

APERITIVI

<i>Cinzano</i> ¹	3,50 €
<i>Cynar</i> ^{2,8}	3,50 €
<i>Campari</i> ²	3,50 €
<i>Campari Orange</i> ²	4,- €
<i>Sherry dry</i>	3,- €
<i>Prosecco</i>	3,50 €
<i>Gingerino mit Weißwein</i> ²	4,- €
<i>Aperol Spritz</i> ²	4,50 €
<i>Sanbitter / Crodino mit Soda (alkoholfrei)</i> ²	3,50 €

ZUPPE

<i>Pastina in Brodo (Nudelsuppe)</i> ⁹	3,50 €
<i>Hausgemachte Minestrone (Gemüsesuppe)</i>	5,- €
<i>Tomatensuppe</i>	5,- €

ANTIPASTI

<i>Austerpilze vom Grill</i>	9,- €
<i>Luftgetrockneter Schinken mit Melone</i> ¹	9,50 €
<i>Hausgemachter Meeresfrüchtesalat</i>	10,50 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	12,50 €
<i>Pizzabrot</i>	4,- €

Weitere saisonal wechselnde Vorspeisen finden Sie auf unserer Tageskarte.

PASTASCIUTTA

<i>Spaghetti Napoli</i>	6,90 €
mit Tomatensauce	
<i>Spaghetti Bolognese</i>	7,50 €
mit Fleischsauce	
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	6,90 €
mit Knoblauch, Öl, und scharfem Peperoncino	
<i>Spaghetti Carbonara</i>	7,50 €
mit Speck und Ei in Sahnesauce ^{1,3,5}	
<i>Spaghetti Marinara</i>	10,90 €
mit Meeresfrüchten	
<i>Spaghetti Nerone</i>	7,50 €
mit Chili und Curry in Fleisch- und Sahnesauce	
<i>Spaghetti Amatriciana</i>	7,50 €
mit Zwiebeln und Speck in Tomatensauce ^{1,3,5}	
<i>Penne Reali</i>	6,90 €
mit Schinken in Tomaten-Sahne-Sauce ¹	
<i>Penne Quattro Formaggi</i>	7,90 €
mit vier Käsesorten in Sahnesauce	
<i>Penne al Forno</i>	7,90 €
im Ofen überbacken ¹	
<i>Penne Pasticciate</i>	7,90 €
mit Erbsen, Ei und Mozzarella (vegetarisch)	
<i>Penne Arrabbiata</i>	7,50 €
mit Zwiebeln, Knoblauch und scharfem Peperoncino	
<i>Tagliatelle Gamberetti e Funghi</i>	9,90 €
mit Krabben und Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce	
<i>Tagliatelle Timo e Mascarpone</i>	7,50 €
mit Thymian und Mascarpone, im Ofen gratiniert	
<i>Tagliatelle Panna e Prosciutto</i>	7,50 €
mit Schinken und Sahnesauce ¹	
<i>Tagliatelle Boscaiola</i>	7,50 €
mit Schinken, Pilzen, Erbsen und Sahnesauce ¹	
<i>Tortellini Panna e Prosciutto</i>	6,90 €
mit Schinken und Sahnesauce ¹	

