



## **„Benvenuti“**

**Cari Clienti, sehr verehrte Gäste,**

**Das Team von „La Cucina“ begrüßt Sie recht herzlich in unserem Ristorante.**

**Wir möchten Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten und Sie mit unseren italienischen Spezialitäten verwöhnen.**

**Somit soll die „Cucina Italiana“ für Sie zu einem unvergesslichem Erlebnis werden.**

## **Buon Appetito**

**Unser Restaurant bietet Ihnen im Innenbereich 80 Sitzplätze.**

**Bei schönem Wetter können Sie in unserem Außenbereich am historischen Marktplatz verweilen und hier den Aufenthalt genießen. Nach Absprache richten wir auch gerne Familien- und Betriebsfeiern für Sie aus.**

**Wir möchten darauf hinweisen, dass in der Küche nur qualitativ hochwertige Zutaten Verwendung finden.**

**So beziehen wir z.B. Parmesan, Mozzarella, Olivenöl, Aceto-Balsamico direkt aus unserem Heimatland Italien.**

**Wir bieten Ihnen speziell für Sie ausgewählte Weine und unseren exquisiten Grappa.**

**Die Pizzen und das nach altem italienischen Hausrezept hergestellte Weißbrot backen wir im original italienischem Steinofen.**

**Ein besonderes Highlight ist die Eigenkreation unseres Tiramisu.**

**Lassen Sie sich von diesem Geschmackswunder überraschen.**

**Wenn Sie mit unseren Leistungen zufrieden waren, würden wir uns freuen, Sie auch weiterhin als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und es wäre schön, wenn Sie uns Ihren Freunden und Bekannten weiterempfehlen.**

**Auch ein kostenloser WLAN-Zugang steht zu Ihnen unter folgenden Loggin-Daten zur Verfügung: La Cucina Gaeste, Passwort: Pizza2018#**





## Aperitiv

<b>Aperitivo Rosato Mio</b> 0,20 l	4,90 €	<b>Glas Prosecco</b> 0,10 l	3,50 €
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikumblätter und Eiswürfel		<b>Sanbitter</b> (1) 0,10 l	3,50 €
		alkoholfrei	
<b>Martini</b> 5 cl	3,00 €	<b>Hugo</b> 0,20 l	4,90 €
Bianco oder Rosso		Prosecco, Holundersirup und Minze	
<b>Aperol</b> (1) <b>Spritz</b> 0,20 l	4,90 €	<b>Sherry</b> 5 cl	3,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Soda und Eiswürfel		Trocken oder Medium	
		<b>Campari</b> (1) 0,20 l	4,90 €
		Soda oder Orange	

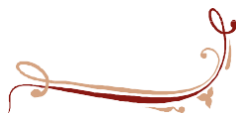
## Fruchtsäfte

<b>Orangensaft</b> 0,20 l	2,00 €	<b>Apfelsaft</b> 0,20 l	2,00 €
<b>Bananensaft</b> 0,20 l	2,00 €	<b>Kirschsaft</b> 0,20 l	2,00 €
<b>Apfelsaftschorle</b> 0,20 l	2,00 €	<b>KiBa</b> (Kirsch - Banane) 0,20 l	2,00 €
<b>Apfelsaftschorle</b> 0,40 l	3,50 €	<b>KiBa</b> (Kirsch - Banane) 0,40 l	3,50 €
<b>Johannisbeerschorle</b> 0,20 l	2,00 €	<b>Johannisbeerschorle</b> 0,40 l	3,50 €

## Softdrinks

<b>Acqua Morelli</b> 0,25 l	2,40 €	<b>Acqua Morelli Natural</b> 0,25 l	2,40 €
<b>Acqua Morelli</b> 0,75 l	4,90 €	<b>Acqua Morelli Natural</b> 0,75 l	4,90 €
<b>Förstina Mineralwasser</b> 0,25 l	1,80 €	<b>Afri-Cola Light</b> (2, 4) 0,33 l	2,90 €
<b>Förstina Mineralwasser</b> 0,75 l	3,80 €	<b>Afri-Cola</b> * (2) 0,20 l	2,20 €
<b>Bluna Orange</b> * (1) 0,20 l	2,20 €	<b>Afri-Cola</b> * (2) 0,40 l	3,50 €
<b>Bluna Orange</b> * (1) 0,40 l	3,50 €	<b>Bluna Zitrone</b> * 0,20 l	2,20 €
<b>Bluna Mix Cola</b> * (1, 2) 0,20 l	2,20 €	<b>Bluna Zitrone</b> * 0,40 l	3,50 €
<b>Bluna Mix Cola</b> * (1, 2) 0,40 l	3,50 €		

