

## LE ZUPPE Suppen

|    |  |      |
|----|--|------|
| 45 | <b>Pappa al pomodoro</b><br>frische Tomatensuppe mit Basilikum | 6,00 |
| 46 | <b>Minestra di verdure</b><br>italienische Gemüsesuppe         | 6,20 |

## ANTIPASTI SAPORI DI CASA Vorspeisen

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 50 | <b>Gamberetti aglio olio</b><br>Shrimps mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino, dazu Brot   | 12,50 |
| 51 | <b>Zucchine della mamma</b> <sup>8, a, g</sup><br>in Olivenöl gebratene Zucchini mit italienischem Landschinken, frischem Knoblauch und Grana Padano, dazu Brot | 8,60  |
| 52 | <b>Olive calde</b> <sup>a</sup><br>in Olivenöl eingelegte schwarze Oliven mit Knoblauch und Peperoncino, dazu Brot  | 8,80  |
| 53 | <b>Antipasti della casa</b><br>Lassen Sie sich überraschen!   | 18,50 |
| 54 | <b>Carpaccio</b> <sup>8, a, g</sup><br>Rinderfilet mit Grana Padano und Rucola, dazu Brot   | 14,00 |
| 55 | <b>Carpaccio di bresaola</b> <sup>8, a, g</sup><br>luftgetrockneter Schinken vom Rind mit Grana Padano und Rucola, dazu Brot                                    | 14,40 |
| 56 | <b>Carpaccio di pesce</b> <sup>a, d</sup><br>feine Scheiben von Lachs und Seeteufel mit Rucola, dazu Brot   | 14,60 |
| 57 | <b>Vitello tonnato</b> <sup>8, d</sup><br>zarte Scheiben von gekochtem Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-Sauce, Sardellen und Kapern                             | 13,50 |
| 58 | <b>Bruschetta al pomodoro</b> <sup>a</sup><br>4 Scheiben getoastetes Brot mit Tomatenwürfel und Knoblauch   | 5,00  |
| 59 | <b>Bruschetta al gorgonzola</b> <sup>a, g</sup><br>4 Scheiben getoastetes Brot mit Gorgonzola und Honig   | 5,90  |

## Insalate Salate

werden mit Essig, Öl und Brot serviert

|    |  |       |
|----|--|-------|
| 60 | <b>Insalata mozzarella e pomodori</b> <sup>a, g</sup><br>Salat aus italienischen Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum | 9,90  |
| 61 | <b>Insalata mediterranea</b> <sup>a, g, 8</sup><br>Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Streifen von Schafskäse und Speck       | 12,00 |

|  |   |       |
|--|---|-------|
| 62   | <b>Insalata di polpo</b> <sup>a, n</sup><br>Salat aus frischem, gekochtem Octopus   | 17,80 |
| 63   | <b>Insalata di pesce</b> <sup>a, d, g</sup><br>Salat mit Lachs, Seelachs, Mozzarella-Streifen, Tomaten, Gurke und Rucola  | 15,80 |
| 64   | <b>Insalata di tacchino</b> <sup>8, a</sup><br>gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Rucola   | 13,60 |
| <b>PASTE DELL'OSTERIA</b> Nudeln nach Art des Hauses |   |       |
| 65   | <b>Gnocchi del Don</b> <sup>a</sup><br>Kartoffelnudeln mit Tomatensauce und Basilikum   | 12,00 |
| 66   | <b>Pappardelle carrettiera</b> <sup>a</sup><br>Bandnudeln mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl   | 12,80 |
| 67   | <b>Pappardelle noci e Porcini</b> <sup>a, g, h</sup><br>Bandnudeln mit Steinpilzen und Walnüssen in feiner Sahnesoße  | 14,50 |
| 68   | <b>Pappardelle di Tropea</b> <sup>a, b, d</sup><br>Bandnudeln mit Flusskrebsschwänzen, Seelachs und Knoblauch in Kirschtomaten-Weißweinsauce  | 15,50 |
| 69   | <b>Orecchiette alla menta</b> <sup>a</sup><br>Öhrchennudeln mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Basilikum und frischer Minze   | 11,90 |
| 70   | <b>Orecchiette parma e grana</b> <sup>a, 8, g</sup><br>Öhrchennudeln mit italienischem Landschinken, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (scharf) in Tomatensauce sowie mit geriebenem Grana Padano | 14,50 |
| 71   | <b>Spaghetti alle sarde</b> <sup>a, d</sup><br>Spaghetti mit Sardinen, Knoblauch und Peperoncino (scharf) in Tomatensauce   | 13,90 |
| 72   | <b>Spaghetti ai gamberetti</b><br>Spaghetti mit Garnelen, Shrimps, Peperoncino (scharf) und Knoblauch in Kirschtomaten-Weißweinsauce  | 16,90 |
| 73   | <b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> <sup>a</sup><br>Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino (scharf) und Olivenöl  | 11,50 |
| 74   | <b>Spaghetti all'anatra</b> <sup>a, 8, h</sup><br>Spaghetti mit Entenbrustfilet, Petersilie und Knoblauch in Trüffel-Pesto-Sauce  | 15,90 |
| 75   | <b>Pennette gorgonzola e porcini</b> <sup>a, g</sup><br>Kleine Röhrennudeln mit Gorgonzola und Steinpilzen in Sahnesauce  | 14,70 |

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 76  | <b>Pennette con rana pescatrice</b> <sup>a, d</sup><br>Kleine Röhrennudeln mit Seeteufel, Kirschtomaten und Zucchinistreifen in Weißweinsauce                   | 13,80 |
| 77  | <b>Pennette di bosco</b> <sup>a, 8</sup><br>Kleine Röhrennudeln mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Speck in Tomatensauce  | 14,80 |
| 78  | <b>Pennette alla calabrese</b> <sup>a</sup><br>Kleine Röhrennudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce  | 12,00 |
| 79  | <b>Pennette con filetto di manzo</b> <sup>a, 8, g</sup><br>Kleine Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen, Austernpilzen, Tomatensauce und gehobeltem Grana Padano | 15,70 |
| 80  | <b>Farfalle al salmone</b> <sup>a, c, d</sup><br>Schmetterlingsnudeln mit Lachs, Knoblauch und Salsa rosa   | 13,90 |
| 81  | <b>Farfalle ai quattro formaggi</b> <sup>a, g, h</sup><br>Schmetterlingsnudeln mit Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola und Walnüssen in Sahnesauce             | 14,40 |
| <b>PASTA AL FORNO</b> Überbackene Nudeln  |   |       |
| 82  | <b>Lasagna al salmone</b> <sup>a, d</sup><br>Überbackene, geschichtete Teignudeln mit Lachs und Spinat  | 13,80 |
| 83  | <b>Gnocchi al forno</b> <sup>a, g</sup><br>Überbackene Kartoffelnudeln in Gorgonzola-Sauce  | 12,90 |
| <b>RISOTTO SPECIALITÁ</b> Reisspezialitäten   |   |       |
| 84  | <b>Risotto ai funghi porcini</b> <sup>g</sup><br>Steinpilzrisotto mit feiner Trüffelsauce   | 14,90 |
| 85  | <b>Risotto con gamberetti e vongole</b> <sup>a, b, n</sup><br>Risotto mit Krabben, Venusmuscheln und Kirschtomaten-Weißweinsauce                                | 14,90 |
| <b>PIZZA</b> Steinofenpizza   |   |       |
| Für Extrabeilagen wird ein Aufschlag berechnet:<br>Oliven, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Kapern, Schinken, Salami, Champignons; Artischocken, Sardellen: € 1,00<br>Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella, Brokkoli, Spinat, Rucola: € 2,00<br>italienischer Landschinken, Putenfleisch, Lachs: € 3,00 |   |       |
| 1   | <b>Pizza Margherita</b> <sup>a, g</sup><br>Mit Tomatensauce und Mozzarella  | 9,90  |
| 2   | <b>Pizza piccante</b> <sup>8, a, g</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Peperoniwurst, roten Zwiebeln, milden und scharfen Peperoni                           | 12,80 |
| 3   | <b>Pizza saperi di casa</b> <sup>a, d, g</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellenfilets, schwarzen Oliven und Kapern                         | 12,70 |

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 4  | <b>Pizza calzone</b> <sup>a, 8</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Kochschinken  | 12,00 |
| 5  | <b>Pizza capricciosa</b> <sup>a, g, 8</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Kochschinken, Oliven und Artischocken        | 12,90 |
| 6  | <b>Pizza campagnola</b> <sup>a, g</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, gegrillte Zucchini und Artischocken                     | 13,20 |
| 7  | <b>Pizza rustica</b> <sup>8, a, g</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken und Champignons                             | 12,60 |
| 8  | <b>Pizza del Capo</b> <sup>a, g</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, italienischem Landschinken und Rucola                  | 14,90 |
| 9  | <b>Pizza bresaola</b> <sup>a, g</sup><br>Mit Tomatensauce, Mozzarella, italienischem Rinderschinken, Streifen von Grana Padano und Rucola | 15,90 |
| 10 | <b>Pizza pescatoria</b> <sup>a, d, g</sup><br>Mit scharfer Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Seelachs, frischen Tomaten und Knoblauch      | 14,90 |
| 11 | <b>Pizza gustosa</b> <sup>a, g</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, frischen Tomaten und gehobeltem Grana            | 13,80 |
| 12 | <b>Pizza calabrese</b> <sup>a, g, 8</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer kalabresischer Salami                              | 13,90 |

## **CARNE DI SUINO** Fleisch vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffel und Gemüse des Tages serviert.

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 111 | <b>Bocconcini alle noci</b> <sup>8, h, g</sup><br>Schweinelendchen mit Walnüssen in Gorgonzola-Sahne-Sauce  | 20,90 |
| 112 | <b>Bocconcini al porcini</b> <sup>8, a, g</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in feiner Sauce  | 21,90 |
| 113 | <b>Bocconcini saporì di casa</b> <sup>8, a, g</sup><br>Schweinelendchen nach Art des Hauses mit Austernpilzen, scharfen Peperoncini, Zwiebeln und Radicchio in Weißwein-Sauce | 20,90 |

## **CARNE DI VITELLO** Fleisch vom Kalb

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffel und Gemüse des Tages serviert.

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>114</b> | <b>Saltimbocca alla romana</b> <sup>8, a, g</sup>            | <b>28,80</b> |
|            | Kalbsmedaillons mit Landschinken und Salbei in Weißweinsauce |              |
| <b>115</b> | <b>Spianata di vitello</b> <sup>8, g</sup>                   | <b>29,90</b> |

Kalbsfleisch auf italienische Art mit Rucola und Mozzarella

## **CARNE DI MANZO** Fleisch vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffel und Gemüse des Tages serviert.

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>116</b> | <b>Bistecca saporì di casa</b> <sup>8</sup>   | <b>29,90</b> |
|            | Rumpsteak nach Art des Hauses mit gebratenen Pfifferlingen, Austernpilzen und Champignons |              |
| <b>117</b> | <b>Filetto alle prugne</b> <sup>8, a, g</sup>   | <b>37,90</b> |
|            | Rinderfilet mit Backpflaumen in Portosauce  |              |
| <b>118</b> | <b>Filetto al pepe verde</b> <sup>8, a, g</sup>   | <b>37,90</b> |
|            | Rinderfilet in feiner Sauce aus grünem Pfeffer  |              |
| <b>119</b> | <b>Filetto alla crema di tartufo nero</b> <sup>8, a, g</sup>                              | <b>39,80</b> |
|            | Rinderfilet mit schwarzen Trüffeln in feiner Trüffelsauce                                 |              |

## **CARNE DI AGNELLO** Fleisch vom Lamm

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffel und Gemüse des Tages serviert.

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>120</b> | <b>Agnello al rosmarino</b> <sup>8</sup>                                  | <b>26,90</b> |
|            | Lammkotelett, gegrillt, mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Rosmarin |              |

## **PESCE** Gerichte vom Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Spinat und Rosmarinkartoffeln serviert.

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>101</b> | <b>Calamari alla viareggina</b> <sup>n, a, g</sup>                    | <b>24,50</b> |
|            | Calamari, gebraten, mit Kapern und trockenem Weißwein in Tomatensauce |              |
| <b>102</b> | <b>Calamari alla griglia</b> <sup>n</sup>                             | <b>23,50</b> |
|            | Tintenfische, gegrillt  |              |
| <b>103</b> | <b>Scampi ai ferri</b> <sup>b</sup>                                   | <b>24,90</b> |
|            | Riesengarnelen, gegrillt  |              |
| <b>104</b> | <b>Scampi aglio olio e rosmarino</b> <sup>b</sup>                     | <b>25,90</b> |
|            | Riesengarnelen, gebraten, mit Knoblauch und Rosmarin in Olivenöl      |              |
| <b>105</b> | <b>Salmoni ai ferri</b> <sup>b</sup>                                  | <b>24,90</b> |
|            | Lachssteak vom Grill  |              |
| <b>106</b> | <b>Salmoni all'arancia</b> <sup>d, a, g</sup>                         | <b>25,90</b> |
|            | Lachssteak mit rosa Pfeffer in feiner Orangensauce                    |              |

**DOLCE** Dessert

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 200 | <b>Tiramisu</b> <sup>9, a, g</sup><br>Löffelbiskuit mit Mascarpone-Creme und Kaffee (alkoholhaltig) | 7,80 |
| 201 | <b>Panna cotta</b> <sup>9</sup><br>Italienische „gekochte Sahne“                                    | 8,10 |

**SEMIFREDDI** Halbgefrorene Eisspezialitäten

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 202 | <b>Tartufo nero</b> <sup>9</sup><br>Trüffeleis, schwarz   | 7,50 |
| 203 | <b>Tartufo bianco</b> <sup>9</sup><br>Trüffeleis, weiß  | 7,50 |
| 204 | <b>Tartufo affogato</b> <sup>9, g</sup><br>Trüffeleis, weiß, auf Espresso   | 9,30 |
| 205 | <b>Semifreddo menta cioccolato</b> <sup>9</sup><br>Pfefferminz-Halbgefrorenes, weiß, mit Schokokern und Schokoladen-Sauce bedeckt | 7,50 |

**LE BEVANDE** Getränke

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Birre</b> – Biere  |               |
| <b>Radeberger Pilsner</b> <sup>a</sup><br>0,3 l / 0,5 l                         | 3,90 € / 5,20 |
| <b>Ur-Krostitzer Schwarzbier</b> <sup>a</sup><br>0,3 l / 0,5 l                  | 3,90 € / 5,20 |
| <b>Schöfferhofer Weizen, hell</b> <sup>a</sup><br>0,5 l                         | 5,50          |
| <b>Schöfferhofer Weizen, hell, alkoholfrei</b> <sup>a</sup><br>0,5 l            | 5,10          |
| <b>Radeberger, Flasche, alkoholfrei</b> <sup>a</sup><br>0,33 l                  | 3,80          |
| <b>Alster</b> <sup>a</sup> / <b>Diesel</b> <sup>a, 2, 12</sup><br>0,3 l / 0,5 l | 3,90 / 5,20   |

**Bevande calde** Heiße Getränke

|  |      |
|--|------|
| <b>Tasse Espresso</b>                  | 2,60 |
| <b>Tasse Kaffee</b>                    | 2,90 |
| <b>Cappuccino</b> <sup>g</sup>         | 3,40 |
| <b>Latte Macchiato</b> <sup>g</sup>    | 4,00 |
| <b>Espresso Macchiato</b> <sup>g</sup> | 2,80 |
| <b>Glas Glühwein</b> <sup>5</sup>      | 3,70 |
| <b>Glas Tee</b> (diverse Sorten)       | 2,60 |

|   |             |                    |
|---|-------------|--------------------|
| <b>Bevande analcoliche</b> Erfrischungsgetränke   |             |                    |
| <b>Pepsi Cola</b> <sup>1, 9</sup> / <b>Pepsi Max</b> <sup>1, 9</sup> / <b>Mirinda</b> <sup>1</sup> / <b>7UP</b> <sup>1</sup> / <b>Spezi</b> <sup>1, 9</sup> |             | <b>3,40 / 5,40</b> |
| 0,3 l / 0,5 l   |             |                    |
| <b>Mineralwasser</b>  |             | <b>2,90</b>        |
| 0,25 l  |             |                    |
| <b>San Pellegrino (ital. Mineralwasser) / Acqua Panna</b>   |             | <b>6,90</b>        |
| 0,75 l  |             |                    |
| <b>Apfelsaftschorle</b>   |             | <b>3,40 / 5,40</b> |
| 0,3 l / 0,5 l   |             |                    |
| <b>Granini Organgensaft / Apfelsaft</b>   |             | <b>3,50 / 5,80</b> |
| 0,3 l / 0,5 l   |             |                    |
| <b>Schweppes Tonicwater</b> <sup>10</sup> / <b>Bitter Lemon</b> <sup>1, 10</sup> / <b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>   |             | <b>3,70 / 6,10</b> |
| 0,3 l / 0,5 l   |             |                    |
| <b>Aperetivi</b> Aperitifs  |             |                    |
| <b>Martini Rosso</b> <sup>5</sup> / <b>Bianco</b> <sup>5</sup> 5 cl 15 %  |             | <b>5,10</b>        |
| (Vermouth rot / weiß)   |             |                    |
| <b>Glas Prosecco</b> <sup>5</sup> 0,1 l   |             | <b>4,30</b>        |
| <b>Campari Soda</b> 0,3 l   |             | <b>5,30</b>        |
| (Campari 18 %)  |             |                    |
| <b>Campari Orange</b> 0,3 l   |             | <b>6,30</b>        |
| (Campari 18 %)  |             |                    |
| <b>Spritz</b>   |             | <b>7,50</b>        |
| (4 cl Aperol; 1 cl Prosecco, Sodawasser)  |             |                    |
| <b>Carta die Vini</b> Weinkarte Glas 0,2 l  |             |                    |
| <b>VINO ROSSO</b> Rotwein   |             |                    |
| <b>Primitivo di Manduria DOC</b>  | <b>8,20</b> |                    |
| Samtig-weich, fruchtiges Beerenaroma  |             |                    |
| <b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>  | <b>6,90</b> |                    |
| Trocken, fruchtig, feine Kirscharomen   |             |                    |
| <b>Chianti DOCG</b>   | <b>6,90</b> |                    |
| Fruchtig-würzig, ausgewogene Säure  |             |                    |
| <b>Lambrusco Rosso IGT</b>  | <b>5,90</b> |                    |
| Lieblich, fruchtig und leicht   |             |                    |
| <b>VINO BIANCO</b> Weißwein   |             |                    |
| <b>Lugana DOC</b> (Gardasee)  |             | <b>7,70</b>        |
| Leicht, frisch und fruchtig mit einer feinen Aprikosennote  |             |                    |
| <b>Chardonnay Veneto IGT</b>  |             | <b>6,90</b>        |
| Trocken, aromatisch und hofrein   |             |                    |
| <b>Pinot Grigio Veneto IGT</b>  |             | <b>6,90</b>        |
| Trocken, sanft und harmonisch   |             |                    |
| <b>Lambrusco Bianco IGT</b>   |             | <b>5,90</b>        |
| Lieblicher Perlwein, fruchtig und leicht  |             |                    |
| <b>VINO ROSATO</b> Offene Roséweine   |             |                    |
| <b>Bardolino Chiaretto DOC</b>  | <b>6,90</b> |                    |
| Trocken, fruchtig-aromatisch, milde Säure   |             |                    |

**PROSECCO** Schaumwein Flasche 0,75 l

**Prosecco di Valdobbiadene DOC** 39,50

Trevisiol – extra dry, ausgewogen fruchtig, frisch, feine Säure

**VINO ROSSO** Rotwein Flasche 0,75 l

**Montepulciano DOC** 35,00

Trocken-fruchtig, feine Kirscharomen

**Primitivo di Manduria DOC** 37,00

Samtig-weich, fruchtiges Beerenaroma

**Barbera d'Alba DOC** 41,50

Elegant-fruchtig, Note von Schwarzkirschen und Beeren

**Barolo riva del bric DOCG** 82,00

Trocken, weich und samtig, mit intensiv fruchtigem Aroma

**Chianti Classico DOCG** 42,00

Mittelschwer, kräftig strukturiert, sehr fruchtiges Aroma

**Nobile di Montepulciano DOCG** 48,50

Samtig und geschmeidig mit feiner Säure, intensives Aroma nach Herzkirschen und dunklen Beeren

**Brunello di Montalcino DOCG** 110,00

Kraftvoll-intensiv und harmonisch, elegant-fruchtiges Aroma nach Kirschen und Beeren, feine Gewürznote

**Cirò Rosso classico Riserva DOC** 38,80

Vollmundig, trocken, intensive Note von roten Früchten

**Don Raffaele** 59,30

Vollmundig, elegant und samtig, dunkelbeerige Fruchtnote

**VINO BIANCO** Weißwein Flasche 0,75 l

**Roero Arneis DOCG** 42,20

Trocken, aromatisch, fruchtig und frisch, milde Säure

**Gavi DOCG** 36,90

Vollmundig und fruchtig, feine Säure

**Pinot Grigio DOC** 33,00

Trocken und samtig, frisch mit angenehmer fruchtiger Säure

**Pinot Bianco DOC** 36,30

Frisch-fruchtig mit feiner Säure

**Chardonnay DOC** 35,50

Trocken, würzig und vollmundig-fruchtig

**Lugana DOC** 37,00

Leicht und frisch im Geschmack, feine Note von Aprikosen und Ananas, sehr gute Balance, leicht mineralisch im Abgang

**VINO ROSATO** Roséwein Flasche 0,75 l

**Lagrein Rosé DOC** 37,00

Angenehm trocken, elegant-fruchtig

**Cirò Rosato DOC** 33,00

Intensiv weniger Geschmack, feine Säure, volle Frucht, passt zu allen Gerichten

Wir halten für Sie eine erlesene Auswahl weiterer Weine bereit. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gern!