



Aperitivi/Cocktails

- Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes, verschiedene Beeren

- Sicilianospritz Pistazienlikör, Soda, frische Minze

- Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, frische Minze

- Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, frische Orangenscheibe

- Rosato Mio Ramazzotti, Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum Blätter

- Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda, frische Zitronenscheibe

- Erdbeer Spritz Erdbeerlikör, Prosecco, Soda, Erdbeere

Jedes Getränk 7,90 €

Antipasti

- Antipasto Bei Pina gemischter Vorspeiseteller 14,90 €
- Caprese Salat Tomate, Mozzarella, Basilikum 7,50 €
- Bruschetta geröst. Brotscheiben mit fr. Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln 7,50 €
- Carpaccio hauch dünn Geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan 11,90 €
- Vitello Tonnato hauch dünn geschnittenes Kalbsfleisch in einer Thunfisch Creme 11,90 €
- Focaccia aus Pizzateig gemacht mit Olivenknoblauchöl & Oregano 4,50 €

Suppe

- Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe dazu Pizzabrötchen 7,50 €

Salate

Alle mit grünen Salat, Tomaten, & Gurken

- Bei Pina mit Möhren, Zwiebeln, Bohnen, Käse, Ei, Paprika, Ananas, & Thunfisch 10,50 €
- Greka mit Bohnen, Zwiebeln, Oliven, Ei, milden Peperoni & Hirtenkäse 10,50 €
- Gyros mit Möhren, Mais, Zwiebeln, Bohnen, Käse, Ei, Paprika, Ananas & Gyrosfleisch 15,90 €
- Al Pollo mit Möhren, Mais, Bohnen, Käse, Ei, Paprika, Ananas & pan. Hähnchenstreifen 14,90 €

Bambini

- Chicken Nuggets 6 Nuggets mit Pommes & Süßsauersoße 6,50 €
- Penne Napoli Pasta Penne in Tomatensoße 7,00 €
- Hähnchenschnitzel mit Pommes 9,50 €
- Kinder Pizza Margherita 7,50 €

Pasta e basta

- Gnocchetti ai Gamberetti	17,50 €
- Gnocchi alla Sorrentina mit Büffelmozzarella in Tomatensoße	17,90 €
- Linguini Gambas in Hummerweißweinsauce	23,90 €
- Linguini Lachs e Broccoletti	18,90 €
- Tagliatelle al Tartufo (Mit frischem Trüffel)	23,90 €
- Tagliatelle al Petto di Pollo (Mit Hähnchenbrustfilet und Champignons)	17,90 €
- Agnolotti ai funghi Porcini (mit Steinpilzen)	22,90 €
- Spaghetti ai Frutti di Mare(mit Meeresfrüchten)	18,90 €
- Spaghetti Vongole (mit Venusmuscheln)	18,90 €



Pizza Classica

- | | |
|--|---------|
| - Margherita | 9,50 € |
| - Cipolla mit Zwiebeln | 10,50 € |
| - Salami mit Salami | 10,50 € |
| - Funghi mit frischen Champignons | 10,50 € |
| - Prosciutto mit Kochschinken | 10,50 € |
| - Spinaci mit Spinat | 10,50 € |
| - Inferno mit Salami & milden Peperoni | 11,50 € |
| - Hawaii mit Kochschinken & Ananas | 11,50 € |
| - Tonno mit Thunfisch | 10,50 € |
| - Napolitana mit Sardellen, Oliven, Knoblauch | 11,50 € |
| - Pirata mit Bolgnese Sauce | 10,50 € |
| - Caprese mit Büffelmozzarella, frischen Tomaten & Basilikum | 13,50 € |
| - Paradiso mit frischen Tomaten & Hirtenkäse | 11,50 € |
| - Mista mit Kochschinken, frischen Champignons & Salami | 12,50 € |
| - Gemüse mit Spinat, frischen Champignons & Paprika | 11,90 € |

