

# Le Pizze

	Normal €	Klein €
MARGHERITA mit Tomaten und Käse	7,00	6,00
NAPOLI mit Sardellen und Kapern	8,00	7,00
FUNGHI mit Champignons	8,00	7,00
PROSCIUTTO mit Schinken	8,30	7,30
SALAMI	8,80	7,80
SCHINKEN und Champignons	8,80	7,80
SALAMI und Champignons	8,60	7,60
HAWAI mit Schinken und Ananas	8,60	7,60
PEPERONI mit Peperoni-Wurst	8,60	7,60
SORRENTO Mozzarella, Tomaten-Scheiben und Basilikum	8,80	7,80
FORMAGGI Vier Käsesorten	8,80	7,80
QUATTRO STAGIONI (Vier Jahreszeiten) Champignons, Thunfisch, Schinken und Artischocken	10,00	9,00
DIAVOLA Peperoni-Wurst, Hackfleisch, Peperonischoten und Zwiebeln	9,20	8,20
ZINGARA Salami, Champignons, Hackfleisch und Paprika	9,20	8,20

Fragen Sie unser Service-Personal nach Glutenfreier Pizza oder Nudeln

# Le Pizze

	Normal	Klein
	€	€
CALZONE (Pizzatasche) Schinken, Champignon, Peperoniwurst, Paprika und Zwiebeln	9,60	
TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln	10,00	9,00
PESCATORE Schinken, Champignons, Thunfisch, Tomaten	10,30	9,30
MARINARA Thunfisch, Krabben, Sardellen und Zwiebeln	10,30	9,30
FRUTTI DI MARE Muscheln, Krabben, Tintenfisch und Knoblauch	10,80	9,80
LA TERRAZZA Schinken, Champignons, Salami, Artischocken, Oliven, Hackfleisch und Zwiebeln	10,30	9,30
PIZZA LAGO DI COMO Champignons, Broccoli und Gorgonzola	9,20	8,20
PIZZA VEGETARIA Spinat, Champignons, Tomaten, Paprika und Aubergine	9,90	8,90
PIZZA CRUDO Parma-Schinken, Rucola, und Parmesan	11,10	10,10
PIZZA VERDEMARE Spinat, frischer Lachs und Mozzarella	11,30	10,30

Auf Wunsch jede Pizza zusätzlich mit Mozzarella-Käse (Aufschlag €0,80)

\*Wir verwenden echten Schinken

# Antipasti

	€
GEMISCHTER SALAT	5,10
RUCOLA_SALAT mit Parmesan-Spänen	5,30
RUCOLA E PARMA und Parmesan-Spänen	8,60
ITALIENISCHER SALAT	normal 9,40
gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei	klein 7,40
CAPRICCIOSA	
gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Artischocken, Oliven, Ei	normal 9,90
	klein 7,90
CONTADINA	normal 9,40
gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni-Schoten, Oliven und Ei	klein 7,40
MOZZARELLA ALLA CAPRESE	9,20
Tomaten-salat mit Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	
CARPACCIO	9,80
Rindfleisch in dünnen Scheiben mit Rucola und Parmesan-Spänen	
ANTIPASTO MISTO	14,00
BRUSCHETTE	4,90
PIADINA (Pizzabrot) mit Knoblauch-Sauce	3,90
PIZZA-BRÖTCHEN mit Knoblauch-Sauce	3,10

## Le zuppe

BRODO DI POLLO-Hühnersuppe	4,20
RAVIOLINI IN BRODO	5,10
Rinderkraftbrühe mit Parma-Schinken-Raviolini	
CREMA DI POMIDORO-Hausgemachte Tomatensuppe	5,30

# La Pasta

SPAGHETTI NAPOLI mit Tomaten-Sauce	€ 7,40
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hackfleischsauce	9,30
SPAGHETTI CRUDAIOLA Spaghetti mit Olivenöl, Kirschtomaten, Rucola Chili -Schoten und Knoblauch	9,30
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Spaghetti mit Meeresfrüchten in pikanter Tomaten-Sauce	10,90
PENNE ALL 'AMATRICIANA Makkeroni mit Speck, Zwiebeln und Tomaten (Pikant)	9,60
GNOCCHI SPINACI E GORGONZOLA Kleine Kartoffelklösschen mit Spinat und Gorgonzola-Sauce	9,60
TORTELLINI ALLA PANNA Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce	9,60
TAGLIATELLE ALLA PAESANA Bandnudeln mit Champignons, Schinken und Erbsen In Tomaten-Sahne -Sauce	10,70
TAGLIATELLE AL SALMONE Bandnudeln mit Lachs in Sahne-Sauce	11,30
FETTUCCINE E SCAMPI Bandnudeln mit Kirschtomaten, Scampis und Rucola in einer leichten Tomaten-Sauce	12,30

