

## I NOSTRI ANTIPASTI

---

<b>Antipasto Classico</b>	
Gemischte italienische Antipasti nach Art des Hauses	9,50 €
mit italienischen luftgetrockneten Aufschnitten	14,20 €
<b>Caprese</b>	
Büffelmozzarella aus der Region Kampanien, Rispentomaten und Basilikum	11,50 €
<b>Bruschetta Classica</b>	
3 Scheiben Bruschetta-Brot mit Tomatenconcassé	7,50 €
<b>Bruschetta Mista</b>	
3 Scheiben Bruschetta-Brot mit Tomatenconcassé, Grillgemüse und Steinpilzen	8,50 €
<b>Carpaccio "Cipriani"</b>	
Carpaccio vom Rind mit Senf-Mayonnaise nach original venezianischer Rezeptur	13,50 €
<b>Vitello Tonnato</b>	
Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten mit Thunfisch-Kapern-Creme	13,80 €

## LE NOSTRE INSALATE

---

<b>Insalata Mista</b>	
Kleiner gemischter Beilagensalat mit Haus-Vinaigrette	6,20 €
<b>Insalata di Pomodoro</b>	
Tomatensalat mit roten Zwiebeln aus Tropea, Kapernäpfel, Basilikum, Olivenöl	7,80 €
<b>Insalata della Trattoria</b>	
Feldsalat, San Daniele Schinken, Apfel, Rosinen, Pinienkerne, klassische Vinaigrette	13,80 €

## LE NOSTRE ZUPPE

---

<b>Pappa al pomodoro</b>		<b>Brodetto di pesce</b>	
Toskanische Tomatensuppe mit crostini	5,80 €	Klare Fischsuppe	7,50 €

## LE NOSTRE PASTE

---

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	9,50 €
mit Garnelen	16,50 €
<b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	12,80 €
<b>Spaghetti all`arrabbiata</b> in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce	12,00 €
<b>Gnocchi con Gorgonzola e Noci</b> in Gorgonzolasauce und Walnüsse	14,00 €
<b>Ravioli ai Porcini</b> mit Steinpilzen gefüllte Ravioli in Trüffel-Thymiansauce und gemischten Waldpilzen	14,50 €
<b>Bucatini all'Amatriciana</b> große Spaghetti in Tomatensauce, Speck aus der Schweinebacke und Pecorino Romano	13,20 €
<b>Chitarra con Polpettine</b> Pasta aus den Abruzzen, mit Hackbällchen vom Rind, Tomaten-Basilikumsauce und Pecorino	14,60 €
<b>Mezzemaniche alla Marinara</b> Kurze Pasta mit Meeresfrüchten in pikantem Olivenöl-Fischfond	14,50 €
<b>Fettuccine con Salmone e Cigliegino</b> mit Lachs in leichter Butter-Lauch-Sauce und Kirschtomaten	13,80 €
<b>Linguine (Feine Bandnudeln) alle Vongole</b> mit Venusmuscheln aus der venezianischen Lagune	16,50 €
<b>Gnocchi con Gamberi</b> mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten-Basilikum-Sauce	16,00 €

## LE NOSTRE CARNI

---

### Filetto di maialino in tre salse

Schweinemedallions mit drei versch. Saucen (Waldpilze, Rotweinjus, Gorgonzola),  
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln 19,80 €

### Costine d'agnello al profumo di rosmarino

Lammkotletts vom Grill, Fenchelgratin und Rosmarinkartoffeln 21,00 €

### Carrè d'agnello in crosta di pistacchio

Carrée vom Lamm in Pistazienkruste, Portweinjus, Ratatouille-Gemüse und Röstkartoffeln 26,50 €

### Filetto di manzo agli aromi

Rinderfilet vom Grill mit mediterranen Kräutern und roten Pfefferbeeren,  
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln 24,00 €

### Saltimbocca alla romana

Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei  
grüne Bohnen und krokante Ofenkartoffeln 19,80 €

## I NOSTRI PESCI

---

### Frittura di pesce

Calamari, Scampi, Fischfilets frittiert, Tonnato-Dip, Salatbeilage 19,80 €

### Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill, Salatbeilage 24,00 €

### Salmone al pepe

Wildlachsfilet in roter Pfefferbeersauce, Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln 20,50 €

