

Antipasti

Euro

1	Caprese Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	9,00
112	Bocconcini di Bufala Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	13,00
113	Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken mit Melone	12,50
114	Insalata di Rucola con Parmiggiano Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	9,00
301	Carpaccio di Manzo Rinderfilet, mariniert, mit Rucola und gehobeltem Parmesan	12,50
115	Bresaola Luftgetrockneter italienischer Rinderschinken, mariniert, mit gehobeltem Parmesan	13,50
116	Carpaccio di Polipo Octopuscarpaccio, exotisch mariniert	13,00
117	Gamberoni alla Griglia 4 Riesengarnelen vom Grill mit Kräuterbutter auf Salat	18,50
302	Bruschetta geröstetes Brot mit Tomatenstücken	5,00
47	Pizza Pane Pizzabrot	4,00

Suppen

118	Tomatensuppe	5,30
119	Minestrone Gemüsesuppe	7,00

Insalata – Salat		Euro
5	Insalata Mista gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Zwiebeln	5,30
6	Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln, Origano, Basilikum und Olivenöl	6,30
7	Insalata Italiana gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Käse, Hinterschinken, gekochtem Ei und Zwiebeln	7,50
8	Insalata Italiana con Tonno gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Käse, Hinterschinken, gekochtem Ei, Zwiebeln und Thunfisch	8,50
9	Insalata La Casetta gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Käse, Hinterschinken, gekochtem Ei, Zwiebeln, Thunfisch, Artischocken und Oliven	9,50

Wahlweise Hausdressing oder Balsamico-Essig und Olivenöl.

Rigatoni

		Euro
60	Rigatoni al Tonno , mit Thunfisch, in Tomatensoße	8,30
61	Rigatoni Castellana , mit Hinterschinken, in Cognacrahmsoße, pikant	8,40
62	Rigatoni Boscaiola , mit Rinderhackfleischsoße, Sahne, Erbsen, Hinterschinken und Champignons	9,40
63	Rigatoni Gorgonzola , mit Sahne und Gorgonzola	8,90
64	Rigatoni Quattro Formaggio , mit Sahne, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Edamer	9,40
76	Rigatoni al Forno , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	8,50
81	Combinazione , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	8,50

Tagliatelle

56	Tagliatelle al Salmone , Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Tomaten-Sahnesoße	11,00
57	Tagliatelle ai Funghi , Bandnudeln mit frischen Champignons und Sahne	9,60
58	Tagliatelle Bolognese , Bandnudeln mit Rinderhackfleischsoße	9,50
59	Tagliatelle Quattro Formaggi , Bandnudeln mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Edamer in Sahnesoße	10,30
75	Tagliatelle al Forno , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	9,30

Tortellini

66	Tortellini Bologna , mit Rinderhackfleischsoße	8,50
67	Tortellini Panna , mit Hinterschinken und Sahne	8,90
68	Tortellini della Mamma , mit Hinterschinken, Champignons, Tomatensoße und Sahne	9,10
77	Tortellini al Forno , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	8,50

Spaghetti

Euro

48	Spaghetti Napoli , mit Tomatensoße	7,40
49	Spaghetti Puttanesca mit Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch in Tomatensoße	8,30
50	Spaghetti Bolognese , mit Rinderhackfleischsoße	8,40
51	Spaghetti Amatriciana , mit Zwiebeln, Speck, Chili, Tomatensoße	8,20
52	Spaghetti Carbonara , mit Sahne, Speck, Ei und Parmesan	8,80
53	Spaghetti al Pesto , mit Basilikumsoße	8,50
54	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini	8,10
55	Spaghetti Marinara , mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensoße	10,60
74	Spaghetti al Forno , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	8,30
120	Spaghettoni al Pomodoro , mit frischen Tomaten und Basilikum	11,10
121	Spaghettoni ai Funghi con Rucola mit Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,50

Linguine

122	Linguine al Gambero Rosso 4 Riesengarnelen in Tomatensoße	18,50
-----	---	-------

Penne

Euro

65	Penne al Mascarpone , mit Parmaschinken, Mascarpone und Rucola	10,10
90	Penne Ortolana , mit Tomatensoße und frischem Gemüse	10,30

