

Zuppa – Suppe

Täglich wechselnd nach Tageskarte

Le Insalate – Die Salate

1. Beilagensalat € 3,90

2. Gemischter Salat € 4,90

3. Fitness-Salat € 8,90

Verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten
und gebratenes Hähnchenbrustfilet an Balsamico-Olivenöl-Dressing (8)

4. Caprese Salat € 7,50

Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Balsamico-Olivenöl-Dressing (8+g)

5. Tomatensalat € 7,90

Tomaten, Thunfisch, Mais und Zwiebeln an Balsamico-Olivenöl-Dressing (2-8+d)

...zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes italienisches Brot (a)

Antipasti - Vorspeisen

6. Antipasto da Daniele € 10,90

Verschiedene Salami, italienischer Landschinken und verschiedene Käsesorten (g)

7. Antipasto di Verdure € 9,50

Gemischter Gemüseteller der Saison

8. Antipasto di Mare € 11,50

Gemischte Meeresfrüchte

9. Antipasto all`Italiana € 18,80

(ab zwei Personen, je Person 9,40)
Verschiedene italienische Vorspeisen und Tapas

...zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes italienisches Brot (a)

Bruschette

- | | |
|---|---------------|
| 10. Bruschetta classica
Mit Tomaten und Tropeazwiebeln (a) | € 5,50 |
| 11. Bruschetta da Daniele
Mit Gorgonzola, Walnüssen und Honig (8+a+H) | € 6,90 |
| 12. Bruschetta Calabrese
Mit Nduja (scharfe Streichsalami aus Kalabrien) und Tropeazwiebeln (2-6+a) | € 6,40 |
| 13. Bruschetta Barese
Tomaten, Basilikum und Burratakäse (2+a+g) | € 7,20 |
| 14. Bruschetta Vegetaria
Mit mariniertes Zucchini, Auberginen, Knoblauch und Basilikum (a) | € 6,90 |

La Pasta – Nudeln

- | | |
|---|---------------|
| 15. Spaghetti al Pomodoro fresco
Mit frischen Kirschtomaten und Basilikum (a) | € 7,30 |
| 16. Spaghetti Aglio e Olio
Mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie, leicht scharf | € 7,50 |
| 17. Penne Amatriciana
Mit Speck und Topeazwiebeln in Kirschtomatensoße (6-7+a) | € 7,90 |
| 18. Paccheri da Daniele
Mit Gambas, Zucchini und krossem Speck in Kirschtomatensoße (6-7+a) | € 9,30 |
| 19. Trofie Frutti die Mare
Mit Meeresfrüchten in Kirschtomaten und Weißwein (2-6-13+a) | € 9,90 |

Le Carne – Fleisch

- | | |
|---|----------------|
| 20. Fettina alla Milanese | € 13,50 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat (a+c) | |
| 21. Scaloppe al Limone | € 17,20 |
| Kalbsschnitzel in Zirtonensoße dazu Gemüse (a) | |
| 22. Scaloppe alla Romana | € 17,90 |
| Kalbsschnitzel mit italienischem Landschinken in Weißwein-Salbeisoße dazu Gemüse (2-6-13+a) | |
| 23. Tagliata di Manzo | € 18,90 |
| Tranchiertes Rumpsteak auf Kirschtomaten, Rucola, Parmesan
in leichter Balsamico dazu Gemüse (8+g) | |

IL Pesce – Fisch

24. Calamari alla Griglia € 14,90

Gegrillte Calmarituben in Zitronenmarinade dazu Pommes (d+a)

25. Calamari alla Livornese € 15,30

Mit Kapern, Oliven und Sardellen in Kirschtomatensoße dazu Gemüse (2+d)

26. Filetto di Orata alla Griglia € 16,90

Gegrilltes Doradenfilet in Zitronenmarinade dazu Pommes (a)

27. Filetto di Orata agli Agrumi € 17,30

Doradenfilet in Orangen-/Zitronensoße dazu Gemüse (d)

28. Gamberoni alla Griglia € 18,50

Riesengarnelen vom Grill in Zitronenmarinade dazu Pommes (8+a+b)

29. Gamberoni da Daniele € 19,90

Riesengarnelen in Cognac-Kirschtomaten dazu Gemüse (8+13+b)

Dessert – Nachspeise

Täglich wechselnd nach Tageskarte

Analcolici – alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
30. Tafelwasser	1,30 €	2,50 €
31. Cola, Mezzomix, Orangenlimonade	2,40 €	3,50 €
Zitronenlimonade, Cola Zero (5-7)		
32. Apfelsaft, Maracujanektarschorle, Orangenschorle	2,50 €	3,60 €
Johannesbeernektar		
33. Apfelschorle, Maracujanektarschorle, Johannesbeernektarschorle	2,40 €	3,50 €
34. Schweppes Bitter Lemon (8)	2,50 €	3,70 €
35. San Pellegrino Mineralwasser	0,7 l	4,40 €
36. Stilles Wasser	0,7 l	4,40 €

Aperitivi – Aperitifs

37. San Bitter alkoholfrei (5)	98 ml	2,30 €
38. Prosecco	0,1 l	4,00 €
39. Prosecco Orange	0,1 l	4,20 €
40. Aperol Spritz (5-8)	0,20 l	5,50 €
41. Campari Orange	0,20 l	4,50 €
42. Martini Bianco	5 cl	3,80 €

Digestivi – Spirituosen

43. Amarao Ramazotti	2 cl	3,50 €
44. Amaro Averna	2 cl	3,50 €
45. Jägermeister	2 cl	3,00 €
46. Williams Birne	2 cl	2,50 €
47. Grappas weiß und Barrique (fragen Sie unsere Kellner)		

Le Birre – Biere

	0,3 l	0,5 l
48. Hirsch Gold Bier vom Fass (a)	2,50 €	3,10 €
49.		
50. Hirsch Pils vom Fass (a)	3,00 €	3,50 €
51. Hirsch Hefe Weizen vom Fass (a)	2,70 €	3,30 €
52. Hirsch Kristall Weizen vom Fass (a)	2,30 €	3,30 €
	0,33 l	
53.		
54. Hirsche dunkle Weisse, Flasche (a)		3,30 €
55. Hirsch Sport Weisse, Flasche (a)		3,20 €
56. Hirsch alkoholfreie Weisse (a)		3,20 €
57. Pils alkoholfrei, Flasche (a)	2,50 €	

Bevande Calde – warme Getränke

58. Espresso (7)	2,00 €
59. Espresso Macchiato (7)	2,20 €
60. Espresso Doppio (7)	2,80 €
61. Capuccino (7)	3,00 €
62. Glas Tee	1,90 €

Informationen für Allergiker:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir gerne auch mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Zusatzstoffe:

- (2) Antioxidationsmittel
- (3) geschwärzt
- (4) mit Phosphat
- (5) mit Farbstoff
- (6) mit Konservierungsmittel
- (7) Geschmackverstärker
- (8) geschwefelt
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) Nitritpökelsalz
- (11) mit Sulfit
- (12) coffeinhaltig
- (13) mit Alkohol

Allergene:

- (a) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
- (b) Krebstiere (Garnelen, Krabben)
- (c) Eier
- (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Soja (Sojabohnen, Sojasprossen)
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss)
- (i) Sellerie
- (k) Senf
- (L) Schwefeldioxyd
- (m) Lupinen
- (n) Weichtiere (Muscheln, Schnecken)