APERITIVO

· Augenblicke perfekt zelebrieren

Teqillalemon Spritz · Limoncello / Tequilla / Bitterlemon / Vanille Syrup	12,00
Glitter Spritz · Prosecco / Ginger Ale / Glitter-Spritz	11,00
Gennarino · Pampelmousse / Prosecco / Tonic / Basilikum	10,00
Berger 15 · Prosecco / Midori Melone / Beeren / Minze	11,00
Lillet blanc · White Peach / Orange	10,00
Lillet Rose · Rose Wild Berry / Orange / Johannes Berren	10,00
Savoia Americano · Savoia / Martini Rosso / Orange	10,00
Sarti Sprizz · Sarti / Prosecco / Soda / Zitrone	10,00
Hugo · Prosecco / Hollundersirup	10,00
Black Hugo · Prosecco / Hollunder / Johannisbeer	11,00
Limoncello Spritz · Limoncello / Prosecco/ Limette	10,00
Black Gin · Quarantini Black Gin / Tonic / Orange	13,00
Negroni Bianco · Italicus Bergamotte / Lillet blanc / Gin	11,00
Negroni · Campari / Martini Rosso / Gin	11,00

Hugo. (Prosecco mit Hollunderblütensirup)	10,00
Sonnen Jäger. Jägermeister Orange, Maracujasaft, Limettensaft, Zucker Sirup	13.00
Campari Spritz. Campari/ Prosecco / Tonic	11,00
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

Aperitivo 0,0% Alkohol Frei

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

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

Offene Weine 0,2 l

Riesling Künstler/Rheingau	7,90
Pinot Grigio IGT	7,90
Chardonnay IGT	7,90
Lugana Zenato	8,90
Sauvignon	8,90
Rosé Zenato	8,90
Primitivo IGT	7,90
Valpolicella DOC	12,90
Chianti Terra Scura	10,90
Grauburgunder Manz	8,90
Alle offene Weine als Schorle	6,90

Bier

Carlsberg vom Fass 0,25l	3,50
Carlsberg vom Fass 0,4l	5,50
Erdinger 0,5l	5,50
Erdinger alkoholfrei 0,5l	5,50
Perroni 0,3l	4,50
Perroni 0,3l - 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

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

STARTER & SALATE

FIRST

TAGES-SUPPE

Täglich abwechselnd. Bitte Service fragen.

8,90

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

TEMPURA GARNELEN

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

Spicy tempura shrimp with garlic mayo and spicy mayo

23,00

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE

Ab 2 Personen · Preis pro Person

Tempura Garnelen / Baby Calamare / Vitello Tonnato

Burata / garniert m. Kl. Gemischter Salat

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

21,00

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

Spaghetti

mit **Pecorinokäse, Parmesankäse, Guanciale Speck und Eigelb**

With Pecorino cheese, Parmesan cheese, guanciale bacon, and egg yolk

18,00

SPAGHETTONI BOLOGNESE

Spaghetti

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

PASTA ORECCHIETTE PESCATORE

Frische Nudeln mit gebratenem Tintenfisch in Tomatensoße (pikant)

With fried squid in tomato salsa (spicy)

23,00

SPAGHETTONI MARINARA

Spaghetti

mit Meeresfrüchte und Riesen Garnelen

Seafood, King PrawnsSalmon strips in a delicate tomato cream sauce

25,00

TAGLIATELLE AL SALMONE

Frische Nudeln al bronzo

Mit Lachsstreifen gebraten in zarten Sahne- Tomatensoße

25,00

GIGA TORTELLONI COREANI VEGGY

Frische Nudeln

Frische Nudeln mit Garnelen gefüllt in fermentierter Chilipaste-Crème

Filled with kimchi in fermented chili paste cream

25,00

GIGA TORTELLONI FRANCOFORTE VEGGY

Frische Nudeln

Frische Nudeln (ROT) mit Radicio Füllung in grüner Soße

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

26,00

PAPPARDELLE DEL MANZO

Frische Nudeln al bronzo

mit Rinderbäckchen-Ragout, Parmesan

With beef cheek ragout, Parmesan

26,00

TRÜFFEL PASTA VEGGY

Frische Nudeln al bronzo

Tagliolini in Trüffel-Butter-Creme mit schwarzem Trüffel

Tagliolini in truffl butter cream with black truffl

26,00

Alle Pasta Gerichte auch glutenfrei (außer gefüllte)

