



Aperitivi • Aperitifs

Prosecco di Valdobbiadene	0,1l	6,50 €
Aperol Spritz	0,15 l	7,50 €
Hugo	0,15 l	7,50 €
Campari Soda	0,2 l	5,90 €
Campari Orange	0,2 l	5,90 €
Martini Rosso / Bianco / Dry	5 cl	5,50 €
Sherry Medium / Dry	5 cl	5,50 €

Antipasti • Vorspeisen

Vitello Tonnato 1	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert	16,50 €
Carpaccio di Manzo 1	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse an einer weichen Vinaigrette	17,90 €
Caprese di Fior di Latte 2 1	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	9,50 €
Caprese di Bufala 2 1	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	16,50 €
Mozzarella di Bufala con Crudo di Parma B	Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken (Goldetikett)	18,50 €
Prosciutto San Daniele con Melone	San Daniele-Schinken mit Melone	17,50 €
Insalata Frutti di Mare	Salat aus frischen Meeresfrüchten	18,50 €

Bruschette

Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten

4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
5,50 €	6,50 €	8,50 €	9,50 €

Zuppe • Suppen

Vellutata di Pomodoro 2	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	7,50 €
--------------------------------	--	--------



Pasta • Nudelgerichte

Linguine al Pesto 2	Flache Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Pesto, Pinienkernen und Parmesankäse	17,50 €
Lasagne al Ragout della Nonna	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	17,50 €
Spaghetti Castelfranco	Spaghetti mit frischen Champignons, Zwiebeln, gekochtem Schinken, abgelöscht mit Cognac, in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce	17,50 €

Pasta • Nudelgerichte für unsere Feinschmecker

Raviolone di Bufala alla Sienese 2	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	19,90 €
Tagliolini dello Chef	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	18,50 €
Tagliolini Pasolini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	19,50 €
Tagliolini Flambati al Tartufo 2	Frische Bandnudeln flambiert, in cremiger Parmesan-Käse-Sauce mit frischen Trüffeln	24,50 €
Tagliolini al Salmone	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	19,50 €
Linguine Scampi Vino bianco e Pomodorini	Flache Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	22,50 €
Linguine ai Frutti di Mare	Flache Spaghetti mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	21,50 €



Buon appetito! Purer Genuss aus dem Steinofen.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl.

Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe.

Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

Pizze Rosse • Pizzen mit Tomaten

Regina Margherita 2	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	16,50 €
Margherita 2	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,50 €
Ortolana 2	Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	15,50 €
Salamino	Tomaten, Mozzarella, Salami	12,00 €
Funghi 2	Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	14,50 €
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	15,00 €
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	15,90 €
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	14,50 €
Campagnola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	15,90 €
Giardino 2	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	15,90 €
Nadine 2	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	15,00 €
Salotto	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	18,50 €
Pisa	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	18,50 €
Pizza Mista	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	15,90 €
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	16,50 €
Scampi	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	19,50 €
Frutti di Mare	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	18,50 €
con Salmone	Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Porree, Lauchzwiebeln	18,90 €



Pizze Bianche • Pizzen ohne Tomaten

Focaccia 3	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	6,50 €
Con Pesto e Zucchine 2	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	12,50 €

Pizze Calzone • Pizzen Calzone

Calzone Classico	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	13,90 €
Calzone di Fuoco	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und frischen Champignons	13,90 €

Le Insalate • Salate

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing oder Vinaigrette

Insalata Mista 3 1	Gemischter Salat	8,50 €
Insalata Avocado e Mango 3 1	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado, Mango und Walnüssen	16,50 €
Insalata Tonno 1	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Thunfischfilet und gekochtem Ei	14,50 €
Insalata Greca con Pecorino 2 1	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Oliven und Schafskäse	14,90 €
Insalata con Pollo e Carciofi 1	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Artischocken	16,50 €
Insalata Diavoletta 1	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado und Mango, Parmaschinken und Cherrytomaten	16,50 €
Insalata Fresca e Buona 1 2	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Salatbouquet mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto	16,50 €



Specialità di carne • Fleischgerichte

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Bocconcini di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett	24,50 €
Saltimbocca alla Romana	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	26,50 €
Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Linguine (flache Spaghetti)	26,50 €
Medaglioni di Vitello con Rucola	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecrème-Sauce, belegt mit Rucola und Parmesanspänen	26,50 €
Filetto di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	32,50 €
Filetto di Vitello Gorgonzola	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	32,50 €
Filetto di Vitello Madagascar	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	32,50 €

Braceria • Grillspezialitäten

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto di Vitello alla Griglia	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	30,00 €
Tagliata di Vitello	Tranchiertes Kalbs-Entrecôte vom Grill, Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Parmesanspänen	26,50 €
Entrecôte di Vitello alla Griglia	Kalbs-Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter	25,50 €
Petto di Pollo alla Griglia	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	19,50 €



Specialità di Pesce • Fischgerichte

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Salmone alla griglia	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	26,50 €
Merluzzo con Spinaci	Kabeljaufilet auf einem Spinat-Cremebett	29,50 €
Scampi alla Livornese	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	32,50 €
Scampi al forno	Großgarnelen (6/8, Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	32,50 €
Gamberoni e Scampi alla griglia	Gold gebratene Riesengarnelen, mit Cognac abgelöscht, serviert auf einem Spinat-Brokkoli-Bett mit Cherrytomaten und Knoblauch	34,50 €
Zuppa di Pesce	Toskanische Fischsuppe, fein abgestimmt mit Chili und Knoblauch, Weißwein und leichter Tomatensauce, dazu servieren wir geröstete Knoblauchbrotscheiben	26,50 €

Contorni • Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,00 €
Pommes frites	3,00 €
Kroketten	3,50 €
Gemischter Salat (Beilagensalat)	5,00 €
Grüner Salat	4,00 €
Blattspinat	4,50 €
Brokkoli	4,00 €

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.