### Filetto di branzino al prosecco e sale al bergamotto

Wolfsbarschfilet in Proseccosauce, Möhrchen und gefüllte Rucola Gnocchi 23,80 €

### Arrosto di pesce alla griglia

Ein Klassiker des Hauses - Gemischte Fischplatte vom Grill für 2 Personen

3 versch. Fischfilets\*, Calamari, Scampi, Salatbeilage 46,00 €

\*kann je nach Marktangebot variieren, gerne geben wir Ihnen hierzu Informationen

# PIZZERIA

## LE ROSSE

**Margherita** 9,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Basilikum

**Giardiniera** 10,80 €

Pomodoro, Mozzarella, Grillgemüse

**Primavera** 9,00 €

Pomodoro, Mozzarella, frische Tomate, Basilikum

**San Daniele** 12,80 €

Pomodoro, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, Parmesan

**Diavola** 9,80 €

Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven

**Tonno e Cipolla** 10,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

**Pescatore** 13,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Garnelen

**Norma** 9,80 €

Pomodoro, Mozzarella, Auberginen, Ricotta Parmesan, Basilikum (Alessandras Favorit)

**Mamma Leone** 11,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Peperoni

## LE BIANCHE (ohne Tomatensauce)

**Quattro Formaggi** 10,50 €

Mozzarella, Scamorzakäse, Taleggiokäse, Gorgonzola

**Bufalina** 10,50 €

Büffelmozzarella, Kirschtomaten Schafskäse, Basilikum

**Trevigiana** 11,50 €

Mozzarella, Scamorzakäse, Radicchio, Sopressasalami

**Napoli** 9,20 €

Pomodoro, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Basilikum (ohne Mozzarella)

**Funghi** 9,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Kräuterchampignons

**Rustica** 10,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Zwiebelconfit

**Salame** 9,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Salami

**Capricciosa** 10,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Oliven, Artischocken, Champignons

**Marinara** 12,20 €

Pomodoro, Mozzarella, Meeresfrüchte

**Sardegna** 12,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Pecorino, getrocknete Tomaten, Wildschweinsalami

**Alex** 10,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Zwiebeln, Spiegelei (ein Klassiker)

**Bresaola** 14,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola-Rinderschinken, Rucola

**Norvegese** 12,50 €

Mozzarella, Lachsstreifen, Baby Leaf, roter Pfeffer

**Tartufo** 13,50 €

Mozzarella, Taleggiokäse, Lardo-Speck, Trüffelcreme

**Zio Peppone** 12,50 €

Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, gehobelter Parmesan, Walnüsse

## APERITIVO & LONGDRINK

---

Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Limoncello Spritz	0,2l	6,50 €
Select Spritz	0,2l	6,50 €
Campari on the Rocks	4 cl	3,80 €
mit Soda oder O-Saft		5,00 €
Martini bianco, rosso, dry	4 cl	4,50 €
Prosecco di Valdobbiadene	0,1l	4,50 €
Prosecco Fragoli	0,1l	4,80 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Negroni	0,1l	7,50 €
Tanqueray 2cl mit Henry-Tonic	0,2l	7,50 €
Hendrick's 2cl mit Henry-Tonic	0,2l	8,80 €
Sanbitter oder Crodino (alk.fei)	0,1l	3,50 €

## KLINDWORTH

---

Apfel-/ Orangensaft	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Johannisbeer-/ Cranberry-/ Rhabarbernektar	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,80 €
Schorle, klein	0,2l	2,60 €
Schorle, groß	0,4l	4,50 €
Tafelwasser perlig/still	0,25l	2,00 €
	0,5l	4,00 €
S.Pellegrino u. Acqua Panna feinperlig/still, kleine Fl.	0,25l	2,70 €
große Fl.	0,75l	6,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon/Tonic Water (Fl.)	0,2l	3,00 €

## VINO BIANCO - WEIßWEIN IM AUSSCHANK

---

Cortese, Piemonte	0,2l	6,00 €	0,5l	12,80 €
Pinot Grigio, Veneto	0,2l	6,00 €	0,5l	12,80 €
Trebbiano, Abruzzo	0,2l	6,00 €	0,5l	12,80 €
Lugana, Lombardia	0,2l	6,50 €	0,5l	14,00 €

