⁴	12,50
Putenbrust auf Salat und Parmesan ⁷	12,50
Tomate Mozzarella ⁷	9,00
Insalata del Pastore (<i>Schafskäse, Salat</i>) ⁷	11,00
Insalata La Piazzetta (<i>Scampi, Oliven, Kapern, Ei</i>) ^{2,3}	12,50
Rinderspitzen auf Salat und Parmesan ⁷	12,50

PASTA	EUR
Spaghetti Carbonara <small>33; 39; 41; 1, 7; 3</small>	11,50
Spaghetti Bolognese <small>1; 7; 3; 9</small>	11,50
Pasta Arrabbiata <small>1, 7; 3</small>	10,00
Pasta mit Gemüse und Schafskäse <small>1; 7</small>	11,50
Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesan <small>1; 7</small>	13,00
Pasta mit Gorgonzolasauce <small>1; 7</small>	11,50
Tagliatelle mit frischem Lachs und Zucchini <small>1, 4</small>	13,50
Spaghetti Frutti di Mare (<i>Meeresfrüchte</i>) <small>37; 1; 7; 2; 3; 4; 8</small>	13,50
Pasta mit Pute und Champignons in Tomaten-Sahnesauce <small>1, 7</small>	13,00
Pasta Mista ab 2 Personen (<i>Wahl von 3 Pasta Gerichten</i>)	29,50
- Jede weitere Person	13,00

Die Pasta Mista ab 2 Personen bezieht
sich nur auf diese Seite.

PASTA SPEZIALITÄTEN

EUR

Pasta mit Rotbarsch und Spinat in Safransauce 1;7,9;	13,90
Lasagne Bolognese 1;7,3;9	11,50
Risotto mit Steinpilzen und Parmesan 1;7	13,50
Cannelloni mit Ricottakäse und Spinat 1;7	11,50
Schwarze Taglierini mit Garnelen und Spargel 1;2,7	14,50
Taglierini mit Trüffel in Parmesanform 1;7	17,90
Tagliatelle mit Rinderspitzen und Rucola 1	14,50
Fagotti mit Birne und Käse gefüllt 30	14,50
Tortellini La Piazzetta (<i>Pilze, Schinken, Tomaten-Sahnesauce</i>)1;7	12,90
Pasta La Piazzetta (<i>Pilze, Schinken, Tomaten-Sahnesauce</i>) 1;7	12,90
Gnocchi in Gorgonzolasauce 1;7	12,90
Gnocchi mit Ziegenkäse gefüllt und Trüffel 1;7	17,90
Gnocchi in Tomatensauce mit Schinken 1;7	12,90
Spaghetti Acitreza (<i>mit Garnelen</i>)1,2,7	14,50

Sie wünschen dazu noch den passenden Wein?

Schauen Sie gerne in unsere reichhaltige Weinkarte oder sprechen Sie uns an.

PIZZA

EUR

Margerita (<i>Mozzarella und Tomatensauce</i>) 1; 7	9,90
Salami normal 1; 7; 37; 32	10,90
Salami picante mit Peperoni 1, 7; 37; 32; 41	11,50
Salami picante mit Champignons 1; 7; 37; 32; 41	11,50
Napoli (<i>Anchovis, Oliven, Kapern</i>) 1; 2; 7	11,50
Salami, Schinken, Paprika, Champignons 1; 7; 37; 30; 41	12,90
Prosciutto Funghi (<i>Schinken und Pilze</i>) 1; 7; 37; 30; 41	10,90
Quattro Formaggi (4 Käsesorten) 1; 7	12,90
Capricciosa (Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven) 1; 7; 37; 30; 41	12,90
Tonno e Cipolla (<i>Thunfisch und Zwiebeln</i>) 1; 4; 7	11,90
Rucola e Pecorino (<i>Hirtenkäse und Rucola</i>) 1; 7	11,50
Gorgonzola e Spinat (<i>Gorgonzola und Spinat</i>) 1; 7	12,50
Quattro Stagioni (<i>Salami, Schinken, Pilze, Tonno</i>) 1; 4; 7; 37; 32; 30; 41	12,90
Hawaii (<i>Schinken und Ananas</i>) 1; 7; 32; 30; 41	10,90
Parma e Rucola (<i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>) 1; 7	12,90
Prosciutto e Peperoni (Schinken und Peperoni) 1; 7; 37; 30; 41	10,90
Frutti di Mare (<i>Meeresfrüchte</i>) 1; 2; 4 7; 14	12,90
Rucola, Champignons, Parmesan mit Sahnesauce 1, 7	11,50
Vegetaria (<i>mit Gemüse</i>) 1, 7	13,50

PIZZA SPEZIALITÄTEN

EUR

Trüffel, Rucola, Mozzarella mit Sahnesauce 1;7	14,90
Lachs und Spinat 1;7	14,90
Garnelen und Knoblauch 1;7,4	14,50
Prosciutto e Scampi 1;4	14,90
Rucola e Vittelato Tonato 1,4	14,90
Salsiccia und Brokkoli 1;7	13,50
Rucola e Burrata 1,7	13,90
Gorgonzola mit Birne 1;7	12,90
La Piazzetta (<i>Salami, Schinken, Peperoni, Champignons</i>) 1;7;37; 30;41	13,90
Pute und Champignons 1;7	13,90
Pute und Brokkoli 1;7	13,90
Rinderspitzen mit Rucola 1;7	13,90

