



Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre die kulinarische Vielfalt unserer authentischen mediterranen Küche. Beim Essen geht es nicht nur ums Sattwerden, vielmehr ist Essen für uns ein kommunikatives Erlebnis und Ausdruck von Lebensfreude.

Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten unserer Küche verwöhnen – ob vielfältige Vorspeisen, frische Fischgerichte, herzhaftes Fleischgerichte, klassische Pasta, hausgemachte Pinsa, unwiderstehliche Desserts oder ein gutes Glas Wein. Treffen Sie Freunde in unserem gemütlichen Restaurant oder auf unserer beheizten Terrasse.

Buon Appetito!

Neben unserer Speisekarte bieten wir Ihnen abwechslungsreiche Tagesempfehlungen.

Aperitivs

Starten Sie Ihr Genusserlebnis mit unserer
empfohlenen Aperitif-Auswahl
damit es schon vor dem Essen prickelt

Bitterino 0.1 l 4,00
Alkoholfreier Aperitif

Bitterino Orange 0.2 l 5,50
Alkoholfreier Aperitif |
Orangensaft

Campari Soda 0.2 l 7,50
Bitterlikör | Sodawasser

Campari Orange 0.2 l 7,50
Bitterlikör | Orangensaft

Martini Bianco 4 cl 6,50
Wermut mitteltrocken | weiß

Martini Rosso 4 cl 6,50
Wermut mitteltrocken | rot

Prosecco 0.1 l 7,00
Italienischer Schaumwein

Lillet 0.2 l 7,50
Wein | Fruchtlikör

Aperol Spritz 0.2 l 7,50
Aperol | Prosecco | Mineralwasser

Hugo 0.2 l 7,50
Prosecco | frischer Minze |
Holunderblüten-Sirup | Mineral

Siena Sunrise 0.2 l 7,00
Alkoholfrei



Prosecco Spumante

Trvico Brut, DOC

0,75l Flasche 32,00

Vorspeisen

Wir servieren zu jeder
Vorspeise italienisches Brot

Tagessuppe

Wir kochen jeden Tag frisch, fragen Sie unser
Servicepersonal nach der Tagesempfehlung - 7,50

Tomatensalat

Tomaten in Scheiben mit Zwiebeln - 6,50

Gemischter Salat

mit Salat der Saison - 6,50

Caprese di Bufala

Vorspeisensalat aus Tomaten, Büffel-Mozzarella,
Basilikum und Olivenöl - 10,00

Insalata Calamaretti

Salat der Saison | frittierte Baby-Tintenfische - 14,50

Insalata di Manzo

Salat der Saison | gebratene Rinderstreifen - 15,00

Rote-Bete-Carpaccio

Weichkäse | Parmesan | mit Honig beträufelt - 14,50

Rinder-Carpaccio

Rohes Rinderfilet | Rucolasalat |
Parmesan Grana Padano fein gehobelt - 16,00

Vitello Tonnato

Aufgeschnittenes Kalbfleisch |
Thunfischsauce - 16,00

Auberginenauflauf

Schichtweise mit Tomatensauce |
Parmesan | Mozzarella - 13,00

Pastagerichte

Lasagne al Forno - Hausgemachte -
Fleischsauce | Käse überbacken – 13,50

Tagliatelle al Salmone
Feinste Tagliatelle | Lachs in cremiger Sauce – 15,00

Penne all'Amatriciana
Würzige Tomatensauce | Speck | Pecorino – 13,50

Tortelloni in Salbei-Butter
Gefüllte Tortelloni | Salbeibutter – 13,50

Pappardelle Mafiosi
Herzhaftes Nudelgericht | Rinderstreifen | pikant – 17,50

Tagliatelle Gorgonzola
Bandnudeln | Gorgonzola-Sahnesauce - 15,00

Penne all' Arrabiata
Italienischer Sugo | würzig und scharf | Tomatensauce - 12,50