\* vom Fass





<b>Ginger Ale</b> (1) 0,20 l	2,00 €	<b>Bitter Lemon</b> (8) 0,20 l	2,00 €
<b>Bionade Holunder</b> 0,33 l	2,50 €	<b>Almdudler</b> 0,35 l	2,50 €

### Biere vom Fass

<b>Würzburger Hofbräu</b> 0,20 l	1,80 €	<b>Kapuziner Hefeweizen</b> 0,30 l	2,50 €
<b>Würzburger Hofbräu</b> 0,40 l	2,60 €	<b>Kapuziner Hefeweizen</b> 0,50 l	3,20 €

### Biere aus der Flasche

<b>Alkoholfreies Weizen</b> 0,50 l	3,20 €	<b>Kellerbier</b> * 0,50 l	3,20 €
<b>Dunkles Weizen</b> 0,50 l	3,20 €	<b>Kellerbier naturtrüb</b> * 0,50 l	3,60 €
<b>Radler oder Cola-Bier</b> 0,40 l	12,60 €	Mit herrlich vollmundigem Charakter und	
<b>Augustiner</b> 0,50 l	3,00 €	besonders mildem Geschmack	
<b>Alkoholfreies Bier</b> 0,33 l	2,20 €	<b>Malzbier</b> 0,33 l	2,00 €
<b>Schwarzbier</b> 0,5 l	3,20 €		

### Bevande calde | Warme Getränke

by  aus Treviso  
Martino Zanetti **HAUSBRANDT** Kaffee Qualität seit 1892

<b>Tasse Eilles Tee</b>	2,30 €	<b>Espresso</b>	1,90 €
Separate Teekarte erhältlich		<b>Cappuccino</b>	2,30 €
<b>Tasse Kaffee creme</b>	2,00 €	<b>Heiße Schokolade</b>	2,30 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,50 €	mit Sahne	
<b>Latte Macchiato</b>	2,90 €	<b>Espresso corretto grappa</b>	3,50 €

### Digestivo | Digestif

<b>Limoncello</b> 4 cl	3,90 €	<b>Fernet Branca</b> 4 cl	3,90 €
<b>Ramazotti</b> 4 cl 	3,90 €	<b>Averna</b> 4 cl	3,90 €
<b>Sambuca</b> 4 cl	3,90 €	<b>Amaretto</b> 4 cl	3,90 €
<b>Grappa della Casa</b> 4cl	3,90 €	<b>Vecchia Romagna Brandy</b> 4cl	4,90 €



Wussten Sie schon?  
Auf Nachfrage erhalten Sie unsere  
italienische Grappa-Karte.