# La Pasta al Forno

	€
TORTELLINI AL FORNO Kleine Teigtaschen mit Hackfleisch-Sauce und Käse überbacken	10,20
PENNE AL FORNO Makkeroni mit Hackfleisch-Sauce und Käse überbacken	9,80
LASAGNE mit Hackfleisch-Sauce und Käse überbacken	10,20
CANNELLONI SARDI mit Blattspinat, Schafskäse und Mozzarella überbacken	11,20
COMBINAZIONE Penne, Tortellini und Lasagne mit Hackfleisch-Sauce und Käse Überbacken	10,50

## Il Pesce

CALAMARI ALLA ROMANA Tintenfischringe, paniert. Aioli-Sauce und gem. Salat	14,80
FILET VOM NORVEGISCHEN LACHS mit Prosecco-Limetten-Sauce, Nudeln und gem. Salat	17,80
GAMBERONI ALLE ERBE Riesengarnelen in Olivenöl gebraten mit frischen Kräutern aus dem Hausgarten, Fettuccine „Aglio Olio“ und gem. Salat	22,40

# La Carne

	€
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites und Salat	13,50
Schweineschnitzel paniert, mit Champignon-Rahm-Sauce Pommes frites und Salat	14,80
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei in Weisswein-Sauce, Fettuccine und Salat	19,40
COSTATA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill,(250. Gr) Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	21,30
COSTATA AL GORGONZOLA Rumpsteak mit Gorgonzola Sauce ( 250 Gr.) Fettuccine und Salat	21,80
AGNELLO IN CROSTA Lammrücken unter einer Kruste mit Kräutern aus eigenem Garten und Thymian-Jus, Gemüse und Rösti	21,80

# II Dolce

GEMISCHTES EIS	Ohne Sahne	3,30
	Mit Sahne	4,00
KINDERBECHER PINOCCHIO		2,80
NUSSKNACKER		5,40
Vanille und Schoko-Eis, Walnüsse und Sahne		
AMARENA-BECHER		5,60
Vanille und Schoko-Eis mit Amarena-Kirschen und Sahne		
BAILEYS-BECHER		5,60
Vanille und Schoko-Eis mit Baileys und Sahne		
EIERLIKÖR-BECHER		5,60
Vanille und Schoko-Eis mit Eierlikör und Sahne		
EISPRESSO		3,50
(Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis)		
EISPRESSO CORRETTO		4,60
(Espresso mit Amaretto und einer Kugel Vanille-Eis)		
IRISH COFFEE		7,00
TIRAMISÚ		5,10
CRÈME BRÛLÉE		5,00

# Italienische Weine

## Weisswein

Fl. 0,75 cl €

101	2015	<b>Marese Bombino Bianco</b> Castel del Monte DOC (Apulien) Luca Moroni 84 Pt. Duemila vini 3Tr.	22,40
102	2015	<b>Chardonnay Colli Orientali del Friuli D.O.C. Rocca Bernarda</b> Veronelli 86 Pt., Gambero Rosso , Duemilavini 3 Tr.	22,80
103	2015	<b>Capocolle Soave Classico D.O.C</b> Cantine Lenotti (Venetien) Gambero Rosso , Luca Maroni 83 Pt. Duemilavini 3Tr.	23,50

## Rosé

104	2013	<b>Bardolino Chiaretto D.O.C.</b> Guerrieri Rizzardi (Venetien) Gambero Rosso	22,00
-----	------	---	-------

## Rotwein

105	2010	<b>Montepulciano d'Abbruzzo D.O.C.</b> Cantina Fosso Corno (Abruzzen) Mundus Vini „Silber“	25,40
106	2014	<b>Anticaie Primitivo del Salento IGT</b> Cantina Sandonaci (Apulien) Veronelli 85 Pt. Luca Moroni 85 Pt.,	23,30
107	2013	<b>Nero d'Avola Terre di Giumara IGT</b> (Sizilien) Veronelli 88 Pt,	24,40
108	2013	<b>Le Bombarde Cannonau di Sardegna D.O.C.</b> Cantia St Maria La Palma (Sardinien) Gambero Rosso II	24,60
109	2012	<b>Spadaio e Picorto Chianti D.O.C.G.</b> Gastone Stefanell - Barberino (Toskana) Luca Maroni 85 Pt., Gambero Rosso	33,30
110	2011	<b>Mediterra Toscana Rosso I.T.G.</b> Poggio al Tesoro - Bolgheri (Toskana) Parker 90 Pt.	33,90
111	2009	<b>Pietra del Diavolo Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.</b> Tenuta il Faggetto (Toskana) Veronelli 90 Pt. Guida Espresso 3Fl.	44,50
112	2007	<b>Barolo D.O.C.G. Beni di Batasiolo</b> (Piemont) Gambero Rosso Luca Maroni 84 Pt. Duemilavini 3 Tr.	55,40