Paccheri - hausgemacht -
Große Röhrennudeln | frische Meeresfrüchte | leichte Tomatensauce - 18,00

Orecchiette Salsiccia (Öhrchennudeln)
Cime di Rapa | grobe italienische Wurst | Stängenkohl |
würzige Tomatensauce - 15,00

Tagliolini al Tartufo
Dünne, schmale Bandnudeln | aromatischer Trüffel - 21,00

Rote-Beete-Pasta
Mit Spinat | Schafskäse - 13-50

Pinsa

Eine *Pinsa* ist eine römische Spezialität, ähnlich wie eine Pizza, aber mit luftigem, knusprigem Teig aus verschiedenen Mehlsorten, der besonders leicht und bekömmlich ist.

Pinsa Vegetaria

Gebratener Gemüse-Mix - 12,00

k

Pinsa Parma

Parmaschinken | Rucola | Parmesan - 14,50

k

Pinsa Salami

Mit würziger Salami - 13,50

k

Pinsa Tonno

Thunfisch | Zwiebeln - 14,50

Pinsa Bufala

Tomaten | Büffelmozzarella - 16,00

Fischgerichte

Doradenfilet

Zartes Fischfilet | Zitrone - 24,00

Gegrillter Fischteller

Eine Auswahl an verschiedenen gegrillten Fischen | Zitrone - 28,50

Lachsfilet vom Grill

Zartes Lachsfilet | Zitrone - 24,50

Tintenfisch vom Grill

Tintenfischtuben | Zitrone - 21,00

Garnelen vom Grill

Riesengarnelen | Zitrone - 27,00

Fl \ddot{u} eschgerichte

Rumpsteak

Argentinisches Steak | mit Kr \ddot{a} uterbutter **oder** Zwiebeln - 27,50

Rumpsteak Pfefferrahmsauce

Argentinisches Steak | Rahmsauce | Pfefferk \ddot{o} rner - 28,50

Tagliata Romana

Argentinisches Rumpsteak | in Scheiben geschnitten | Kirschtomaten - 28,00

Kalbsbacken

Zart geschmortes Kalbfleisch | Rotwein-Sauce - 29,00

Kalbskotelett

Butter-Salbei | frische Kr \ddot{a} uter **oder** Mail \ddot{a} nder Art „paniert“ - 32,00

Scaloppina al Vino Bianco

Kalbfleisch d \ddot{u} nn geschnitten | in Wei β weinsauce - 23,00

Scaloppina Marsala

Kalbfleisch d \ddot{u} nn geschnitten | sizilianischer Marsalasauce - 23,00

Saltimbocca alla Romana

Schnitzel vom Kalb | Parmaschinken | Salbei - 24,00

Schweinelendchen `alla Tonini

Schweinelendchen | Pfefferrahmsauce - 21,50

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit
Rosmarinkartoffeln und Gem \ddot{u} se der Saison

Dessert

Crème brûlée

8,00

Panna Cotta

7,00

Tiramisu

7,50

Tartufo Schokolade

8,00

Siena

Unser Überraschungsdessert,
die besondere Nachtisch-Idee

12,50

Heiße Getränke

Espresso 3,00

Espresso Doppio 4,00

Espresso Coretto 6,50

Espresso Macchiato 3,20

Caffè 3,50

Cappucino 4,20

Latte Macchiato 4,20

Tee 3,00

Alkoholfreies

Coca Cola	0,3 l	3,50
Coca Cola light	0,3 l	3,50
Coca Cola Zero	0,3 l	3,50
Fanta	0,3 l	3,50
Sprite	0,3 l	3,50
Mezzo-Mix	0,3 l	3,50
<small>k</small>		
Rapp's		
- Apfelschorle	0,3 l	3,60
- Apfelsaft	0,3 l	3,60
- Orangensaft	0,3 l	3,80
- Traubensaft Rot	0,3 l	3,80
- Johannisbeere	0,3 l	3,80
<small>k</small>		
Acqua Panna still	0,25 l	3,30
Acqua Panna still	0,75 l	6,50
<small>k</small>		
San Pellegrino medium	0,25 l	3,30
San Pellegrino medium	0,75 l	6,50
<small>k</small>		
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	3,30
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,50