## Antipasti | Vorspeisen

- 10 | Cocktail di Gamberetti** 7,90 €  
 Krabbencocktail (B)
- 11 | Insalata di Mare** 9,00 €  
 Salat aus erlesenen Meeresfrüchten (H)
- 12 | Insalata di Granchio** 8,50 €  
 Mozzarella und Krebsfleisch in Zitronenvinaigrette auf Rucola-Salat (11, 2)
- 13 | Prosciutto di Parma & Melone** 8,90 €  
 Parmaschinken und Melone (3, 11)
- 14 | Antipasto della Vetrina** 8,90 €  
 Verschiedene Vorspeisen aus unserer Vitrine
- 15 | Antipasto Italiano** 12,50 € | 19,90 €  
 Italienische Vorspeise mit Parmaschinken, Melone, Carpaccio, verschiedene Salami (3, 6, H, 10, 11), Käse, Meeresfrüchte und Gemüse 1 Pers. 2 Pers.
- 17 | Carpaccio di Salmone** 9,90 €  
 Lachscarpaccio – zarte Lachsfiletscheiben mit Olivenölvinaigrette, Kapern und gewürfelten Tomaten auf Rucola (2, H, 10, )
- 18 | Carpaccio di Manzo** 10,90 €  
 zarte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitrone, Parmesan, Champignons und Sellerie auf Rucola (2, 3, J, C)
- 19 | Bruschetta al Pomodoro della Casa** 3,90 €  
 Zwei Scheiben hausgemachtes geröstetes Brot (A) mit frischen Tomaten, Mozzarella (J) und Basilikum
- 20 | Bruschetta Parma** 6,90 €  
 Zwei Scheiben hausgemachtes geröstetes Brot (A) mit frischen Tomaten, umhüllt von Parmaschinken, Rucola und Parmesan (J, 3)
- 21 | Mozzarella alla Toscana** 9,90 €  
 Gegrillter Mozzarella mit Parmaschinken auf Rucola-Salat (J, 3)
- 22 | Mozzarella Gratinata** 8,90 €  
 Überbackener Mozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum (J, 10, 11)
- 23 | Parmigiana di Melanzane „Ricetta della Nonna“** 8,50 €  
 Aubergine überbacken mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum (J)  
 Original Neapolitanisches Rezept nach Großmutter's Art

Wussten Sie schon?

Zu unseren Antipasti erhalten Sie einen Brotkorb (A). Gegen einen Aufpreis von 1,50 € erhalten Sie gerne noch einen Weiteren.





## Le Insalate | Salate

<b>30   Insalata Mista</b>	5,00 €
Gemischter Salat der Saison (3)	
<b>31   Insalata di Rucola</b>	7,50 €
Rucola-Salat, Tomaten und Parmesan (3, J)	
<b>32   Insalata di Pomodori</b>	6,90 €
Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Oliven (3, 9)	
<b>33   Insalata Caprese</b>	7,90 €
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum (J)	
<b>35   Insalata alla Francese</b>	10,90 €
Gemischter Salat mit Artischocken, Croutons (A), gebratenen Champignons, Krabben und Speck (3, B)	
<b>36   Insalata Tropicale</b>	10,90 €
Salat der Saison mit gegrillter Putenbrust, Ananas, Melone, Orangen und Mais (3, 5, 11)	
<b>37   Insalata Maredo</b>	13,90 €
großer gemischter Salat der Saison mit gegrilltem Maredesteak (ca. 100 g)  (3, 5)	
<b>38   Insalata Capricciosa</b>	10,90 €
Gemischter Salat der Saison mit Schinken, Käse, Artischocken, Zwiebeln, Ei und Thunfisch (3, 5, 6, 2, J, E)	
<b>39   Insalata di Pesce</b>	12,90 €
Salat der Saison mit Garnelenspieß und Fischfilet nach Tagesangebot (3, B, H)	
<b>40   Insalata di Tonno e Pomodori</b>	8,50 €
Grüner Salat mit Thunfisch, frischen Tomaten und Zwiebeln (2, 3,)	

Wählen Sie zwischen einem Balsamico- oder einem Joghurtdressing (J) für Ihren Salat.

Wussten Sie schon?

Zu unseren Salaten erhalten Sie einen Brotkorb.  
Gegen einen Aufpreis von 1,50 € erhalten Sie  
gerne noch einen Weiteren.





## Le zuppe | Suppe

- 25 | Crema di Pomodoro** 4,50 €  
Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot (A)
- 26 | Zuppa di Cipolle con il Tettuccio di Pane** 6,90 €  
Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot (A) und Mozzarella (J) überbacken
- 27 | Zuppetta di Pesce** 8,50 €  
Original italienische Fischsuppe mit Scampi, Calamari, Fischfilet und Venusmuschel (H, B)
- 28 | Stracciatella alla Romana** 4,00 €  
Bouillon mit Eierstich (E)
- 29 | Crema di Funghi di Stagione** 6,50 €  
Champignoncremesuppe (4)

