

Apéritifs

1 Crodino	Euro 6,50	5 Martini	Euro 7,50
2 Campari Orange	Euro 8,50	6 Sherry	Euro 7,50
3 Hugo	Euro 8,50	7 Prosecco	Euro 8,50
4 Kir Royal	Euro 9,50	8 Aperol Spritz	Euro 8,50

Insalata (Salate)

100 Insalata Verde <i>Grüner Salat mit Zwiebeln</i>	Euro 9,50
101 Insalata Primavera <i>Kleiner gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken</i>	Euro 12,50
102 Insalata Italia <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse und Ei</i>	Euro 15,50
103 Insalata Capri <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei und Thunfisch</i>	Euro 17,50
104 Insalata con Manzo <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln Tomaten, Gurken und Rindfleischstreifen</i>	Euro 25,50
105 Insalata Firenze <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei, Mozzarella und Parmaschinken</i>	Euro 17,50
106 Insalata con Salmone <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln Tomaten, Gurken und Lachs</i>	Euro 19,50
107 Insalata Chef <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei und gebackenen Krabben</i>	Euro 18,50
108 Insalata Maxi <i>Gemischter Salat mit Mais, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei und Putenbrust</i>	Euro 17,50
109 Bruschetta <i>Geröstetes Brot mit frischen Tomaten (6 Stück)</i>	Euro 9,50

**Antipasti
(Kalte Vorspeisen)**

110 Mozzarella caprese <i>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	Euro 15,50
111 Insalata di mare <i>Fischsalat</i>	Euro 18,50
112 Filetto al carpaccio <i>Rohes Rindfleisch, hauchdünn geschnitten</i>	Euro 18,50
115 Antipasto Firenze <i>Von allem ein wenig</i>	Euro 20,50
116 Vitello tonnato <i>Kalbfleisch unter Thunfischsauce</i>	Euro 18,50
117 Bresaola con Parmigiano <i>Luftgetrockneter Rinderschinken mit Parmesankäse</i>	Euro 18,50

**Antipasti Caldi
(Warme Vorspeisen)**

118 Lumache burro e aglio o con panna <i>Sechs Schnecken in Kräuter- oder Rahmsauce</i>	Euro 14,50
119 Melanzana alla parmigiana <i>Überbackene Aubergine mit Schinken</i>	Euro 15,50
120 Antipasto del sultano <i>Überbackenes Gemüse</i>	Euro 17,50

**Zuppe
(Suppen)**

121 Crema di pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	Euro 8,50
122 Stracciatella alla romana <i>Kraftbrühe mit geschlagenem Ei</i>	Euro 8,50
124 Tortellini in brodo <i>Kraftbrühe mit Tortellini</i>	Euro 8,50

**Pasta
(Nudelgerichte)**

129 Spaghetti al bolognese <i>Spaghetti mit Bolognesesauce (Nur Rind)</i>	Euro 14,50
130 Spaghetti aglio oglio e peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauchsauce, scharf gewürzt</i>	Euro 14,50
131 Spaghetti alla vongole <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	Euro 17,50
132 Spaghetti alla Marinara <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	Euro 18,50
133 Tortellini alla panna <i>Tortellini mit Schinken und Sahne</i>	Euro 15,50
134 Tortellini emiliani <i>Tortellini mit Parmaschinken und Erbsen</i>	Euro 17,50
136 Tortellini al Tartufo <i>Tortellini in feiner Trüffelsauce</i>	Euro 20,50
137 Tortellini Chef <i>Tortellini mit Putenfleisch</i>	Euro 16,50
139 Rigatoni ai quattro formaggi <i>Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	Euro 16,50
140 Rigatoni al gorgonzola <i>Rigatoni in feiner Gorgonzolasauce</i>	Euro 16,50
141 Rigatoni vegetali <i>Rigatoni mit Gemüse</i>	Euro 15,50
143 Tagliatelle ai gamberini <i>Bandnudeln in feiner Spinat-Krabben-Sauce</i>	Euro 17,50
144 Tagliatelle Paradiso <i>Bandnudeln mit Putenstreifen in Sauce nach Art des Hauses</i>	Euro 17,50
145 Tagliatelle taglialegna <i>Bandnudeln mit Rindfleischstreifen und Pilzen</i>	Euro 21,50
147 Tagliatelle al salmone <i>Bandnudeln mit frischem Lachs</i>	Euro 19,50
148 Pasta mista per due <i>Gemischte Nudelplatte für zwei Personen</i>	Euro 42,00

Pasta al forno (Überbackene Nudeln)

