

*Liebe Kunden,*

*wir möchten Sie herzlich willkommen heißen in unserem Restaurant.*

*Bei uns bekommen Sie original italienische Spezialitäten, speziell auch aus unserer Heimatregion Apulien, dem „Stiefelabsatz“.*

*Wir passen unsere Küche den saisonalen Gegebenheiten an, damit wir Ihnen immer Gerichte mit frischen Zutaten bieten können. Außerdem legen wir großen Wert darauf, nur kaltgepresstes Olivenöl extra vergine aus Apulien zu verwenden – Sie werden den Unterschied schmecken!*

*Passend zur Küche bieten wir Ihnen eine Auswahl von Weinen aus Apulien, die wir selbst von uns persönlich bekannten Winzern beziehen.*

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen! Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung von Menüs und bei der Auswahl von passenden Weinen.*

*Herzlichst, Ihr*

*Giuseppe Colella*

### **Aperitivi alcolici – Aperitif (alkoholhaltig)**

Prosecco 0,1l	6,00 €	Campari Soda <sup>1</sup>	7,50 €
Campari Orange <sup>1</sup>	7,50 €	Aperol Soda <sup>1</sup>	7,50 €
Hugo	7,50 €	Aperol Sprizz <sup>1</sup>	7,50 €
Martini Bianco/Rosso <sup>1</sup>	5,50 €	Limoncello Sprizz	8,00 €
Prosecco mit Eis 0,2l	7,00 €	Spumante Rose' 0,1l	6,00 €

### **Longdrinks**

Bacardi Cola <sup>1</sup>	8,50 €	Wodka Lemon <sup>1</sup>	8,50 €
Wodka Orange	8,50 €	Whisky Cola <sup>1</sup>	8,50 €
Gin Tonic/Lemon	8,50 €		

### **Aperitivi analcolici – Aperitif (alkoholfrei)**

Sanbitter <sup>1</sup>	5,00 €	Crodino <sup>1</sup>	5,00 €
------------------------	--------	----------------------	--------

## Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta <sup>A</sup>	4,50 €
Piadina (Pizzabrot) <sup>A</sup>	4,50 €
Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)	14,00 €
Carpaccio di manzo (Rindercarpaccio mit Rucola, Grana Padano <sup>F</sup> , Pinienkernen)	14,00 €
Carpaccio di tonno <sup>B</sup> (Marinierter Thunfisch mit Limetten, Rucola, Grana Padano <sup>F</sup> ,Rosa Pfeffer, Fenchel)	15,00 €
Antipasto misto d'autunno <sup>ABCEF</sup> (Gemischte Vorspeisen mit Vitello tonnato, Auberginen Auflauf,Insalata Caprese, gefüllten Champignons-Zucchini)	17,00 €

## Insalate – Salat

Insalata mista (Gemischter Salat)	7,00 €
Insalata di pomodori (Tomatensalat mit Zwiebeln)	9,00 €
Insalata di rucola (Rucolasalat mit Grana Padano <sup>F</sup> und Tomaten)	10,00 €
Insalata caprese (Tomaten mit Büffelmozzarella <sup>F</sup> und Basilikum)	12,00 €
Insalata Italia (Verschiedene Salate mit Schinken <sup>2,3</sup> , Käse und Ei)	11,00 €
Insalata alla greca (Verschiedene Salate mit Schafskäse. Oliven und Zwiebeln)	11,00 €
Insalata nizzarda <sup>B</sup> (Verschiedene Salate mit Thunfisch und Ei)	11,00 €
Insalata di pollo <sup>A</sup> (Verschiedene Salate mit gegrillter Hähnchenbrust und Croutons)	14,00 €
Insalata Livorno (Grosser gemischter Salat mit gegrilltem Fisch, Riesengarnelen, Lachsstreifen und Doradenfilet-streifen in Balsamicodressing)	18,00 €
Beilagensalat	4,50 €

*Alle Salate werden nach Wahl mit Joghurtdressing<sup>1,4</sup> oder Balsamicodressing serviert, dazu Brot.*

## Zuppe – Suppen

Crema di pomodoro <sup>A</sup> (Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons)	7,00 €
Minestrone ( Gemüsebrühe)	7,50 €
Zuppa di pesce della Casa <sup>ABC</sup> (Hausgemachte Fischsuppe mit verschiedenen frischen Fischarten wie: Schwertfisch, Garnelen, Lachs usw. Dazu Knoblauchbrot)	18,00 €