## Spaghetti per tutti | Spaghetti für jeden

- 45 | Spaghetti Napoli** (A) 6,90 €  
Mit Tomatensauce
- 46 | Spaghetti al Ragù di Carne Bolognese** (A) 7,90 €  
Mit Fleischragout
- 47 | Spaghetti Carbonara** (A, E, 3, J) 8,50 €  
Mit Speck, Eigelb und Sahnesauce
- 48 | Spaghetti al Golfo** (A) 12,50 €  
Mit Calamari, Venusmuscheln, geschälten Riesengarnelen und Knoblauch in Weißwein-Cocktailtomatensauce **LEICHT SCHARF** (1, B, H)
- 49 | Spaghetti Aglio olio e Peperoncino** (A) 6,90 €  
Mit Knoblauch, Olivenöl und italienischer Chili **SCHARF** (10)
- 50 | Spaghetti alla Puttanesca** (A) 9,00 €  
Mit Kapern, Oliven, Cherry-Tomaten und Knoblauch leicht pikant (1, 10,)



Ihr Hunger ist nicht so groß?  
Auf Nachfrage bereiten wir Ihnen gerne auch  
kleinere Portionen zu. Sie sparen 2,00 €.





## Le Pennette | Röhrchennudeln

- 55 | Pennette ai quattro Formaggi** (A, J) **9,90 €**  
Mit vier Käsesorten
- 57 | Pennette all'Arrabbiata** (A) **8,90 €**  
Mit Cherry-Tomaten, Knoblauch und italienischer Chili **SCHARF**
- 58 | Pennette All' Amatriciana** (A, 3) **8,90 €**  
Mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln

## Le Tagliatelle | Bandnudeln

- 51 | Tagliatelle alla Sandra** (A, B, J) **12,90 €**  
Mit Krabben, Zucchini und Sahnesauce
- 52 | Tagliatelle al Salmone** (A) **10,90 €**  
Mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce (H, A, J)
- 67 | Tagliatelle Imperiale** (A, J) **14,90 €**  
Mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Trüffelsahnesauce
- 69 | Duetto di Pasta** (A, H, J) **15,90 €**  
zwei verschiedene Nudelsorten mit Fisch- und Fleischsauce

## Tortelloni | Große Tortelloni

Gefüllt mit Spinat und Ricotta

- 41 | Tortelloni Leonardo** (A, J) **12,90 €**  
Mit Lachs und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce
- 42 | Tortelloni „Al Forno“** (A, 3) **11,50 €**  
Mit Bolognese, Schinken und Pilzen überbacken
- 43 | Tortelloni Ischia** (A, J) **10,90 €**  
Mit Cherry-Tomatensauce und Basilikum, umhüllt von Rucola und Parmesan



Ihr Hunger ist nicht so groß?  
Auf Nachfrage bereiten wir Ihnen gerne auch  
kleinere Portionen zu. Sie sparen 2,00 €.





## Gnocchetti di Patate | Kartoffelnudeln

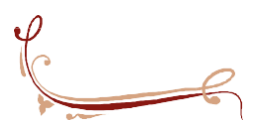
- 59 | Gnocchi alla Capri** 11,90 €  
Mit Krabben, Rucola und Sahnesauce (B, J)
- 60 | Gnocchi Pulcinella** 9,90 €  
Mit frischen Tomaten und Basilikum (A)
- 61 | Gnocchi ai Funghi di Stagione** (A, J) 10,90 €  
Mit Hähnchenstreifen, Champignons und Sahne
- 102 | Gnocchi Romagnoli** 10,90 €  
Mit Hähnchenstreifen, Spinat, und Gorgonzola (A, J)

## Le Paste al forno | Überbackene Nudeln

- 62 | Lasagne al Forno** (A) 9,50 €  
Geschichteter Nudelteilig mit Hackfleisch, Schinken (1, 5, 6) und Mozzarella überbacken
- 68 | Gnocchi „Mare e Monti“** (A, H, J, I) 11,50 €  
Mit Lachs, Spinat, Tomaten-Sahnesauce und Mozzarella überbacken
- 53 | Cannelloni Ricotta e Spinaci** (A, J, I) 9,90 €  
Teigröllchen gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat, mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- 64 | Pennette Vegetariane** (A, J, I) 9,00 €  
Mit Auberginen, Zucchini und Champignons in Tomatensauce überbacken
- 65 | Gnocchi Sorrentina** (A, J, I) 9,00 €  
Mit Mozzarella, Tomatensauce und Käse überbacken
- 66 | Tagliatelle Reale** (A, J) 11,90 €  
Mit Brokkoli, Hähnchenstreifen, Gorgonzola in Sahnesauce überbacken



Ihr Hunger ist nicht so groß?  
Auf Nachfrage bereiten wir Ihnen gerne auch  
kleinere Portionen zu. Sie sparen 2,00 €.