Biere



Pfungstädter	0,3 l	3,80
Premium Pils vom Fass		
<small>k</small>		
Pfungstädter	0,5 l	5,00
Premium Pils vom Fass		

Biere aus der Flasche

Urweizen Hell	0,5 l	4,70
<small>kk</small>		
Urweizen Dunkel	0,5 l	4,70
<small>k</small>		
Urweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,70
Hefeweizen		
<small>k</small>		
Schwarzbier	0,33 l	3,80
<small>k</small>		
Pils 0,0	0,33 l	3,50
<small>k</small>		
Radler Naturtrüb	0,33 l	3,50
<small>k</small>		
Radler Naturtrüb	0,33 l	3,50
Alkoholfrei		
<small>k</small>		
Streck Bayrisches Helles	0,5	4,70

Erfrischungsgetränke

Brauer Schorle Apfel	0,33 l	3,00	Brauer Mische (Cola-Orange)	0,33 l	3,00
Brauer Schorle Apfel-Kirsch	0,33 l	3,00	Brauer Orangenlimo	0,33 l	3,00
Brauer Cola Classic	0,33 l	3,00	Brauer Zitronenlimo	0,33 l	3,00

Offene Weine

Italienische Weißweine, 0,2 l

Pinot Grigio 6,50
Halbtrocken, strohgelb,
Geruch nach Apfel, Birne und Zitrone.

Chardonnay 6,50
Trocken, hellgold,
Geruch nach tropischen Früchten und Vanille.

Lugana 8,00
Trocken, hellgelb mit grünlichen Reflexen,
Geruch nach Zitrus, Pfirsich und Mandel.

Italienische Rotweine, 0,2 l

Primitivo 6,50
Trocken, tiefes Rubinrot,
Geruch nach reifen roten Früchten
(Kirsche, Pflaume), Schokolade, Vanille.

Nero d'Avola 6,50
Trocken, dunkles Rubinrot bis violett,
Geruch nach dunklen Früchten
(Kirsche, Brombeere) und Tabak.

Montepulciano 6,50
Trocken, Rubinrot bis Purpurrot,
Geruch nach schwarzen Kirschen,
Pflaumen und Schokolade.

Italienischer Roséweine, 0,2 l

Rosé 6,50
Trocken, helles Rosa, Geruch nach Erdbeeren,
Himbeeren und Zitrusnoten

Spirituosen

Grappa 2 cl 4,70

Ramazotti 2 cl 4,00

Averna 2 cl 4,00

Fernet Branca 2 cl 4,00

Williams Birne 2 cl 4,60

Molinari Sambuca 2 cl 3,50

Baileys 2 cl 4,00

**Johnnie Walker
Black Label Scotch**

**Jack Daniel's
Bourbon**

Tanqueray Gin 4 cl 7,50

Vodka 4 cl 5,00

Gordon's Dry Gin 4 cl 7,00

Apfelwein

Apfelwein 0,25 l 3,00 0,5 l 5,00

Weinflasche

Italienische Weine 0,75l Flasche



Pinot Grigio Venezia DOC 2021

Weißwein, Tenuta San Giorgio, 23,00
Strohgelb mit leuchtenden Reflexen, komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von Birnen, Golden Delicious und Bananen. Am Gaumen trocken, frisch, würzig und persistent, gut strukturiert mit angenehmem Abgang

Region: Venetien Rebsorte: Pinot Grigio

Lugana DOC 2021

Weißwein, Cà die Frati, 38,00
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisches Bouquet mit feinen Noten von zarten weißen Blüten, Aprikosen und Mandeln. Am Gaumen zeigt er eine mineralische Note und Aromen von Gewürzen

