

Antipasti / Vorspeisen

Vitello Tonnato

Fein geschnittenes Kalbfleisch in einer feinen Thunfisch-Kapern-Sauce

10.50

Caprese di Bufala

Feinster Büffelmozzarella auf einem Tomatenbeet mit frischem Basilikum

10,50

Carpaccio di Filetto di Manzo

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom brasilianischen Rinderfilet
an einem Rucola Bukett mit frischen Champignons und Grana Padano Splitter

13.50

Antipasto „da Pino“

Hausgemachte italienische gemischte Vorspeise nach Art des Hauses

Mit Fisch und mediterranem Gemüse

14.50

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto misto di Verdure

Vorspeisen von gemischtem mediterranen Gemüse

9.50

Polipo al Pomodoro

Octopus an marinierten Cocktailtomaten

10.50

Bruschetta della Casa

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum überbacken

6.00

Insalate / Salatteller

Beilagensalat

3,00

Insalata Mista

Großer gemischter Salatteller

6.00

Insalata di Rucola con Gamberoni

Salatbett vom Rucola mit gegrillten Riesengarnelen,
garniert mit frischen Champignons, Cocktailtomaten und Grana Padano

13.50

Insalata Nicosia

Gemischte Blattsalate mit Thunfisch und gekochten Schinken

Oliven, Peperoni,

11.50

Insalata Bella Italia

Verschiedene Blattsalate garniert mit Ei, gekochtem Schinken, Bergkäse

Und frischen Champignons

11.50

Primi Piatti/ Nudelgerichte

Classici/ Klassiker

Spaghetti oder Rigatoni mit feinem Tomatensugo	7.50
Spaghetti oder Rigatoni mit traditionellem Bologneser Ragù	8.50
Spaghetti alla Carbonara mit hauchdünnem Pancetta, Ei und Grana Padano	9.50
Lasagne Bologneser Art	9.50
Tortellini Panna mit Prosciuttò in einer feinen Sahnecreme	9,50
Taglatelle mit Champignons, Spinat und Pinienkerne in Sahnecreme	9,50
Rigatoni mit Gorgonzola und Spinat	9,50

Pasta fatta in Casa/ Hausgemachte Nudeln

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer feinen Butter-Salbeisauce	11.50
Gnocchi gefüllt mit Ruccola oder Waldpilze in Rosesauce	12,50
Grüne Tagliolini mit frischem Lachs in einer feinen Sahnecreme	12,50
Tagliatelle mit Riesengarnelen und Ruccola mit Cherrytomaten	12,50

Secondi Piatti di Carne / Fleischgerichte

Putensteak vom Grill	10,50
Paniertes Schweineschnitzel Mailänder Art	10.50
Parmesanschnitzel mit Prosciuttò und Mozzarella in einem cremigen Ragù	15.00
Scaloppine vom Schweinerücken in einer Gorgonzolasauce	14.00
Scaloppine vom Schweinerücken in einer Champignonrahmsauce	14,00
Saltimbocca vom Schweinerücken mit feinstem Prosciutto und Salbei in Weißweinjus	14.00

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Frisches Pfannengemüse, geschwenkte Rosmarinkartoffeln oder Spaghetti

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Fleischgerichte aus unserm Tagesangebot

Pesce / Fischgerichte Secondi di

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Fischgerichte aus unserm Tagesangebot

Pizza aus unseren Steinofen

Margheritta	mit Tomaten und Mozzarella	6.50
Salami	mit Tomaten, Mozzarella und Salami	7.00
Prosciuttò	mit Tomaten, Mozzarella und Schinken	7.50
Funghi	mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons	7.00
Montanara	mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und frischen Champignons	7,50
Rustica	mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken und frischen Champignons	9.00
4 Stagioni	mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken und frischen Champignons und Paprika gemischt oder jede Zutat für sich	9,50
Siciliana	mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oliven, Zwiebeln	9.50
Ortolana	mit Tomaten, Mozzarella und mediterranem Grillgemüse	9.50
Frutti di Mare	mit Tomaten, Mozzarella und marinierten Meeresfrüchten	10.50
4 Formaggi	mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Emmentaler	9.50
Fantasia	mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Artischocken und frischen Champignons	9.50
Primavera	mit Tomaten, Mozzarella, italienischem luftgetrockneten Landschinken, Rucola und gehobeltem Grana Padano,	10.50
Hawaii	mit Tomaten, Mozzarella Prosciutto und Annanas	9.50
Tonno e Cipolla	mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	9,50

Dessert

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere köstlichen Desserts des Tages

Warme Getränke

Espresso 2.00

Cappuccino 3.00

Latte Macchiato 3.50

Tasse Tee verschiedene Sorten: 2.50

Pfefferminz Tee, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte Tee

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola (2,8)	0,25 l	2,00
Afri Cola (2,8)	0,40l	4,00
Bluna (2,8)	0,25 l	2,00
Bluna (2,8)	0,40l	4,00
Colamix (2,8)	0,25 l	2,00
Colamix (2,8)	0,40l	4,00
Apfelschorle	0,25 l	2,00
Apfelschorle	0,40l	4,00
Bitter Lemon (2,8,11)	0,25 l	2,00
Orangensaft (3)	0,25 l	2,00
Johannisbeernektar	0,25l	2,00
S. Pelegrino Mineralwasser	0,25 l	2,50
S. Pelegrino Mineralwasser	0,75 l	5,00
Acqua Panna	0,25l	2,50
Acqua Panna	0,75l	5,00
Orangina	0,33l	3,50

Bier

Alkoholfreies Pils	0,30 l	3,00
Alkoholfreies Hefe	0,50l	3,50
Pils	0,30 l	3,00
Export	0,50 l	3,50
Hefeweizen hell	0,50 l	3,50
Babyweizen	0,30l	2,50
Kristallweizen	0,50 l	3,50
Radler	0,50l	3,00

Rotweine

Amicone 2013	0,25 l	5,50
Chianti Superiore 2015	0,25 l	5,00
Primitivo 2016	0,25 l	6,00
Barolo2012	0,25 l	7,50
Lambrusco	0,25 l	4,50
Hauswein	0,25l	4,50

Weißweine

Lugana 2015	0,25 l	6,50
Pino Grigio 2015	0,25 l	5,00
Chardonnay 2016	0,25 l	5,50
Gavi 2015	0,25l	6,50
Weinschorle (rot oder weiß)	0,25 l	3,50
Frizzantino	0,25l	4,50
Hauswein	0,25l	4,50

Spirituososen

Ramazotti	2 cl	3,50	Hugo	0,25l	4,50
Averna	2 cl	3,50	Aperol Spritz	0,25l	4,50
Amaretto	2 cl	3,50	Prosecco	0,1 l	3,50
Sambuca	2 cl	3,50	Prosecco Testa Rossa (mit Aperol) (2)	0,1 l	4,00

Darüber hinaus bieten wir Ihnen ständig eine große Auswahl an exklusiven Grappas