

Antipasti-Vorspeisen

Antipasto Vegetariano gegrilltes Gemüse der Saison vom Buffet und Caprese*c	16,90
Carpaccio di Manzo Rinderfiletscheiben hauchdünn mit Rucola und Parmesan mariniert	16,90
Vitello Tonnato Kalbsfiletscheiben hauchdünn mit Thunfisch-Mayonnaise*2,*b, Kapern*2 und Paprika	16,90
Bruschetta Brottscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Basilikum	7,00

Zuppe-Suppen

Minestrone di Verdure Gemüsesuppe	6,50
Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe*c	6,50
Stracciatella alla Romana 2* Kraftbrühe mit Ei und Parmesan	6,50

Insalate-Salate

Insalata Mista gemischter Salat	11,50
Insalata di Tonno gemischter Salat mit Thunfisch*2 und Zwiebeln	14,90
Insalata di Salmone gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen	16,90
Beilagen Salat gemischter beilagen Salat	5,50

Unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing verfeinert

Pasta-Nudeln

Spaghetti Bolognese Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsoße	12,50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Ei, Speck*2,*3,*4 und Sahnesoße*c	12,50
Spaghetti Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten*d und Tomatensoße	14,90
Maccheroni alla Norma Maccheroni in Tomatensoße, Auberginen und Schafskäse*2	12,50
Lasagna Classica Nudeln mit Bolognese, Bechamelsoße*c, Erbsen, Parmesan und mit Mozzarella*c überbacken	13,50
Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße*c	15,90
Tortellini Panna e Prosciutto gefüllte Tortellini in Schinken*2,*3,*4 -Sahnesoße*c	13,50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Maccheroni in Tomatensoße	7,00
Maccheroni in Schinken*2,*3,*4 und Sahnesoße *c	7,00
Piccola Pizza Margherita*c	7,00
Piccola Pizza Salami*2,*3,*c	7,00
Piccola Pizza Prosciutto*2,*3,*4,*c	7,00

Glutenfreie Gerichte

Pasta oder Pizza Gluten Frei?
Dann sprechen Sie uns gerne an...

Pizze-Pizza

Pizza Margherita mit Tomatensoße, Mozzarella*c und Basilikum	11,00
Pizza Siciliana mit Tomatensoße, Mozzarella*c, Sardellen*2, Kapern*2 und schwarzen Oliven*6	13,50
Pizza Salami mit Tomatensoße, Mozzarella*c und Salami*2	13,00
Pizza al Prosciutto e Funghi mit Tomatensoße, Mozzarella*c und Kochschinken*2,*3,*4	13,50
Pizza Tonno mit Tomatensoße, Mozzarella*c, Thunfisch*2 und Zwiebeln	13,50
Pizza Mare mit Tomatensoße, Knoblauch und Meeresfrüchten*2*d	14,50
Pizza Diavola mit Tomatensoße, Mozzarella*c, scharfer Salami*1, Chili*2 und schwarzen Oliven*6	13,50
Pizza Vegetariana mit Tomatensoße, Mozzarella*c und gegrilltes Gemüse der Saison	13,90
Pizza Hawaii mit Tomatensoße, Mozzarella*c, Kochschinken*2,*3,*4, und Ananas	13,50
Pizza Il Lago mit Tomatensoße, Mozzarella*c, Parmaschinken*2, Rucola und Parmesan	14,50
Pizza Norma mit Tomatensoße, Mozzarella*c, Auberginen und Schafskäse*c,*2	13,50

Vegane Gerichte

Antipasto Vegano Gegrillte Gemüse der Season und eine Scheibe Bruschetta	16,90
Spaghetti alle Verdure in Tomatensoße und Gemüse der Season	13,50
Pizza Vegana Tomatensoße und Gemüse	13,00
Vegane Ravioli alle Verdure mit Gemüsegefüllt in Tomatensoße und Gemüse	18,50

Carne-Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana Schweinefilet mit Parma-Schinken*2 und Salbei	24,50
Bistecca ai Ferri Rumpsteak gegrillt	25,50
Bistecca ai Funghi Rumpsteak mit Pilzen *c,	26,50
Filetto di Maiale al Gorgonzola Schweinefilet in Gorgonzolasoße*c	24,50
Filetto di Maiale alla Griglia Schweinefilet gegrillt	24,50