149 Rigatoni gratinati	Euro 15,50
<i>Rigatoni in Tomaten-Sahne-Sauce mit Schinken</i>	
150 Lasagna	Euro 15,50
<i>Schichtnudeln mit Bechamel- und Fleischsauce</i>	
151 Orecchiette	Euro 15,50
<i>Muschelnudeln, scharf gewürzt</i>	
153 Combinazione di pasta	Euro 15,50
<i>Verschiedene Nudeln überbacken</i>	
154 Tortellini al forno	Euro 15,50
<i>Tortellini mit Tomaten-Sahne-Sauce</i>	
155 Lasagna pasticciata	Euro 15,50
<i>Schichtnudeln mit Schinken und Pilzen</i>	
156 Rigatoni mamma Margherita	Euro 15,50
<i>Rigatoni mit Schinken, Pilzen und Erbsen</i>	

Pizze

157 Pizza Margherita	Euro 11,50
<i>Tomaten und Käse</i>	
158 Pizza Salami	Euro 12,50
<i>Tomaten, Käse und Salami</i>	
159 Pizza Rucola	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Rucola, frische Tomaten und Parmesan</i>	
160 Pizza Parma	Euro 18,00
<i>Tomaten, Käse, Rucola, frische Tomaten, Parmesan und Parmaschinken</i>	
161 Pizza Firenze	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Pilze und Artischocken</i>	
162 Pizza Sciaquarone	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Sardellen, Zwiebeln und Peperoni</i>	
163 Pizza Toscana	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pilze, Zwiebeln und Peperoniwurst</i>	
164 Pizza Capri	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pilze, Zwiebeln und Paprika</i>	
165 Pizza Calzone	Euro 15,00
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pilze (mit Käse- oder Bolognesesauce 2,50 € extra)</i>	
166 Pizza quattro-Seasoni	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Pilze und Paprika</i>	
167 Pizza Rustica	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
168 Pizza con Scampi	Euro 17,00
<i>Tomaten, Käse und Krabben</i>	
169 Pizza Popeye	Euro 15,00
<i>Tomaten, Käse, Mozzarella, Spinat und Knoblauch</i>	
170 Pizza Regina	Euro 14,50
<i>Tomaten, Käse, Pilze und Schinken</i>	
171 Pizza Vegetaria	Euro 15,50
<i>Tomaten, Käse und Gemüse</i>	
172 Pizza del Capo	Euro 17,00
<i>Tomaten, Käse, Mozzarella und Parmaschinken</i>	

Carni di Manzo
(Fleischgerichte vom Angusrind, circa 250 g)

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat.

173 Bistecca ai ferri <i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i>	Euro 36,50
175 Bistecca con cipolla <i>Rumpsteak mit Zwiebeln</i>	Euro 36,50
176 Bistecca Madagaskar <i>Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce</i>	Euro 36,50
177 Bistecca Firenze <i>Rumpsteak nach Art des Hauses</i>	Euro 34,50
180 Filetto ai ferri <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	Euro 40,50
181 Filetto Firenze <i>Rinderfilet nach Art des Hauses</i>	Euro 40,50
182 Filetto Gorgonzola <i>Rinderfilet in feiner Gorgonzolasauce</i>	Euro 40,50
184 Filetto Madagaskar <i>Rinderfilet in grüner Pfeffersauce</i>	Euro 40,50
186 Filetto al tartufo <i>Rinderfilet in feiner Trüffelsauce</i>	Euro 43,50

Carni di Vitello
(Kalbsfleisch)

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat.

187 Scaloppine al Marsala <i>Kalbsmedaillons in Marsalasauce</i>	Euro 30,50
188 Scaloppine Firenze <i>Kalbsmedaillons nach Art des Hauses</i>	Euro 30,50
189 Scaloppine al gorgonzola <i>Kalbsmedaillons in feiner Gorgonzolasauce</i>	Euro 30,50
191 Saltinbocca alla romana <i>Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei</i>	Euro 30,50

**Piatti per due
(Fleischgerichte für zwei Personen)**

194 Chateaubriand <i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit diversen Beilagen</i>	Euro 88,00
195 Mix Grill <i>Verschiedene Fleischsorten mit diversen Beilagen</i>	Euro 80,00
196 Sella d' Agnello <i>Lammrücken mit diversen Beilagen</i>	Euro 80,00

**Agnello
(Irishes Salzwiesenlamm)**

197 Cotoletta d' Agnello alla griglia <i>Lammkotelett aus dem Lammkarree, vom Grill</i>	Euro 35,50
198 Filetto d' Agnello della casa <i>Lammfilet nach Art des Hauses</i>	Euro 35,50

**Carni di Maiale
(Fleischgerichte vom Schweine)**

200 Cotoletta alla cacciatore <i>Jägerschnitzel</i>	Euro 21,50
202 Cotoletta alla panna <i>Rahmschnitzel</i>	Euro 21,50
204 Cotoletta al gorgonzola <i>Schnitzel mit Gorgonzolasauce</i>	Euro 21,50

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat.