## Primi Piatti – Nudelgerichte <sup>A</sup>

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili – scharf)	10,00 €
Spaghetti alla bolognese	11,00 €
Spaghetti ai frutti di mare (Mit Meeresfrüchten <sup>BC</sup> und Tomatensauce)	15,00 €
Penne all'arrabbiata (Mit Knoblauch und scharfer Tomatensauce)	11,00 €
Penne alla Chef <sup>F</sup> (Mit Schinken <sup>2,3</sup> , Erbsen, Sahne, Pilzen und Bolognesesauce)	12,00 €
Gnocchi alla Caprese <sup>F</sup> (Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum)	12,00 €
Tagliatelle al salmone <sup>BF</sup> (Bandnudeln mit frischem Lachs, Dill und Sahne)	14,00 €
Pappardelle Portofino <sup>BC</sup> (Frische Nudeln mit Steinpilzen, Schwertfisch, Riesengarnelen, frischen Tomaten und Basilikum)	17,00 €
Tortelli tartufati <sup>F</sup> (Frische Nudeln mit Trüffelaroma in Salbeibutter, gehobeltem Grana Padano und frischem Trüffel)	17,00 €
Tortellini alla panna <sup>F</sup> (Mit Schinken <sup>2,3</sup> , Sahne )	12,00 €
Lasagne alla bolognese <sup>F</sup> (Überbacken, mit Hackfleisch)	11,00 €
Cannelloni di spinaci <sup>F</sup> (Überbacken, mit Ricotta- und Spinatfüllung)	11,00 €
Combinazione di pasta <sup>F</sup> (Überbacken, mit Hackfleisch)	11,00 €

## Kindergerichte <sup>AF</sup>

Spaghetti al pomodoro	7,50 €
Spaghetti alla bolognese	7,50 €
Spaghetti alla panna (Mit Schinken <sup>2,3</sup> , Sahne )	7,50 €

## Secondi piatti - Hauptgerichte

Saltimbocca alla romana <sup>*F</sup> (Kalbsmedaillons mit Parmaschinken <sup>2</sup> in Weißweinsauce)	23,00 €
Bistecca alla griglia* (Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter)	24,00 €
Bistecca ai porcini* (Gebratenes argentinisches Rumpsteak mit Steinpilzsauce)	26,00 €
Salmone alla griglia <sup>*B</sup> (Lachs vom Grill)	24,00 €
Gamberi alla griglia <sup>*C</sup> (Riesengarnelen vom Grill)	24,00 €
Grigliata mista di pesce <sup>BC</sup> (Gegrilltes Fischplatte, dazu scharfe Tomatensauce, Salat und Spaghetti Aglio e Olio)	37,00 €

*\*Zu diesen Gerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat.*

## Pizza <sup>AF</sup>

	Klein	-	Groß
Pizza Margherita	8,00 €		8,50 €
Pizza al salame (Mit Salami <sup>1,2,3,4</sup> )	9,00 €		9,50 €
Pizza al salame piccante (Mit scharfer Salami <sup>1,2,3,4</sup> )	9,00 €		9,50 €
Pizza ai funghi (Mit frischen Champignons)	9,00 €		9,50 €
Pizza al prosciutto (Mit Schinken <sup>2,3</sup> )	9,00 €		9,50 €
Pizza alla romana (Mit Zwiebeln)	9,00 €		9,50 €

