

## APERITIVO

· Augenblicke perfekt zelebrieren

|                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>KaulitzCello</b> · Limoncello / Tequilla / Bitterlemon / Vanille | <b>11,00</b> |
| <b>Glitter Spritz</b> · Prosecco / Ginger Ale / Glitter-Spritz      | <b>11,00</b> |
| <b>Gennarino</b> · Pampelmousse / Prosecco / Tonic / Basilikum      | <b>10,00</b> |
| <b>Berger 15</b> · Prosecco / Midori Melone / Beeren / Minze        | <b>11,00</b> |
| <b>Lillet blanc</b> · Wild Berry                                    | <b>10,00</b> |
| <b>Lillet Rose</b> · Rose White Peach                               | <b>10,00</b> |
| <b>Savoia Americano</b> · Savoia / Martini Rosso / Orange           | <b>10,00</b> |
| <b>Sarti Sprizz</b> · Sarti / Prosecco / Soda / Zitrone             | <b>10,50</b> |
| <b>Hugo</b> · Prosecco / Hollundersirup                             | <b>10,00</b> |
| <b>Black Hugo</b> · Prosecco / Hollunder / Johannisbeer             | <b>11,00</b> |
| <b>Aperol-Bier-Sprizz</b> · Aperol / Bier / Soda                    | <b>10,50</b> |
| <b>Gennaro's Black</b> · Quarantini Black Gin / Tonic / Orange      | <b>13,00</b> |
| <b>Negroni Bianco</b> · Italicus Bergamotte / Lillet blanc / Gin    | <b>11,00</b> |
| <b>Negroni</b> · Campari / Martini Rosso / Gin                      | <b>11,00</b> |
| <b>Red Gin</b> · Quarantini Red Gin / Tonic / Orange                | <b>13,00</b> |

### Aperitivo 0,0% Alkohol Frei

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Aperitivo Arancia</b> 0,0 % / Tonic / Orange                           | <b>10,00</b> |
| <b>Gennarino Drivers</b> · Pampelmousse / Ginger Ale / Orange / Basilikum | <b>10,00</b> |
| <b>Glitter Spritz</b> · Orangensaft / Glitter-Spritz / Orange             | <b>10,00</b> |

## TAGES-SUPPE

Täglich abwechselnd. Bitte Service fragen

**8,90**

## STARTER & SALATE

FIRST

### **BURRATA DI BUFALA D.O.P VEGGY**

auf Mango, Kirschtomaten, Chili und Basilikumpesto

*On mango, cherry tomatoes, chili, and basil pesto*

**17,00**

### **ZIEGENKÄSE VEGGY**

Wassermelone/Galia Melone, Datteln, Cashewkerne und Salat

*Goat cheese, melons, dates, cashews, and salad*

**18,00**

### **VITELLO TONNATO**

Geschmortes Kalbsfleisch mit Kapern und Thunfisch-Mayo

*Braised veal with capers and tuna mayo*

**18,00**

### **BABY CALAMARI**

Frittierte Calamaretti mit gemischtem Salat

*Fried calamaretti with cucumber salad*

**19,00**

### **THUNFISCH TATAR**

Mit Wasabi und Salsa Verde

*Tuna Tatar*

**22,00**

### **PULPOSALAT**

Auf Beluga-Linsen

*Octopus salad on beluga lentils*

**20,00**

### **GARNELEN**

Spicy Tempura-Garnelen mit Wasabi-Mayo und Spicy-Mayo

*Spicy tempura shrimp with garlic mayo and spicy mayo*

**24,00**

### **GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE**

Ab 2 Personen · Preis pro Person 21,00

Tempura Garnelen / Baby Calamare / Vitello Tonnato / Burata

*Mixed starter platter per 2 or more / 21,00 per person*

### **SALATA MANZO**

Gemischter Salat mit gebratenen

Argentinischen Rinderfilet Streifen

*Salad with pan-fried argentine beef fillet strips*

**25,00**

### **BEILAGEN SALAT**

Gemischter Salat

**6,90**

## PASTA

### SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

FrISChe Spaghetti al bronzo  
mit Pecorinokäse, Parmesankäse, Guanciale Speck und Eigelb  
*With Pecorino cheese, Parmesan cheese, guanciale bacon, and egg yolk*

18,00

### SPAGHETTONI BOLOGNESE

FrISChe Spaghetti al bronzo  
vom Rind und Salsiccia  
*Ground meat and sausage*

18,00

### PENNE ARRABBIATA

Penne pasta mit Gemüse u. Tomatensoße picant  
*Penne pasta with tomato salsa (spicy)*

16,00

### SPAGHETTONI MARINARA

FrISChe Spaghetti al bronzo  
mit Meeresfrüchte und Riesen Garnelen  
*Seafood, King Prawns*

25,00

### PASTA ORECCHIETTE PESCATORE

FrISChe Nudeln mit gebratenem Tintenfisch in Tomatensoße (pikant)  
*With fried squid in tomato salsa (spicy)*