**Per noi bambini
(Für unsere kleinen Gäste)**

205 Cotoletta Pinocchio <i>Schnitzel mit Pommes Frites</i>	Euro 10,50
206 Spaghetti L'Alpe Maja	Euro 9,50

Spaghetti mit Tomatensauce

**Pesce
(Fisch)**

Zu allen Fischgerichten reichen wir Pasta und Salat.

210 Calamari alla romana <i>Frittiertes Tintenfisch</i>	Euro 29,50
211 Calamari alla marinara <i>Tintenfisch in pikanter Tomatensauce</i>	Euro 29,50
212 Gamberoni provinciale <i>Scampi in pikanter Tomatensauce</i>	Euro 31,50
213 Gamberoni chef <i>Scampi nach Art des Hauses</i>	Euro 31,50
214 Gamberoni alla griglia <i>Gegrillte Scampi</i>	Euro 31,50
215 Sogliola alla griglia <i>Gegrillte Seezunge</i>	Tagespreis
216 Sogliola al pepe <i>Seezunge in grüner Pfeffersauce</i>	Tagespreis
217 Salmone della casa <i>Lachs nach Art des Hauses</i>	Tagespreis

Falls Sie ein anderes Fischgericht bevorzugen, fragen Sie bitte unsere Kellner.

**Contorni
(Beilagen)**

Broccoli	Euro 6,50	Kroketten	Euro 6,50
Spinat	Euro 6,50	Rosmarinkartoffeln	Euro 6,50
Salat	Euro 6,50	Pommes Frites	Euro 6,50

Auf Wunsch können Sie zu allen Gerichten zusätzliche Beilagen bestellen.

Dessert

220 Panna cotta <i>Klassisches Sahnedessert</i>	Euro 10,50	223 Tiramisù <i>Tiramisu</i>	Euro 10,50
224 Tortino al choco <i>Schokoladensoufflé</i>	Euro 10,50	222 Zabaione <i>Italienische Weinschaumcreme</i>	Euro 10,50

Einige unserer Desserts sind saisonabhängig.

**Bevande analcoliche
(Alkoholfreie Getränke)**

11 San Pellegrino 0,25 l	Euro 3,50	18 Traubensaft 0,2 l	Euro 3,50
12 Coca Cola 0,3 l	Euro 3,70	19 Bitter Lemon 0,2 l	Euro 3,50
13 Fanta 0,3 l	Euro 3,70	20 Sprite 0,3 l	Euro 3,70
14 Apfelsaft 0,2 l	Euro 3,50	21 Ginger Ale 0,2 l	Euro 3,50
15 Orangensaft 0,2 l	Euro 3,50	10 Acqua Panna 0,25 l	Euro 3,50
16 Coca Cola light 0,3 l	Euro 3,70	9 Acqua Panna 0,75 l	Euro 8,50
17 Fassbrause 0,33 l	Euro 3,80	94 San Pellegrino 0,75 l	Euro 8,50

**Bevande calde
(Warme Getränke)**

22 Kaffee	Euro 3,00	25 Kakao	Euro 3,80
23 Espresso	Euro 3,00	26 Espresso affogato	Euro 5,50
24 Cappuccino	Euro 3,80	27 Tee	Euro 3,50
95 Doppio Espresso	Euro 3,80	98 Latte Macchiato	Euro 4,80

**Vini sfusi
(Offene Weine)**

28 Lugana Bulgarini 0,25 l <i>Weißwein, trocken (Gardasee)</i>	Euro 11,50	33 Bardolino 0,25 l <i>Rotwein, halbtrocken (Gardasee)</i>	Euro 8,50
29 Pinot grigio 0,25 l <i>Weißwein, trocken (Veneto)</i>	Euro 8,50	34 Lambrusco 0,25 l <i>Rotwein, lieblich (Emilia Romagna)</i>	Euro 7,50
30 Verdicchio 0,25 l <i>Weißwein, trocken (Marche)</i>	Euro 8,50	35 Rosato 0,25 l <i>Rose, trocken (Lazio)</i>	Euro 7,50
31 Frizzantino 0,25 l <i>Weißwein, lieblich (Toskana)</i>	Euro 7,50	36 M. pulciano 0,25 l <i>Rotwein, trocken (Abruzzo)</i>	Euro 8,50
32 Primitivo 0,25 l	Euro 8,50	37 Soler De Stefani 0,25 l	Euro 15,00