# Moselweine

---

€ Fl. 0,75 Karaffe 0,2l

1) 2015	<b>Vom Grauen Schiefer (mild)</b> <b>Riesling Kabinett</b> J. Schmitz - Rebenhof, Ürzig	19,20	5,20
2) 2015	<b>Ürziger Würzgarten</b> <b>Riesling Spätlese (mild)</b> (Goldene Kammerpreismünze) Karl Erbes, Ürzig	21,50	5,90
3) 2014	<b>Blauschiefer</b> <b>Riesling Q.B.A. (halbtrocken)</b> Schmitz-Bergweiler, Ürzig	16,70	4,50
4) 2015	<b>Ürziger Würzgarten „Vom roten Schiefer“</b> <b>Riesling Kabinett (feinherb)</b> J. Schmitz - Rebenhof, Ürzig	19,20	5,20
5) 2015	<b>Ürziger Würzgarten Alte Reben</b> <b>Riesling Spätlese (feinherb)</b> Karl Erbes, Ürzig	21,50	5,90
6) 2015	<b>Ürziger Würzgarten</b> <b>Weissburgunder (trocken)</b> CH. Berres, Ürzig	18,60	5,00
7) 2014	<b>Ürziger Würzgarten</b> <b>Riesling (trocken)</b> Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel-Kues	22,00	5,90
10) 2015	<b>Blanc de Noir</b> <b>Blauer Spätburgunder (trocken)</b> (als Weisswein ausgebaut) Berthold Oster, Ürzig	19,70	5,30

## Alkoholfreie Getränke:

	Ltr.	€
Coca-Cola	0,3	2,60
Coca-Cola	0,4	3,40
Coca-Cola-light	0,33	2,60
Fanta	0,3	2,60
Sprite	0,3	2,60
Mineralwasser	0,25	2,10
Mineralwasser o. Kohlensäure	0,25	2,10
Mineralwasser San Pellegrino	0,75	4,80
Orangensaft	0,2	2,10
Apfelsaft	0,2	2,10
Apfelsaft-Schorle	0,3	2,50
Roter Traubensaft	0,2	2,10
Traubensaft-Schorle	0,3	2,50
Bitter-Lemon	0,2	2,30

## Bier

Bitburger Pils vom Fass :	0,3	2,60
Bitburger Pils vom Fass	0,4	3,40
Radler	0,3	2,60
Weizenbier	0,5	4,00
Alkoholfreies Weizenbier	0,5	4,00
Alkoholfreies Bier	0,33	2,70
Alkoholfreies Radler	0,4	3,50

## Spirituosen 2 cl

Ramazzotti	3,00
Amaro Averna	3,00
Fernet Branca	3,10
Cynar	3,00
Amaretto	3,00
Sambuca	3,00
Limoncello	3,00
Baileys	3,00

## Aperitifs:

		€
Sanbitter (Alkoholfrei)	0,2 l	2,40
Prosecco D.O.C. Brut	0,1l	3,60
Prosecco mit Fragolino	0,1l	4,60
Prosecco mit Aperol	0,1l	4,60
Vermouth Martini	5 cl	3,50
Sherry	5 cl	3,50
Campari	4 cl	3,50
Pernod	2 cl	3,50

Weinschorle	0,2l	3,30
-------------	------	------

## Warme Getränke:

Tasse Kaffee	2,00
Cappuccino	2,40
Espresso	2,00
Glas Tee	2,00

## Spirituosen 2 cl

Grappa di Prosecco	3,50
Williams	3,50
Vecchia Romagna	3,30
Cognac-Remy Martin	4,00

## Offene Italienische Weine:

### Weisswein

	0,2 Ltr	€
Frascati (trocken)		4,00
Pinot Grigio (trocken)		4,00
Rose´ (trocken)		4,00

### Rotwein

Lambrusco (mild)	3,90
Valpolicella D.O.C. (Venetien)	4,00
Chianti D.O.C.G. (Toskana)	4,10
Barbera d´Alba D.O.C. (Piemont)	4,10
Montepulciano D´Abruzzo	4,10