23,00

### TAGLIATELLE AL SALMONE

FrISChe Nudeln al bronzo  
mit Lachsstreifen gebraten in zarten Sahne- Tomatensoße  
*Salmon strips in a delicate tomato cream sauce*

28,00

### GIGA TORTELLONI COREANI VEGGY

FrISChe Nudeln mit Kimchi gefüllt in fermentierter Chilipaste-Crème  
*Filled with kimchi in fermented chili paste cream*

24,00

### TAGLIATELLE AL TONNO

FrISChe Nudeln al bronzo  
mit rohem Sashimi Thunfisch in Zitronencreme  
*With raw sashimi tuna in lemon cream*

28,00

### PAPPARDELLE DEL MANZO

FrISChe Nudeln al bronzo  
mit Rinderbäckchen-Ragout, Parmesan  
*With beef cheek ragout, Parmesan*

28,00

### TRÜFFEL PASTA VEGGY

FrISChe Nudeln al bronzo  
Tagliolini in Trüffel-Butter-Creme mit schwarzem Trüffel  
*Tagliolini in truffl butter cream with black truffl*

28,00

Alle Pasta Gerichte auch glutenfrei (Zöliakie)

## BAMBINI

### PENNE MIT TOMATENSOßE VEGGY

*Penne with tomato sauce*

**8,90**

### PENNE BOLOGNESE

**10,80**

### WIENERSCHNITZEL MIT POMMES

**Kalbfleisch / kleine Portion**

*Wiener schnitzel with fries*

**16,80**

## FISCH

### GEBRATENER LACHS

**mit Cremig Baby Spinat u. Süßkartoffeln Püree**

*Fried salmon with Creamy Baby Spinach and Sweet Potato Purée*

**28,00**

### THUNFISCH VOM GRILL

**Mit gebratenen Edamame**

*Grilled Tuna with roasted edamame*

**36,00**

### 1 Kg GEBRATENE GARNELEN

**Mit Chili, Knoblauch und Spaghetti Arrabbiata · Auch als Vorspeise zum teilen**

*1 kg ROASTED SHRIMP · With chili, garlic, and spaghetti arrabbiata · also available as a starter to share*

**49,00**

## FLEISCH

### KALBSRÜCKEN

**Grünen Spargel / Kartoffel / Sauce Bearnaise**

*Braised saddle of veal · Green asparagus*

**36,00**

### WIENERSCHNITZEL MIT POMMES

**Kalbfleisch / normale Portion**

*Wiener schnitzel with fries*

**28,00**

### TAGLIATA BLACK ANGUS

**Rumpsteak in Scheiben mit Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse**

*Sliced rump steak with rosemary potatoes*

**38,00**

### GESCHMORTE LAMMHAXE

**zarte Lammhaxe auf pürierte Kartoffeln**

*Tender braised lamb shank on mashed potatoes*

**38,00**

### ITALIENISCHE WURSTPLATTE

**Parmaschinken/Coppa/Salsicca/Nduja/Spianata**

**Prosciutto Cotto / Salami Napoli/Fieletto/Mortadella / ab 2 Personen / Preis pro Person**

*Kann gerne individuell zusammengestellt werden.*

**21,00**

## **DOLCE SWEET & KÄSE**

### **Kaiserschmarrn**

*ab zwei Personen  
Mit Rosinen & Cognac flambiert*

**28,00**

### **Crème Brûlée**

*Mit braunem Zucker flambiert*

**9,80**

### **Schokoladen Soufflé mit Vanille Eis**

*Haus gemacht*

**12,80**

### **Tiramisu**

*Haus gemacht*

**9,80**

### **Pavlova Baiser**

*Mit Früchte Creme / Haus gemacht*

**13,80**

### **Italienische Käse-Platte nach Tagesangebot**

*Verschiedene italienische Käsesortiment*

**13,80**

Die Welt gehört dem,  
der sie Genießt

Giacomo Leopardi

## Aperitif

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Hugo (Prosecco mit Hollunderblütensirup)          | 10,00 |
| Black Hugo (Prosecco mit schwarzer Johannisbeere) | 11,00 |
| Aperol Sprizz, Aperol / Prosecco / Tonic          | 10,50 |
| Martini Rosso/Bianco · 5cl                        | 7,50  |
| Campari Soda *5                                   | 9,00  |
| Campari Orange                                    | 9,00  |
| Vodka Lemon 4cl                                   | 9,00  |
| Pernod                                            | 7,00  |
| Prosecco Spumante                                 | 6,80  |
| Champagner                                        | 13,80 |

## Gin & Tonic

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Malfy Gin                  | 11,00 |
| Bombay Sapphire London dry | 11,00 |
| Bulldog                    | 11,00 |
| Tanqueray                  | 11,00 |
| Hendricks                  | 13,00 |
| Gin Mare                   | 14,00 |
| KI NO BI Gin               | 14,00 |
| Monkey 47 Schwarzwald dry  | 14,00 |