Pizza Classica

- **Italia** mit Spinat, Zwiebeln & Paprika 12,90 €
- **Calzone** mit Kochschinken, fr. Champignons & Thunfisch 12,50 €
- **Quattro Stagioni** mit Kochschinken, fr. Champ., Thunfisch & Artischocken 12,90 €
- **Gamberetti** mit Schrimps 13,50 €
- **Frutti di Mare** mit Meeresfrüchten 13,90 €
- **Gorgonzola** mit Gorgonzolakäse 11,90 €
- **Quattro Formaggi** mit Gorgonzolakäse, Mozzarella, Parmesan & Gauda 14,90 €
- **Salmone** mit Spinat & Lachsstücke 14,50 €
- **Parma** mit Parmaschinken, Rucola, fr. Tomaten & Parmesankäse 15,50 €
- **Sazizza** mit Sizilianischer Wurstspezialität & Spinat 14,50 €
- **Gyros** mit Saftigem Gyrosfleisch vom Spieß 14,50 €
- **Greka** mit Gyrosfleisch, fr. Tomaten, Hirtenkäse, Zwiebeln & milden Peperoni 15,90 €
- **Zocker** mit Gyrosfleisch, fr. Tomaten, Oliven, Zwiebeln & milden Peperoni 15,90 €
- **Vegetaria** mit Grillgemüse 12,50 €
- **Antonio** mit Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia, Rucola, Parmiggiano **ohne Tomatensoße** 18,90 €
- **Valentino** mit Zucchini, Schrimps, Cherrytomaten, **ohne Tomatensoße** 16,90 €

Pasta

- Spaghetti aglio e olio mit frischem Knoblauch, Peperoni, Olivenöl & Parmesan 8,90 €
- Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleischsoße 10,90 €
- Spaghetti al Pesto mit Basilikumpesto 10,90 €
- Spaghetti Carbonara mit geröstetem Bauchspeck & Parmesan 12,50 €
- Spaghetti Gamberetti mit Schrimps, frischem Knoblauch, Olivenöl 13,50 €
- Tortelloni alla Panna mit Kochschinken in Sahnesoße 12,50 €
- Tagliatelle della Casa mit frischem Gemüse in Tomatensoße 10,90 €
- Tagliatelle al Salmone mit Lachsstücke in Tomatensoße 13,50 €
- Tagliatelle al Petto di Pollo mit Hühnerbrustfilet & fr. Champignons in Sahnesoße 14,50 €
- Tagliatelle Marco Polo mit Rinderstreifen & Schrimps in Currysahnesoße 15,50 €

Getränke

Softdrinks

- San Pellegrino Sprudelwasser	0,25L/0,7L	2,80 €/5,80 €
- Aqua Panna Stilleswasser	0,25L/0,7L	2,80 €/5,80 €
- Cola/ Fanta/ Sprite	0,3L/0,5L	3,50 €/5,20 €
- Schweppes Bitter/Tonic/ Ginger Ale	0,2L	3,80 €
- Vita Malzbier	0,33L	3,80 €
- Almdudler	0,35L	3,90 €
- Apfleschorle/Rhabarberschorle	0,3L/0,5L	3,50 €/5,20 €

Säfte

- Orangensaft/Apfelsaft	0,2L	3,10 €
-------------------------	------	--------

Biere vom Fass

- Früh Kölsch	0,3L	3,50 €
- Warsteiner Pils	0,3L	3,50 €
- Radler/Alster	0,3L	3,50 €

Flaschenbiere

- Frankenheim Alt	0,33L	3,80 €
- Königludwig Weißbier	0,5L	5,20 €
- Paulaner Weißbier Zitrone Alkoholfrei	0,5L	5,20 €
- Warsteiner Alkoholfrei	0,33L	3,80 €
- Birra Peroni (Italia)	0,33L	3,90 €