## VINO ROSSO - ROTWEIN IM AUSSCHANK

---

Merlot, Veneto	0,2l	6,00 €	0,5l	12,80 €
Chianti DOCG, Toscana	0,2l	6,00 €	0,5l	12,80 €
Montepulciano DOC, Abruzzo	0,2l	6,00 €	0,5l	12,80 €
Primitivo, Puglia	0,2l	6,50 €	0,5l	14,00 €

## BIRRA

---

Carlsberg Pils vom Fass	0,3l	3,30 €
	0,4l	4,20 €
Holsten alk.frei (Fl.)	0,33l	2,90 €
Alsterwasser	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,50 €
Nastro Azzurro vom Fass	0,25l	3,00 €
Duckstein Dunkel vom Fass	0,3l	3,30 €
Erdinger Weizen (Fl.)	0,5l	3,90 €
Erdinger Weizen alk.frei (Fl.)	0,5l	3,90 €

## SOFT

---

Afri Cola / ohne Zucker	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,40 €
Bluna Orange / Zitrone	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,40 €
Coca Cola (Fl.)	0,2l	2,60 €
Italienische Limonaden "Tomarchio" "Cedrata"		
Zitronat (Fl.)	0,25l	3,50 €
"Melagrana"		
Granatapfel (Fl.)	0,25l	3,50 €
"Mandarino verde" Grüne Mandarine (Fl.)	0,25l	3,50 €
"Aranciata rossa" Blutorange (Fl.)	0,25l	3,50 €

## CAFFÈ

---

Espresso	2,30 €
macchiato	2,40 €
Espresso Doppio	3,20 €
macchiato	3,30 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,50 €
Caffè Americano	2,50 €

## TISANE & CIOCCOLATE

---

Imperial Earl Grey	
Ceylon-Mischung mit Zitrusaroma des Bergamot	3,90 €
Grün Matinee	
Komposition aus Sencha, Sonnenblumen-, Kornblumen- und Rosenblüten	3,90 €
Rooibush Cream Caramel	
Rooibush, angereichert mit Karamell und Vanille	3,90 €
Darjeeling Puttabong	
First Flush mit fein-blumigem Aroma	3,90 €

## DIGESTIVI & ALTRO

---

Averna	4 cl	3,80 €
Ramazzotti	4 cl	3,80 €
Amaro Montenegro	4 cl	4,00 €
Mirto	4 cl	4,00 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Limoncello	4 cl	3,80 €
Baileys	4 cl	4,50 €

## LE GRAPPE

---

Della Casa	2 cl	3,00 €
Moscato	2 cl	3,50 €
Nebbiolo, Sibona	2 cl	5,00 €
Barolo, Sibona	2 cl	5,00 €
Andrea da Ponte	2 cl	4,00 €
Grappa al miele (Honig), Poli	2 cl	4,00 €
Il Pirus (Birne), Nonino	2 cl	6,00 €

## SPECIALITÀ ESPRESSO

---

Espresso corretto	
mit Likör oder Grappa	3,30 €
Espresso affogato	
mit 1 Kugel Vanilleeis	4,80 €
Bavarian Mint	3,90 €
Frische Pfefferminze mit angenehmen, vitalisierenden Geschmack	
Red Fruit Flash	3,90 €
Holunderbeere, Hibiskus und Traube	
Ciocolata Calda "Ciobar"	2,80 €
cremige Trinkschokolade, 46% Kakaoanteil	

Vecchia Romagna	2cl	4,00 €
Cardenal Mendoza	2cl	5,50 €
Ballantines	2cl	4,00 €
Jack Daniels	2cl	4,00 €
Glenfiddich	2cl	6,00 €
Havana Club 7	2cl	4,50 €
Don Papa	2cl	5,50 €
Tanqueray	2cl	4,00 €
Hendrick's Gin	2cl	5,50 €

Chardonnay, Nonino	2 cl	5,00 €
Sauvignon, Nonino Ue	2 cl	6,00 €
Prosecco, Nonino Ue	2 cl	6,00 €
Verduzzo, Nonino Cru	2 cl	6,50 €
Fragolino, Nonino Cru	2 cl	6,50 €
Amarone, Bonollo	2 cl	6,50 €