

ANTIPASTI VORSPEISEN

Mozzarella di Bufala con pomodoro ⁽⁷⁾	15,00 €
<i>Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl</i>	
<i>- auf Wunsch mit Burrata -</i>	16,50 €
Prosciutto e Melone	17,00 €
<i>Parmaschinken mit 3 Scheiben Honigmelone</i>	
Filetto al Carpaccio	17,00 €
<i>Fein geschnittenes rohes Rinderfilet, mariniert</i>	
Vitello Tonnato ^(3, 15)	17,00 €
<i>Mariniertes Kalbsfleisch in Thunfisch und Mayonnaise-Sauce</i>	
Antipasto Misto	18,00 €
<i>Mozzarella, Carpaccio, Vitello Tonnato</i>	
Antipasto All' italiana ^(3, 7)	17,00 €
<i>Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons</i>	

ZUPPE E MINESTRE SUPPEN

Minestrone	8,50 €
<i>Gemüsesuppe italienischer Art</i>	
Crema di Pomodoro	8,00 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	
Crema di Broccoli	8,00 €
<i>Broccolicremesuppe</i>	
Stracciatella ⁽³⁾	8,00 €
<i>Kraftbrühe mit geschlagenem Ei</i>	
Zuppa di Lenticchie ^(9, 15)	8,50 €
<i>Linsensuppe</i>	

¹⁾ glutenhaltiges Getreide ; ²⁾ Krebstiere; ³⁾ Eier; ⁴⁾ Fische ; ⁵⁾ Erdnüsse; ⁶⁾ Sojabohnen; ⁷⁾ Milch; ⁸⁾ Schalenfrüchte;
⁹⁾ Sellerie; ¹⁰⁾ Senf; ¹¹⁾ Sesamsamen; ¹²⁾ Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾ Lupinen;
¹⁴⁾ Weichtiere; ¹⁵⁾ Konservierungsstoffe

INSALATE
SALATE

Insalatina di Pomodori	9,50 €
<i>Tomatensalat mit Rote Zwiebeln</i>	
<i>- auf Wunsch mit bulgarischen Schafskäse -</i>	15,00 €
Insalatina Mista ^(10,15)	9,00 €
<i>Gemischter Salat</i>	
Insalata di Rucola e Parmigiano con Pomodorini ⁽⁷⁾	15,00 €
<i>Rucolasalat mit Tomaten und Parmesankäse</i>	
Insalata Sarda ⁽⁷⁾	
15,00 €	
<i>Salatplatte mit Schafskäse</i>	
Insalata Primavera ⁽⁴⁾	26,50 €
<i>Salatplatte mit Scampi, Rinder-Filetstreifen und Melone</i>	

PIZZE
PIZZA

Pizza Mozzarella ⁽³⁾	10,00 €
<i>Tomaten, Mozzarellakäse</i>	
Pizza Quattro Stagioni ⁽¹⁵⁾	12,00 €
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken</i>	
Pizza Capriccio ⁽¹⁵⁾	12,00 €
<i>Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Peperoni, Schinken, Artischocken</i>	
Pizza Rucola e Salami piccante ⁽¹⁵⁾	12,50 €
<i>Pizza mit Rucolasalat und Salami, scharf</i>	
Pizza alla Kanzler ⁽⁷⁾	14,00 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken</i>	
Pizza all'Axel Lange ⁽¹⁵⁾	14,00 €
<i>Pizza mit scharfer Salami, Champignons, Peperoni</i>	
Pizza Scampi ⁽⁷⁾	16,00 €
<i>Tomaten, Käse, Petersilie, Garnelen, Knoblauch</i>	

¹⁾glutenhaltiges Getreide ;²⁾ Krebstiere; ³⁾ Eier; ⁴⁾ Fische ; ⁵⁾ Erdnüsse; ⁶⁾ Sojabohnen; ⁷⁾ Milch; ⁸⁾ Schalenfrüchte;
⁹⁾ Sellerie; ¹⁰⁾ Senf; ¹¹⁾ Sesamsamen; ¹²⁾ Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾ Lupinen;
¹⁴⁾ Weichtiere; ¹⁵⁾ Konservierungsstoffe

