

### **Antipasti – Vorspeisen**

<b>11</b>	<b>Carpaccio Classico</b> <i>Rindercarpaccio mit frischem Rucola und Parmesan</i>	<b>14,90 €</b>
<b>12</b>	<b>Prosciutto di Parma e Melone</b> <i>Parmaschinken mit Honigmelone</i>	<b>12,90 €</b>
<b>13</b>	<b>Bruschetta</b> <i>Geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch</i>	<b>6,90 €</b>
<b>14</b>	<b>Antipasto Misto</b> <i>Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses</i>	<b>18,90 €</b>
<b>15</b>	<b>Zucchini alla Parmiggiana</b> <i>Zucchini an Tomatensauce mit Parmesan überbacken</i>	<b>11,90 €</b>
<b>16</b>	<b>Vitello Tonnato</b> <i>Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit einer feinen Thunfischcreme überzogen und Kapern</i>	<b>16,90 €</b>

### **Zuppe – Suppen**

<b>21</b>	<b>Crema di Pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum</i>	<b>5,90 €</b>
<b>22</b>	<b>Minestrone</b> <i>Italienische Gemüsesuppe</i>	<b>5,90 €</b>
<b>23</b>	<b>Stracciatella</b> <i>Eierflockensuppe mit feinen Nudeln und Parmesan</i>	<b>6,40 €</b>

## ***Insalate – Salat***

<b>31</b>	<b><i>Insalata Mista</i></b> <i>Gemischter Salat an Hausdressing</i>	<b>5,90 €</b>
<b>32</b>	<b><i>Insalata Contadina</i></b> <i>Gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven (3) und Peperoni an Hausdressing</i>	<b>12,90 €</b>
<b>33</b>	<b><i>Insalata Tonno</i></b> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln an Hausdressing</i>	<b>14,90 €</b>
<b>34</b>	<b><i>Insalata di Pomodoro</i></b> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	<b>5,90 €</b>
<b>35</b>	<b><i>Insalata Caprese</i></b> <i>Tomatenscheiben, Mozzarella und frischer Basilikum</i>	<b>9,90 €</b>
<b>36</b>	<b><i>Insalata Caprese di Bufalo</i></b> <i>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum auf Rucolabett</i>	<b>13,90 €</b>
<b>37</b>	<b><i>Insalata di Rucola</i></b> <i>Rucolasalat mit Tomaten, gebratenen Putenbruststreifen, Mozzarella und frischem Parmesan mit Olivenöl-Balsamico Vinaigrette</i>	<b>16,90 €</b>

***Zu unseren Salaten empfehlen wir Pizza Pane oder Panini.***

## **Pizza**

41	<b>Panini</b> <i>Kleine Pizzabrötchen</i>	4,20 €
42	<b>Pizza Pane</b> <i>Knoblauchbrot</i>	6,20 €
43	<b>Pizza Margherita</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum</i>	10,90 €
44	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <i>mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten</i>	14,90 €
45	<b>Pizza Funghi</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella und frischen Champignons</i>	11,90 €
46	<b>Pizza Salami</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami (7)</i>	11,90 €
47	<b>Pizza Prosciutto</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Schinken (1,2,7)</i>	11,90 €
48	<b>Pizza Vegetaria</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Broccoli, Cherrytomaten, Champignons und Zwiebeln</i>	13,90 €
49	<b>Pizza Trattoria</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami (7), Schinken (1,2,7) und frischen Champignons</i>	14,90 €
50	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Paprika, Schinken (1,2,7) und Salami (7)</i>	14,90 €
51	<b>Pizza Diavolo</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami (7), Zwiebeln und scharfen Peperoni</i>	13,90 €
52	<b>Pizza Magi</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Paprika, Schinken (1,2,7), Salami (7), und milden Peperoni</i>	14,90 €
53	<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, und Zwiebeln</i>	15,90 €
54	<b>Pizza Frutti di Mare</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch</i>	16,90 €
55	<b>Pizza Calzone</b> <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Paprika, Schinken (1,2,7), Salami (7), und gekochtem Ei</i>	15,90 €

