

Anti Pasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern	10,30
Carpaccio di Polpo mit kleinem Rucolabouquet, mariniertem Flusskrebbsfleisch und Knoblauchbrot	14,80
Prosciutto di Parma e Melone Parmaschinken mit Melone ^{4.)11)}	9,80
Mozzarella di Bufala e Pomodoro Büffelmozzarella, Tomaten, frischer Basilikum	9,20
Carpaccio Filetto di Manzo vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	11,60
Insalata Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat	11,90
Formaggi Misto Gemischte Käseplatte mit Aprikosencreme, rote Feigencreme, Weintrauben und Pumpernickel	10,80

Ministrone - Suppen

Zuppa di Pomodoro italienische Tomatensuppe mit Basilikum	4,60
Minestrone toskanische Gemüsesuppe	5,20
Zuppa di Patate e Scampi Fritti frische Kartoffelcremesuppe mit einem frittierten Scampi und Knoblauchbrot ¹⁰	9,80

Insalata - Salate

Mista gemischte Blattsalate mit Tomaten und Gurken	4,80
Pomodoro Tomatensalat mit frischem Basilikum und Zwiebeln	4,50
Rucola con Parmigiano Rucola mit Parmesanblättern und Kirschtomaten	7,20
Mediterraner Bauernsalat Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken ^{4.)9)} .	9,30
Nizzarda gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln	9,50
Insalata Scampi Scampi vom Grill, an Rucolasalat, Sherrytomaten	15,20
Mista con Straccetti di Manzo gemischter Salat mit gegrillten Rinderfiletscheiben	14,50



I Pesce di Fischgerichte

Caciucco „Mediterranea“	gemischte Fischsuppe mit Edelfischen, Tomaten, Scampi, Langostini im Steingut serviert, mit gratiniertem Knoblauchbrot	16,20
Calamari alla Griglia	Tintenfisch vom Grill, mit Beilagesalat	14,70
Sogliola Seeszunge (ca. 400g)	vom Grill mit kleinem Rucolasalat, Kirschtomaten, Parmesanblätter	23,50
Luccio “Mediterran”	Zanderfilet vom Grill mit grünen Mandeloliven, Basilikum und Kräuterkartoffeln	16,30



I Carne di Fleischgerichte

Costolette di Agnello e Rosmarino	Lammcaree´ Kotelett vom Grill, mit Knoblauch, Rosmarin, Gemüse und Röstkartoffeln	18,80
Filetto di Manzo alla Griglia	Rinderfilet (220g) vom Grill, mit Kräuterbutter, Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln	23,80
Saltinbocca alla Romana	Medaillons vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken, Gemüse und Röstkartoffeln ^{5.)7.)8.)}	16,30
Cotoletta Milanese	Wienerschnitzel (von Kalb) mit Röstkartoffeln und Blattsalat	16,80
Ossobuco di Vitello	(220gr) von Kalb mit Gemüse geschmort an Safranreis	16,50

Pasta - Pasta - Pasta

...wählen Sie Ihre Lieblings-Nudel
mit Ihrer Lieblings-Sauce

Spaghetti

Aglio e Olio	7,80
Olivenöl - Knoblauch - Petersilie (pikant)	
Puttanesca	9,20
Olivenöl - Knoblauch - Zwiebeln - Kapern Sardellen - Tomaten - Chili – Oliven. ^{14.)}	
Scampi	16,30
Olivenöl – Knoblauch – Sherrytomaten – (pikant)	
Trüffel	16,20
Schwarzer Trüffel - Parmesan	

Penne

Arrabbiata	7,60
Tomaten - Kräuter - Chili	
4 Formaggi	8,90
4 verschiedene Käsesaucen	

Fusilli

Amatriciana	9,20
Speck - Zwiebeln - Tomaten – Basilikum ^{7.)10.)}	
Dei Trulli	9,00
Olivenöl, gebr. Tomaten, Basilikum, Mozzarellawürfel	

Linguine

Frutti di Mare	9,90
Meeresfrüchte - Knoblauch - Sherry- tomaten	
Napolitana	8,60
Knoblauch - Tomaten - Basilikum Sellerie - Parmesan	

Tagliatelle

Salmone e Gamberini	10,20
Lachs - Shrimps – Zucchini - Krepssahnesauce	
Vitello e Verdura	10,20
Kalbstreifen - Gemüse - Nüsse - Kabsjus	