PASTE
NUDELGERICHTE

Spaghetti con il Pomodoro e Basilico ⁽³⁾ <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum</i>	12,50 €
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino ⁽³⁾ <i>Spaghetti mit Öl und Knoblauch, scharf</i>	12,50 €
Spaghetti Bolognese ⁽³⁾ <i>Spaghetti mit hausgemachtem Ragout vom Kalb und Rind</i>	15,50 €
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti mit Speck und Ei</i>	14,50 €
Penne all' Arrabbiata ⁽³⁾ <i>Federnudeln mit Tomatensauce, scharf</i>	13,50 €
Penne all' Amatriciana ⁽³⁾ <i>Federnudeln mit Speck, Zwiebeln und Tomaten</i>	14,50 €
Penne Quattro Formaggi ^(3, 7) <i>Federnudeln mit vier Käsesorten</i>	14,50 €
Tagliatelle Capriccio ^(3, 15) <i>Eierbandnudeln mit Champignons, Rind- und Kalbsfleischspitzen, Cognac und Sahne</i>	17,50 €
Spaghetti Diavolo con Scampi ^(3, 4) <i>Spaghetti mit 2 Scampi in Tomatensauce, scharf</i>	23,50 €
Melanzane Parmigiana ⁽³⁾ <i>Auberginenauflauf</i>	19,50 €
Pasta Beilage	7,50 €

¹⁾ glutenhaltiges Getreide ; ²⁾ Krebstiere; ³⁾ Eier; ⁴⁾ Fische ; ⁵⁾ Erdnüsse; ⁶⁾ Sojabohnen; ⁷⁾ Milch; ⁸⁾ Schalenfrüchte; ⁹⁾ Sellerie; ¹⁰⁾ Senf; ¹¹⁾ Sesamsamen; ¹²⁾ Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾ Lupinen; ¹⁴⁾ Weichtiere; ¹⁵⁾ Konservierungsstoffe

CARNE DI MANZO RINDFLEISCH

Filetto alla Griglia 31,00 €
Rinderfilet vom Grill

Filetto al Pepe Verde ⁽¹⁵⁾ 33,50 €
Rinderfilet in Sahnesauce mit grünem Pfeffer

Filetto alla Senape ^(10, 15) 33,50 €
Rinderfilet mit Senfsauce

Filetto alla Pizzaiola ^(4, 15) 35,50 €
*Rinderfilet mit Kapern,
Sardellen, in pikanter Tomatensauce*

Filetto “ Capriccio “ ⁽⁴⁾ 39,50 €
*Rinderfilet mit Krabben, Champignons
und eine Garnele, pikant*

CARNE D' AGNELLO LAMMFLEISCH

Cotolette d'Agnello alla Griglia 29,50 €
Lammkotelett vom Grill

*Die Hauptgerichte werden mit gemischtem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln serviert.*

¹⁾glutenhaltiges Getreide ;²⁾ Krebstiere; ³⁾ Eier; ⁴⁾ Fische ; ⁵⁾ Erdnüsse; ⁶⁾ Sojabohnen; ⁷⁾ Milch; ⁸⁾ Schalenfrüchte;
⁹⁾ Sellerie; ¹⁰⁾ Senf; ¹¹⁾ Sesamsamen; ¹²⁾ Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾ Lupinen;
¹⁴⁾ Weichtiere; ¹⁵⁾ Konservierungsstoffe

