

Saisonkarte

Limonata 6,00 €
hausgemachte fruchtige Limonade mit frischen Kräutern

Vellutata di Zucca 7,50 €
würzige Kürbis-Creme-Suppe angemacht mit frischen Orangen, Ingwer, Croutons und Kürbiskernöl

Pasta Ragù di Cervo 17,50 €
Tagliatelle mit zartem Hirschragout, Möhren und Stangensellerie abgeschmeckt mit Wintergewürzen und einem feinen Majoran-Strauch

Zucchini al Forno 16,50 €
Zucchini mit kräftig gewürztem Rindergehacktem gefüllt, mit herzhaftem Montagna-Käse überbacken und mit rustikalem Kartoffel-Purree unter einer Parmesan-Soße serviert

Tagliatelle Tartufo 14,50 €
Bandnudeln mit paysanne-geschnittenen Steinpilzen in einer cremigen Trüffelsauce
wahlweise auch mit Rumpsteak-Tranchen 19,50 €

Pasta Rustica 14,50 €
Röhrennudeln mit Spinat, Champignons und kräftigem Feta in Tomatensoße und mit Schmelzkäse überbacken

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren säurearmen, an Met erinnernden rheinhessischen Chardonnay, der mit seinem vordergründigen Schmelz ein vorzüglicher Begleiter dieses Gerichts sein kann.

0,2 l 6,00 €

Bistecca di Manzo 24,00 €
frisches argentinisches Rumpsteak mit einer Grüne-Pfeffer-Senfsoße, dazu reichen wir scharf angebratenen Wirsing und gebackene Rosmarinkartoffeln

Zuppe | Suppen

Vellutata di Pomodoro

herzhafte Tomatencreme-Suppe aus sonnenverwöhnten Tomaten

6,50 €

Minestrone

würzige italienische Gemüsesuppe mit verschiedenen Ingredienzen der Saison

6,50 €

Insalate | Salate

Insalata di Pollo e Rucola ⁶⁾

frischer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Pinienkernen

11,50 €

Antipasti | Vorspeisen

Antipasti Gamba

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

11,50 €

Delizie TerraNuova

verschiedene italienische Köstlichkeiten für zwei Personen

14,00 €

Bruschetta ⁶⁾

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

9,00 €

Carpaccio Barbabietola

hauchdünne Rote Beete mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen

9,00 €

Vitello Tonnato

zartes Rindfleisch in cremiger Thunfisch-Kapern-Soße

11,00 €

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

Pasta | Nudeln

vegetariana

non-vegetariana

Penne Gorgonzola

Röhrennudeln mit würzigem Gorgonzola, süßen getrockneten Pflaumen und Walnüssen

12,50 €

Spaghetti Carbonara

mit geröstetem Räucherschinken, Ei und Parmesan

11,50 €

Spaghetti Arlecchino

in fruchtiger Tomatensoße mit zartem Hähnchenbrustfilet, frischer Paprika und Champignons

12,00 €

Pasta Fortuita

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

13,50 €

Lasagne

überbackene Schichtnudeln mit Hackfleisch, Champignons und Ei

12,00 €

Pasta Pecorino

Linguine in Weißweinsauce mit Austernpilzen, Cherrytomaten und geriebenem Schafkäse

13,00 €

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle in lieblicher Tomaten-Sahne-Soße mit zarten Lachswürfeln

13,00 €

Pasta Vegetariana

Tagliatelle mit verschiedenem frischen Gemüse in fruchtiger Tomatensoße

11,50 €

Spaghetti Carlos I.º

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

13,00 €

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

11,00 €

Ravioli Verde

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

13,00 €

Ravioli Rosso

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

14,50 €

Ravioli Porcini

Teigtaschen mit Steinpilz-Füllung in Butter-Salbei-Soße

13,00 €

Ravioli Atessa

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

13,00 €

Ravioli con Panchetta e Pera

hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus getrocknetem Speck und süßer Birne in einer leichten Soße mit Noten vom Saft der Roten Beete

14,50

Pizze | Pizza

Pizza Margherita

mit aromatischer Tomatensoße und Käse

9,00 €

Pizza Romana ⁸⁾

mit Vorderschinken und frischen Champignons

11,00 €

Pizza Tonno

mit Thunfisch und frischen roten Zwiebeln

11,00 €

Pizza Mozzarella

mit saftigen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

11,00 €

Pizza Parma

mit gereiftem Parmaschinken, Rucola und Parmesan

13,00 €

Pizza alle Verdure

mit frischem gegrillten Gemüse der Saison

11,00 €

Pizza Gambe

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

13,00 €

Pizza Taleggio

mit würzigem Taleggiokäse, original pikanter neapolitanischer Salami und schwarzen Oliven

13,00 €

Pizza Cappolive

mit eingelegten Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven

11,50 €

Pizza Fico

mit süßen Feigen, herzhaftem Ziegenkäse und Parmaschinken

13,00 €

Pizza al Gorgonzola

mit cremigem Gorgonzola und Birne

12,00 €

Riso | Reis

Risotto Arezzo

Parmesan-Rundkornreis mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und verschiedenem Gemüse