Pasta Classico

Carbonara ^{7.)10.)}	7,80
Bolognese	9,10
Pomodoro	7,60
Lasagne al Forno	9,20



Risotto

con Funghi	9,90
gemischte, gebratene Pilze	
Contadina	9,90
Gemüse - Pecorino - Kalbsjus - frische Kräuter	

Pizze Classico

Holzofen-Pizza (ca. 34 cm)

Alle Pizzen mit Tomaten, Mozzarella und Oregano

Focaccia — Pizzabrot mit Rosmarin und Oregano ¹¹⁾¹⁸	4,30
Pane — Pizzabrot -- mit Tomaten und Knoblauch ¹¹⁾¹⁸	4,30
Margherita -- frischer Basilikum ^{.8.}	7,90
Napoli — Oliven ^{14.}	8,30
Funghi — Champignons	8,30
Salami -- italienische Salami ⁸⁾¹³	8,80
Prosciutto — mit gekochtem Hinterschinken ^{.8).13}	8,80
Siciliana -- mit Sardelen - kapern — Oliven ^{.8.)14}	9,20
Hawaii — mit gekochtem Hinterschinken — Ananas ^{.8).13}	9,20
Regina — mit gekochtem Hinterschinken und Champignons ^{.8).13}	9,60
Caprese —Rucola — Kirschtomaten	8,90
Calzone — gefüllt mit Hinterschinken, Champignons und Salami ⁾¹³	9,80
Ortolana — mit Auberginen und Parmesanblätter.	9,80
Capricciosa — Hinterschinken - Champignons - Artischocken und Peperoni ^{.13}	9,80
Quattro Stagioni — Hinterschinken - Champignons - Artischocken — Oliven ^{.9).13}	9,80
Tonno e Cipolla — Thunfisch — Zwiebeln ^{.8)}	9,80

*täglich von 14:00 - 17:00 Uhr jede Pizza Classico nur 7,60
außer Son. und Feiertage*

Pizze Speciali

Frutti di Mare — Meeresfrüchte ^{.8.}	10,30
Inverno — Salsicca, Oliven, Schafkäse (Original italienischer Salami pikant)	11,80
Villa Dante — Rucola — Parmaschinken ^{.8) 13}	11,80
Calabrese — mit original italienischer Salami (pikant) ^{.13}	10,60
Bresaola — mit Bündnerfleisch und Walnüssen ⁴	11,50
Salsiccia — mit Rucola (original italienischer Salami pikant) ^{.8) 13}	11,80
Toscana -- 4 Käsesorten (Pecorino - Parmesan - Mozzarella - Gorgonzola)	10,80



*Das Buchenholz für unseren Pizzaofen stammt aus ökologischer Forstwirtschaft mit
Herkunftsgarantie*

Unsere Speisen und Getränke enthalten teilweise folgende Inhaltsstoffe:

- 1) **Koffein**
 - 2) Chinin
 - 3) Farbstoff
 - 4) gefärbt mit Beta-Carotin
 - 5) Süßstoffe Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
 - 6) Süßstoffe Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
 - 7) Konservierungsstoff
 - 8) Konservierungsstoff mit Benzoesäure
 - 9) Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (0,26 kcal)
 - 10) Antioxidationsmittel
 - 11) Phosphat
 - 12) Geschmacksverstärker
 - 13) Antioxidationsmittel
 - 14) geschwärzt
 - 15) geschwefelt
 - 16) gewachst
 - 17) Stärke
 - 18) Pflanzeneiweiß
 - 19) Erzeugnis mit Schweinefleischanteilen
- * Die verarbeitete Schlagsahne ist mit Stickoxyd angerichtet

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Dolce - Dessert

Affogatoal Caffè – Vanilleeis in Espresso getränkt	3,90
Tirami Su – Löffelbiscuit mit Ei und Amaretto	4,90
Crema Catalana – mit Vanille und karamellisiertem Zucker	6,30
Panna Cotta – italienischer Sahnepudding mit Karamellsauce und Früchten ^{12.)}	5,90
Mascarponecreme – mit saisonalen Früchte im Glas	4,80
Dunkle Schokoladen Torte -- mit frischen Beeren	6,80
Schokoladensouffle` – lauwarm serviert mit Waldbeeren	6,80

Lust auf Eis?

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanille-Eis und Sahne* ^{3.)}	4,80
Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanille-Eis, Schokolade und Sahne* ^{3.)9.)}	4,80
Gemischtes Eis 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne* und Waffel ^{3.)9.)}	4,70
Tartufo mit Sahne* und Karamellsauce . ^{12.)}	4,70