Gnocchi

71	Gnocchi alla Sorentina , mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum	9,50
72	Gnocchi Checca , mit frischen Tomaten und Basilikum	8,80
73	Gnocchi al Pesto , mit Basilikumsoße	8,80
78	Gnocchi al Forno , mit Tomaten- und Béchamelsoße, überbacken	9,30

Hausgemachte Pasta

79	Lasagne , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	9,50
80	Cannelloni , mit Rinderhackfleisch- und Béchamelsoße, überbacken	9,50
69	Tortelloni Neri , 6 schwarze Tortelloni, gefüllt mit Lachs in Meeresfrüchte-Tomatensoße	12,40
124	Tortelloni Neri al Porro , 6 schwarze Tortelloni, gefüllt mit Lachs in Lauchcremesoße	11,40
70	Tortelloni Bianchi Burro e Salvia , 6 weiße Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Weinsoße	10,30
125	Pappardelle , breite Bandnudeln mit Zucchini und gebratenem Edelfisch in Safransoße	16,50
126	Pappardelle , breite Bandnudeln mit Lammragout	17,00
82	Crespelle Vegetariana , Crêpes, gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensoße, mit Mozzarella gratiniert	9,60
123	Mezzane Verdi alla Bolognese , grüne Bandnudeln mit Rinderhackfleischsoße	10,90

		klein Ø 26 cm Euro	groß Ø 30 cm Euro
13	Margherita · Tomatensoße, Käse	4,70	5,70
14	Salami · Tomatensoße, Käse, Salami	6,20	7,20
15	Peperoni · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst	6,20	7,20
16	Prosciutto · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken	6,20	7,20
17	Bruschetta Pizzabrot · frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch	7,00	8,00
18	Speziale · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Artischocken	6,60	7,60
19	Capricciosa · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Champignons, Zwiebeln	6,60	7,60
20	Napoli · Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	7,00	8,00
21	Sicilia · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Hinterschinken, scharfe Peperoni, Zwiebeln	7,00	8,00
22	Quattro Formaggi · Tomatensoße, vier Käsesorten	8,30	9,30
23	New York · doppelter Teig, Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Rinderhackfleisch, extra Käse	8,30	9,30
24	Bologna · Rinderhackfleischsoße, Käse, Peperoniwurst, Hinterschinken, Zwiebeln	7,50	8,50
25	Hawaii · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Ananas	7,10	8,10
26	Mexico · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Mais, Zwiebeln	6,90	7,90
27	Vegetaria · Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Spinat, milde Peperoni, gekochtes Ei, Zwiebeln	7,90	8,90
28	Marinara · Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	8,60	9,60
29	Salvo · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Hinterschinken, Rinderhackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei	8,10	9,10
30	Compare · Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Olivenöl	7,70	8,70
31	Mare e Monti · Tomatensoße, Käse, Champignons, Shrimps, Knoblauch	9,00	10,00
32	La Casetta · Tomatensoße, Käse, Rinderhackfleisch	7,80	8,80
33	Tonno · Tomatensoße, Käse, Champignons, Thunfisch, Zwiebeln	7,50	8,50

Pizza



		klein Ø 26 cm Euro	groß Ø 30 cm Euro
34	Prosciutto e Rucola · Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, geraspelter Parmesan	10,20	11,20
35	Capri · Tomatensoße, Käse, Sardellen, Oliven, Chili	7,00	8,00
36	Pazza · Sahne, Käse, Hinterschinken, Zwiebeln	7,50	8,50
37	Quattro Stagioni · Tomatensoße, Käse, Salami, Champignons, Spinat, Broccoli	7,50	8,50
38	Bella · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Champignons, 2 Spiegeleier	7,30	8,30
39	Palermo · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Kapern, Sardellen, Oliven, Zwiebeln	7,80	8,80
40	Mamma Mia · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Artischocken, Zwiebeln	6,90	7,90
41	Tre Gusti · Tomatensoße, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons	7,00	8,00
42	Calzone · Pizzatasche mit Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Salami, Hinterschinken, Champignons		8,40
43	Calzone Napoli · Pizzatasche mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Spinat, Basilikum		8,90
44	Cecina · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Champignons, Chili, Basilikum, Olivenöl	7,40	8,40
45	Focaccina · Mozzarella, Hinterschinken, Spinat		10,20
46	Roma · Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, Gorgonzola	7,30	8,30
169	Pizza San Teodoro · Tomatensoße, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola	10,70	11,70
170	Spinaci · Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Spinat, Knoblauch	8,40	9,40
171	Carpaccio · Tomatensoße, Mozzarella, Rinderfilet, Rucola, Parmesan	12,30	13,30
172	Salmone · Tomatensoße, Mascarpone, Lachs, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln	12,00	13,00