56	<b>Pizza Sicilia</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami (7), Sardellen, Oliven (3), und Knoblauch	15,90 €
57	<b>Pizza Pomodorini e Rucola</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan	13,90 €
58	<b>Pizza Prosciutto di Parma e Rucola</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	16,90 €
59	<b>Pizza Gorgonzola e Spinaci</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat	15,90 €
60	<b>Pizza Buffalo e Promodori secchi</b> mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven (3) und Rucola (leicht pikant)	16,90 €
61	<b>Pizza del Fuoco</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami (2,7), Rucola, Parmesan und Knoblauch	15,90 €
62	<b>Pizza Capricciosa</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Oliven (3) und scharfe Salami (2,7)	15,90 €
63	<b>Pizza Salmone e Spinaci</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Lachswürfeln, Blattspinat und Knoblauch	17,90 €
64	<b>Pizza Chico</b> mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten und Basilikum	17,90 €
65	<b>Pizza Klein</b>	(Preis minus 1,90 €)

### **Beilagen wechseln**

Extra Parmesan	2,20 €
Extra Mozzarella	2,00 €
Extra Gorgonzola	3,40 €
Extra Büffelmozzarella	3,50 €
Extra Salami, Schinken	2,50 €
Knoblauch	1,20 €
Extra Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Ei, Broccoli, Cherrytomaten, Spinat, Rucola, Mais, Ananas	1,80 €
Extra Thunfisch, Sardellen, Artischocken, scharfe Salami	2,80 €
Extra Meeresfrüchte, Parmaschinken, Lachs	3,20 €

## **Pasta – Nudeln**

### **Spaghetti**

71	<b>Al Pomodoro</b> <i>mit Tomatensoße und Basilikum</i>	9,90 €
72	<b>Al Ragû</b> <i>mit Bolognesesoße</i>	12,90 €
73	<b>Alla Carbonara</b> <i>mit Schinkenspeck (2,7), Sahne und Ei</i>	14,90 €
74	<b>Agljo, Olio e Peperoncino</b> <i>mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni</i>	13,90 €
75	<b>Al Frutti di Mare</b> <i>mit Meeresfrüchten in einer leichten Knoblauch-Tomatenssoße</i>	16,90 €

### **Tagliatelle**

81	<b>Al Pesto</b> <i>mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen</i>	13,90 €
82	<b>Al Salmone</b> <i>mit Lachsstreifen in einer feinen Tomaten-Sahnesoße</i>	16,90 €
83	<b>Al Salmone e Spinaci</b> <i>mit Lachsstreifen und Spinat in einer Sahnesoße</i>	17,90 €
84	<b>Al Gorgonzola e Spinaci</b> <i>in Gorgonzolasoße mit frischem Blattspinat</i>	16,90 €

### **Tortellini**

91	<b>Alla Panna</b> <i>mit Schinken (1,2,7) und Sahnesoße</i>	15,90 €
92	<b>Alla Romana</b> <i>mit Champignons und Broccoli in feiner Chantrêsoße mit Käse überbacken</i>	17,90 €
101	<b>Lasagna</b> <i>mit Erbsen, Schinken (1,2,7), Ei und Bolognesesoße mit Mozzarella und Parmesan überbacken</i>	16,90 €
102	<b>Cannelloni</b> <i>große Nudelrollen mit Fleischfüllung in Bolognesesoße mit Mozzarella und Parmesan überbacken</i>	15,90 €

### ***Pasta Speciale***

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>111</b> | <b><i>Panzarotti al Funghi Porcini</i></b><br><i>frische Teigtaschen in einer Steinpilzcreme</i>   | <b>16,90 €</b> |
| <b>112</b> | <b><i>Tris di Pasta</i></b><br><i>Drei kleine Nudelgerichte:<br/>Panzarotti ai Funghi, Cannelloni und Ravioli alla Rucola</i>  | <b>17,90 €</b> |
| <b>113</b> | <b><i>Linguine ala Magi</i></b><br><i>Bandnudeln mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie,<br/>Parmesan (leicht pikant)</i>  | <b>18,90 €</b> |
| <b>114</b> | <b><i>Tagliatelle ala Chico</i></b><br><i>Bandnudeln mit Argentinischem Rinderfiletstreifen, Steinpilzen,<br/>roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch und eine Hauch Gognac</i> | <b>19,90 €</b> |

