

da noi^o
Cucina Italiana

APERITIFS

APPETISER

Prosecco	0,1l	4,50
Martini Bianco / Martini Rosso ¹	5cl	4,80
Campari Orange ¹ / Soda	0,2l	5,50
Aperol Spritz ¹ Aperol, Prosecco, Wasser <i>Aperol, prosecco, water</i>	0,2l	6,50
Hugo Holunderbeerensirup, Prosecco, Wasser, Minze <i>Elderberry syrup, prosecco, water, mint</i>	0,2l	6,50



Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Alle Pizzen und fast alle Pastagerichte können gegen Aufpreis glutenfrei bestellt werden. Für eine **vegane** Zubereitung der Speisen sprechen Sie uns bitte an.
*All pizzas and almost all pasta dishes can be ordered gluten-free with an extra charge.
Please ask our staff if you wish to order your dish **vegan**.*

ANTIPASTI



Cesto di Pizza Pane

6,90

Pizza-Pane-Mix aus dem Holzofen
mit extra Oliven und getrockneten Tomaten ^{a,g}
*Assorted crispy pizza breads from our wood stove
with extra olives and sun-dried tomatoes*

Antipasti Misti

8,50

Gemischte, variierende Antipasti aus unserer Vitrine *(bitte nach Allergenen fragen)*
Mixed starters from our antipasti bar (please ask for allergen information)



Bruschetta

7,50

Kross gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln,
frischem Basilikum garniert, Rucola und Parmesanhobeln ^a
*Grilled bread topped with tomatoes, red onions,
basil, rocket and shaved parmesan cheese*

Carpaccio di Manzo

10,90

Rindercarpaccio mariniert mit Zitrone und Olivenöl
mit Rucola-Haube und Parmesanhobeln ^{g,8}
*Beef carpaccio marinated with lemon and olive oil,
topped with rocket and parmesan cheese*

Vitello Tonnato

10,90

Hauchdünne Kalbsfleischscheiben
mit einer Marinade vom Thunfisch und Kapern ^{c,8}
Thinly sliced veal marinated with tuna sauce and capers

Gamberoni

10,90

Gegrillte, aufgeschnittene Gambas in
Knoblauch-Zitronen-Vinaigrette auf Rucola-Bett ^b
Grilled, sliced king prawns in garlic lemon vinaigrette on a bed of rocket

Duetto di Carpaccio

11,90

Vitello Tonnato & Carpaccio ^{c,g,8}

SALATE

SALADS



Insalata Mista

5,90

Salat der Saison mit Balsamico-Senf-Honig-Dressing ^j
Seasonal salad with balsamic mustard honey vinaigrette



Insalata Caprese

7,50

Mozzarella auf Strauchtomaten und Basilikum ^g
Mozzarella cheese on vine tomatoes and fresh basil leaves



Insalata Caprese alla Bufala

11,50

Büffel-Mozzarella auf Rucola-Bett mit Kirschtomaten und Basilikum ^g
Buffalo mozzarella cheese on a bed of rocket with cherry tomatoes and fresh basil leaves

Insalata Cesare

11,50

Hähnchenbruststreifen auf Romana-Salat geschwenkt in Caesar Dressing mit Kapern, Sardellen, Croûtons und Parmesanhobeln ^{2,8,a,c,g}
Strips of chicken breast on romaine salad with caesar dressing, capers, anchovies, croutons and parmesan cheese shavings

Insalata Tacchino

9,90

Putenstreifen auf gemischtem Salat mit süß-scharfem Dressing ^{2,8}
Mixed salad with strips of turkey and sweet & spicy dressing

Insalata Straccetti

14,50

Argentinische Rinderstreifen auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^{8,j}
Mixed green salad with strips of Argentine beef and homemade dressing

Insalata Salmone

12,90

Gebratene Lachsstücke auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^{d,j}
Mixed green salad with pan-fried strips of fresh salmon and homemade dressing



Insalata Toscana

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Rucola-Salat ^{e,9}
Baked goat cheese with honey on rocket salad

