

# SALATE

Beilagensalat	5,10
Gemischter Salat	10,90
Italienischer Salat (mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Ei, Käse, Schinken, Artischocke und Zwiebeln)	15,50
Bunter Salat mit Putenstreifen (natur)	16,90
Bunter Salat mit knusprig gebackenen Putenstreifen & selbstgemachtem Curry-Dip	18,10
Bunter Salat mit gebratenem Balkankäse (mit Oliven und Knoblauch)	16,40
Bunter Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Roter Beete, Birne & karamellisierten Walnüssen	19,30

## EXTRAS

Portion Putenstreifen	7,30
Portion knusprig gebackene Putenstreifen	8,90
Portion Balkankäse	6,80
Portion Ziegenkäse (4 Stück)	8,10
Portion Thunfisch	4,70
Portion Brot extra	2,70

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

Selbstgemachte Arancini - gefüllte sizilianische Reisbällchen Stck./5,30

Originale (Hackfleisch & Erbsen)

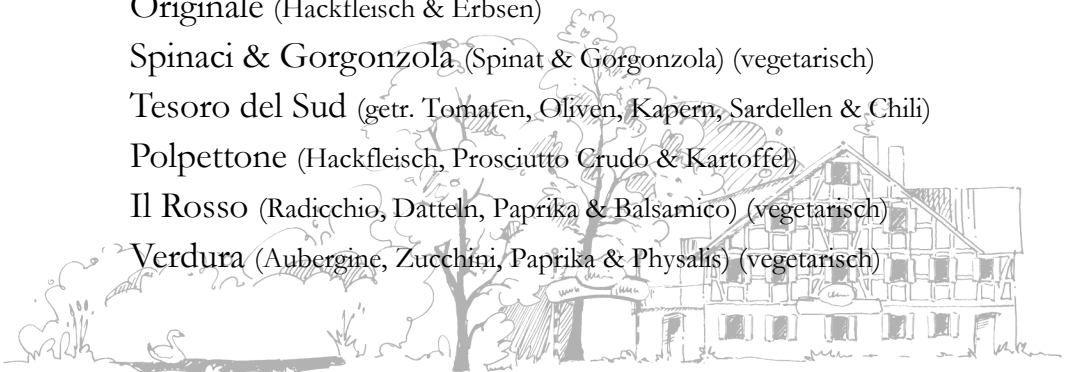
Spinaci & Gorgonzola (Spinat & Gorgonzola) (vegetarisch)

Tesoro del Sud (getr. Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen & Chili)

Polpettone (Hackfleisch, Prosciutto Crudo & Kartoffel)

Il Rosso (Radicchio, Datteln, Paprika & Balsamico) (vegetarisch)

Verdura (Aubergine, Zucchini, Paprika & Physalis) (vegetarisch)



# PASTA

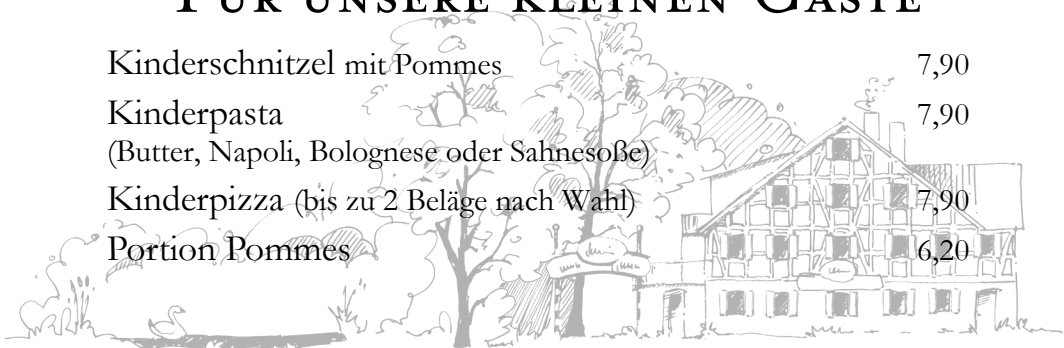
Penne Napoli (selbstgemachte Tomatensoße)	10,90
Spaghetti Bolognese (selbstgemachtes Hackfleischragout)	12,10
Tortellini Italia (in cremiger Schinken-Sahnesoße)	12,90
Penne Boscaiola (mit Hackfleisch, Champignon, Tomate, Fenchelsamen, Knoblauch & Chili)	16,30
Penne Arrabiata (mit deftigem Speck und original italienischer Peperoncini Salami, in scharfer Tomaten-Knoblauchsoße)	14,90
Spaghetti mit Chili-Garnelen mit Riesengarnelenschwänzen in pikanter Weißwein-Knoblauchsoße	20,70

# FLEISCHGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	14,90
Pute Caprese Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken & Spaghetti in Basilikum-Cremesoße	19,90
Zigeunerschnitzel mit Kroketten	18,70
Schnitzel Sicilia mit Schinken, Champignon & Mozzarella überbacken dazu Spaghetti Bolognese	19,70

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel mit Pommes	7,90
Kinderpasta (Butter, Napoli, Bolognese oder Sahnesoße)	7,90
Kinderpizza (bis zu 2 Beläge nach Wahl)	7,90
Portion Pommes	6,20



# PIZZA AUS DEM HOLZBACKOFEN

Pizza Margherita (frische Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum)	12,20
Pizza Hawaii (Vorderschinken, Ananas)	12,90
Pizza Speciale (Salami, Champignons, Paprika, milde Peperoni)	13,30
Pizza Vier Jahreszeiten (Salami, Vorderschinken, Champignons, Paprika)	13,30
Pizza Vulcano (scharfe Salami, Mozzarella, scharf)	14,70
Pizza Sicilia (Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, scharf)	13,90
Pizza Vegetarisch (Champignons, Paprika, Artischocken, Zwiebeln)	14,20
Pizza Cosa Nostra (Vorderschinken, Hackfleisch, Zwiebeln, Sardellen, Knoblauch, scharf)	15,10
Pizza Diavolo (Vorderschinken, Oliven, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, scharf)	14,90
Pizza alla Casa (Vorderschinken, Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch)	14,90
Pizza OgottOgott (Salami, Schinken, Hackfleisch, milde Peperoni, Champignons, Knoblauch, scharf)	15,70
Pizza Pancetta (Speck, Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella)	15,10
Pizza Thunfisch-Zwiebel	14,80

## PIZZA SPEZIALITÄTEN

(nur in einer Größe erhältlich)

Pizza del Capo (Thunfisch, Grana Padano, marinierte Tomaten, Knoblauch, scharf)	16,50
Pizza Verdure Pазze (vegan) (marinierte Tomaten, gegr. Fenchel, Datteln, Zwiebeln, Oliven, Rucola)	16,90
Pizza Sapore della Natura (vegan) (gegr. Zucchini & Aubergine, gegr. Tomaten, Champignon, Kapern)	16,90

Jeder weitere Belag Aufpreis  
je nach Produkt



**Während der Biergartensaison bieten wir nur ausgewählte Speisen unserer Karte an. Vielen Dank für Ihr Verständnis**

# WEISSWEIN

<b>Pinot Grigio</b> 5	0,21 / 0,75 l	6,50 / 24,10
Venetien, DOC		
Aromen: grüner Apfel & Akazie, trocken		
<b>Silvaner</b> 5	0,21 / 1,0 l	6,50 / 29,90
Franken, Meintzinger		
Aromen: Stachelbeer-, Kräuter- & Heu-Aromen, trocken		
<b>Luna Bianco</b> 5	0,21 / 0,75 l	7,60 / 28,10
Sizilien, MGM Mondo del Vino, Chardonnay & Sauvignon, IGT		
Aromen: Pfirsich, Ananas, Holunder & Walnuss, halbtrocken		
<b>I Frati</b> 5	0,75 l	40,90
Lombardei, Cà dei Frati, Turbiana, DOC		
Aromen: Aprikose, Birne, Wiesenblumen & Mandelblüten, trocken		

# ROSA / ROSATO

<b>Luna Rosato</b> 5	0,21 / 0,75 l	7,60 / 28,10
Apulien, MGM Mondo del Vino, Negroamaro, IGT		
Aromen: Kirsche, Waldbeeren & rote Johannisbeere, halbtrocken		
<b>Moscato Rosa</b> 5	0,75 l	36,50
Südtirol, K.Martini & Sohn, Rosenmuskateller, IGT		
Aromen: wilde Erdbeere, Hagebutte & Pfingstrose, lieblich		

# ROTWEIN

<b>Chianti</b> 5	0,21 / 0,75 l	6,50 / 24,10
Toskana, Sangiovese, DOCG		
Aromen: Kirsche, leicht tanninhaltig, trocken		
<b>Luna Rosso</b> 5	0,21 / 0,75 l	7,60 / 28,10
Apulien, MGM Mondo del Vino, Negroamaro & Primitivo, IGT		
Aromen: dunkle Waldbeeren, Pflaume & Vanille, halbtrocken		
<b>‘nterra</b> 5	0,75 l	31,50
Apulien, PietraPura, Negroamaro, IGP		
Aromen: Heidelbeeren, Kakaobohne & Wacholder, halbtrocken		
<b>Mandus</b> 5	0,75 l	40,50
Apulien, PietraPura, Primitivo, DOP		
Aromen: Sauerkirsche, Cassis, Vanille & Röstaromen, trocken		

5 = enthält Sulfite