### ***Piatti di Pesce – Fischgerichte***

*(zu allen Fischgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat und Brot)*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>151</b> | <b><i>Scampi alla Griglia</i></b><br><i>6 gegrillte Scampi in Knoblauch-Weißweinsöße</i>                  | <b>24,90 €</b> |
| <b>152</b> | <b><i>Salmone al Pepe Verde</i></b><br><i>Lachsfilet in grüner Pfeffersöße und Rosmarinkartoffeln</i>     | <b>24,90 €</b> |
| <b>153</b> | <b><i>Salmone in Banio del Spinat</i></b><br><i>Lachsfilet auf Spinatsahnesöße mit Rosmarinkartoffeln</i> | <b>24,90 €</b> |
| <b>154</b> | <b><i>Pesce del Giorno</i></b><br><i>Fisch des Tages mit frischem Broccoli</i>                            | <b>24,90 €</b> |

## **Piatti di Carne – Fleischgerichte**

(zu allen Fleischgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat)

### **vom Schwein**

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>121</b> | <b>Bistecca alla Griglia</b><br>gegrilltes Schweinesteak mit gebackenen Kartoffeln und Broccoli   | <b>18,90 €</b> |
| <b>122</b> | <b>Scaloppina alla Funghi</b><br>Medaillons in einer feinen Champignoncreme mit Broccoli und gebackenen Kartoffeln                                  | <b>19,90 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Scaloppina alla Carrozza</b><br>Medaillons mit Mozzarella überbacken, frische Tomaten in einer Basilikum-Weißweinsauce mit gebackenen Kartoffeln | <b>20,90 €</b> |

### **vom Kalb**

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>131</b> | <b>Scaloppina alla Milanese</b><br>paniertes Kalbsschnitzel, Broccoli und gebackenen Kartoffeln                   | <b>22,90 €</b> |
| <b>132</b> | <b>Scaloppina al Limone</b><br>Medaillons in Zitronensauce, Broccoli und gebackenen Kartoffeln                    | <b>22,90 €</b> |
| <b>133</b> | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Medaillons mit Parmaschinken in Salbeisauce, Broccoli und gebackenen Kartoffeln | <b>23,90 €</b> |

### **vom Rind**

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>141</b> | <b>Entrecote alla Griglia (200g)</b><br>Argentinisches Steak aus der Entrecote mit Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln       | <b>25,90 €</b> |
| <b>142</b> | <b>Entrecote al Pepe Verde (200g)</b><br>Argentinisches Steak aus der Entrecote in grüner Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln | <b>27,90 €</b> |
| <b>143</b> | <b>Fileto Argentino (200g)</b><br>Argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Rosmarinkartoffeln                                  | <b>31,90 €</b> |
| <b>144</b> | <b>Fileto Argentino con Gorgonzola (200g)</b><br>Argentinisches Rinderfilet gegrillt an Gorgonzola mit Rosmarinkartoffeln     | <b>33,90 €</b> |

## **Dolci – Dessert**

<b>161</b>	<b>Kugel Eis</b> <i>Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Stracciatella</i>	<b>2,20 €</b>
<b>162</b>	<b>Portion Sahne</b>	<b>0,80 €</b>
<b>163</b>	<b>Portion Soße</b>	<b>0,80 €</b>
<b>164</b>	<b>Pana Cotta</b> <i>Cremedessert mit Karamell-, Erdbeer- oder Schokoladensoße</i>	<b>5,90 €</b>
<b>165</b>	<b>Frisch zubereitetes Tiramisu</b>	<b>6,90 €</b>
<b>166</b>	<b>Tartufo Nero</b> <i>Schokoladeneiskugel mit Zabaglione kern</i>	<b>6,90 €</b>
<b>167</b>	<b>Tartufo Bianco</b> <i>weiße Schokoladeneiskugel mit Schokolkern mit heißem Espresso übergossen</i>	<b>7,90 €</b>
<b>168</b>	<b>Affogato al Cafê</b> <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Schokosoße</i>	<b>5,20 €</b>

*Weitere Desserts erfragen Sie bitte beim Servicepersonal*

*In unserer Karte sind Zusatzstoffe gekennzeichnet:*

*1 Stabilisator, 3 geschwärzt, 2 konserviert, 5 mit Koffein, 6 mit Farbstoff,  
7 mit Antioxidationsmittel, 8 Chinin*