Austausch der Beilagen gegen Aufpreis.

Carni – Fleischgerichte

Euro

83	Scaloppina Gorgonzola (vom Schwein) mit Rigatoni und Salat	12,90
84	Scaloppina ai Funghi (vom Schwein) mit Bratkartoffeln und Salat	15,70
127	Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	19,80
128	Involtini di Vitello Kalbsmedaillonsrollen, gefüllt mit Parmaschinken, Mozarella und Spinat mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	19,80
129	Lombata di Manzo Rumpsteak mit Gorgonzolasoße, mit Rigatoni und Salat	18,90
130	Filetto di Manzo al pepe Verde Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße, mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	24,80
131	Cotolette d’Agnello Lammkoteletts vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	21,30

Pesce – Fischgerichte

	Euro
132 Saltimbocca di Pescatrice Seeteufelmedaillons mit Salbei und Parmaschinken, mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	21,50
133 Pesce Spada alla Siciliana Schwertfisch mit Kapern, Sardellen und Oliven in Tomatensoße, mit Spaghetti und Salat	19,80
134 Filetto di Tonno Thunfischfilet vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	24,50

Dolci – Desserts

85 Tiramisu	7,40
86 Tartufoeis	6,00
87 Cassata	7,50
88 Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50
89 Panna Cotta	7,40
101 Mousse au Chocolat	7,40
102 Käsevariationen	9,50

Weitere Fleisch-, Nudel- und Fischgerichte können Sie auf unserer Tafel finden
oder sprechen Sie uns an!

Alkoholfreie Getränke

		Euro		Euro
Coca Cola**	0,2 l	1,90	0,4 l	3,60
Coca Cola light	0,2 l	1,90	0,4 l	3,60
Fanta	0,2 l	1,90	0,4 l	3,60
Sprite	0,2 l	1,90	0,4 l	3,60
Apfelsaft	0,2 l	2,30	0,4 l	4,30
Apfelsaftschorle	0,2 l	1,90	0,4 l	3,60
Johannisbeersaft	0,2 l	2,30	0,4 l	4,30
Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,10	0,4 l	3,90
Orangensaft	0,2 l	2,30	0,4 l	4,30
Bitter Lemon***	0,2 l	2,70		
San Pellegrino	0,25 l	2,00	0,75 l	5,60
San Pellegrino Panna ohne Kohlensäure	0,25 l	2,00	0,75 l	5,60
Mineralwasser	0,2 l	1,60	0,4 l	3,00

Biere

Bitburger vom Fass	0,3 l	2,30	0,5 l	3,50
Pilsener Urquell vom Fass	0,3 l	2,80	0,5 l	4,10
Erdinger helles Hefe vom Fass	0,3 l	2,30	0,5 l	3,50
Erdinger Kristall Flasche			0,5 l	3,20
Erdinger dunkles Hefe Flasche			0,5 l	3,20
Erdinger alkoholfrei Hefe Flasche			0,5 l	3,20
Bitburger alkoholfrei Flasche			0,33 l	2,70
Malzbier Flasche			0,33 l	2,70

Weißwein, offen

Pinot Grigio IGT	0,25 l	5,50
Frascati DOC	0,25 l	5,50
Insolia Chardonnay IGT	0,25 l	6,00
Regaleali Bianco	0,25 l	8,50
Rosé IGT	0,25 l	5,50