PIZZA

jede Pizza ist mit Käse und Tomatensauce belegt

<i>Margherita</i>	5,50 €
<i>Capri</i>	5,90 €
mit Knoblauch	
<i>Napoli</i>	5,90 €
mit Sardellen	
<i>Paprika</i>	5,90 €
<i>Cipolla</i>	5,90 €
mit Zwiebeln	
<i>Siciliana</i>	6,90 €
mit Kapern, Sardellen und Oliven ¹⁰	
<i>Prosciutto</i>	6,90 €
mit Vorderschinken ¹	
<i>Funghi</i>	6,90 €
mit Champignons	
<i>Salami</i>	6,90 €
<i>Diavola</i>	7,90 €
mit scharfer Salami und Gorgonzola	
<i>Boscaiola</i>	7,20 €
mit Champignons, Knoblauch und Petersilie	
<i>Romana</i>	7,20 €
mit Artischocken	
<i>Regina</i>	7,20 €
mit Vorderschinken und Champignons ¹	
<i>Capricciosa</i>	7,90 €
mit Vorderschinken, Champignons, Salami und Peperoni ¹	
<i>Marinara</i>	10,90 €
mit Meeresfrüchten	
<i>Sorrento</i>	7,70 €
mit Thunfisch und Zwiebeln	
<i>Calzone</i>	7,70 €
gefüllte Pizza ¹	
<i>Quattro Stagioni</i>	7,70 €
mit Vorderschinken, Champignons, Paprika und Artischocken	
<i>Quattro Formaggi</i>	8,20 €
mit vier Käsesorten	

PIZZA

jede Pizza ist mit Käse und Tomatensauce belegt

<i>Hawaii</i>	7,70 €
mit Vorderschinken und Ananas ¹	
<i>Parma</i>	9,70 €
mit Rohschinken, Rucola und Parmesan ¹	
<i>Trattoria</i>	8,20 €
mit Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Kapern, Sardellen, Oliven, Salami und Ei ^{1, 10}	
<i>Dell'Orto</i>	7,50 €
mit verschiedenem Gemüse ¹⁰	
<i>Gamberetti</i>	9,20 €
mit Krabben und Knoblauch	
<i>Scampi</i>	12,70 €
<i>Extras (außer Fisch)</i>	ab 1.- €

CARNE

Gerichte von der Kalbslende

<i>Scaloppine ai Funghi</i>	16,90 €
Kalbsmedaillons mit Champignons ⁹	
<i>Scaloppine al Vino Bianco</i>	16,90 €
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce ⁹	
<i>Scaloppine al Limone</i>	16,90 €
Kalbsmedaillons in Zitronensauce ⁹	
<i>Saltimbocca „alla Romana“</i>	16,90 €
Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei ^{1,9}	
<i>Saltimbocca „alla Trattoria“</i>	16,90 €
Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Gorgonzola ^{1,9}	

Gerichte vom Rind

<i>Filetto alla Griglia</i>	26,90 €
Rinderfilet vom Grill	
<i>Filetto al Pepe</i>	26,90 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer	

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüsebeilage der Saison serviert.

Auf unserer Tageskarte finden Sie ein saisonal wechselndes Angebot italienischer Spezialitäten, frisch von unseren Köchen zubereitet.

Wir bitten Sie um etwas Geduld, falls die Zubereitung der Spezialität, die Sie bestellt haben, einmal etwas länger dauern sollte. In unserer Küche wird alles frisch zubereitet – und das braucht natürlich Zeit.

PESCE
Fischgerichte

<i>Calamari alla Griglia</i>	15,- €
Tintenfisch vom Grill	
<i>Calamari „Livorno“</i>	16,- €
Tintenfisch mit Kapern, Oliven und Oregano in pikanter Tomatensauce ¹⁰	
<i>Scampi alla Griglia</i>	21,50 €
Scampi vom Grill	
<i>Scampi Diavola</i>	21,50 €
Scampi in pikanter Tomaten-Sahne-Sauce	
<i>Fischteller Fantasia</i>	19,50 €
verschiedene Fischfilets mit Tomaten, Peperoncino und Olivenöl	

Alle Fischgerichte werden mit kleiner Salatbeilage serviert.

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl an Fischen auf unserer wechselnden Tageskarte, da besonders delikate Fischarten nur saisonal frisch auf dem Markt erhältlich sind.

