

Saisonkarte

Prosecco Frutto

trockener Prosecco mit einem Frucht-Püree-Eiswürfel

6,00 €

Vellutata di Zucca

cremige Muskatkürbis-Suppe mit Orangensaft und Ingwer abgeschmeckt

6,50 €

Pasta Bologna

Linguine mit knackigem Fenchel, getrockneten Tomaten, gereiftem Parmaschinken und Piniekernen mit einer Weißwein-Sahne-Soße

14,50 €

Pasta al forno

überbackene Röhrennudeln mit Spinat, Champignons und Fetakäse

13,50 €

Panna Cotta frutta

italienischer Dessertklassiker diesmal mit einer Stachelbeer-Creme angerichtet

7,00 €

Filetto di SanPietro

zartes Petersfischfilet mit einer Estragon-Olivenöl-Soße, dazu reichen wir einen bunten Beilagensalat

19,00 €

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren mineralisch und trocken abgehenden Grillo Weißwein, der mit seiner Eleganz und vordergründigen Struktur jederzeit ein vorzüglicher Begleiter ist.

0,2l

5,50 €

Tagliata di Manzo

frisches argentinisches Rumpsteak in Tranchen geschnitten und mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Petersilie gegrillt, dazu reichen wir Spaghetti in Tagliata-Sud-Soße

24,00 €

Zuppe | Suppen

Vellutata di Pomodoro

herzhafte Tomatencreme-Suppe aus sonnenverwöhnten Tomaten

6,00 €

Minestrone

würzige italienische Gemüsesuppe mit verschiedenen Ingredienzen der Saison

6,50 €

Insalate | Salate

Insalata Mostarda

frischer gemischter Salat mit warmen Kartoffeln und cremiger Senfsoße

10,00 €

Insalata di Pollo e Rucola ⁶⁾

frischer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Pinienkernen

10,50 €

Antipasti | Vorspeisen

Carpaccio Orecchione

aromatisches Rindfleisch, hauchdünn geschnitten mit Austernpilzen und Parmesan garniert

11,00 €

Antipasti Gamba

drei gegrillte Gamba, in hausgemachtem Knoblauchöl mit Paprika und schwarzen Oliven

10,50 €

Delizie TerraNuova

verschiedene italienische Köstlichkeiten für zwei Personen

13,00 €

Bruschetta ⁶⁾

ingelegtes Sugo von Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Kapern auf geröstetem Ofenbaguette, mit Parmesan garniert

8,50 €

Carpaccio Barbabietola

hauchdünne Rote Beete mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen

8,50 €

Vitello Tonnato

zartes Kalbsfleisch in cremiger Thunfisch-Kapern-Soße

10,50 €

Alle Salate werden mit hochwertigem Olivenöl und Crema di Balsamico serviert.

Pasta | Nudeln

vegetariana

Penne Gorgonzola

Röhrennudeln mit würzigem Gorgonzola, süßen geröckneten Pflaumen und Walnüssen

11,50 €

Pasta Vegetariana

Tagliatelle in fruchtiger Tomatensoße und mit verschiedenem frischen Gemüse

11,00 €

Pasta Pecorino

Linguine in Weißweinsauce mit Austernpilzen, Cherrytomaten und geriebenem Schafkäse

12,00 €

Pasta Fortuita

überbackene Tagliatelle im Auberginen-Mantel verfeinert mit Basilikum und Parmesan auf Tomaten-Sahne-Soße

11,50 €

non-vegetariana

Spaghetti Carbonara

mit geröstetem Räucherschinken, Ei und Parmesan

10,50 €

Lasagne

überbackene Schichtnudeln mit Hackfleisch, Champignons und Ei

10,50 €

Spaghetti Arlecchino

in fruchtiger Tomatensoße mit zartem Hähnchenbrustfilet, frischer Paprika und Champignons

11,00 €

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle in lieblicher Tomaten-Sahne-Soße mit zarten Lachswürfeln

12,50 €

Spaghetti Carlos I.º

in pikanter Tomaten-Curry-Soße an Cherrytomaten mit Scampi und Krabben

12,00 €

Zu Nudelgerichten reichen wir Baguette; Parmesan auf Wunsch. Für jede weitere Schale erlauben wir uns, 1,50 € zu berechnen.

selbstgemachte Ravioli

Ravioli Ricotta e Spinaci

Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Rucola und Parmesan garniert auf kräftiger Tomatensoße

11,50 €

Ravioli Verde

Teigtaschen mit Gemüse-Füllung, Hähnchenbrust-Tranchen, frischer Paprika und Zwiebeln in aromatischer Tomatensoße

12,50 €

Ravioli Rosso

Teigtaschen mit Rumpsteak-Füllung in heller Rahmsauce mit frischen Austernpilzen und Zwiebeln

