



APERITIVI • APERITIFS

Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,15 l	6,50 €
Hugo	0,15 l	6,50 €
Campari Soda	0,2 l	4,90 €
Campari Orange	0,2 l	4,90 €
Martini Rosso / Bianco / Dry	5 cl	4,50 €
Sherry Medium / Dry	5 cl	4,50 €

ANTIPASTI • VORSPEISEN

Antipasto Toscana	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	14,50 €
Vitello Tonnato 🌱	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert	13,50 €
Carpaccio di Manzo 🌱	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse an einer weichen Vinaigrette	14,90 €
Caprese di Fior di Latte 🌱 🌱	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	8,50 €
Caprese di Bufala 🌱 🌱	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen	14,50 €
Mozzarella di Bufala con Crudo di Parma	Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken (Goldetikett)	16,50 €

BRUSCHETTE

Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten

4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
4,50 €	5,50 €	7,50 €	8,50 €

ZUPPE • SUPPEN

Vellutata di Pomodoro 🌱	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	6,50 €
--------------------------------	--	--------



PASTA • NUDELGERICHTE

Linguine al Pesto 🌿	Flache Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Pesto, Pinienkernen und Parmesankäse	15,90 €
Lasagne al Ragout della Nonna	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	15,90 €
Spaghetti Castelfranco	Spaghetti mit frischen Champignons, Zwiebeln, gekochtem Schinken, abgelöscht mit Cognac, in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce	14,50 €

PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

Pasta Mista	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches für 1 Person für 2 Personen	16,50 € 30,00 €
Raviolone di Bufala alla Sienese 🌿	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	17,90 €
Tagliolini dello Chef	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	17,50 €
Tagliolini Pasolini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	17,50 €
Tagliolini Flambati al Tartufo 🌿	Frische Bandnudeln flambiert, in cremiger Parmesan-Käse-Sauce mit frischen Trüffeln	22,50 €
Tagliolini al Salmone	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	17,90 €
Linguine Scampi Vino bianco e Pomodorini	Flache Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	19,50 €
Linguine ai Frutti di Mare	Flache Spaghetti mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce	19,50 €



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	🍷 Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	14,50 €
Margherita	🍷 Tomaten, Mozzarella, Basilikum	8,50 €
Ortolana	🍷 Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	13,50 €
Salamino	Tomaten, Mozzarella, Salami	10,90 €
Funghi	🍷 Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	12,50 €
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	13,50 €
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	13,90 €
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	12,50 €
Campagnola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	13,90 €
Giardino	🍷 Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	13,90 €
Nadine	🍷 Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	13,90 €
Salotto	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	16,50 €
Pisa	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	16,50 €
Pizza Mista	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	13,90 €
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,50 €
Scampi	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	18,50 €
Frutti di Mare	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	16,50 €



PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

Focaccia 🌱	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	6,50 €
Con Pesto e Zucchine 🌱	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 🌱 🌱	Gemischter Salat	8,50 €
Insalata Avocado e Mango 🌱 🌱	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado, Mango und Walnüssen	16,50 €
Insalata Tonno 🌱	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Thunfischfilet und gekochtem Ei	14,50 €
Insalata Greca con Pecorino 🌱 🌱	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Oliven und Schafskäse	14,90 €
Insalata con Pollo e Carciofi 🌱	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Artischocken	16,50 €
Insalata Diavoletta 🌱	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado und Mango, Parmaschinken und Cherrytomaten	16,50 €
Insalata Fresca e Buona 🌱 🌱	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

Filetto di Vitello (Saltimbocca)	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	23,50 €
Filetto di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	28,50 €
Filetto di Vitello Gorgonzola	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	28,50 €
Filetto di Vitello Madagascar	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	28,50 €

BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto di Vitello alla Griglia	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	27,50 €
Tagliata di Manzo	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Parmesanspänen	24,50 €
Entrecôte alla Griglia	Argentinisches Entrecôte (Black Angus) vom Grill mit Kräuterbutter	23,50 €
Petto di Pollo alla Griglia	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	17,50 €

SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Salmone alla Griglia	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	22,50 €
-----------------------------	--	----------------



CONTORNI • BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	2,50 €
Kroketten	3,00 €
Gemischter Salat	4,50 €
Grüner Salat	3,00 €
Blattspinat	3,50 €
Broccoli	3,50 €

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



ohne Fleisch



vegan



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 Bio Gurke	3,80 €	
Vio Schorle Johannisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
	0,2l	0,4l
Pepsi-Cola	2,80 €	4,50 €
Cola Light	2,80 €	4,50 €
Cocoa 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	3,00 €
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	2,50 €	6,00 €
Aqua Panna	2,50 €	6,00 €



WÄRME 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	3,10 €
Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische		
KAMILLE	Glas	3,10 €
Hochwertige sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee		
GRÜNER TEE	Glas	3,10 €
Ein wohltuender Grüntee mit frischem Aroma		
APFEL-BIRNE	Glas	3,40 €
Erfrischender Früchtetee mit Apfel-Birnen-Aroma		
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	Glas	3,10 €
Harmonische Früchteteeemischung		



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	2,90 €	4,50 €
Märkischer Landmann	2,90 €	4,50 €

FLASCHENBIER

	0,3l	0,5l
Clausthaler alkoholfrei	3,30 €	
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei		4,50 €
Schöffelhofer (Dunkel / Kristall)		4,50 €
Schöffelhofer Weizen		4,50 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister)	3,00 €	
	0,33l	
Nastro Azzurro (italienisches Bier)	3,50 €	

OFFENE WEIßWEINE

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			19,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 1,0l
Riesling (Gebr. Ludwig / Mosel)	6,90 €			28,00 €
				Karaffe 1,0l
Trebbiano (Levorato / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	3,00 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €

OFFENER ROSÉWEIN

	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Cerasuolo (Messana / Siciliane)	4,50 €	5,50 €	9,50 €	17,00 €

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75l
Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	5,50 €			19,50 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Primitivo (Levorato / Puglia)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	18,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	4,00 €	5,00 €	9,50 €	17,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	3,50 €	4,50 €	8,50 €	15,50 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	5,00 €	6,00 €	10,50 €	19,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé	4,00 €			



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	4,50 €
Ballentines	5,90 €
Chivas Regal	7,50 €
Jim Beam	5,00 €
Jack Daniels	5,50 €

DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Amaretto	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Limoncello	3,00 €
Baileys	3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe