

Benvenuti in Italia!

ANTIPASTI & INSALATE

Antipasto misto Gemischter Vorspeisenteller mit italienischen Wurstspezialitäten, Gemüse und Ciabattabrot	15,50 €
Insalata piccola Gemischter Beilagensalat an Olivenöldressing	7,50 €
Focaccia Frisches Pizzabrot mit Rosmarin	7,50 €
Bruschetta al pomodoro Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum	7,50 €
Carpaccio di manzo Hauchdünnes Rindfilet mit Hartkäse, Rucola und Balsamico	19,00 €
Formaggio di capra arrosto Gebratener Ziegenkäse mit marinierter Roter Bete, grünem Spargel, Rucola, geröstete Walnüsse, Honig-Vinaigrette	17,50 €
Insalata caprese Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten und hausgemachtem Pesto	14,50 €
Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce	19,00 €
Pasta	
Pasta di grano all amatracini Weizenpasta mit Tomatensugo, Pecorino und ausgelassenem Panchetta	15,00 €
Pasta a nastri con manzo Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, frischem Pesto und Oliven	16,00 €
Spätzle con spinaci e gorgonzola Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce, Lauch und Salsiccia	17,50 €
Spaghetti a la cacio i pepe 🍷 Spaghetti mit geröstetem Pfeffer	13,50 €
Ravioli al limone di mentone Zitronenravioli mit Tomatensugo, frischen Kräutern und Garnelen	19,50 €
Lasagna Bedarf keiner Erklärung	16,50 €



PIZZE

Als Königin Margherita 1889 Neapel besuchte, will sie **Pizza** „was Gutes“, so die knappe Order. Der Pizzabäcker wählte Nationalstolz: rote Tomate, weißer Mozzarella und grünes Basilikum. Er benennt sein Werk nach der Königin. Berühmt wurde die Pizza aber auch als:

Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,50 €
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Olive, Champignons, Artischocken, pikante Salami	16,50 €
Salame Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami Oliven, rote Zwiebeln	15,00 €
Quattro formaggi Gorgonzola, Ziegenkäse, Taleggio, Mozzarella	16,00 €
Napoli Tomatenconfit, Mozzarella, Anchovis, Steinpilz, Basilikum, Olive	17,00 €
Tonno e cipolla Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, rote Zwiebeln, Olive	14,50 €
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Ziegenkäse	19,50 €
Bresaola Bresaola-Schinken, Parmesan, Feldsalat	19,00 €

DIE LIEBLINGSPIZZA UNSERES PIZZAIOLI

Boscaiola Geschmorte Fenchelwurst, Mozzarella, Tomatenconfit, Petersilie	19,50 €
--	---------

SECONDI

Saltimbocca al la pesce rospo Seeteufelmedaillon mit Schinken und Salbei, Tomaten-Basilikumsugo, Röstgemüsestampf	28,00 €
Filet di manzo al pepe verde Rinderfiletmedaillon mit grüner Pfeffersauce und Ofenkartoffel-Gemüsegratin	35,00 €
Cosce de coniglio brasate al forno Geschmorte Kaninchenkeule mit Oliven, Pinienkernen, Saucengemüse und Röstbrot	27,50 €
Bistecca di tonno alla griglia Gegrilltes Thunfischsteak mit Oregano, Schmorpaprika-Ragout und Kartoffelgnocchi Traditionell kurz angegrillt. Medium oder durchgebraten ist auch nessun problema.	29,50 €
Torta al limone nel 2026 Zitronentarte á la Balm	10,50 €
Gelato al pistacchio e spaghetti Pistazien-Spaghettieis, Erdbeere, weiße Schokolade	10,50 €
Sorbetto all ciliega Kirschsorbet mit Prosecco	7,50 €

PER I BAMBINI

Bambini Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	6,90 €
Bambini Pizza Margherita/Salame Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	6,90 €
Bambini Bistecca Kleines Rinderfiletsteak mit Gemüse und Pasta	7,90 €
Bambini Gelato spaghetti Spaghettieis mit Erdbeere und weißer Schokolade	5,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Personal.

SPECIALITÀ DELLO CHEF

Fette di mortadella Scheiben von der Mortadella Salat aus grünem Spargel, Pistazien und Stracciatella	15,00 €	Salmone al forno Im Ofen gegarter Ostseelachs, Tomaten, Ofengemüse, Sauce Gremolata mit gebackenen Kapern und Knoblauch	26,00 €	Tiramisú Selbstverständlich hausgemacht!	8,50 €
Attenzione: Die Spezialitäten als Menü für 45,00 €					

Buon appetito!