11,90

Insalata Parma

Mozzarella mit Parmaschinken ummantelt auf gemischtem Salat, Kirschtomaten und roten Zwiebeln mit Hausdressing ^{g,h,8}
Mozzarella covered with parma ham on mixed salad, cherry tomatoes and red onions with homemade dressing

11,90

SUPPEN SOUPS



Tomatensuppe

mit frischem Basilikum und Sahnehaube ⁹
Tomato soup garnished with fresh basil and cream

4,90






Minestrone

Mediterrane Gemüsesuppe ⁱ
Mediterranean vegetable soup

5,90

PASTA

- Cannelloni al forno** 9,90
Hausgemachte Cannelloni mit Rinderhack-Füllung
im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
*Homemade cannelloni filled with minced veal baked
with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove*
-  **Cannelloni Vegetariani** 9,90
Hausgemachte Cannelloni vegetarisch mit Ricotta-Spinat-Füllung
im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
*Vegetarian cannelloni filled with ricotta cheese and spinach
with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove*
-  **Gnocchi Vegetariani** 9,90
Hausgemachte Kartoffelhocken mit mediterranem Gemüse ^a
Homemade gnocchi served with mediterranean vegetables
-  **Tortellini Gigante** 11,90
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Gorgonzolasauce und Walnüssen ^{a,g,h}
*Giant sized tortellini filled with ricotta cheese and spinach
in a gorgonzola cheese sauce, topped with walnuts*
- Penne Pollo** 11,50
Penne mit Hähnchenbruststreifen, buntem Paprika
und frischem Chili in Tomaten-Sahnesauce ^{a,8}
*Pasta with strips of chicken breast, mixed peppers
and fresh chilli in a tomato cream sauce*
- Tagliatelle Portofino** 13,50
Grüne Bandnudeln mit Shrimps und Tomaten in Limettensauce ^{a,b}
Green ribbon pasta with shrimps and tomatoes in a lemon sauce

Pappardelle al Salmone	13,50
Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini in Tomatensahnesauce ^{a,d,g} <i>Ribbon pasta with strips of fresh salmon and courgette in a tomato cream sauce</i>	
Pappardelle della Casa	13,90
Breite Bandnudeln mit Rinderspitzen und Champignons in Curry-Rahmsauce ^{8,a,g} <i>Pappardelle with strips of beef and mushrooms in curry cream sauce</i>	
Tagliatelle Marinaio	14,50
Bandnudeln mit gebratenem Lachs, Scampis und Gemüsestreifen in Hummersauce ^{a,b,d} <i>Ribbon pasta with salmon, scampi and courgette strips in a lobster sauce</i>	
Spaghetti Scampi & Rucola	14,90
Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, frischem Chilli, garniert mit Rucola ^{a,b} <i>Spaghetti with scampi, cherry tomatoes, fresh chilli topped with rocket</i>	
Spaghetti Aglio Olio & Scampi	14,90
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl mit Scampi und scharfem Chili ^{a,b} <i>Spaghetti with garlic and olive oil with scampi and spicy chilli</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 2,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 2,- € extra charge.

PIZZA

	Margherita ^{g,a}	6,50
	Königin Margherita mit Basilikumpesto ^{g,a} <i>with basil pesto</i>	7,90
	Spinaci mit frischem Blattspinat ^{g,a} <i>with fresh spinach leaves</i>	7,90
	Funghi mit Champignons ^{g,a} <i>with mushrooms</i>	7,90
	Prosciutto mit Vorderschinken ^{g,a,8} <i>with ham</i>	8,50
	Salami mit Salami ^{g,a,j,2,3,8} <i>with salami</i>	8,50
	Tonno mit Thunfisch ^{g,a,d} <i>with tuna</i>	8,50
	Primavera mit Paprika, Artischocken und Zwiebeln ^{g,a} <i>with peppers, artichokes and onions</i>	8,50
	Hawaii mit Ananas und Vorderschinken ^{g,a,1,2,5,6} <i>with pineapple and ham</i>	8,90
	Napoli mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{g,a,d,6} <i>with anchovies, olives and capers</i>	8,90





Alle Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
All pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.