2 ohne Fleisch **3** vegan **1** Glutenfrei



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,80 €	4,50 €
Apfelschorle	2,80 €	4,50 €
Kirschnektar	2,80 €	4,50 €
Bananennektar	2,80 €	4,50 €
Orangennektar	2,80 €	4,50 €
Tomatensaft	3,00 €	
	0,3l	
Vio Schorle Johnnisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
	0,33l	
Ice Tea Elephant Bay 'Lemon Taste'	3,80 €	
Ice Tea Elephant Bay 'Peach Taste'	3,80 €	
	0,2l	0,4l
Pepsi-Cola	2,80 €	4,50 €
Cola Light	2,80 €	4,50 €
Coca Cola Zero	3,00 €	
Mirinda	2,80 €	4,50 €
7up	2,80 €	4,50 €
Fassbrause	2,80 €	4,50 €
Tafelwasser	2,80 €	4,50 €
Malztrunk	0,33l	3,50 €
Ginger Ale	0,20l	3,00 €
Tonic Water	0,20l	3,00 €
Bitter Lemon	0,20l	3,00 €

Mineralwasser Flaschen

	0,25l	0,75l
San Pellegrino	2,80 €	6,50 €
Aqua Panna	2,80 €	6,50 €
Original Selters Classic		6,00 €
Original Selters Naturell		6,00 €

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2,80 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato im Glas	Glas	4,00 €
Milchkaffee	Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade	Tasse	4,00 €



Unsere Teespezialitäten

Pfefferminze

Glas 3,40 €

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische

Kamille

Glas 3,40 €

Hochwertige sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee

Grüner Tee mit Lemonmyrte

Glas 3,40 €

Ein wohltuender Grüntee mit einer leichten Lemonnote und frischem Aroma

Apfel-Birne

Glas 3,40 €

Erfrischender Früchtetee mit Apfel-Birnen-Aroma

Earl Grey

Glas 3,40 €

Schwarzer Tee, aromatisiert mit Bergamotte, Orangenschalen und Kornblumenblüten

Feiner Darjeeling

Glas 3,40 €

Eine charaktervolle Sommerpflückung mit einer herb-nussigen Note aus den hoch gelegenen Südhängen des Himalaya

Rooibos Orange & Karamell

Glas 3,40 €

Aromatischer Rooibos-Tee mit cremig-sahnigem Karamellaroma abgerundet durch fruchtige Orangenote.

Feldkräuter mit Fenchel & Anis

Glas 3,40 €

Eine Mischung erlesener Kräuter für ein besonders köstliches, mild-harmonisches Geschmackserlebnis.

Früchtetee Hibiskus & Himbeere

Glas 3,40 €

Harmonische Früchteteeemischung mit betonter Hibiskus- und Himbeernote für ein unvergleichlich fruchtig-frisches Geschmackserlebnis



Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	3,40 €	5,20 €
Märkischer Landmann	3,40 €	5,20 €

Flaschenbier

	0,3l	0,5l
Clausthaler alkoholfrei	3,90 €	
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei		4,90 €
Schöffelhofer (Dunkel / Kristall)		4,90 €
Schöffelhofer Weizen		4,90 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister)	3,80 €	
	0,33l	
Nastro Azzurro (italienisches Bier)	3,90 €	

Offene Weißweine

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75 l
Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	6,50 €			22,00 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 1,0l
Riesling (Gebr. Ludwig / Mosel)	6,90 €			28,00 €
				Karaffe 1,0l
Trebbiano (Lavorato / Veneto)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	4,50 €	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €

Offener Roséwein

	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Cerasuolo (Messana / Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €

Offene Rotweine

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75 l
Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	6,50 €			22,00 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Primitivo (Lavorato / Puglia)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Nero d'Avola (Lavorato / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	4,50 €	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé	5,00 €			



Sekt und Champagner 0,75 Liter

Moët & Chandon Rosé	78,00 €
Moët & Chandon	68,00 €
Dom Perignon	190,00 €
Lantieri Franciacorta Rosè	36,00 €
Lantieri Franciacorta Satèn	32,00 €
Mionetto Prosecco	24,50 €
Valdo Prosecco	26,50 €

Cognac und Weinbrand 2cl / Whisky 4cl

Vecchia Romagna	3,90 €
Johnnie Walker	7,80 €
Ballentines	5,90 €
Chivas Regal	7,50 €
Jim Beam	5,80 €
Jack Daniels	7,00 €

Digestifs und Liköre 2cl

Amaro Averna	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Jägermeister	3,00 €
Amaretto	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Limoncello	3,00 €
Baileys	3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.