## Pizza <sup>AF</sup>

	Klein	-	Groß
Pizza rustica (Mit Schinken <sup>2,3</sup> und Pilzen)	9,50 €		10,00 €
Pizza Napoli (Mit Kapern, Oliven <sup>8</sup> und Sardellen)	9,50 €		10,00 €
Pizza Hawaii (Mit Schinken <sup>2,3</sup> und Ananas)	9,50 €		10,00 €
Pizza delizia (Mit Mozzarella, Schinken <sup>2,3</sup> und Artischocken)	10,50 €		11,00 €
Pizza Parmigiana (Mit Aubergine, Parmaschinken und Grana Padano <sup>F</sup> )	11,50 €		12,00 €
Pizza 4 formaggi (Mit vier Käsesorten)	11,50 €		12,00 €
Pizza caprese (Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum)	11,50 €		12,00 €
Pizza lombarda (Mit Salami <sup>1,2,3,4</sup> , Gorgonzola und milden Peperoni)	11,50 €		12,00 €
Pizza al tonno (Mit Thunfisch und Zwiebeln)	11,50 €		12,00 €
Pizza 4 stagioni (Mit Salami <sup>1,2,3,4</sup> , Schinken <sup>2,3</sup> , Pilzen und Paprika)	10,50 €		11,00 €
Pizza capricciosa (Mit Schinken <sup>2,3</sup> , Champignons, Artischocken und Oliven <sup>8</sup> )	10,50 €		11,00 €
Pizza montanara (Mit milden Peperoni, Oliven <sup>8</sup> , Zwiebeln und Knoblauch)	10,50 €		1,00 €
Calzone (Gefüllte Pizza mit Salami <sup>1,2,3,4</sup> , Schinken <sup>2,3</sup> und Pilzen)			11,00 €
Pizza mare e monti (Mit Spinat, Krabben und Knoblauch)	11,50 €		12,00 €
Pizza marinara (Mit Meeresfrüchten und Rucola)			14,00 €
Pizza vegetariana (Mit Gemüse)	11,50 €		12,00 €
Pizza diavola <sup>B</sup> (Mit milden Peperoni, Sardellen, Zwiebeln, Peperoniwurst <sup>1,2,3,4</sup> und Knoblauch – scharf)	11,50 €		12,00 €
Pizza speciale (Mit Salami <sup>1,2,3,4</sup> , Schinken <sup>2,3</sup> , Artischocken, Pilzen, Paprika, Peperoniwurst <sup>1,2,3,4</sup> , Oliven <sup>8</sup> )	12,00 €		12,50 €

## Pizza <sup>AF</sup>

	Klein	-	Groß
Pizza Bologna (Mit Salami <sup>1,2,3,4</sup> , Pilzen, Spiegelei, Schinken <sup>2,3</sup> , Bolognese und Knoblauch – scharf)	11,50€		12,00 €
Pizza alla bufala (Mit frischen Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella)	14,00 €		14,50 €
Pizza „Il Sogno“ (Mit frischen Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken <sup>2</sup> , Rucola und Grana Padano <sup>F</sup> )	14,00 €		14,50 €
Pizza al carpaccio (Mit Rindercarpaccio, geraspelttem Grana Padano <sup>F</sup> und Rucola)			15,00 €
Pizza al salmone (Mit Lachs, Krabben und Rucola)	13,50 €		14,00 €
Pizza "Vitellina" <sup>B</sup> ( Vitello tonnato auf Pizza ohne Tomatensauce, dazu Rucola)			15,00 €
Pizza "Umbra" (Mit Trüffeln-Paste, Taleggio-Käse <sup>F</sup> , frischem Trüffel und Rucola)			18,00 €

## Dessert

Tartufo <sup>F</sup> (Schokoladen-Eisbombe)	6,00 €
Tartufo affogato al caffè <sup>F</sup> (Schokoladen-Eisbombe mit Kaffee)	6,00 €
Panna cotta <sup>F</sup> (hausgemacht, mit Schoko- oder Erdbeersauce)	6,00 €
Tiramisu <sup>6F</sup> (hausgemacht)	6,00 €
Sorbetto (Hausgemachtes Sorbet aufgespritzt mit Sekt oder Limoncello)	6,00 €
Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne (Eiskrem) <sup>F</sup>	6,00 €
Kugel Eis <sup>F</sup>	2,00 €

## Carta dei vini – Weinkarte

<b>Rotwein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>Flasche 0,75l</b>
Trockener Hauswein (Tafelwein)	5,50 €	
Lambrusco d.o.c. (Emilia Romagna)	5,50 €	
Montepulciano d.o.c. (Abruzzen)	6,50 €	
Primitivo i.g.t. (Apulien)	6,50 €	
Chianti d.o.c.g.	6,50 €	
Bardolino classico		
Weingut Gadoro/ Bolla d.o.c. (Venetien)	6,50 €	20,00 €
Valpolicella classico		
Weingut Lamberti d.o.c. (Venetien)	9,00 €	27,00 €
Amarone della Valpolicella		58,00 €
Weingut Santa Sofia d.o.c. 2015 aus dem Barriquefass (Venetien)		
Langhe Nebbiolo		
Weingut Valdineria d.o.c. 2016 aus dem Barriquefass (Piemont)		33,00 €
Barolo <i>Essenze</i>		
Weingut Vite Colte d.o.c.g. 2013 aus dem Barriquefass (Piemont)		58,00 €
Castel del Monte Riserva <i>Vigna del Pedale</i>		33,00 €
Weingut Torrevento d.o.c.g. 2015 (Apulien)		
Primitivo <i>Tratturi</i>		22,00 €
Weingut Cantine San Marzano i.g.p. 2020 (Apulien)		
Brunello di Montalcino <i>Barbanera</i>		58,00 €
Weingut Elia Palazzesi d.o.c.g. 2015 (Toskana)		
<b>Weißwein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>Flasche</b>
Trockener Hauswein (Tafelwein)	5,50 €	
Frascati d.o.c. /Pinot Grigio d.o.c.	6,00 €	
Riesling/ Falanghina/ Chardonnay	6,50 €	
Sauvignon Blanc	7,50 €	
Weißweinschorle (mit Tafelwein)	5,50 €	
Lugana <i>I Frati</i>		
Weingut Ca dei Frati d.o.c. 2020 (Lombardei)		37,00 €
Lugana <i>Santa Sofia/Zenato</i>		
Weingut Santa Sofia/Zenato d.o.c. 2018 (Lombardei)	9,50€	29,00 €