Heißgetränke

- Espresso		2,20 €
- Espresso Doppio		3,20 €
- Espresso Macchiato		3,20 €
- Tasse Kaffee		2,60 €
- Cappuccino		3,50 €
- Latte Macchiato		3,80 €
- Frischer Pfefferminztee		3,50 €
- Schwarz-/Kreuter-/Früchte-Tee		2,90 €

**Lugana Seiterre**

Italien | Trebbiano

8,20€

Pinot Grigio DOC – Cialto

Italien | Pinot Grigio

6,90€

**Primitivo – Colle al Vento**

Italien | Primitivo

8,50€

Montepulciano – Ca del Moro

Italien | Montepulciano

6,90€

**Rosato IGT – Terre Gale**

Italien | Raboso, Cabernet Sauvignon

6,90€

WEISSWEINE

0,2L

0,75L

**Sibilliana „Roceno“ Grillo**

CANTINE EUROPA – Sizilien, Italien

6,90€

22,90€

Der Roceno Grillo, gekennzeichnet durch eine strohgelbe Farbe, in der Nase elegant, mit einem Hauch von weißem Pfirsich und gelber Melone. Im Mund zeigt er seine ganze Eleganz und Ausdauer.

**LUGANA I FRATI**

CÀ DEI FRATI – Lombardel, Italien

-

37,50€

Der Cà dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

**CHARDONNAY PERMANI**

PERMANI – Friaul, Italien

6,90€

22,90€

Dank des friulanischen Klimas ist dieser Chardonnay elegant und besitzt trotzdem die reizvollen Aromen dieser Rebsorte. In der Nase hat man exotische Früchte wie Maracuja. Dieser Wein passt er gut zu Fisch, weißem Fleisch, Gemüse und Käse.

**SAUVIGNON PERMANI**

PERMANI – Friaul, Italien

6,90€

22,90€

Ein eleganter Sauvignon, der in der Nase Noten von Grapefruit und Holunderblüten besitzt und am Gaumen frisch, saftig und leicht kräuterig schmeckt. Er passt gut zu gegrilltem, würzigen Fisch, zu Geflügel, Pilzgerichten und zu Gemüse.

**PRIMITIVO ROSATO „RAMONE“**

CASELETTI – Apulien, Italien

7,50

24,90 €

Das Bouquet strotzt nur vor intensiven Aromen nach frischen Brombeeren und saftigen Johannisbeeren. Auch am Gaumen zeigt sich das üppige Beerenobst in herrlicher Harmonie mit den feinen Anklängen an Würze, der guten Säure und dem vollmundigen Charakter.

Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdrucksstark und perfekt balanciert. Passt zur leichten Frühlingküche.

**PRIMITIVO IGT**

CASELETTI – Apulien, Italien

8,20 €

27,90 €

100% Primitivo - Im Glas offenbart dieser Rotwein Aromen von Brombeeren, Maulbeeren, Zwetschgen, Schwarze Johannisbeeren und Schattenmorellen, ergänzt um Eichenholz, Vanille und getoastetes Barrique. Der Primitivo Puglia IGP kann als außergewöhnlich fruchtbetont und samtig bezeichnet werden, da er mit einem wunderbar lieblichen Geschmacksprofil vinifiziert wurde.

**Nero D'Avola „Roceno“**

CANTINE EUROPA – Sizilien, Italien

6,50 €

22,90 €

In der Nase mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Sauerkirschen, Nelken, ein Hauch von Lavendel und Veilchen. Am Gaumen fleischig, feiner Saft, sehr samtig, dichte Frucht, zarte Würze, charmant, süffig und lange anhaltend.

**Pruno Nero Lambrusco**

CLETO CHIARLI – Modena, Italien

7,50 €

24,90 €

Die Trauben der Gasparossa geben dem Wein eine tiefe rote Farbe, im Aroma Noten von Brombeeren und roten Johannisbeeren. Im Geschmack reichhaltig mit gut balancierter Säure, ein intensiver aber zugänglicher Schaum-Wein. Grazil. Perfekt mit Wild oder Roastbeef.