FLEISCH

EUR

Rumpsteak gegrillt	21,90
Rumpsteak mit Pfeffersauce <small>33; 32; 7; 9</small>	22,50
Rumpsteak mit Steinpilzen	22,90
Rumpsteak in Gorgonzolasauce <small>7; 12</small>	22,90
Rumpsteak mit Oliven, Zwiebeln, Kapern in Tomatensauce	22,50
Lammfilet mit Knoblauch und Rosmarin	23,90
Kalbsleber in Butter und Salbei <small>7</small>	21,90
Kalbsleber Venezianische Art (<i>Zwiebelsauce</i>) <small>7; 12</small>	21,90
Saltimbocca alla Romana (<i>Schinken und Salbei</i>) <small>7; 12</small>	18,90
Scaloppina mit Gorgonzolasauce <small>7; 12</small>	18,90
Putensteak gegrillt <small>33; 32; 7; 9</small>	17,50

Alle Fleischgerichte werden mit:
Rosmarinkartoffeln sowie saisonalem Gemüse serviert.

FISCH

EUR

Salmone alla Griglia (<i>Lachs gegrillt</i>) ⁴	19,50
Lachsfilet in rosa Pfeffersauce ^{33; 32; 4; 7; 9i}	19,90
Rotbarschfilet mit Senfsauce ^{1;7;12;10}	19,50
Calamari vom Grill auf Salat ^{2; 14}	20,90
Dorade im Ganzen vom Grill ²	22,90
Scampi auf Salat ^{2; 14}	21,90
Calamari Livornese (<i>Oliven, Kapern, Zwiebeln, Tomatensauce</i>) ^{2,4}	20,90
Loup de Meer im Ganzen vom Grill ^{2,4}	22,90

Alle Fischgerichte werden mit:
Rosmarinkartoffeln und Salat
serviert.

DESSERT

EUR

Panna Cotta <small>37; 32; 41; 7</small>	6,00
Cassata Siciliana (mit kandierten Früchten) <small>37;32; 41; 3 7; 8</small>	6,00
Tiramisu <small>37; 32; 41; 3; 7; 8</small>	6,00
Zitronensorbet	6,00
Tartufo Nero (Schokoladen- / Nusseis gefüllt) <small>37; 32; 41; 3; 7; 8</small>	6,00
Erdbeeren mit Mascarpone (Saisonal) <small>2; 4; 11; g; h</small>	7,00
Tartufo Eis Bianco (Vanilleeis mit Krokant) <small>37; 32; 41; 3; 7; 8</small>	6,00
Vanille Eis mit heißen Waldfrüchten <small>37; 32; 41; 3; 7</small>	6,50
Souflee al Cioccolato (Lava Cake) <small>37; 32; 41; 3; 7; 8</small>	6,00
Profiteroles mit Schokolade <small>37,32,41,3,7,8</small>	
Dessert Misto für 2 Pers. (Gemischte Dessertplatte) <small>37; 32; 41; 3; 7; 8.</small>	16,00
-Jede weitere Person	+7,50
Kleine gemischte Käseplatte	8,50

WEINKARTE	WEISSWEINE - Flaschen	EUR
Prosecco		20,50
	<i>Leicht golden, spritzig und harmonisch</i>	
Pinot Grigio		19,90
	<i>Frisch, leicht und fruchtig. Mit einem Hauch Zitrus, Melone und Pfirsich.</i>	
Chardonnay		19,90
	<i>Ein Weißwein mit kräftiger fruchtiger Note.</i>	
Inzolia Sicillia		19,90
	<i>Gut ausbalanciertes Verhältnis von Säure und Restsüße. Goldgelbe Farbe und angenehmes Aroma.</i>	
Diantha Sicilia Duca di Castelmonte		20,90
	<i>Strohgelb, leicht elegant und fruchtig. Geschmack nach Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich.</i>	
Gavi di Gavi Piemont		23,90
	<i>Eleganter Wein mit feinem Bouquet. Angenehm frisch und trocken mit hellgelber Farbe.</i>	
Vernaccia di San Gimignano Toscana		23,90
	<i>Sehr ausgewogener Weißwein. Harmonisch und delikat. Gekennzeichnet durch Frische, Beständigkeit und Ausgewogenheit.</i>	
Regaleali Bianco Sicilia		27,50
	<i>Nachgeschmack, der an süße und reife Früchte erinnert. Delikates und fruchtiges Bouquet mit Apfel und Bananennoten.</i>	
Lugana		27,50
	<i>Fruchtaromen von Apfel, Birne, Aprikosen und gelben Früchten.</i>	
Chardonnay		43,50
	<i>Jermann Intensiver Duft nach Apfel und Banane. Fruchtiger Geschmack.</i>	