13,50 €

Risotto ai Porcini

Parmesan-Rundkornreis mit delikaten Steinpilzen im Parmaschinken-Mantel

14,00 €

Carne | Fleisch

Saltimbocca alla Romana

frische Schweinerückensteaks mit Parmaschinken ummantelt
in einer Salbei-Weißwein-Soße ergänzt von gebackenen
Rosmarinkartoffeln und scharf angebratenem Wirsing

17,50 €

**Dazu einen unserer ausgezeichneten Rotweine
wie den Primitivo Sud DOC mit Noten von Nelke und Datteln
kurz in Barrique ausgebaut.**

0,2l

7,50 €

Pesce | Fisch

Scampi alla Chef

fünf Scampi in der Pfanne gegart und mit einer
fruchtigen Curry-Tomatensoße ergänzt von roter Paprika,
Steinpilzen und Champignons serviert,
dazu reichen wir einen knackigen Beilagensalat

21,50 €

Dessert | Nachspeisen

Semifreddo

7,00 €

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und 19 und 7 % Mehrwertsteuer.

Kenntlichmachung 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 | |

offene Weine

Vino Bianco | Weißweine

Pino Grigio DOC klare Frucht, ausgewogener Säurespiegel, mit Anklängen von Pfirsich und Sternfrucht	0,2l	5,50 €
Sauvignon Hemer lebendige Säure, einnehmender Geschmack nach Stachelbeere	0,2l	6,00 €
Riesling Hemer öto, halbtrocken, goldgelb, mit reichem Säuregefüge und intensivem Fruchtgehalt	0,2l	6,00 €
Lugana DOC Opulenz an Frucht und Mineralität, ein erlesener Wein von vollendeter Harmonie	0,2l	7,50 €

Vino Rosso | Rotweine

Primitivo IGT leicht zugänglich, warm, samtiges Waldbeerenaroma, bleibend	0,2l	6,00 €
Nero d'Avola IGT saftiges Kirschrot, Noten von Wildkirsche, lebhaft Säure	0,2l	6,50 €
Primitivo Sud IGT Noten von Pflaume, Dattel und Vanille, sehr körperreich, 6 Monate Barrique	0,2l	7,50 €

Flaschenweine

Vino Bianco | Weißweine

Pino Grigio DOC klare Frucht, ausgewogener Säurespiegel, mit Anklängen von Pfirsich und Sternfrucht	0,75l	19,50 €
Sauvignon Hemer lebendige Säure, kräftige Noten von Stachelbeere	0,75l	21,50 €
Riesling Hemer öko, halbtrocken, goldgelb, mit reichem Säuregefüge und intensivem Fruchtgehalt	0,75l	21,50 €
Lugana DOC Opulenz an Frucht und Mineralität, ein erlesener Wein von vollendeter Harmonie	0,75l	26,50 €

Vino Rosso | Rotweine

Primitivo IGT leicht zugänglich, warm, samtiges Waldbeerenaroma, bleibend	0,75l	21,50 €
Nero d'Avola IGT saftiges Kirschrot, Noten von Wildkirsche, lebhaft Säure	0,75l	23,50 €
Primitivo Sud IGT Noten von Pflaume, Dattel und Vanille, sehr körperreich, Barrique	0,75l	26,50 €

Für eine persönliche Weinberatung stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

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 Cola ⁴, 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	3,00 €
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	2,50 €
Caffé doppio	3,30 €
Latte macchiato	3,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso macchiato	2,60 €
Espresso doppio	3,80 €
Espresso Corretto	4,50 €
Cappucino	3,20 €
Cappucino Spezial (mit Amaretto-Schuss)	4,50 €
Ciocolata aus 100%igem Kakao	3,00 €
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.

Birra | Bier

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,20 €
	0,5l	5,00 €
Leineweber Bier (regional und superlecker)	0,33l	3,80 €
Beck's FL.	0,33l	3,00 €
Beck's alkoholfrei FL.	0,33l	3,00 €
Dimix FL.	0,33l	3,00 €

Weißbier

Benediktiner hell	0,5l	4,50 €
Franziskaner dunkel	0,5l	4,20 €
Franziskaner kristall	0,5l	4,20 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	4,20 €

Malzbier Vitamalz	0,33l	3,00 €
--------------------------	-------	--------

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	7,50 €
Prosecco DOCG	0,75l	23,00 €

Aperitivi & Degistivi

Martini bianco, rosso, dry	5cl	4,50 €
Grappa	2cl	3,00 €
Grappa di Madeira	2cl	5,00 €
Sambuca il Santo	2cl	5,00 €
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 bianca, menta	2cl	3,00 €
Sherry medium, dry	5cl	4,00 €
Brandy Cardenal Mendoza	2cl	5,50 €
Whisky (Single Malt oder Bourbon)	4cl	7,50 €