

Antipasti e primi piatti

BRUSCHETTA ALLA ROMANA	5,50
Hausgebackenes Ciabattabrot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	
BRUSCHETTA TRIS	7,90
Hausgebackenes Ciabattabrot – dreierlei belegt mit marinierten Tomaten, Parmaschinken und Oliventapenade ^{2,3}	
FOCACCIA	4,00
Dünnere Pizzateig - kross gebacken mit Olivenöl und italienischen Kräutern Passt super zu unseren Vorspeisen oder auch einfach so	
VITELLO TONNATO	9,90
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern ²	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA	10,90
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit bestem Olivenöl, Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan	
TRIS DI ANTIPASTI	12,90
Carpaccio, Vitello Tonnato und geräucherter Lachs	
BURRATA PUGLIESE	10,00
Burrata –Die frische innen cremige Mozzarella aus dem Süden. Serviert mit Basilikum- und Rucolablättern, Tomatenscheiben und Olivenöl	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MELONE	12,00
Feinster luftgetrockneter Schinken - frisch geschnitten, dazu Honigmelone und Focaccia	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA	10,90
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit bestem Olivenöl, Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan	
ANTIPASTO DELLA CASA	14,00
Täglich wechselnde Vorspeisenkombination für 1- 2 Personen Immer dabei – etwas Carpaccio, Vitello Tonnato und gegrilltes Gemüse	
LUMACHE BOGHOGNA	8,00
Schnecken mit Kräuterbutter, Weißwein und Knoblauch	
LUMACHE RE	10,00
Schnecken mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Cremesoße mit grünem Pfeffer ²	

Zuppe

ZUPPA DI POMODORO	5,00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	
ZUPPA DI PESCE	12,90
Italienische Fischsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot ⁴	

Insalate

INSALATA MISTA	6,00
gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Möhren und Zwiebeln	
- mit gebratener Putenbrust	10,00
- mit gebratener Kalbsleber	12,00
- mit gegrillten Riesengarnelen	14,90
INSALATA DI RUCOLA CON PORCINI	10,00
Filet von der Dorade Royal mit Rosmarin und Rucola-Salat	
INSALATA DI RUCOLA CON ORATA	10,00
Filet von der Dorade Royal mit Rosmarin und Rucola-Salat	
INSALATA TRULLI	12,00
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Ei und Parma-Schinken ^{2,3}	

Zu allen Salaten reichen wir unser Hausdressing aus bestem Olivenöl und weißem Balsamico-Essig. ³

Le Pizze

1. **MARGHERITA** 5,90
mit Tomatensoße, Mozzarella-Fior di Latte und Basilikum^{1,2,3,4}
2. **FUNGHI** 6,90
mit Tomatensoße, Champignons, Mozzarella und Oregano^{1,2,3,4}
3. **SALAMI** 6,90
mit Tomatensoße, Salami, Mozzarella und Oregano^{1,2,3,4}
4. **PROSCIUTTO** 6,90
mit Tomatensoße, Kochschinken, Mozzarella und Oregano^{1,2,3}
5. **VERDURE ALLA GRIGLIA** 6,90
mit Tomatensoße, Grillgemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika),
Mozzarella und Basilikum
6. **PROSCIUTTO FUNGHI** 7,90
mit Tomatensoße, Kochschinken, Champignons, Mozzarella und
Oregano^{1,2,3}
7. **SPECK E BRIE** 9,90
mit Tomatensoße, Südtiroler Speck und Brikäse ^{2,3}
8. **TONNO E CIPOLLA** 8,90
mit Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano ¹
9. **STAGIONI (4-JAHRESZEITEN)** 8,90
mit Tomatensoße, Thunfisch, Kochschinken, Champignons,
Artischocken, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3}
10. **FRATELLI D'ITALIA** 9,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikumpesto, Ricotta, Kirschtomaten
und Parmaschinken ^{1,2,3}
11. **VALENTINO** 8,90
mit Tomatensoße, Kochschinken, Paprika, Champignons, Mozzarella und
Oregano ^{1,2,3}
12. **FRUTTI DI MARE** 11,90
mit Tomatensoße, Meeresfrüchten, Knoblauch, Mozzarella und Oregano
13. **GAMBERETTI** 10,90
mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Mozzarella und Oregano ¹
14. **RUSTICA** 8,90
mit Tomatensoße, Salami, Oliven, scharfer Peperoni, Mozzarella und
Oregano ^{1,2,3,4,6}
15. **CALZONE ALLA CAPONATA** 8,90
Gefüllt mit Tomatensoße, Kochschinken, Caponata (auf sizilianische Art
geschmortes Gemüse) und Mozzarella ^{1,2,3,4}