Rotwein, offen

		Euro
Montepulciano DOC	0,25 l	5,50
Merlot DOC	0,25 l	5,50
Chianti DOC	0,25 l	6,30
Nero d'Avolo DOC	0,25 l	6,00
Regaleali Rosso	0,25 l	9,30
Lambrusco DOC	0,25 l	5,00

Apéritifs

Cynar	5 cl	4,10
Campari Soda **	0,2 l	4,70
Campari Orange **	0,2 l	5,00
Martini Bianco **	5 cl	3,50
Martini Dry **	5 cl	3,50
Martini Rosso **	5 cl	3,50
Aperol Prosecco	0,1 l	6,70
Aperol Spritz	0,2 l	7,80
Bellini	0,1 l	6,70
Prosecco	0,1 l	5,50
Sanbitter	0,1 l	3,50
Champagner	0,1 l	17,50

Digestifs

		Euro
Amaro Averna **	2 cl	3,10
Ramazotti **	2 cl	3,10
Fernet Branca **	2 cl	3,10
Rosso Siciliano	0,2 l	8,50
Amaretto	2 cl	3,10
Sanbuca	2 cl	3,10
Vecchia Romagna	2 cl	3,90
Grappa di Prosecco	2 cl	4,60
Grappa Nardini Riserva	2 cl	5,50

Heiße Getränke

Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Cappuccino	2,70
Tee	2,00

* Farbstoff · ** koffeinhaltig · *** chininhaltig

Weißwein

0,75-l-Flasche **Euro**

20	<p>Lugana DOC, trocken Ein vielschichtiges, fruchtiges Bouquet, elegant, mit Noten von Birnen und Pfirsichen. Trocken am Gaumen, gut ausgewogen in der gesamten Struktur zwischen Säure, Alkohol und Restsüße, vollmundig und harmonisch.</p>	25,50
20	<p>Giribaldi Gavi Risi DOCG, trocken Strohgelbe Farbe mit grünen Lichtreflexen. Anspringend frisches, fruchtiges Aroma, das mit angenehmen Noten von Grün und Gras durchsetzt ist. Im Mund voll und rund, mit einer zurückhaltenden Struktur von exotischen Früchten und goldgelben Äpfeln. Unterstützt von dieser Gavi-typischen leichten Säure, die ihn so angenehm zu allen Speisevarianten trinken lässt.</p>	26,50
20	<p>Fattorie Melini Le Grillaie Vernaccia di San Gimignano DOCG, trocken Klare, goldgelbe Farbe, ein intensiver Duft nach Vanille mit leichten floralen Noten (Ginster, Lindenblüten) sowie Anklängen von Honig und Feuerstein. Am Gaumen ist er voll, würzig und weich, aber frisch und lebendig mit elegantem, anhaltenden fruchtig-würzigen Abgang.</p>	19,80
20	<p>Tasca d'Almerita Regaleali Bianco IGT, trocken Leuchtendes, helles Gelb – sehr aromatisches, zartes und anhaltendes Bouquet – harmonisch, frisch und geschmeidig im Geschmack.</p>	24,50
20	<p>Pasqua Sizilien Insolia Chardonnay Sicilia IGT, trocken Strohgelb mit goldenen Schattierungen, intensiver Duft mit ausgeprägten Noten von Ananas, Pfirsich und Honig. Harmonischer Geschmack, voll und anhaltend nach reifen Tropfenfrüchten. Von mittlerer Struktur, ausgewogener Säure, frisch und lebhaft.</p>	16,80
20	<p>Tasca d'Almerita Regaleali Rosato IGT, trocken Intensive, funkelnde Farbe – vollduftig, nachhaltig fruchtiges Bouquet – spritziger, herber, voll ausgewogener Geschmack.</p>	24,50