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 und Gemüse mediterran

Grilled Tuna with roasted edamame and mediterran

33,00

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

39,00

FLEISCH

KALBSRÜCKEN

Grünen Spargel / Kartoffel / Sauce Hollandaise

Braised saddle of veal · Green asparagus

35,00

WIENERSCHNITZEL MIT POMMES

Kalbfleisch

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 u. Rotkohl

Tender braised lamb shank on mashed potatoes and red cabbage

35,00

BAMBINI

Spaghetti

Mit Tomatensoße / Vegan

Penne with tomato sauc / Vegan

8,90

PENNE BOLOGNESE

10,80

WIENERSCHNITZEL MIT POMMES

Kalbfleisch / kleine Portion

Wiener schnitzel with Friese

16,80

PINSA

Alle Pinse auch als Vorspeise zum teilen

CLASICA

Frische Cherytomaten & Bufala Mozzarella u. Basilikum

Fresh Chery Tomatoes, Bufala Mozzarella & fresh basil

15.00

VEGANA

Tomatensoße auf Rucola Bett, gegrillte Gemüse, frische Chery Tomaten / Pesto

Grilled Vegetables & fresh Cherry Tomatoes on a Bed of fresh Rucola / Pesto

18,00

SALMONE

Räucherlachs

Tomatensoße, Fior di Latte, auf Babyspinat Bett, geräucherter Lachs, Pistazien Pesto / Basilikum

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Smoked Salmon, Pistachio Pesto, Fresh Basil and Baby Spinach.

23.00

PARMA

Parmaschinken

Tomatensoße, auf Rucola Bett, Bufala Mozzarella, frische Basilikum Parmesan Flocken, frische Cherytomaten

Tomato Sauce, on a Bed of Rucola, Buffalo Mozzarella, Fresh Basil, Parmesan Shavings and Fresh Cherry Tomatoes.

23.00

ITALIA

Kochschinken

Tomatensoße, Fior die Latte Mozzarella, auf Rucola Bett, Parmesan Flocken, frische Cherytomaten, frische Basilikum, Pesto

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, on a Bed of Rucola, Parmesan Shavings, Fresh Cherry Tomatoes, Basil and Pesto.

21.00

BERGER 15

Mortadella

Tomatensoße, Fior die Latte Mozzarella, auf Rucola Bett, Permesan Flocken, frische Cherytomaten, frische Basilikum, Pesto

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, on a Bed of Rucola, Parmesan Shavings , *Fresh Cherry Tomatoes, Basil and Pesto.*

21.00

SPIANATA

Spianata picante

Tomatensoße, Fior die Latte Mozzarella, auf Rucola Bett, frische Cherytomaten, Parmesan Flocken, Spianata scharf, frische Basilikum, Pesto

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, on a Bed of Rucola, Parmesan Shavings , Fresh Cherry Tomatoes, Spicy Spianata Salami and Fresh Basil. Pesto

21.00

TRÜFEL NERO

Pinsa Bianca, Burata di Bufala , Frische schwarze Trüfel Flocken

Pinsa Bianca, Buffalo Burrata, Fresh Black Truffle Shavings.

26.00

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 Clenlivet 12 Years	12,00
Lagavulin Islay Single Malt 16 Years	16,00

Grappa 4cl

Grappa di Barolo	8,00
Grappa di Prosecco Baric	12,00
Grappa di Prosecco	8,00
Grappa di Barolo Riserva	12,00

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

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

DOLCE / SWEET
& KÄSE

Schokoladen Soufflé mit Vanille Eis

Haus gemacht

13,80

Pavlova Baiser

Haus gemacht

Mit Früchte Creme

13,80

Crème Brûlée

Haus gemacht

Mit braunem Zucker flambiert

9,80

PANA COTTA

Haus gemacht

9,80

Tiramisu

Haus gemacht

9,80

Italienische Käse-Platte
nach Tagesangebot

Verschiedene italienische Käsesortiment

13,80

Heißgetränke

Caffe Creme	**3,90**
Espresso	**3,20**
Espresso Doppio	**5,50**
Espresso Macchiato	**3,90**
Cappuccino	**4,80**
Latte Macchiato	**4,90**
Glas Tee (verschiedene Sorten)	**3,00**

Die Welt gehört dem,

der sie Genießt

Giacomo Leopardi

Farbstoffe: 1) E160auf Carotine; 2) E102 Tatra-zin; 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