Le Pizze

- | | | |
|-----|--|-------|
| 16. | CALZONE CLASSICO
gefüllt mit Tomatensoße, Kochschinken, Champignons, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 8,90 |
| 17. | TONNATO
mit Tomatensoße, dünn aufgeschnittenem Kalbfleisch, Thunfischsoße, Kapern und Mozzarella | 11,90 |
| 18. | DIABOLO
mit Tomatensoße, Paprika, Peperoni, Mozzarella und Oregano ^{1,2,3} | 7,90 |
| 19. | POLLO BRASATO
mit Tomatensoße, Mozzarella, gebratenem Hähnchen, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{1,2,3} | 11,90 |
| 20. | BUD SPENCER
mit Tomatensoße, Pancetta (ital. Bauchspeck), roten Zwiebeln, weißen Bohnen, Mozzarella und Rosmarin ¹ | 10,90 |
| 21. | STEFANO
mit Tomatensoße, Kochschinken, grünem Spargel, Artischocken, Spinat, Mozzarella und Oregano ^{2,3} | 9,90 |
| 22. | BIANCA
weiße Pizza ohne Tomatensoße stattdessen mit Ricotta, Kartoffeln, roten Zwiebeln, Sardellen, Mozzarella, Olivenöl, Rosmarin | 8,90 |
| 23. | QUATTRO FORMAGGI
mit Tomatensoße, Gorgonzola, Gouda, Mozzarella, Parmesan und Oregano ¹ | 8,90 |
| 24. | SPINACI
mit Tomatensoße, Spinat, Knoblauch, Ei, Mozzarella und Oregano ¹ | 7,90 |
| 25. | GOLOSA
mit Tomatensoße, Käse, Salsiccia fresca (pikante italienische Wurst), geschmortem Fenchel und Kirschtomaten | 9,90 |
| 26. | PROSCIUTTO CRUDO
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Oregano ² | 10,90 |
| 27. | CALABRESE
mit Tomatensoße, scharfer Salsiccia Salami, Mozzarella, frischen Tomaten, Oregano und Basilikum ^{2,3} | 10,90 |
| 28. | NAPOLETANA
mit Tomatensoße, Sardellen, Oliven, Basilikum, Knoblauch und Kapern ^{1,6} | 8,90 |
| 29. | DON CAVALLO
mit Tomatensoße, Mozzarella, Rindercarpaccio und schwarzem Trüffel | 13,90 |

Pasta

Lange Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	6,90
Hausgemachte Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	6,90
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni ^{2,3}	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	14,00
Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen, Venusmuscheln, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch	
BUCATINI AL CAVALLO GOLOSO	12,90
Hausgemachte lange, röhrenförmige Nudeln mit Salsiccia fresca (pikante italienische Wurst), geschmortem Fenchel, Kirschtomaten, Olivenöl und Basilikum	
FETTUCCINE CON TACCHINO	10,90
Hausgemachte helle Bandnudeln mit Putenfleisch, Paprika und Sahnesoße ²	
FETTUCCINE DEL BUONGUSTAIO	12,90
Hausgemachte helle Bandnudeln mit Garnelen und Cognac-Sahnesoße ²	
FETTUCCINE ROSSE CON ASPARAGI E SALMONE	12,90
Hausgemachte rote Bandnudeln mit Lachs, grünem Spargel, Rucola und Sahnesoße ²	
FETTUCCINE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE	9,90
Hausgemachte Bandnudeln mit Bolognesesoße vom Rind	
MAFALDE ALLA CRUDAIOLA	9,90
Hausgemachte, breite gewellte Bandnudeln mit Rucola, Mozzarella, Parmesan, Kirschtomaten und Olivenöl	
MAFALDE CONFILLETTO E TARTUFO NERO	14,90
Hausgemachte breite gewellte Bandnudeln mit Trüffelcremesoße, Filetspitzen vom Rind und schwarzem Trüffel ²	

Kurze Pasta & Gnocchi

RIGATONI ALL' ARRABBIATA

Hausgemachte dreifarbig kurze Röhrennudeln mit Knoblauch
in pikant scharfer Tomatensoße 7,90

RIGATONI TRICOLORE

Hausgemachte dreifarbig kurze Röhrennudeln mit mediterranem
Gemüse, gegrillter Hähnchenbrust und Jaipur-Currycreme 11,90

STROZZAPRETI INTEGRALI AL PECORINO

Hausgemachte kurze Nudelspiralen aus Vollkorndinkel mit
Tomatensoße,
gegrillter Aubergine und Pecorino Romano Käse 8,90