Rotwein, trocken (Apulien)

Rotwein, trocken (Veneto)

**Birre
(Bier)**

Birra alla spina
Bier vom Fass

Birra in bottiglia
Flaschenbier

38 Krombacher Pils 0,2 l	Euro 2,70	42 Alkoholfreies Radler 0,4 l	Euro 4,80
39 Krombacher Pils 0,3 l	Euro 3,70	43 Weizen 0.5 l	Euro 5,50
40 Rhenania Alt 0,2 l	Euro 3,00	44 Alkoholfreies Pils 0,33 l	Euro 3,80
41 Rhenania Alt 0,4 l	Euro 5,00	45 Malzbier 0,33 l	Euro 3,80

**Bevande combinate
(Mixgetränke)**

46 Krefelder 0,4 l <i>Altbier mit Cola</i>	Euro 4,80	50 Radler 0,3 l <i>Bier mit Sprite</i>	Euro 3,70
47 Alster 0,3 l <i>Bier mit Fanta</i>	Euro 3,70	51 Schuss 0,3 l <i>Bier mit Malzbier</i>	Euro 3,70
48 Flieger 0,3 l <i>Bier mit Cola</i>	Euro 3,70	52 Spezi 0,3 l <i>Cola mit Fanta</i>	Euro 3,70
49 Apfelschorle 0,3 l	Euro 3,70		

Digestivi

53 Ramazotti 4cl	Euro 4,90	60 Underberg 2cl	Euro 3,50
54 Averna 4cl	Euro 4,90	61 Fernet Branca 2cl	Euro 3,50
55 Apfêlkorn 2cl	Euro 3,00	62 Jägermeister 2cl	Euro 3,50
56 Malteser 2cl	Euro 3,50	63 Marsala 4cl	Euro 4,00
57 Sambuca 2cl	Euro 3,50	64 Amaretto 4cl	Euro 4,50

Grappe casa Berta (Grappa 2cl)

67 Tre solo Tre di barolo

Euro 13,50

Grappa Tre Soli Tre, Berta, Piemont. Rebsorte: Nebbiolo da Barolo. Etwa 8 Jahre Fasslagerung. Duft: Reich, einhüllend mit großer Persönlichkeit. Wunderbares Konzert von Aromen, die vor allem an reifes Obst (schwarze Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), Kakao und Vanille erinnern.

68 Bric del Gaian di moscato

Euro 13,50

Ein sehr milder und aromatischer Grappa mit einem feinen Moscatoton. Mit seinem Duft nach Rosenholz und Zitrusfrüchten ist der Bric del Gaian Grappa di Moscato d Asti ein insgesamt weicher und geschmeidiger Grappa, der viele Jahre im Fass gereift ist.

69 Roccanivo di barbera

Euro 13,50

Dieser Grappa wird aus Trauben der Sorte Barbera d'Asti gebrannt, die aus der Gegend von Mombaruzzo stammen. Die Tenuta Roccanivo ist im Besitz der Familie Berta. Die Destillation erfolgt diskontinuierlich. Das Destillat wird in 225 Liter großen Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung ausgebaut und hat dadurch einen bernsteinfarbenen Ton. Gewürzaromen, Marascino, Waldbeeren, Schokolade und Vanille. Reich, delikat, von großer Harmonie und Dichte.

70 Magia di Brachetto, Barbera, Malvasia

Euro 14,50

Die Riserva Magia bietet nach zehnjähriger Reifung im Holzfass einen wunderbar runden Duft mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, fein untermalt von Tabak- und Vanillenoten. Im Geschmack eine schwere Süße mit elegantem Tannin und fruchtig-bitterem Abgang. Ein wertvoller Digestif auf hohem Niveau.

71 Grappa Berta elisi

Euro 7,60

Aus 50% Barbera d'Asti, 25% Nebbiolo da Barolo und 25% Cabernet. Eleganz und Komplexität von Aromen ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl sehr guter Grappe, die in den letzten zehn Jahren hergestellt wurden und in Fässern aus Eichenholz gereift sind.

Ron Zacapa 2cl

72 Ron Zacapa Sistema 23 solera Gran Reserva

Euro 10,00

73 Ron Zacapa Centenario XO Gran Reserva Especial

Euro 17,00