Unsere Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

Pesce-Fischgerichte

Salmone alla Griglia gegrillter Lachs	26,50
Salmone al Pepe Rosa Lachs in Pfeffersoße*2,*c	26,50
Calamari alla Griglia gegrillter Tintenfisch	24,50

Unsere Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

Dessert-Nachspeise

Tiramisu – nach Art des Hauses *c,*9	7,50
Panna Cotta – Vanille-Sahnepudding*c	7,50
Soufflé al Cioccolato*c mit Vanille Eis*c	7,50
Tartufo Eis – Eisdessert*c.	7,50
Cassata Eis - Eisdessert*c	7,50

Bevande-Alkoholfreie Getränke

Acqua con Gas – Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75 l	7,50
Acqua con Gas – Mineralwasser mit Kohlensäure 0,25 l	3,50
Acqua Naturale – Mineralwasser Still 0,75 l	7,50
Acqua Naturale – Mineralwasser Still 0,25 l	3,50
Coca Cola* _{1,4} 0,3 l	3,50
Fanta _{1*} 0,3l	3,50
Sprite* ₁ 0,3l	3,50
Coca Cola Zero* _{1,*4} 0,3 l	3,50
Orangensaft 0,2 l	3,50
Apfelsaft 0,2 l	3,50
Apfelschorle 0,3 l	3,50
San Bitter 0,1 l	4,20
Crodino 0,1 l	4,20
Rhababerschorle 0,33l	4,50

Bevande Calde-Warme Getränke

Cappuccino * _{9,*c} ,	3,50
Latte Macchiato * _{c,*9} ,	4,10
Espresso* ₉	2,20
Caffee Crema* ₉	3,20
Espresso Doppio* ₉	4,00
Tasse Tee verschiedene Sorten	2,50
Heißer Kakao mit Sahne* _c	3,60

Alle Milchgetränke können auch mit Hafermilch zubereitet werden für einen Zuschlag von 0,50€.

Birre-Bier

Herrenhäuser vom Fass 0,3 l	3,50
Herrenhäuser vom Fass 0,5 l	5,50
Herrenhäuser Alkoholfrei 0,33 l	3,50
Herrenhäuser Alster 0,3 l	3,50
Herrenhäuser Alster 0,5 l	5,50
Erdinger Weizenbier 0,5 l	5,50
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei 0,5 l	5,50
Herrenhäuser Alster Alkoholfrei 0,33 l	3,50

Vini Aperti-Offene Weine

Rotwein

Monte Pulciano	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
Lambrusco aus Emilia Romagna	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
Nero D´Avola di Sicilia	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50

Weißwein

Pinot Grigio	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
Grillo Bianco di Sicilia	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
Rosato	0,2 l	5,90
	0,5 l	13,50
Weinschorle	0,2 l	5,50

Flasche Wein 0,7l-Preise auf Anfrage

Liquori-Liköre

Sambuca 40% vol. 2cl	4,50
Amaretto 28% vol. 4cl	4,50
Limoncello 31% vol.2 cl	4,50
Averna 29% vol2cl	4,50
Ramazotti 30% vol2cl	4,50
Fernet Branca 40% vol. 2cl	4,50
Campari 25 %vol.	5,50
Campari-Orange 25 %Vol.	5,50
Prosecco 10,5 %vol. 0,1 l	5,00
Grappa 38% vol. 2cl	4,50
Grappa di Prosecco 40% vol. 2 cl	7,00
Aperol Spritz 10,5%vol	7,50
Hugo Spritz 7,5% vol.	7,50
Limoncello Spritz 15% vol.	7,50
Vecchia Romagna 38%vol 4cl.	4,50
Martini Bianco 14,4%vol.	5,50
Branca Menta 28%vol.	4,50
Baileys Original 14% vol.	4,50
Jägermeister 35%vol.	4,50

Unsere Liste der Zusatzstoffe & Allergene

Die Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxydationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. Chinin haltig
11. mit Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. Enthält Sulfite

Die Allergene

- A. Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
- D. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Muscheln, Garnelen etc.)

EC Zahlung ab 30,00€ möglich.