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Walnüssen und
Gorgonzolasoße 8,90

Gefüllte & geschichtete Pasta

MEZZELUNE AL SALMONE

Hausgemachte Halbmondnudeln, gefüllt mit Ricotta und Spinat,
dazu Lachs und Sahnesoße² 11,90

TORTELLINI ALLA PANNA

mit Fleischfüllung, Kochschinken und Sahnesoße ² 8,90

OSSOBUCO RAVIOLI

hausgemachte runde Ravioli – gefüllt mit Ossobuco (geschmorte
Kalbs-Beinscheibe), dazu Zitronenbutter, Zucchinistücke und
Parmesanschaum 12,00

LASAGNA TOSCANA

Klassische italienische Lasagne mit Rindfleisch-Bolognese,
Bechamelsoße und Käse 9,90

LASAGNA AGLI SPINACI

Spinatlasagne mit gerösteten Mandeln und geriebenem Parmesan,
dazu wahlweise gebratener Lachs oder gebratene Hähnchenbrust 12,90

Secondi di carne

POLLO CAPONATA	15,90
gebratene Hähnchenbrust mit Caponata (auf sizilianische Art geschmortes Gemüse), geschmolzenem Mozzarella und Basilikum	
PICATTA ALLA MILANESE	15,90
Mailänder Schnitzel, dazu Spaghetti al pomodoro	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA	17,90
Kalbsleber auf venezianische Art mit Rotweinsauce und geschmorten Zwiebeln	
INVOLTINI AL GORGONZOLA	17,90
Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit Käse und Kochschinken, dazu Gorgonzolasauce	
OSSOBUCOMAURO	17,90
geschmorte Kalbs-Beinscheibe mit Tomaten-Weißweinsauce	
BISTECCA DI MANZO CON MOZZARELLA	19,90
gegrilltes Rumpsteak (ca. 200g) mit geschmolzenem Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum	
CARRÉ DI AGNELLO AL ROSMARINO E PORCINI	23,90
Lammkarree mit gebratenen Steinpilzen und Rosmarin	
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA	23,90
Gegrillte Lammkotelettes mit italienischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone	
FILETTO ALLA GRIGLIA	27,90
gegrilltes Rinderfilet (ca. 200g) mit Kräuterbutter	
FILETTO TRULLI	28,90
gegrilltes Rinderfilet (ca. 200g) mit Steinpilzen und Cremesauce mit grünem Pfeffer	

Alle Gerichte servieren wir mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Secondi di pesce

SALMONE AL PEPE ROSA	15,90
Lachsfilets mit Weißweinsauce, Knoblauch, rosa Pfeffer und Petersilie	
SALMONE AI TRULLI	16,90
Lachsfilets mit Steinpilzen und Cremesauce mit grünem Pfeffer	
ORATA ALLA GRIGLIA	18,90
Dorade im Ganzen gegrillt und am Tisch filetiert, dazu Olivenöl, Kräuter und Zitrone	
ORATA CON PORCINI E TARTUFO NERO	21,90
Filets von der Dorade Royal mit Steinpilz-Trüffelcremesauce und schwarzem Trüffel	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE – Francesco's Lieblingsteller mit Dorade, Lachs, Kalamari, Riesengarnele – alles schön in bestem Olivenöl angegrillt und mit Kräutern, Knoblauch und Zitrone garniert	24,90
GAMBERONI DELLO CHEF	26,00
gegrillte Riesengarnelen mit Pfeffercremesauce und Kräutern	
GAMBERONI ALLA PROVINCIALE	26,00
gegrillte Riesengarnelen in Provinzial-Soße (Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Kirschtomaten, Chili und Basilikum)	
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA	26,90
Seezunge im Ganzen gegrillt mit Kräutern und Olivenöl - am Tisch filetiert	
SOGLIOLA ALLA MARINARA	28,90
Seezungenfilets mit Meeresfrüchten und Tomaten-Weißweinsauce	

Alle Gerichte servieren wir mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Dolci