CARNE DI VITELLO KALBSFLEISCH

Paillard alla Griglia <i>Kalbsschnitzel vom Grill, natur</i>	26,50 €
Scaloppa Milanese ⁽³⁾ <i>Kalbsschnitzel paniert</i>	27,50 €
Piccata al Limone <i>3 Kalbsmedaillons mit Zitronensauce</i>	27,50 €
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei</i>	29,50 €
Scaloppa alla Gorgonzola ⁽⁷⁾ <i>Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce</i>	29,50 €
Scaloppa Celestina ⁽⁷⁾ <i>Kalbsmedaillons mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	29,50 €
Scaloppa „Capriccio“ ⁽⁷⁾ <i>Kalbsmedaillons mit Krabben und Champignons, pikant</i>	29,50 €
Kalbsleber <i>(nicht jeden Tag)</i>	29,50 €
Kalbsnieren <i>(nicht jeden Tag)</i>	31,50 €

Die Hauptgerichte werden mit gemischtem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln serviert.

¹⁾glutenhaltiges Getreide ;²⁾ Krebstiere; ³⁾ Eier; ⁴⁾ Fische ; ⁵⁾ Erdnüsse; ⁶⁾ Sojabohnen; ⁷⁾ Milch; ⁸⁾ Schalenfrüchte;
⁹⁾ Sellerie; ¹⁰⁾ Senf; ¹¹⁾ Sesamsamen; ¹²⁾ Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾ Lupinen; ¹⁴⁾
Weichtiere; ¹⁵⁾ Konservierungsstoffe

PESCE FISCH

Scampi alla Griglia ^(4, 15) <i>Garnelen gegrillt mit feiner Remouladensauce</i>	28,50 €
Scampi al Forno ⁽⁴⁾ <i>Garnelen im Ofen gebacken mit Knoblauch</i>	29,50 €
Scampi alla Livornese ⁽⁴⁾ <i>Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch</i>	29,50 €
Scampi al Pepe Verde ⁽⁴⁾ <i>Garnelen mit grünem Pfeffer</i>	29,50 €

**Frischer Fisch aus dem Mittelmeer
auf Anfrage**

Tagespreis nach Gewicht

*Seezunge
Loup de Mer
Dorade
Baby-Steinbutt*

*Die Hauptgerichte werden mit gemischtem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln serviert.*

¹⁾glutenhaltiges Getreide ; ²⁾Krebstiere; ³⁾Eier; ⁴⁾Fische ; ⁵⁾Erdnüsse; ⁶⁾Sojabohnen; ⁷⁾Milch; ⁸⁾Schalenfrüchte;
⁹⁾Sellerie; ¹⁰⁾Senf; ¹¹⁾Sesamsamen; ¹²⁾Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾Lupinen;
¹⁴⁾Weichtiere; ¹⁵⁾Konservierungsstoffe

**DOLCE
DESSERT**

Tirami-Su – mit Amaretto ^(3,7)	8,00 €
Panna Cotta ⁽⁷⁾	8,00 €
Creme Caramel ^(3,7)	8,00 €
Zabaione con Gelato ^(3,7) <i>Geschlagene Creme mit Marsala auf Eis</i>	10,00 €
Macedonia ^(3,7) <i>Frischer Obstsalat mit Vanilleeis</i>	11,00 €
Gemischtes Eis ^(3,7)	11,00 €
Cassata Siciliana – mit Maraschino ^(3,7)	8,50 €
Tartufo Classico – mit Eierlikör ^(3,7)	8,50 €
Mascarpone mit Erdbeeren ^(3,7)	14,00 €
Sorbetto	9,00 €

**FORMAGGIO
KÄSE**

Bel Paese ⁽⁷⁾	8,50 €
Parmesankäse Grana Padano ⁽⁷⁾	10,00 €
Schafskäse ⁽⁷⁾	8,50 €
Gorgonzola ⁽⁷⁾	8,50 €
Provolone ⁽⁷⁾	9,00 €
Gemischte Käseplatte <i>pro Person</i> ^(3,7)	15,00 €