<b>Weißwein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>Flasche</b>
Grauer oder Weissburgunder Weingut Dr. Von Bassermann-Jordan Pfalz 2020		25,00 €
Roero Arneis Weingut Tenuta Valdinera d.o.c.g. 2019 (Piemont)	10,00 €	30,00 €
Gavi di Gavi <i>Ca da Bosio</i> Weingut Vite Colte d.o.c.g. 2020 (Piemont)	10,00 €	30,00 €
<b>Rosé</b>	<b>0,25 l</b>	<b>Flasche</b>
Rosato delle Venezie Weingut C.V. - Zenato d.o.c 2020 (Venetien)	6,00 €	
Bardolino Chiaretto Weingut Zenato d.o.c. 2020 (Venetien)	7,00 €	21,00 €
Riviera del Garda Bresciano <i>Rosa dei Frati</i> Weingut Ca dei Frati d.o.c. 2020 (Lombardei)		37,00 €

### **Birra – Bier**

Fürstenberg Pilsner 0,3 l / Alkoholfrei 0,3 l		3,50 €
Radler 0,5 l		4,00 €
Fürstenberg Hefeweizen / Dunkelhefe / Kristallweizen 0,5 l		4,50 €

### **Bibite – Alkoholfreie Getränke**

Italienisches Mineralwasser	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
San Pellegrino / Acqua Panna (still)	3,50 €	6,00 €
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Sprite / Fanta <sup>1,3</sup> / Spezi <sup>1,3,6</sup> / Coca-Cola <sup>1,3,6</sup>	3,00 €	4,00 €
Coca-Cola light <sup>1,3, 5,6,9</sup>	3,00 €	4,00 €
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	3,00 €	4,00 €
Orangensaft	3,00 €	4,00 €
Bitter Lemon <sup>7</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> / Tonic Water	3,00 €	4,00 €
Traubenensaft / Maracujasaft / Johannisbeersaft	3,00 €	4,00 €



### **Caffetteria – Heisse Getränke**

Espresso <sup>6</sup>	2,00 €	Cappuccino <sup>6</sup>	4,00 €
Espresso macchiato <sup>6</sup>	2,00 €	Latte macchiato <sup>6</sup>	4,00 €
Kaffee <sup>6</sup>	2,00 €	Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €

### **Superalcolici – Schnäpse & Liköre**

	<b>2 cl</b>		<b>2 cl</b>
Grappa	4,50 €	Amaretto di Saronno	4,50 €
Vecchia Romagna	5,00 €	Sambuca Molinari	5,00 €
Limoncello	4,50 €	Averna	4,50 €
Ramazotti	4,50 €	Asbach	4,50 €
Fernet Branca	4,50 €	Remy Martin	6,00 €
Williams	5,00 €		

### **Grappe – Grappa**

Grappa Stravecchia Diciotto Lune Marzadro Barrique	9,00 €
Grappa di Chardonnay Nonino aus dem Barriquefass	9,00 €
Grappa Of di Amarone Bonollo aus dem Barriquefass	9,00 €

Zusatzstoffe: <sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmitteln, <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>mit Süßungsmitteln, <sup>6</sup>koffeinhaltig, <sup>7</sup>chininhaltig, <sup>8</sup>geschwärzt, <sup>9</sup>enthält eine Phenylalaninquelle

Allergiekennzeichnung:

Getreideprodukte (Glutenhaltig): A ; Fisch : B ; Krebstiere : C ; Schwefeldioxide und Sulfite: D; Sellerie: E; Milch und Laktose: F; Sesamsamen: G; Nüsse: H; Eier: I; Lupinen: J; Senf :K; Soja: L; Weichtiere: M; Erdnüsse: N