TIRAMISU	5,50
PANNA COTTA	5,50
MOUSSE AL CIOCCOLATO	5,50
CREAZIONE DELLA CASA Tiramisu, Panna Cotta und Mousse al Cioccolato	8,90
ZABAGLIONE aufgeschlagener Marsala-Schaum im Glas mit Vanille-Eis und Beeren ¹	7,00
GELATO MISTO Großes gemischtes Eis (4 Kugeln)	5,00
SORBETTO AL LIMONE Zitronen-Sorbet mit Prosecco	5,50
ESPRESSO AFFOGATO Vanille-Eis mit Espresso übergossen ^{1,10}	5,90
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO O AL PISTACCHIO Wahlweise Schokoladen- oder Pistazienküchlein mit flüssigem Kern	6,90
CRÉPES SUZETTE Gefüllte Crêpes mit Vanille-Eis und heißer Orangen-Soße	7,90
TARTUFO Der Eisklassiker aus dem Süden. Wahlweise - al cioccolato - al limoncello - al pistacchio	6,90

Aperitivi

PROSECCO D.O.C. VALDOBBIANDENE	0,2 l	4,90
HUGO	0,3 l	5,90
APEROL SPRIZZ	0,3 l	5,90
LILLET WILD BERRY	0,3 l	5,90
MARTINI BIANCO/ BIANCO SECCO/ ROSSO	4 cl	3,90
CAMPARI ORANGE ¹	0,3 l	5,90

Digestivi

GRAPPA DELLA CASA (38%) – einfacher klarer Grappa	4 cl	4,00
GRAPPA NARDINI (50%) – Veneto	4 cl	5,00
GRAPPA NARDINI RISERVA (50 %) – Veneto	4 cl	5,00
GRAPPA BERTA (Barricata) (40%) – Piemont	4 cl	6,00
GRAPPA DI PROSECCO ANDREA DA PONTE (42%) Veneto, 8 Jahre gereift	4 cl	5,50
RAMAZZOTTI (30%)	4 cl	3,50
AVERNA (29%)	4 cl	3,50
AMARO DEL CAPO (40%)	4 cl	3,90
SAMBUCCA / SAMBUCCA AL CAFFÈ (32%)	4 cl	3,50
VECCHIA ROMAGNA (38%)	4 cl	4,00

Caffé

ESPRESSO ¹⁰	2,00
ESPRESSO DOPPIO ¹⁰	2,90
ESPRESSO MACCHIATO ¹⁰ mit Milchschaum	2,20
ESPRESSO CORETTO ¹⁰ mit einem Schuss Grappa	3,50
CAFFÈ CREMA ¹⁰	2,00
CAPPUCCINO ¹⁰	3,80
LATTE MACCHIATO ¹⁰	3,00
TEE Verschiedene Sorten	2,80

Aqua e Bevande

SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	Flasche	0,25 l	2,50
	Flasche	0,75 l	4,80
ACQUA PANNA (STILL)	Flasche	0,25 l	2,50
	Flasche	0,75 l	4,80
BITTER LEMON ^{3,11}	Flasche	0,2 l	3,00
TONIC WATER ¹¹			
GINGER ALE ¹			
GINGERINO ROSSO	Flasche	0,1 l	3,50
ORANGINA / ORANGINA ROSSO	Flasche	0,25 l	3,00
COCA COLA ^{1,10} / COCA COLA LIGHT ^{1,9,10}	Flasche	0,2 l	2,40
FANTA ³ / SPRITE / MEZZO MIX			
APFELSCHORLE		0,2 l	2,20
ORANGENSAFT / APFELSAFT		0,3 l	2,80

Birre

GE  **BRÄU** (HELL) **GE**  **SÖFF** (DUNKEL) Flasche 0,33 l 2,90

**Die süffigen Gelsenkirchener Kellerbiere.
Unbedingt probieren!**

WARSTEINER PILS 0,3 l 2,90
0,5 l 4,90

ALSTER/ RADLER 0,3 l 2,90

FRANKENHEIM ALT 0,3 l 2,90

KREFELDER 0,3 l 2,90

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI Flasche 0,33 l 2,90

**ERDINGER WEIZENBIER/ERDINGER
WEIZENBIER ALKOHOLFREI** Flasche 0,5 l 4,90

MALZBIER Flasche 0,33 l 2,90

Vini

OFFENE HAUSWEINE WEISS

(enthalten Sulfite)

CHARDONNAY -VENETO, TROCKEN 0,2 l 3,90

**MALVASIA -EMILIA ROMAGNA,
HALBTROCKEN (SPUMANTE)** 0,2 l 4,50

PINOT GRIGIO -VENETO, FRUCHTIG TROCKEN 0,2 l 4,90

OFFENE HAUSWEINE ROT

(enthalten Sulfite)

MERLOT -VENETO, TROCKEN 0,2 l 3,90

SANGUE DIE GIUDA - LOMBARDEI, LIEBLICH 0,2 l 4,50

NERO D'AVOLA -SIZILIEN, FRUCHTIG TROCKEN 0,2 l 4,90