	Regina	8,90
	mit Vorderschinken und Champignons ^{g,a} <i>with ham and mushrooms</i>	
	Calabrese	9,50
	mit pikanter Salami und frischen Tomaten ^{g,a,j,2,3,8} <i>with spicy salami and fresh tomatoes</i>	
	Funghi-Tonno	9,50
	mit Champignons und Thunfisch ^{g,a,d} <i>with mushrooms and tuna</i>	
	Caprese	9,50
	mit frischen Tomatenscheiben und Basilikum ^{g,a} <i>with fresh tomato slices and basil leaves</i>	
	Inferno	9,50
	mit Salami und scharfer Peperoni ^{g,a,j,2,3,8} <i>with salami and hot chillies</i>	
	Vegetaria	9,50
	mit verschiedenen Gemüsesorten ^{g,a} <i>with mixed vegetables</i>	
	Gorgonzola	9,90
	mit Spinat und Gorgonzola-Käse ^{g,a} <i>with spinach and gorgonzola cheese</i>	
	Quattro Stagioni	9,90
	mit Champignons, Vorderschinken, Thunfisch und Artischocken ^{g,a,d,1,2,5,6} <i>with mushrooms, ham, tuna and artichokes</i>	
	Tonnata	9,90
	mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln ^{g,a,d} <i>with tuna, capers and red onions</i>	
	Contadina	9,90
	mit Schafskäse, Tomaten und Oliven ^{g,a,6} <i>with sheep's cheese, tomatoes and olives</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,- € extra charge.

PIZZA

	Verona mit gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben ^{g,a} <i>with grilled slices of courgette and eggplant</i>	9,90
	Capricciosa mit Spinat, Champignons, Vorderschinken und Salami ^{g,a,1,2,3,5,6} <i>with spinach, mushrooms, ham and salami</i>	10,50
	Bolognese mit Hackfleischsauce und Kirschtomaten ^{g,a,i,8} <i>with minced meat and cherry tomatoes</i>	10,90
	Mare & Monti mit Spinat und Shrimps ^{g,a,b} <i>with spinach and shrimps</i>	10,90
	Rucola mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse ^{g,a} <i>with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>	10,90
	Quattro formaggi mit vier Käsesorten ^{g,a} <i>with four cheeses</i>	10,90
	Bufala mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum ^{g,a} <i>with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves</i>	11,50
	Sicilia mit pikanter Salami, Kirschtomaten und scharfer Peperoni ^{g,a} <i>with spicy salami, cherry tomatoes and hot chillies</i>	11,50

Alle Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
All pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.



Dolce Vita

11,90

mit Ziegenfrischkäse, Honig und Walnüssen (ohne Tomatensauce) ^{g,a,h}
with goat cream cheese, honey and walnuts (without tomato sauce)

Parma

12,50

mit Parmaschinken, Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a}
with parma ham, rocket and parmesan cheese

Donna Maria

12,90

mit Parmaschinken, Salami, Vorderschinken,
Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a}
with parma ham, salami, ham, rocket and parmesan cheese



Blöde Ziege

12,90

mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, Tomaten und Rucolahaube ^{g,a}
with goat cream cheese, red onions, tomatoes and rocket

Pescatore

12,90

mit Meeresfrüchten ^{g,a,b,d} *with mixed seafood*

Feuer & Flamme

13,90

mit pikanter Tomatensauce, Scampi, Oliven und Kirschtomaten ^{g,a,b}
with spicy tomato sauce, scampi, olives and cherry tomatoes

Alter Schwede

13,90

mit Lachs, Spinat und Crème fraîche ^{g,a,d}
with salmon, spinach and crème fraîche

Dumme Pute

13,90

mit Putenstreifen, Paprika und Kirschtomaten ^{g,a}
with strips of turkey, peppers and cherry tomatoes

Bresaola

13,90

mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucolahaube und Parmesan ^{g,a,8}
with air-dried Bresaola, rocket and parmesan cheese



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,- € extra charge.

FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH

Bistecca al vino rosso 22,90
Argentinisches Rumpsteak in Schalotten-Rotwein-Sauce,
dazu Gemüse der Saison⁸
*Argentine rump steak in a red wine and shallot sauce,
served with seasonal vegetables*

Bistecca alla senape 22,90
Argentinisches Rumpsteak in Prosecco-Pommery-Senf-Sauce
auf mediterranem Gemüse^{8,i}
*Argentine rump steak in a pommery champagne and mustard sauce,
served on mediterranean vegetables*

Piccata di Pollo 16,90
Hähnchenbrust in Parmesankruste
auf Basilikum-Tomatensauce, dazu Tagliatelle^{a,c,g}
*Chicken breast in a parmesan cheese crust,
in a basil and tomato sauce served with tagliatelle pasta*

Luccioperca al salsa aragosta 17,90
Zanderfilet auf Hummersauce, dazu Gemüsereis^{b,d}
Zander fish fillet in a lobster sauce served with rice and vegetables

Duetto di Pesce 18,50
Zanderfilet und Lachssteak in Safran-Butter, dazu Gemüse^d
Zander fish fillet and salmon steak, grilled with saffron butter, served with vegetables

Orata alle erbe 18,90
Gegrilltes Doradenfilet auf Safranrisotto^{d,g}
Grilled sea bream on saffron risotto

DESSERTS

Tiramisu ^{9,a}	4,50
Panna Cotta ⁹	4,50
Mousse au Chocolat	4,50
Gemischter Dessertteller ^{9,a,g} <i>Mixed dessert plate</i>	6,50

Per i bambini

Für Kinder bis 12 Jahren.
For children up to 12 years of age.

PASTA



Glutenfrei auf Wunsch gegen 2,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 2,- € extra charge.



Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce ^{1a} *with tomato sauce*

4,50

Spaghetti Bolognese

mit Rinderhacksauce ^{8,i,a} *with minced veal*

4,90



Penne al Burro

mit Butter ^a *with butter*

4,00



Spaghetti Pesto

mit Basilikumpesto ^{9,a} *with basil pesto*

4,50

PIZZA



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,- € extra charge.



Margherita ^{g,a} *with cheese*

5,00

Salami ^{g,a} *with salami*

5,50



Spinat ^{g,a} *with spinach*

5,50

Thunfisch ^{g,a} *with tuna*

5,50



Mais ^{g,a} *with sweetcorn*

5,50

FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH



Lachssteak

mit Reis ^d

Salmon steak with rice

8,90



Hähnchenbrust

gebraten mit Bratkartoffeln ⁸

Pan-fried chicken breast with fried potatoes

7,90

Rindersteak

mit Penne al Burro ^{8,a}

Veal steak served with penne with butter

12,50

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,11} / Fanta ¹ / Sprite	0,2l	2,30
	0,5l	4,80
San Pellegrino	0,25l	2,40
	0,75l	6,50
Aqua Panna	0,25l	2,40
still	0,75l	6,50
Apfelfruchtsaftgetränk ¹ <i>Apple juice</i>	0,2l	2,40
	0,5l	4,90
Apfelsaftschorle ¹ <i>Apple spritzer</i>	0,2l	2,30
	0,5l	4,80
Rhabarbersaftschorle ¹ <i>Rhubarb spritzer</i>	0,2l	2,90
	0,5l	5,90
Orangenfruchtsaftgetränk <i>Orange juice</i>	0,2l	2,40
	0,5l	4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,90
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		
Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,40
	0,5l	4,90
Bionade ¹	0,3l	2,90

WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

Espresso ⁹	2,20
Espresso doppio ⁹	3,60
Espresso Macchiato ^{9,g}	2,30
Kaffee ⁹ <i>Coffee</i>	2,50
Cappuccino ^{9,g}	3,00
Latte Macchiato ^{9,g}	3,30
Heiße Schokolade ⁹ <i>Hot chocolate</i>	3,00
Tee verschiedene Sorten <i>different types of tea</i>	2,40
Frischer Pfefferminze-Tee <i>Fresh peppermint tea</i>	3,30