## Offene Weine 0,2 l

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Riesling Künstler/Rehung      | 7,90 |
| Pinot Grigio IGT              | 7,90 |
| Chardonnay IGT                | 7,90 |
| Lugana Zenato                 | 8,90 |
| Sauvignon                     | 8,90 |
| Rosé Zenato                   | 7,90 |
| Primitivo IGT                 | 7,90 |
| Montepulciano D'Abruzzo DOC   | 7,90 |
| Grauburgunder Manz            | 8,90 |
| Alle offene Weine als Schorle | 7,90 |

## Bier

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Radeberger vol Fats 0,3l | 3,90 |
| Radeberger vom Fass 0,5l | 5,50 |
| Büble vom Fass 0,5l      | 5,50 |
| Büble alkoholfrei 0,5l   | 5,50 |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Perroni                 | 4,50 |
| Perroni 0,0 alkoholfrei | 4,50 |

## **Wasser 0,2 l**

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Selters La Culinaria Mineralwasser | 3,80 |
| Selters La Culinaria Naturelle     | 3,80 |

## **Wasser 0,7 l**

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Selters La Culinaria Mineralwasser | 6,90 |
| Selters La Culinaria Naturelle     | 6,90 |

## **Alkoholfrei 0,2 l**

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Coca Cola, Cola Zero *6 / 13 / 16    | 3,90 |
| Fanta                                | 3,90 |
| Sprit *13 / 10                       | 3,90 |
| Schweppes Bitter Lemon *9 / *9       | 3,90 |
| Schweppes Tonic *8 / *9 / *9,1 / *10 | 3,90 |
| Schweppes Ginger Ale *9 / *9,1       | 3,90 |

## **Säfte Rapp's 0,3 l**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Orangensaft            | 3,90 |
| Traubensaft rot        | 3,90 |
| Johannisbeere rot      | 3,90 |
| Apfelsaft              | 3,90 |
| Alle Säfte als Schorle | 3,90 |

## **Heißgetränke**

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Caffe Creme                    | 3,90 |
| Espresso                       | 3,20 |
| Espresso Doppio                | 5,80 |
| Espresso Macchiato             | 3,90 |
| Cappuccino                     | 4,80 |
| Latte Macchiato                | 4,90 |
| Glas Tee (verschiedene Sorten) | 3,00 |

## **Brandy 4cl8**

|                      |      |
|----------------------|------|
| Vecchia Romagna Nera | 9,00 |
|----------------------|------|

|          |      |
|----------|------|
| Carlos I | 9,80 |
|----------|------|

### **Cognac 4cl**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Hennessy Fine de Cognac | 9,50 |
|-------------------------|------|

|              |       |
|--------------|-------|
| Martell CSOP | 12,50 |
|--------------|-------|

### **Calcados 4cl**

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Calvados Dauphin Hors D'Age | 11,00 |
|-----------------------------|-------|

### **Rum 4cl**

|                    |      |
|--------------------|------|
| Havana Club 3 anos | 9,00 |
|--------------------|------|

### **Vodka 4cl**

|         |      |
|---------|------|
| Absolut | 5,00 |
|---------|------|

## **Obstbrände von Scheibel 4cl**

|               |      |
|---------------|------|
| Moor Birne    | 7,00 |
| Altes Pflümle | 7,00 |
| Gold Willi    | 7,00 |
| Edle Himbeere | 7,00 |
| Feine Marille | 7,00 |
| Mirabelline   | 7,00 |

## **Kräuter & Frucht -Liköre**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Fernet Branca, Menta   | 6,00 |
| Jägermeister           | 6,00 |
| Cynar                  | 6,00 |
| Ramazzotti / Averna    | 6,00 |
| Amaretto di Saronno    | 6,00 |
| Molinari Sambuca Likör | 6,00 |
| Limoncello, Marzado    | 6,00 |

## **Whisky & Whiskey**

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Ballantine's Scotch Whisky | 10,00 |
| Monkey Shoulders Scotch    | 11,00 |
| Marke's Mark Bourbon       | 11,00 |
| Jack Daniels               | 11,00 |

## **Single Malt Whisky**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| The Glenlivet 12 Years               | 12,00 |
| Lagavulin Islay Single Malt 16 Years | 16,00 |

## **Grappa 4cl**

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Grappa Berta Nibbio Barbera          | 8,00 |
| Grappa Berta Valdavi Moscato         | 8,00 |
| Grappa Berta Monprà Langhe Affinata  | 8,00 |
| Grappa Berta Piasi Brachetto Affinat | 8,00 |

Farbstoffe: 1) E160 auf Carotine; 2) E102 Tatzazin; 3) E124 Gelb Orange S; 4) E124 Cochenillerot A; 5) E122 Azorubin; 6) E150 Zuckerkulör // Konservierungsstoffe: 7) E200-E203 Sorbinsäure und Sorbate; 16) E220-E228 Schwefeldioxid Sulfite // Antioxidationsmittel: 8) E316 Natriumascorbat; 9) E300 E304 Ascorbinsäure; 9.1) Chinin; 10) E310 E312 Gallate // Emulgatoren: 11) E417 Speisefettsäuren; 12) E339 Stabilisatoren/Säuerungsmittel; 13) E330 E333 Citronensäure; 14) E412 Gurkenmehl; 15) E407 Carrageen; 16) koffeinhaltig