¹⁾glutenhaltiges Getreide ;²⁾ Krebstiere; ³⁾ Eier; ⁴⁾ Fische ; ⁵⁾ Erdnüsse; ⁶⁾ Sojabohnen; ⁷⁾ Milch; ⁸⁾ Schalenfrüchte;
⁹⁾ Sellerie; ¹⁰⁾ Senf; ¹¹⁾ Sesamsamen; ¹²⁾ Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l); ¹³⁾ Lupinen;
¹⁴⁾ Weichtiere; ¹⁵⁾ Konservierungsstoffe

WARME GETRÄNKE

Tasse Espresso	3,00 €	Glas Tee ⁴	3,50 €
Tasse Cappuccino	3,90 €	Glas Latte Macchiato	4,50 €
Tasse Kaffee ⁴	3,00 €	Glas frischer Pfefferminztee mit Honig	5,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{2*}	0,2 l	3,50 €	Tomatensaft	0,2 l	4,00 €
Fanta ^{3*}	0,2 l	3,50 €	Tonic Water ¹	0,2 l	4,50 €
S. Pellegrino	0,25 l	3,50 €	Bitter Lemon ¹	0,2 l	4,50 €
S. Pellegrino	0,75 l	6,50 €	Orangensaft	0,2 l	6,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,50 €	(frisch ausgepresst)		
Orangensaft ⁴	0,2 l	3,50 €	San Bitter ¹	0,2 l	6,00 €
Apfelschorle	0,3 l	3,50 €			

BIERE

Königs Pilsener	0,3 l	4,50 €
-----------------	-------	--------

APERITIFS

Prosecco	0,1 cl	7,50 €
Hugo	0,1 cl	8,50 €
Aperol Spitz *	0,1 cl	8,50 €
Limoncello Spritz *	4 cl	8,50 €
Campari Soda – oder Orange*	4 cl	8,00 €
Cynar Soda	4 cl	8,00 €
Martini weiß, rot oder dry	5 cl	7,00 €
Punt e Mes	4 cl	6,50 €
Sherry dry oder medium	5 cl	6,00 €
Portwein	5 cl	6,50 €
Pernod *	4 cl	7,00 €
Bellini	0,1 cl	9,50 €

LONGDRINKS

Gorden´s Gin *	4 cl	9,50 €	Hendricks Gin *	4 cl	12,50 €
----------------	------	--------	-----------------	------	---------

Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

** mit Farbstoff; 1) chininhaltig; 2) koffeinhaltig; 3) mit Konservierungsmittel Benzoesäure; 4) „Fair-Trade Town“*

OFFENE WEINE

	0,2 l	
Chardonnay	7,00 €	
Pinot Grigio	7,00 €	
Gavi di Gavi	9,50 €	
Rose	7,50 €	
Chianti	7,50 €	
Salice Salentino	9,50 €	
Primitivo	11,50 €	

Schorle, weinhaltiges Getränk, weiß oder rot 0,2 l 5,50 €

SPIRITUOSEN

Wodka Moskovskaja	0,2 cl	5,00 €
Wodka Absolut	0,2 cl	6,00 €
Linie Aquavit	0,2 cl	5,00 €

LIKÖRE

Sambuca	2 cl	4,00 €
Amaretto	4 cl	6,00 €
Grand Marnier	4 cl	7,00 €
Cointreau	4 cl	7,00 €

WEINBRAND-COGNAC

Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €
Hennesy	2 cl	8,50 €
Martell	2 cl	8,50 €
Remy Martin	2 cl	8,50 €

MAGENBITTER

Fernet Branca*	4 cl	6,00 €
Fernet Menta*	4 cl	6,00 €
Amaro Averna*	4 cl	6,00 €
Ramazotti*	4 cl	6,00 €

WHISKY

Jonny Walker*	4 cl	8,50 €
Ballentines*	4 cl	8,50 €
Jim Beam*	4 cl	7,50 €
Chivas Regal*	4 cl	9,50 €

Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

** mit Farbstoff; 1) chininhaltig; 2) koffeinhaltig; 3) mit Konservierungsmittel Benzooesäure*