BIER

BEER

FASS DRAFT

Frankenheim Alt	0,3l	2,60
	0,5l	4,90
Veltins Pils	0,3l	2,60
	0,5l	4,90

FLASCHE BOTTLED

Becks alkoholfrei	0,33l	2,60
Paulaner Weizen	0,5l	3,80
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	3,80

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁰	0,2l	6,50
Wodka Lemon ¹⁰	0,2l	6,50
Cuba Libre ^{1,2}	0,2l	6,50

OFFENE WEINE

OPEN WINES 0,2l

ROT *RED*

Montepulciano d'Abruzzo ¹	Abruzzo	4,90
Dolcetto d'Ovada DOC ¹	Piemonte	6,50
Regaleali Rosso ¹	Sicilia	6,90
Primitivo di Salento ¹	Apulia	6,50

WEISS *WHITE*

Chardonnay ¹	Veneto	4,90
Brezza ¹	Umbria	5,50
Regaleali Bianco ¹	Sicilia	6,90
Lugana ¹	Verona	6,50

ROSÉ *ROSE*

Rosato ¹	Veneto	4,90
----------------------------	--------	-------------

FLASCHENWEINE

BOTTLED WINES 0,75l

ROT
RED

Montepulciano d'Abruzzo †	Abruzzo	19
Dolcetto Langhe †	Piemonte	23
Regaleali Rosso †	Sicilia	24
Primitivo di Manduria Lu Rappaio †	Puglia	26
Cabernet Sauvignon DOC Borgo Molino †	Treviso	28
Morellino di Scansano †	Toscana	28
Barbera d'Alba †	Piemonte	32
Chianti Classico Riserva Querciavalle †	Toscana	35
Lamùri Nero d'Avola †	Sicilia	35
Valpolicella Ripasso †	Veneto	35
Rosso di Montalcino †	Toscana	45
Roero Nebbiolo Riserva †	Alba	36
Lungarotti Rubesco †	Umbria	65
Barolo Principiano DOCG †	Piemonte	65
Rosso del Conte †	Sicilia	85
Amarone della Valpolicella †	Veneto	85

WEISS
WHITE

Brezza Lungarotti †	Umbria	19
Regaleali Bianco †	Sicilia	24
Sauvignon Blanc †	Veneto	27
Chardonnay DOC Borgo Molino †	Treviso	27
Pinot Grigio †	Veneto	27
Vermentino Smeralda †	Sardegna	28
Cà dei Frati †	Lugana	32
Lugana S. Christina †	Lugana	32
Leone Tasca d'Almerita †	Sicilia	32
Roero Arneis †	Piemonte	32

ROSÉ
ROSE

Regaliali Rosé †	Sicilia	24
Cà dei Frati †	Lugana	33

CHAMPAGNER / SPUMANTE

CHAMPAGNE / SPARKLING

Champagner Pol Roger Réserve	Épernay, FR	89
Franciacorta Mosnel Brut limitiert auf 130.000 Flaschen Assemblage aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir	Brescia	49
Prosecco	Treviso	24

WHISKY

Jim Beam Bourbon	4cl	6,50
Johnny Walker Red Label	4cl	7,00
Jack Daniels	4cl	8,00
Chivas Regal	4cl	9,00

SPIRITUOSEN

SPIRITUOUS BEVERAGES

Sambuca	2cl	3,80
Amaretto ¹	2cl	3,80
Limoncello Zitronenlikör ¹ <i>Lemon liqueur</i>	2cl	3,80
Ramazotti ¹	2cl	3,80
Averna ¹	2cl	3,80
Grappa	2cl	3,80
Andrea Da Ponte Grappa di Prosecco	2cl	7,50
Grappa Moscato	2cl	6,80
Killepitsch ¹ Düsseldorfer Kräuterlikör <i>Premium herbal liqueur</i>	2cl	3,50
Fernet	2cl	3,80
Baileys	4cl	5,50
Vecchia Romagna Weinbrand <i>Brandy</i>	2cl	4,50
Hennessy Cognac	2cl	7,50

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus und kann Ihnen auf Wunsch auch gebracht werden.
The list of allergens and additives is being displayed in the restaurant and can be brought to your table if desired.