

# Saisonkarte

## Limonata

hausgemachte Limonade mit frischen Kräutern und Citrusstücken

6,00 €

## Vellutata di Cavolo verde

würzige Grünkohl-Creme-Suppe ergänzt mit Scheiben von Bio-Mettenden und mit einem Klecks Zitronen-Creme-Fraiche abgeschmeckt

7,50 €

## Pasta Orata

Linguine mit Doradenfilet in einer Weißwein-Thymian-Soße

15,00 €

## Filetto di Luccio-perca

Zanderfilet mit einer Rote-Beeren-Sherry Sauce, dazu reichen wir gegrillte Pastinaken und einen kleinen Beilagensalat

18,50 €

## Risotto Piselli

Rundkornreis mit pürierten grünen Erbsen, knusprigem Speck, goldgelben Mais und roter Paprika zubereitet

13,50 €

## Pizza Salmone

Pizza mit gegrilltem frischen Lachs, jungem Lauch und milden Chillifäden

14,50 €

## Pasta Rustica

Röhrennudeln mit Spinat, Champignons und kräftigem Feta in Tomatensoße und mit Schmelzkäse überbacken

14,50 €

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

0,2 l

6,00 €

## Bistecca di Manzo con Funghi e Cipolle

frisches argentinisches Rumpsteak mit einer Bratensoße mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu reichen wir scharf gebratenen Wirsing und gebackene Rosmarinkartoffeln

25,00 €

## Zuppe | Suppen

### **Vellutata di Pomodoro**

herzhafte Tomatencreme-Suppe aus sonnenverwöhnten Roma-Tomaten

6,50 €

### **Minestrone**

italienische Gemüsesuppe mit verschiedenem frischen Gemüse der Saison

6,50 €

## Insalate | Salate

### **Insalata di Pollo e Rucola <sup>6)</sup>**

frischer gemischter Salat mit Rucola, 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 <sup>6)</sup>**

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.°**

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

**11,50 €**

### **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 <sup>8)</sup>**

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

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

### Vino Rosso | Rotweine

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

## Flaschenweine

### Vino Bianco | Weißweine

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

### Vino Rosso | Rotweine

<b>Primitivo IGT</b> leicht zugänglich, warm, samtiges Waldbeerenaroma, bleibend	0,75l	21,50 €
<b>Nero d'Avola IGT</b> saftiges Kirschrot, Noten von Wildkirsche, lebhaft Säure	0,75l	23,50 €
<b>Primitivo Sud IGT</b> 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

<b>Carolinen feinperlig oder still</b>	0,25l	2,70 €
	0,75l	5,30 €
<b>San Pellegrino medium</b>	0,25l	2,90 €
	0,75l	5,70 €
<b>Coca Cola <sup>4</sup>, light, zero <sup>1,3,4</sup></b>	0,2l	2,70 €
<b>Fanta <sup>1,2,4</sup>, Sprite<sup>1</sup></b>	0,2l	2,70 €
<b>- außer Cola zero -</b>	0,5l	5,00 €
<b>Goldberg</b>		
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	3,00 €
<b>Vaihinger Säfte</b>		
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 €
<b>Saftschorlen aus Bio Traubensaft</b>		
vom Weingut Hemer		
weiß   rot	0,2l	3,50 €
Purer Traubensaft	0,2l	4,00 €

## I Piaceri de Caffé

<b>Caffé</b>	2,50 €
<b>Caffé doppio</b>	3,30 €
<b>Latte macchiato</b>	3,00 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Espresso macchiato</b>	2,60 €
<b>Espresso doppio</b>	3,80 €
<b>Espresso Corretto</b>	4,50 €
<b>Cappucino</b>	3,20 €
<b>Cappucino Spezial (mit Amaretto-Schuss)</b>	4,50 €
<b>Ciocolata aus 100%igem Kakao</b>	3,00 €
<b>Frische Zitrone / Frische Minze</b>	4,00 €
<b>Tee aus biologischem Anbau</b>	4,50 €
<b>Orange</b> (Grüner Tee, frisch, fruchtig mit intensiven Orangenschalenstückchen)	
<b>Orkanböe</b> (Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss)	
<b>Apfel-Zitrone extra</b> (erfrischender Geschmack von süßem Apfel und dezent säuerlicher Zitrone)	
<b>Spirit of Sunderpani</b> (hochklassiger nepalesischer Darjeeling mit feiner Würze und großem Bouquet)	
<b>Kamillenblütentee</b> (Wildblütentee der Extraklasse)	

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

## Birra | Bier

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

<b>Malzbier Vitamalz</b>	0,33l	3,00 €
--------------------------	-------	--------

## Prosecchi

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

## Aperitivi & Degistivi

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