14,00 €

Ravioli Porcini

Teigtaschen mit Steinpilz-Füllung in Butter-Salbei-Soße

12,50 €

Ravioli Atessa

Teigtaschen gefüllt mit getrockneten mediterranen Tomaten, Rucola und Mozzarella in Gelbe-Paprika-Soße

12,50 €

Pizze | Pizza

Pizza Margherita

mit aromatischer Tomatensoße und Käse

8,50 €

Pizza Romana ⁸⁾

mit Vorderschinken und frischen Champignons

10,50 €

Pizza Taleggio

mit würzigem Taleggiokäse, original pikanter neapolitanischer Salami und schwarzen Oliven

12,00 €

Pizza Tonno

mit Thunfisch und frischen roten Zwiebeln

10,50 €

Pizza Mozzarella

mit saftigen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

10,50 €

Pizza Parma

mit gereiftem Parmaschinken, Rucola und Parmesan

12,50 €

Pizza alle Verdure

mit frischem gegrillten Gemüse der Saison

10,50 €

Pizza Gambe

mit in Thymian gewendeten Garnelen-Scheiben und Cherrytomaten auf Frischkäse-Spinat mit leichter Knoblauch-Note

12,50 €

Pizza Cappolive

mit eingelegten Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven

11,00 €

Pizza Fico

mit süßen Feigen, herzhaftem Ziegenkäse und Parmaschinken

12,50 €

Pizza al Gorgonzola

mit cremigem Gorgonzola und Birnen

11,00 €

Riso | Reis

Risotto Petto di Pollo

in Gemüsebouillons gefertigtes Risotto mit kleinen Hähnchenbrust-schnitzeln, gegrillten Fleischtomaten und jungen Schalotten

13,50 €

Risotto ai Porcini

Reis mit delikaten Steinpilzen im Parmaschinken-Mantel

13,00 €

Carne | Fleisch

Filetto di Pollo

Hähnchenbrustfilet mit Grüner-Pfeffer-Sauce, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und scharf gebratenen Wirsing

17,50 €

Saltimbocca alla Romana

frische Schweinesteaks mit Parmaschinken in Salbei-Weißwein-Soße, mit Rosmarinkartoffeln und scharf gebratenem Wirsing

16,50 €

Pesce | Fisch

Scampi alla Chef

fünf Scampi in der Pfanne gegart in fruchtiger Tomatensoße mit Paprika, Steinpilzen, Champignons und einem knackigen Beilagensalat

19,50 €

Filetto di Salmone

frisches Lachsfilet scharf gebraten an zartem Parmesan-Kurkuma-Reis

16,50 €

Dessert | Nachspeisen

Tiramisù

7,00 €

der Klassiker aus Mascarpone-Crème und kaffeegetränktem Biskuit, mit Marsala verfeinert

Semifreddo

6,50 €

gefrorenes Dessert aus karamellisierten Mandeln und Vanille unter geschmolzener, warmer Schokolade

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und 19 % Mehrwertsteuer.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen gemäß Zusatzstoffverordnung (ZZuIV)

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1) = mit Farbstoff | 7) = gewachst |
| 2) = mit Konservierungsstoff | 8) = mit Phosphat |
| 3) = mit Antioxidationsmittel | 9) = mit Süßungsmittel(n) |
| 4) = mit Geschmacksverstärker | 10) = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) |
| 5) = geschwefelt | 11) = enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6) = geschwärzt | |

Zero Alcol

Carolinen feinperlig oder still	0,25l	2,70 €
	0,75l	5,30 €
San Pellegrino medium	0,25l	2,90 €
	0,75l	5,70 €
Coca Cola⁴, light, zero^{1,3,4}	0,2l	2,70 €
Fanta^{1,2,4}, Sprite¹	0,2l	2,70 €
- außer Cola zero -	0,5l	5,00 €
Goldberg		
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
Vaihinger Säfte		
Apfel naturtrüb, Banane, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,00 €
oder als Schorle	0,2l	2,70 €
	0,5l	5,20 €
Saftschorlen aus Bio Traubensaft		
vom Weingut Hemer		
weiß rot	0,2l	3,50 €
Purer Traubensaft	0,2l	4,00 €