WEINKARTE	ROTWEINE - Flaschen	EUR
Primitivo Apulien		19,90
	<i>Kräftiger Geschmack roter Früchte wie Brombeere, Erdbeeren und Kirschen treffen auf Nelken, Pfeffer und Mokka. Saftig und vollmundig.</i>	
Negro Amaro Salento Apulien		19,90
	<i>Feine Kräuternoten, mit Kirsch- und Orangenfrucht. Mediterran.</i>	
Nero D`Avola Sicilia		19,90
	<i>Intensive kräftige Fruchtnoten.</i>	
Merlot		19,90
	<i>Vollmundig und sehr harmonisch mit Aromen von Blaubeeren, reifen Kirschen, Veilchen und Kräuter, dazu ein Hauch Zimt.</i>	
Montepulciano D´ Abbruzo		19,90
	<i>Dunkle Früchte, Zwetschgen und süße Konfitüre.</i>	
Barbera D`Asti Piemont		21,90
	<i>Glänzendes Bordeauxrot, Duft nach Gewürzen und reifen Früchten. Weich und elegant.</i>	
Salice Salentino Reserva Apulien		21,90
	<i>Feiner Duft von getrockneten roten Früchten sowie würzige Aromen von Vanille und Tabak.</i>	
Rocca Rubia Riserva Sardinien		37,00
	<i>Elegante Kombination aus Würze und Waldfrüchten, sehr weich und rund.</i>	
Regaleali Rosso Sicilia		27,90
	<i>Intensiv, rubinfarbend. Besticht in der Nase durch feinwürzigen Duft nach reifen Kirschen und Noten von Vanille, Minze, Kaffee und Tabak.</i>	

Wein enthält Sulfite

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	EUR		EUR	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi <small>33; 37; 39; 31</small>	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Apfelschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Kirschschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Maracujaschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Rhabarberschorle	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Orangensaft	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Apfelsaft	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Kirschsft	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Kiba <small>39</small>	0,2l	3,00	0,4l	4,00
San Bitter Fl.			0,2l	3,00
Crodino Fl.			0,2l	3,00
Tonic Water ₃₃ , Bitter Lemon ₃₃ , Ginger Ale ₃₃			0,2l	3,00
Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna			0,25l	3,00
Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna			0,75l	6,90

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

EUR

Tasse Kaffee ³¹	3,00
Espresso ³¹	2,50
Doppelter Espresso ³¹	4,00
Cappuccino ^{31,7}	3,00
Caffé Latte ^{31,7}	3,50
Tee	2,50

BIER

EUR

EUR

König Pilsener vom Fass ¹	0,3l 3,50	0,5l 4,90
Alsterwasser ^{37,1}	0,3l 3,50	0,5l 4,90
Duckstein ^{1,33}		0,5l 4,90
Benediktiner Hefeweizen Fl. ¹		0,5l 4,90
Peroni Fl. ¹		0,33l 3,70
Vitamalz Fl. ^{1, 33}		0,33l 3,70
König Pilsener Alkoholfrei Fl. ¹		0,33l 3,70
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei Fl. ¹		0,5l 4,90

GETRÄNKE

OFFENE WEISSWEINE¹²

	EUR	EUR	EUR
Trebbiano D Abruzzo	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Pinot Grigio	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Frizzantino	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Weißwein Schorle	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Glas Wein	0,2l 4,90		

OFFENE ROTWEINE¹²

	EUR	EUR	EUR
Nero D Avola	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Rosé	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Lambrusco	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Montepulciano	0,25l 5,50	0,5l 9,50	1,0l 18,50
Glas Wein	0,2l 4,90		

APERITIF

	EUR
Campari Soda ^{33**}	4cl 6,50
Campari Orange ^{33**}	4cl 6,50
Aperol Orange ^{33**}	4cl 6,50
Martini Bianco / Rosso	4cl 4,50
Martini Dry	4cl 4,50
Sherry	4cl 4,50

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

EUR

Averna	2cl	3,80
Sambuca ³¹	2cl	3,30
Cynar	2cl	3,30
Limoncello ^{33; 41}	2cl	3,30
Amaretto ^{41;}	2cl	3,30
Fernet Branca ³³	2cl	3,80
Ramazotti ³³	2cl	3,80
Grappa	2cl	3,30
Dry Gin	2cl	3,30
Vecchia Romanga	2cl	4,30
Jack Daniels ³³	2cl	4,80
Ballantines ³³	2cl	3,80
Johnnie Walker Red Label ³³	2cl	4,30
Chivas Regal ³³	2cl	4,80
Bacardi	2cl	3,80
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,80
Vodka ¹	2cl	3,30

LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE,

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte (Pistazien, Walnüsse)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 33 mit Farbstoff
- 37 mit Konservierungsstoff
- 39 mit Antioxidationsmittel
- 32 mit Geschmacksverstärker
- 38 geschwefelt
- 35 geschwärzt
- 36 mit Phosphat
- 30 mit Milcheiweiß
- 31 koffeinhaltig
- 41 mit Süßungsmittel
- 34 gewachst
- ** chininhaltig