APERITIVI

Prosecco	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	32,00 €
Martini Bianco	5 cl	5,00 €
Martini „Royal Rosato“	0,2 l	7,50 €
Martini Rosé I Wasser		
Campari Soda oder Orange	0,2 l	8,50 €
Aperol Sprizz		8,50 €
Aperol Sekt Mineralwasser		
Andalö Sprizz		8,50 €
Sanddornlikör Prosecco Mineralwasser		

BIRRE

Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	6,20 €
Schöfferhofer	0,5 l	6,20 €
Dunkel, Hell, 0,0 %		

BIBITE ANALCOLICHE

San Pellegrino/ Acqua Panna	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	7,30 €
Pepsi / Pepsi Max	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €
Limonata	0,3 l	3,50 €
Zitronenlimonade		
Apfelsaft /Apfelsaftschorle	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €
Orangensaft	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €
Golfer	0,3 l	4,00 €
Grapefruitsaft & Bitter Lemon		

AMARI E LIQUORI DIVERSI

Hier kommt Hilfe beim „Aufräumen“		
Amaro Ramazzotti	4 cl	6,00 €
Frangelico	4 cl	6,00 €
Vecchia Romagna	4 cl	6,00 €
Limoncello	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Grappa „Marzadro“ was ganz Feines!		
La Trentina Tradizionale	2 cl	5,50 €
Garda di Oliva	2 cl	5,50 €
Diciotto 18 Lune	2 cl	6,00 €



CUCINA ITALIANA

VINI BIANCHI

Pinot Grigio I.G.T.
Villa Flavia I Venetien – Sommer Allrounder
Chardonnay I.G.T.
Villa Flavia I Venetien
Ein toller Begleiter zu Pasta und Fisch

VINI ROSATI

Rosati Venezia I.G.T.
Villa Flavia I Venetien
Cuvée aus Pinot Nero & Bardolino - frisch & lebhaft

VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI

Chardonnay	36,50 €
Tenuta Endrizzi I Trentino	
Apfel, Stachelbeere, Zitrone - harmonisch	
Grillo	28,50 €
Feudo Arancio I Sizilien	
Zitrusaromen, frisch und fruchtig	
Lugana I Frati	37,00 €
Ca die Frati I Venetien	
Fruchtig, beerig, saftig	
Arneis	43,00 €
Tenuta Cerretto I Piemont	
Schlank, frisch, gelbe Fruchtnoten	

VINI ROSATI

Rosa die Frati	34,00 €
Ca die Frati I Venetien	
Elegant, frisch, saftig	

CAFFÈ DI CASA ILLY

Im Hochland ist er zu Hause, von Hand wird er gepflückt, anspruchsvoll wie ein Maestro bedarf es Feingefühl in seiner Zubereitung. Einmal mehr beweisen uns die Italiener ihre Leidenschaft und Liebe zum perfekten Genuss.

Gern servieren wir Ihnen ein **erfrischendes Kaffee-Eis aus unserer Maschine für 1,50 €.**

Dove c'è vino, c'è gioia.
Wo Wein ist, ist Freude.

VINI APERTI

Offene Weine	0,2l	8,50 €
--------------	------	--------

VINI ROSSI

Primitivo Puglia
Baglio Gibellina I Apulien
Fruchtig, kräftig, vollmundig - ideal zu Pizza & Pasta
Chianti
Rocca delle Macie I Toscana
Kräftig, dezente Würze, fruchtig
Passend zu allen Fleischgerichten

DER KLASSIKER

Lambrusco Dolcezza Rosso dell’Emilia IGT
Emilia Romagna – lieblich, prickelnd, harmonisch
und gut gekühlt ein traditioneller Genuss

Bella Italia in der Flasche	0,75 l
-----------------------------	--------

VINI ROSSI

Teroldego Rotaliano	30,00 €
Tenuta Endrizzi I Trentino	
Dunkle Beeren, aromatisch & samtig	
Rosso Toscana	31,00 €
Santa Christina I Toscana	
Gehaltvolle Struktur, schönes Bouquet	
Montepulciano d'Abruzzo	33,00 €
Weingut Di Camillo I Abruzzen	
Würzig, pfeffrig, samtige Tannine	
Nero d’Avola	31,00 €
Feudo Arancio I Sizilien	
Würzig, beerig, sizilianische Frucht	
Rosato	27,00 €
Feudo Arancio I Sizilien	
Fruchtig, leicht, sattes Aroma	

Espresso	3,20 €
Espresso doppio	5,50 €
Cappuccino	4,50 €
Caffè	3,70 €
Latte Macchiato	4,70 €

Tè aus dem Hause Althaus

Glas	3,50 €
Kännchen	5,80 €

Cin cin!