*Alle Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen.*

*Dafür werden 1,50 € weniger berechnet.*

*Für zusätzliche Verpackung berechnen wir 0,50 €.*

*Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft.*

*Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.*

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Aqua Panna – still , San Pellegrino – medium</i>	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,40 €
<b>Lichtenauer</b>		
<i>Bitter Lemon (8) / Ginger Ale (6) / Tonic Water (8)</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,40 €
<i>Pepsi (5,6) / Mirinda (6,7) / 7UP / Schwip Schwap (5,6,7)</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,40 €
<b>GRANINI Saft / Nektar</b>		
<i>Apfel / Banane</i>	0,3 l	3,90 €
<i>Orange / Kirsch / Pfirsich / Johannisbeere / Kiba</i>	0,3 l	4,10 €
<i>Saftschorle</i>	0,3 l	3,60 €

## **Biere**

### **Pils**

<i>Radeberger</i>	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €
<i>Radeberger Alkoholfrei</i>	0,33l	3,90 €
<i>Ur-Krostitzer Schwarzbier</i>	0,5 l	5,20 €

### **Weizen**

<i>Schöfferhofer</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Schöfferhofer Dunkel</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Schöfferhofer Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Cola-Weizen (5,6)</i>	0,5 l	5,20 €
<i>Bananen-Weizen</i>	0,5 l	5,20 €

### **Radler**

	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €
<b>Diesel (5,6)</b>	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €

## Wein

<b>Hauswein – rot oder weiß</b>	0,25l	<b>6,20 €</b>
	0,2 l	<b>4,90 €</b>

### **Rot Wein**

<b>Chianti DOC – trocken, samtig</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<b>Bardolino DOC – halbtrocken, leicht</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<b>Merlot DOC – trocken, kräftig</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<b>Primitivo DOC – trocken, fruchtig</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<b>Lambrusco di Modena DOC – liblich</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<i>Glas Wein Rot</i>	0,2 l	<b>5,20 €</b>

### **Weiß Wein**

<b>Pinot Grigio IGT – trocken, fruchtig</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<b>Chardonnay IGT – trocken, aromatisch</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<b>Frizzantino IGT – liblich</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<i>Glas Weiß Wein</i>	0,2 l	<b>5,20 €</b>

### **Rose Wein**

<b>Bardolino Chiaretto DOC – trocken</b>	0,25l	<b>6,80 €</b>
<i>Glas Rose Wein</i>	0,2 l	<b>5,20 €</b>

<b>Weinschorle</b>	0,25l	<b>5,40 €</b>
--------------------	-------	---------------

<b>Weinschorle Spezial</b>	0,25l	<b>5,90 €</b>
----------------------------	-------	---------------

<i>Flasche Wein Rot</i>	0,75l	<b>24,90 €</b>
-------------------------	-------	----------------

<i>Flasche Wein Weiß</i>	0,75l	<b>24,90 €</b>
--------------------------	-------	----------------

<i>Flasche Wein Rose</i>	0,75l	<b>24,90 €</b>
--------------------------	-------	----------------

<i>Flasche Prosecco</i>	0,75l	<b>24,90 €</b>
-------------------------	-------	----------------

## ***Aperitivi***

<i>Martini</i>	<b>4,80 €</b>
<i>Aperol Spritz</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Ramazotti Rosato</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Limoncello Spritz</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Campari Soda</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Campari Orange</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Glas Prosecco</i>	<b>3,90 €</b>
<i>Longdrinks</i>	<b>7,50 €</b>

## ***Spirituosen***

<i>Grappa</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Grappa Barolo</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Averna</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Sambucca</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Ramazotti</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Limoncello</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Whisky</i>	<b>4,00 €</b>

## ***Heiße Getränke***

<i>Espresso (5)</i>	<b>2,60 €</b>
<i>Espresso Doppio (5)</i>	<b>3,80 €</b>
<i>Cappuccino (5)</i>	<b>3,90 €</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>4,40 €</b>
<i>Tasse Kaffe</i>	<b>3,20 €</b>
<i>Tee</i>	<b>2,90 €</b>
<i>Heiße Schokolade</i>	<b>4,80 €</b>