## Le pizze | Die Pizza

### Original Holzofenpizza wie in Neapel

∅ 30 cm 50 x 30 cm

<b>70   Margherita</b> (A, 1, 2, J, 5)	<b>6,90 €   14,50 €</b>
Tomaten und Mozzarella	
<b>71   Napoli</b> (A, 1, 2, 10, 5, J)	<b>8,50 €   16,90 €</b>
Tomaten und Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven	
<b>72   Salami</b> (A, 1, 2, 3, J, 5, 6, J)	<b>7,90 €   16,50 €</b>
Tomaten, Mozzarella und Salami	
<b>73   Prosciutto</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>7,90 €   16,50 €</b>
Tomaten, Mozzarella und Schinken	
<b>74   Hawaii</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, 11, J)	<b>8,90 €   17,00 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Schinken und Ananas	
<b>75   Funghi</b> (A, 1, 2, 3, 5, J)	<b>7,90 €   16,50 €</b>
Tomaten, Mozzarella und Champignons	
<b>76   Frutti di Mare</b> (A, 1, 2, 3, 5, J, H)	<b>9,00 €   18,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	
<b>77   Tonno</b> (A, 1, 2, 3, 5, J, H)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>78   San Daniele</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>11,90 €   20,50 €</b>
Tomaten und Mozzarella, San Daniele Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
<b>79   Diavola (piccante)</b> (A, 1, 2, 3, 6, 5, J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Schinken, Speck und Peperoniwurst <b>SCHARF</b>	
<b>81   Quattro Stagioni</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Artischocken	
<b>82   Grotta Azzurra</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J, H)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Champignons, Thunfisch, Schinken (5, 6) und Peperoni	
<b>83   Isabella</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>11,90 €   20,50 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Parmaschinken <b>SCHARF</b>	



Wussten Sie schon?  
Ab sofort gibt es bei uns alle Pizzen auch  
Glutenfrei, gegen einen Aufschlag von nur 2,50 €.



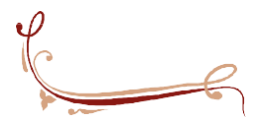
<b>84   Pizza Antipasti</b> (A, 1, 2, 4, 5, J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Gemüse aus der Vorspeisen Vitrine	
<b>85   Quattro Formaggi</b> (A, 1, 2, 5 J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten	
<b>86   Scampi</b> (A, 1, 2, 5, J, H)	<b>10,50 €   20,50 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Garnelen, Knoblauch und Rucola-Salat	
<b>87   Pulcinella</b> (A, 1, 2, 5, J)	<b>11,90 €   20,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Parmesan	
<b>88   Francesco</b> (A, 1, 2 5, H, J, E)	<b>13,90 €   22,90 €</b>
Hollandaise Sauce, Mozzarella, frischer Lachs gebraten, Spinat	
<b>280   Mery</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>10,90 €   20,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Peperoniwurst, Schinken, Peperoni und Pilze	
<b>281   Fabio &amp; Saverio</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Peperoniwurst, Gorgonzola und Broccoli	
<b>282   Prosciutto &amp; Funghi</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>9,00 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Schinken und Champignons	
<b>283   Capri</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Tomaten und Mozzarella, Schinken, Champignon, Broccoli und Parmesan	
<b>284   Mulino</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, E, J)	<b>9,90 €   19,90 €</b>
Mozzarella, Schinken, Champignon, Broccoli und Hollandaise	
<b>285   Semi</b> (A, 1, 2, 3, 5, 6, 9, J)	<b>15,90 €   25,90 €</b>
Trüffelcreme, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Steinpilze, Peperoniwurst	
<b>98   Pizza Pane, Naturale o al Pomodoro</b> (A, 1, 2, 5)	<b>3,90 €</b>
Pizza-Brot Natur oder mit Tomatensauce	