I Piaceri de Caffé

Caffé	2,20 €
Caffé doppio	3,20 €
Latte macchiato	3,00 €
Espresso	2,00 €
Espresso macchiato	2,10 €
Espresso doppio	3,00 €
Espresso Corretto	4,00 €
Cappucino	2,90 €
Cappucino Spezial (mit Amaretto-Schuss)	4,30 €
Ciocolata aus 100%igem Kakao	2,80 €
Frische Zitrone / Frische Minze	4,00 €
Tee aus biologischem Anbau	4,50 €
Orange (Grüner Tee, frisch, fruchtig mit intensiven Orangenschalenstückchen)	
Orkanböe (Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss)	
Apfel-Zitrone extra (erfrischender Geschmack von süßem Apfel und dezent säuerlicher Zitrone)	
Spirit of Sunderpani (hochklassiger nepalesischer Darjeeling mit feiner Würze und großem Bouquet)	
Kamillenblütentee (Wildblütentee der Extraklasse)	

Alle Heißgetränke servieren wir auf Wunsch mit Honig aus
unserer Familienimkerei.

offene Weine

Vino Bianco | Weißweine

Chardonnay Hemer öko, mineralisch, ausbalanciert, sehr wenig Säure, erinnert an feinen Met	0,2l	5,50 €
Pino Grigio DOC klare Frucht, ausgewogener Säurespiegel, mit Anklängen von Pfirsich und Sternenfrucht	0,2l	5,00 €
Sauvignon Hemer lebendige Säure, einnehmender Geschmack nach Stachelbeere	0,2l	5,50 €
Riesling Hemer öto, halbtrocken, goldgelb, mit reichem Säuregefüge und intensivem Fruchtgehalt	0,2l	5,50 €
Lugana DOC Opulenz an Frucht und Mineralität, ein erlesener Wein von vollendeter Harmonie	0,2l	7,00 €

Vino Rosso | Rotweine

Primitivo IGT leicht zugänglich, warm, samtiges Waldbeerenaroma, bleibend	0,2l	5,50 €
Nero d'Avola IGT in Farbe und Geschmack an Wildkirschen erinnernd, lebhaft Säure	0,2l	6,00 €

Flaschenweine

Vino Bianco | Weißweine

Chardonnay Hemer öko, mineralisch, ausbalanciert, sehr wenig Säure, erinnert an feinen Met			19,50 €
Pino Grigio DOC klare Frucht, ausgewogener Säurespiegel, mit Anklängen von Pfirsich und Sternenfrucht			18,00 €
Sauvignon Hemer lebendige Säure, kräftige Noten von Stachelbeere			19,50 €
Riesling Hemer öko, halbtrocken, goldgelb, mit reichem Säuregefüge und intensivem Fruchtgehalt			19,50 €
Lugana DOC Opulenz an Frucht und Mineralität, erlesener Wein von vollendeter Harmonie			25,50 €

Vino Rosso | Rotweine

Primitivo IGT leicht zugänglich, warm, samtiges Waldbeerenaroma, bleibend	0,75l	19,50 €
Nero d'Avola IGT in Farbe und Geschmack an Wildkirschen erinnernd, lebhaft Säure	0,75l	21,50 €
Primitivo Sud IGT Noten von Pflaume, Dattel und Vanille, sehr körperreich, Barrique	0,75l	25,50 €

Für eine persönliche Weinberatung stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

Birra | Bier

Königs Pilsener vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Leineweber Bier (regional und superlecker)	0,33l	3,50 €
Beck's FL.	0,33l	3,00 €
Beck's alkoholfrei FL.	0,33l	3,00 €
Dimix FL.	0,33l	3,00 €
Hefe	0,5l	
Dunkel		3,70 €
Hell		3,70 €
Kristall		3,70 €
alkoholfrei		3,70 €
Malzbier Vitamalz	0,33l	2,90 €

Bier Spezialitäten

Maisel and friends			
Bavarian Ale	7,1 % alc.	0,75l	15,00 €
Indian Ale	7,3 % alc.	0,75l	15,00 €

Prosecchi

Prosecco DOCG	0,1l	4,00 €
auf Eis	0,2l	6,50 €
Prosecco Aperol	0,1l	4,50 €
Prosecco „Aperol Spritz“	0,2l	7,00 €
Prosecco mit Holunder	0,1l	4,50 €
Prosecco „Hugo“	0,2l	7,00 €
Prosecco	0,75l	23,00 €

Aperitivi & Degistivi

Martini	bianco, rosso, dry	5cl	4,00 €
Grappa		2cl	3,00 €
Grappa Madeira		2cl	5,00 €
Sambuca		2cl	3,00 €
Campari		4cl	4,00 €
Aperol		4cl	4,00 €
Marsala		5cl	4,50 €
Cynar		2cl	3,00 €
Ramazotti		2cl	3,00 €
Averna		2cl	3,00 €
Fernet	branca, menta	2cl	3,00 €
Sherry	medium, dry	5cl	4,00 €
Cardenal Mendoza		2cl	5,50 €
Whisky (Single Malt oder Bourbon)		4cl	7,50 €