

Benvenuti in Italia!

ANTIPASTI & INSALATE

Antipasto misto 15,50 €

Gemischter Vorspeisenteller mit italienischen Wurstspezialitäten, Gemüse und Ciabattabrot

Insalata piccola 7,50 €

Gemischter Beilagensalat an Olivenöldressing

Focaccia 7,50 €

Frisches Pizzabrot mit Rosmarin

Bruschetta al pomodoro 7,50 €

Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum

Carpaccio di manzo 19,00 €

Hauchdünnes Rindfilet mit Hartkäse, Rucola und Balsamico

Formaggio di capra arrosto 17,50 €

Gebratener Ziegenkäse mit marinierter Roter Bete, grünem Spargel, Rucola, geröstete Walnüsse, Honig-Vinaigrette

Insalata caprese 14,50 €

Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten und hausgemachtem Pesto

Vitello tonnato 19,00 €

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

PASTA

Pasta di grano all amatracini 15,00 €

Weizenpasta mit Tomatensugo, Pecorino und ausgelassenem Panchetta

Pasta a nastri con manzo 16,00 €

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, frischem Pesto und Oliven

Spätzle con spinaci e gorgonzola 17,50 €

Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce, Lauch und Salsiccia

Spaghetti a la cacio i pepe 13,50 €

Spaghetti mit geröstetem Pfeffer

Ravioli al limone di mentone 19,50 €

Zitronenravioli mit Tomatensugo, frischen Kräutern und Garnelen

Lasagna 16,50 €

Bedarf keiner Erklärung

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 13,50 €

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Capricciosa 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Olive, Champignons, Artischocken, pikante Salami

Salame Piccante 15,00 €

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami Oliven, rote Zwiebeln

Quattro formaggi 16,00 €

Gorgonzola, Ziegenkäse, Taleggio, Mozzarella

Vegetarian 15,00 €

Geröstetes Gemüse, Tomatenconfit, Mozzarella

Napoli 17,00 €

Tomatenconfit, Mozzarella, Anchovis, Basilikum, Olive

Tonno e cipolla 14,50 €

Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, rote Zwiebeln, Olive

Parma 19,50 €

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Ziegenkäse

Bresaola 19,00 €

Bresaola-Schinken, Parmesan, Feldsalat

DIE LIEBLINGSPIZZA UNSERES PIZZAIOLI

Boscaiola 19,50 €

Geschmorte Fenchelwurst, Mozzarella, Tomatenconfit, Steinpilze, Petersilie

SECONDI

Saltimbocca al la pesce rospo 28,00 €

Seeteufelmedaillon mit Schinken und Salbei, Tomaten-Basilikumsugo, Röstgemüsestampf

Filet di manzo al pepe verde 35,00 €

Rinderfiletmedaillon mit grüner Pfeffersauce und Ofenkartoffel-Gemüsegratin

Cosce de coniglio brasate al forno 27,50 €

Geschmorte Kaninchenkeule mit Oliven, Pinienkernen, Saucengemüse und Röstbrot

Bistecca di tonno alla griglia 29,50 €

Gegrilltes Thunfischsteak mit Oregano, Schmorpaprika-Ragout und Kartoffelgnocchi

Traditionell kurz angegrillt. Medium oder durchgebraten ist auch nessun problema.

DOLCI

Torta al limone nel 2026 10,50 €

Zitronentarte á la Balm

Gelato al pistacchio e spaghetti 10,50 €

Pistazien-Spaghettieis, Erdbeere, weiße Schokolade

Sorbetto all ciliegia 7,50 €

Kirschsorbet mit Prosecco

PER I BAMBINI

Bambini Spaghetti Napoli 6,90 €

Spaghetti mit Tomatensauce

Bambini Pizza Margherita/Salame 6,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

Bambini Bistecca 7,90 €

Kleines Rinderfiletsteak mit Gemüse und Pasta

Bambini Gelato spaghetti 5,90 €

Spaghettieis mit Erdbeere und weißer Schokolade

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

SPECIALITÀ DELLO CHEF

Fette di mortadella 15,00 €

Scheiben von der Mortadella Salat aus grünem Spargel, Pistazien und Stracciatella

Salmone al forno 26,00 €

Im Ofen gegarter Ostseelachs, Tomaten, Ofengemüse, Sauce Gremolata mit gebackenen Kapern und Knoblauch

Tiramisú 8,50 €

Selbstverständlich hausgemacht!

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“ Martini Rosé Wasser	0,2 l 7,50 €
Campari Soda oder Orange	0,2 l 8,50 €
Aperol Sprizz Aperol Sekt Mineralwasser	8,50 €
Andalö Sprizz Sanddornlikör Prosecco Mineralwasser	8,50 €

BIRRE

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

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 Zitronenlimonade	0,3 l 3,50 €
Apfelsaft /Apfelsaftschorle	0,3 l 3,80 € 0,5 l 5,80 €
Orangensaft	0,3 l 3,80 € 0,5 l 5,80 €
Golfer Grapefruitsaft & Bitter Lemon	0,3 l 4,00 €

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 | Venetien – Sommer Allrounder

Chardonnay I.G.T.
Villa Flavia | Venetien
Ein toller Begleiter zu Pasta und Fisch

VINI ROSATI

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

VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI

Chardonnay 36,50 €
Tenuta Endrizzi | Trentino
Apfel, Stachelbeere, Zitrone - harmonisch

Grillo 28,50 €
Feudo Arancio | Sizilien
Zitrusaromen, frisch und fruchtig

Lugana I Frati 37,00 €
Ca die Frati | Venetien
Fruchtig, beerig, saftig

Arneis 43,00 €
Tenuta Cerretto | Piemont
Schlank, frisch, gelbe Fruchtnoten

VINI ROSATI

Rosa die Frati 34,00 €
Ca die Frati | 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 | Apulien
Fruchtig, kräftig, vollmundig - ideal zu Pizza & Pasta

Chianti
Rocca delle Macie | Toskana
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 | Trentino
Dunkle Beeren, aromatisch & samtig

Rosso Toscana 31,00 €
Santa Christina | Toscana
Gehaltvolle Struktur, schönes Bouquet

Montepulciano d'Abruzzo 33,00 €
Weingut Di Camillo | Abruzzen
Würzig, pfeffrig, samtige Tannine

Nero d'Avola 31,00 €
Feudo Arancio | Sizilien
Würzig, beerig, sizilianische Frucht

Rosato 27,00 €
Feudo Arancio | 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!