### Extras gegen Aufpreis

<b>Salami</b> (3, 6)   <b>Schinken</b> (5, 6)   <b>Mozzarella</b>   <b>Champignons</b>	<b>1,00 €   2,00 €</b>
<b>Thunfisch</b> (3, H)   <b>Peperoniwurst</b> (3, 6)	
<b>Rucola-Salat</b>   <b>Parmesan</b> (J)   <b>Krabben</b> (B)   <b>Eier</b> (E)	<b>1,50 €   3,00 €</b>
<b>Parmaschinken</b> (3, 6)	<b>2,00 €   4,00 €</b>
<b>Zweiter Teller</b>	<b>0,80 €</b>

Wussten Sie schon?

Ab sofort gibt es bei uns alle Pizzen auch  
Glutenfrei, gegen einen Aufschlag von nur 2,50 €.





## Il Pesce Fisch | Fischspezialitäten

<b>106   Calamari alla Livornese</b>	<b>14,90 €</b>
Tintenfische in Cherry-Tomatensauce mit Oliven und Kapern (H, 1, 10)	
<b>107   Calamari Fritti</b>	<b>13,50 €</b>
Frittierte Tintenfische (H, 1, 3)	
<b>114   Calamari alla Griglia</b>	<b>15,50 €</b>
Frische Tintenfische vom Grill (H, 1,)	
<b>108   Salmone Norvegese Gratinato</b>	<b>15,90 €</b>
Gratiniertes norwegisches Lachsfilet (H)	
<b>109   Salmone Vino e Gamberetti</b>	<b>16,50 €</b>
Lachsfilet mit Krabben in Weißweinsauce (H, B)	
<b>110   Gamberoni Parma &amp; Brandy</b>	<b>17,50 €</b>
Fünf Riesengarnelen in Schinkenmantel mit Brandysauce (B, 3)	
<b>111   Gamberoni allo zio Raff</b>	<b>16,90 €</b>
Drei Riesengarnelen mit Steinpilzen und Tagliatelle in Sahne (B, J)	
<b>112   Gamberoni all'Arancio</b>	<b>17,90 €</b>
Riesengarnelen in Orangensauce, Parmesan und Rucola-Salat (B, 1, 9, J)	
<b>113   Gamberoni Gratinati</b>	<b>17,90 €</b>
Gegrillte Riesengarnelen (B)	
<b>115   Filetto di Branzino</b>	<b>16,90 €</b>
Wolfsbarschfilet mit einer Zucchini-Kartoffel-Kruste in Weißweinsauce (H, 9)	
<b>270   Misto di Pesce del Giorno</b>	<b>20,90 €</b>
Gemischter Fischteller nach Tagesangebot mit Calamari, Scampi und Fischfilet (H)	
<b>Seezunge gegrillt (H)</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Seewolf gegrillt (H)</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Goldbrasse gegrillt (H)</b>	<b>16,50 €</b>

### Frischer Fisch

Wählen Sie aus unserem Fisch-Sortiment:

**Hummer (B), Seeteufel, (H) Langusten (B) oder Thunfisch (H)** Preise nach Tagesangebot

Fisch wird am Tisch filetiert.

Zwei mal in der Woche frische Fischlieferung – bei Saison auch Muscheln erhältlich.

Wussten Sie schon?

Zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln (9) und Gemüse.





## La Carne | Fleischspezialitäten

### Fegato di Vitello

273	Kalbsleber Venezianischer Art	17,50 €
2731	mit Butter und Salbei (J)	17,00 €
2733	auf Rucola und Parmesan (J)	16,90 €
2732	vom Grill	16,50 €

### Costolette di Agnello

272	Lammkotelett mit Rotweinsauce	16,50 €
1272	mit Kräutern	16,90 €
2272	vom Grill	15,90 €

### 274 | Misto di Carne alla Griglia

Gemischter Grillteller, Hähnchenfilet, Lamm, Schwein, Kalbsleber, kleines Steak

25,90 €

### 90 | Piccata di Maiale

Schweinekotelett in Ei-Parmesanhülle mit Spaghetti in Tomatensauce und Salat (E, J, I, A)

15,50 €

### 91 | Straccetti alla Partenopea

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit gebratenem Rucola-Salat und Knoblauch **SCHARF**

16,90 €

### 92 | Saltimbocca alla Romana

Schweinekotelett mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce (3)

17,50 €

### 93 | Scaloppina alla Fiorentina

Schweinekotelett mit Spinat und Mozzarella überbacken (J)

16,50 €

### 94 | Scaloppina ai Funghi di Bosco

Schweinekotelett mit Steinpilzen und Champignons

16,90 €

### 95 | Cotoletta alla Milanese

Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzsauce, Pommes und Salat (A, J)

15,90 €




Wussten Sie schon?