Fragen Sie bitte Ihren Kellner

INSALATE

<i>Piccola Insalata Mista</i>	3,80 €
Kleiner Beilagensalat	
<i>Insalata Verde</i>	3,50 €
Grüner Salat	
<i>Insalata di Cetrioli</i>	3,50 €
Gurkensalat	
<i>Insalata di Pomodori</i>	4,- €
Tomatensalat mit Zwiebeln	
<i>Insalata di Fagioli</i>	3,70 €
Riesenbohnen mit Zwiebeln, auf Wunsch mit Thunfisch	5,20 €
<i>Insalata Capricciosa</i>	7,- €
Grüner Salat mit Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln	
<i>Insalata Adria</i>	11,50 €
Grüner Salat mit Meeresfrüchte	
<i>Insalata Trattoria</i>	9,- €
Gemischter Salat mit Käse, Vorderschinken, Thunfisch, Artischocken, Oliven und Ei	
<i>Insalata Scampi</i>	13,50 €
Gemischter Salat mit Scampi und Putenfleisch	
<i>Insalata di Rucola e Grana</i>	6,50 €
Rucolasalat mit Parmesankäse und Balsamico ^{2,3}	

FORMAGGI

Käse

<i>Gorgonzola</i>	3,50 €
1 Portion Gorgonzola	
<i>Grana Padano (Parmesankäse)</i>	4,50 €
1 Portion Grana Padano	

DOLCI

Alle Nachspeisen finden Sie auf der Tageskarte

BIRRA

Graf Toerring Helles	0,5l	3,30 €
Dunkles	0,5l	3,30 €
Radler	0,5l	3,- €
Alkoholfreies Helles	0,5l	3,30 €
Graf Ignaz Pils	0,3l	3,30 €
Huber Weißbier	0,5l	3,30 €
Huber Leichtes / Dunkles Weißbier	0,5l	3,30 €
Müllerbräu Hell	0,5l	3,30 €
Müllerbräu Weißbier	0,5l	3,30 €

DIGESTIVI

Averna	2cl	3,- €
Ramazzotti	2cl	3,- €
Fernet Branca	2cl	3,- €
Vecchia Romagna	2cl	3,50 €
Limoncello	2cl	3,- €
Amaretto	2cl	3,- €
Sambuca	2cl	3,- €
Grappa Speciale	2cl	ab 4,50 €

VINO

Vino Rosso

Vino della Casa	trocken	0,2 l	4,50 €
Bardolino	halbtrocken	0,2 l	4,30 €
Chianti	trocken	0,2 l	4,80 €
Lambrusco	halbtrocken	0,2 l	3,80 €

Vino Bianco

Vino della Casa	trocken	0,2 l	4,50 €
Soave	halbtrocken	0,2 l	3,80 €
Weinschorle		0,4l	4,80 €
Rosé	trocken	0,2 l	4,30 €

Wenn Sie einen besonderen Wein wünschen, wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner. Er wird Ihnen gerne unsere klassischen Jahrgangsweine empfehlen, aus denen Sie dann eine Flasche auswählen können.

GERNE ERHALTEN SIE AUCH AUSGEWÄHLTE WEINE IN 0,375 L FLASCHEN.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Italienisches Mineralwasser</i>			0,5l	2,80 €
<i>Italienisches Mineralwasser</i>			1l	5,20 €
<i>Fanta</i> ^{2,3}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,- €
<i>Coca Cola</i> ^{1,2,3,7}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,- €
<i>Spezi</i> ^{1,2,3,7}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,- €
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft</i> ³			0,2l	2,30 €
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeerschorle</i> ³			0,4l	4,- €
<i>Bitter Lemon</i> ^{1,3,8}			0,2l	2,30 €

HEISSE GETRÄNKE

<i>Espresso</i>				2,- €
<i>Doppio Espresso</i>				3,50 €
<i>Espresso Corretto</i>				2,80 €
<i>Cappuccino</i>				2,30 €
<i>Tasse Kaffee</i>				2,- €

TEE

<i>Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee</i>				je 2,- €
---	--	--	--	----------

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = mit Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = mit Geschmacksverstärker, 10 = geschwärzt

Bitte wenden Sie sich vor der Bestellung für jegliche Fragen an Ihren Kellner.

Gerne stellen wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte mit Informationen zu Allergenen zur Verfügung.