Rotwein

0,75-l-Flasche **Euro**

20.....	<p>Domini Veneti – Ripasso, La Casetta Valpolicella Classico Superiore DOCC</p> <p>Intensives, leicht ätherisches Bouquet von dunklen Früchten. Voller, harmonischer Geschmack mit weichen Tanninen und extraktreicher Frucht, die trotzdem frisch und saftig am Gaumen ausklingt.</p>	45,00
20.....	<p>Corte Figaretto – Brolo del Figaretto Amarone della Valpolicella DOC, trocken</p> <p>Intensive rote Farbe mit einem sehr fruchtigen Bouquet. Es erinnert an Pflaumen und Waldfrüchte, Brombeeren und Himbeeren. Im Geschmack ist er etwas würzig, weich, aber vor allem sehr elegant.</p>	75,00
20.....	<p>Chianti Classico DOCG, trocken</p> <p>Brillant, leuchtend-rubinrote Farbe. Im Duft Anklänge an reife Trauben, Veilchen und Schwertlilien. Erinnert an Waldfrüchte und Vanille. Im Geschmack trocken, sehr ansprechend, sauber und würzig, mit einem eleganten, lang anhaltenden Unterton von Himbeeren und Mandeln.</p>	31,50
20.....	<p>Leone di Castris Salice Salentino Riserva DOC, trocken</p> <p>Leuchtendes Rubinrot mit orangerotem Schimmer. Ausdrucksvoller, wenig ätherischer Duft, trockener, gehaltvoller und sehr geschmeidiger Geschmack.</p>	29,80
20.....	<p>Tasca d’Almerita Regaleali d’Avola IGT, trocken</p> <p>Lebhaft funkelndes Granatrot. Voller, nachhaltiger, an Veilchen und Mandeln erinnernder Duft, herber, edler Geschmack.</p>	26,50
20.....	<p>Nero d’Avola Sicilia IGT, trocken</p> <p>Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Charakteristischer Duft nach roten Früchten und Gewürznoten. Am Gaumen gefällig, aromatisch, mit gemäßigten Tanninen.</p>	16,80

0,75-l-Flasche **Euro**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, trocken 34,50

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger, unverwechselbarer Duft, an Birne und Äpfel erinnernd. Dichte Struktur mit genau dem richtigen Quentchen Dosage, dass ihn so wunderbar anhaltend und gaumenfüllend macht.

Petite Cuvée, Brut (0,375 l) 46,50

Harmonischer Champagner mit schmelziger Frucht von Birne und Apfel. Wie alle Champagner von Tendil & Lombardi, steht auch hier die Frucht im Vordergrund.

Champagner Collet Grand Art, Brut 64,50

Lebendig, leicht, klar und leuchtend, mit feiner anregend wirkender, kristallartiger Perlage. Hinter seiner feinen, fruchtigen Nase erkennen wir die Finesse blumiger und mineralischer Noten des Chardonnay. Besitzt einen unwiderstehlichen Charme.

Cuvée Blanc de Blanc, Brut 79,00

Feinste moussierende Perlage in strahlendem Hell. Duft nach frischer Melone, Birne, Mandarin und einer Erinnerung an den heimischen Kalkboden. Saftig, fruchtig, mit deutlichen Citrus- und Melonenaromen. Im Abgang deutliche Noten von Birne und Feige, mineralisch und würzig.

Champagner Blanc de Noirs, Brut 89,50

Hellgolden leuchtend. Im Bouquet Apfel-, Birne- und Röstaromen mit Anklängen von Anis und Rosenblüten, die den Duft komplex machen. Trocken und zupackend am Gaumen, mit festen, erfrischenden Johannisbeer- und Fruchtaromen. voller Rasse mit kräftiger, feiner Perlage. Im Abgang sehr sauber mit „Biss“.

Cuvée Rosé, Brut 89,50

Ein Rosé mit großer Persönlichkeit, nussige und würzige Aromen unterstützen Kirschnoten, reife Johannisbeeren, Pfirsich und kandierte Zitruschalen. Wunderbar ausbalanciert und zugänglich. Ein ganz eigenes Styling – mit dem „gewissen Etwas“!

Cuvée Hyménée, Brut 142,50

Der Topp-Champagner des Hauses, mit allen Voraussetzungen zum Hecht im Karpfenteich der großen Champagner zu werden. Einer dieser Tropfen, die eine feierliche Runde ehfürlich schweigen lassen, um dann umso intensiver und lautstärker vom gerade erlebten Genuss zu schwärmen.