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse.





## Bistecca di Manzo alla Griglia

96   Argentinisches Rumpsteak vom Grill „Maredo Qualität“ 	21,90 €
97   mit Zwiebeln	23,50 €
116   mit Steinpilzen	25,50 €
99   „Markt-Bärbel“ in Gorgonzolasauce (J)	24,00 €
100   „Angelina“ mit Knoblauch, Kapern, Oregano & Tomaten <b>SCHARF</b> (1, 3)	24,90 €
101   „Tagliata Toscana“ in Scheiben geschnittenes Rumpsteak, Rucola-Salat und Parmesan (J)	26,90 €

Als Beilage servieren wir Ihnen Rosmarin-Kartoffeln (9) und Gemüse.

## I dolci e Formaggio | Desserts & Käse

<b>Gelato a Sorpresa</b>	7,90 €
Überraschungs-Eisteller (1, 2, 4, 5, 12, J)	
<b>Panna Cotta</b>	4,90 €
Italienischer Sahnepudding, auf Wunsch mit Sauce (1, 2, 4, 5, 12, J)	
<b>Tiramisú</b>	4,90 €
Italienische Torte aus Löffelbiscuit, Mascarpone, Amaretto und Kaffee (in der Saison auch mit Erdbeeren) (A, 1, 2, 4, 5, 7, 12, E, J)	
<b>Strudel di Mele con Gelato</b>	4,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne (1, 2, 4, 5, 12, J)	
<b>Soufflé al Cioccolato</b>	4,90 €
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern (1, 2, 4, 5, 12, J)	
<b>Formaggio Misto</b>	7,90 €
Ausgesuchte Käsesorten aus Europa (1, 2, 4, 5, 12, J)	





## Fisch-Menü

25,00 €

### Zuppa di Pesce (H, B)

Original ital. Fischsuppe mit Scampi, Calamari, Fischfilet und Venusmuscheln

### Spaghetti al Golfo (A, B, 1, 2)

Mit Calamari, Venusmuscheln, geschälten Riesengarnelen und Knoblauch in Weißwein-Cocktailtomatensauce **LEICHT SCHARF**

### Dessert Ihrer Wahl

## Fleisch-Menü

25,00 €

### Carpaccio (H, B, J, 1)

Zarte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitrone, Parmesan, Champignons und Sellerie auf Rucola

### Tagliatelle Imperiale (A, J, 1, 2)

Selbstgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen und Steinpilzen in Sahnesauce (auf Wunsch mit Cherry-Tomaten)

### Dessert Ihrer Wahl

## Vegetarisches-Menü

25,00 €

### Antipasto della Vetrina

Verschiedene Gemüsesorten aus der Vitrine

### Tagliatelle Rucola e Parmigiano (A, J)

Selbstgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Mandeln, Rucola und gehobeltem Parmesan

### Dessert Ihrer Wahl

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, gemäß der Lebensmittelverordnung, entnehmen Sie bitte der nachstehenden Auflistung:

#### Kennziffern 1 – 12:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Phosphat
- 6 = enthält Phenylalaninquelle
- 7 = koffeinhaltig

- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwefelt
- 10 = geschwärzt
- 11 = gewachst
- 12 = mit Süßstoff

#### Kennziffern A – N:

- A = Getreideprodukte
- B = Krebstiere
- C = Sellerie
- D = Sesamsamen
- E = Ei
- F = Senf
- G = Weichtiere

- H = Fisch
- I = Schwefeldioxide / Sulfite
- J = Milch und Laktose
- K = Nüsse
- L = Lupine
- M = Soja
- N = Erdnuss