Region: Lombardei Rebsorte: Turbiana



Verdicchio die Castelli di Jesi DOC 2021 Quota 311

Weißwein, Piersanti, 25,00
Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen, dezentes, frisches Bouquet mit Noten von frischen Früchten. Der Geschmack ist ausgewogen, begleitet von einer feinen Mandelnote

Region: Marken Rebsorte: Verdicchio und andere

Rosato Seu IGT 2021

Roséwein, Cantina della Vernaccia, 23,00
Strahlendes Erdbeerrot, leicht fruchtiges Bouquet. Am Gaumen weich und lebhaft, mittelintensiv, mit einem angenehmen und persistenten Finale

Region: Sardinien Rebsorte: Nieddera



Roero Arneis DOCG 2021 Anterisio

Weißwein, Cascina Chicco, 28,00
Strohgelb mit grünem Schimmer, intensives und persistentes Bouquet mit Noten von Aprikose, Apfel und dezenten Anklängen von Kamille und Gewürzen.

Region: Piemont Rebsorte: Arneis

Primitivo Salento IGP 2020 SIRE

Rotwein, Mocavero, 28,00
Eindringliches Rot mit violettfarbenem Schimmer, begleitet von einem lebhaften und nachhaltigen Duft. Der Geschmack ist warm und harmonisch

Region: Apulien Rebsorte: Primitivo



Lugana DOP 2021

Weißwein, Cà Di Vitti, 30,00
Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist voll und fruchtig, untermalt von einer angenehmen blumigen Note. Ein gehaltvoller, ausgewogener Weißwein mit einem harmonischen und ausbalancierten Finale

Region: Lombardei Rebsorte: Trebbiano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019 Dama

Rotwein, Marramiero, 29,00
Sattes Rubinrot mit granatroten Nuancen, in der Nase langlebig mit feinen Lakritznoten. Am Gaumen reichhaltig, harmonisch und vollmundig

Region: Abruzzen Rebsorte: Montepulciano



Lugana DOC

Weißwein, Bulgarini, 39,00
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, typisches und fruchtiges Bouquet mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen präsentiert er sich entscheidend frisch und würzig

Region: Lombardei Rebsorte: Turbiana

Amarone Classico DOCG Ravazzol

Rotwein, Cà La Bionda, 78,00
Rubinrot mit granatroten Reflexen, weiches Bouquet mit Noten von eingelegten Amarena-Kirschen, Brombeeren, getrocknetem Tabak und kandierten Früchten

Region: Venetien
Rebsorte: 70% Carvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella





Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise durch die mediterrane Küche entführen und genießen Sie unsere authentischen, mit viel Liebe zubereiteten Gerichte, die Sie in unserer Speisekarte entdecken können. Unsere saisonalen Köstlichkeiten auf der wechselnden Tageskarte versprechen zudem stets neue Genüsse.

Der richtige Ort für jeden Anlass

Unser Restaurant ist der perfekte Ort für romantische Abende zu zweit, gesellige Treffen mit Freunden oder Geschäftspartnern sowie unvergessliche Festlichkeiten.

Ob À-la-carte, Buffet oder individuell zusammengestelltes Menü – wir machen Ihren besonderen Anlass zu einem kulinarischen Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Mittagstisch

Von Dienstag bis Freitag laden wir Sie außerdem herzlich zu unserem Mittagstisch ein, der zwischen 11:30 Uhr und 14:30 Uhr serviert wird. Unsere frischen, leichten Speisen geben Ihnen Energie für den restlichen Tag und sorgen dafür, dass die Arbeit danach wie von selbst geht.

Hauseigene Parkplätze

Und um Ihren Aufenthalt noch angenehmer zu gestalten, stehen Ihnen unsere hauseigenen Parkplätze sowohl **im Hof** als auch **in der Tiefgarage** - kostenlos - zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!