

UNSERE SPECIALS

LIMONCELLO SPRITZ | 5,50

MINISTRONE | 6,00

Italienische Gemüsesuppe

CARPACCIO DI MANZO CON ASPARAGI | 15,00

Hauchdünngeschnittenes Rinder-Carpaccio mit gegrilltem grünem Spargel

CARPACCIO POLPO CON ASPARAGI BIANCHI | 15,00

Hauchdünngeschnittenes Oktopus-Carpaccio mit lauwarmem weißem Spargel

BRUSCHETTE PRIMAVERA | 6,50

Bruschetta mit feingehacktem, gemischtem Gemüse

BRUSCHETTA CAPRINO | 7,50

4 Scheiben geröstetem Brot mit Frischen Ziegen-Käse und Honig und Walnüsse

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich
bitte direkt an unser Servicepersonal*

UNSERE SPECIALS

LASAGNE AL SALMONE | 14,00

Frische, selbstgemachte Lachs-Zucchini-Lasagne

TAGLIOLINI ALLA SERENISSIMA | 16,00

Frische dünne Bandnudeln mit Pistazien, Rucola und Garnelen

TAGLIOLINI ALLA DELIZIA | 16,00

Frische dünne Bandnudeln mit Ricotta-Käse, Rucola und Garnelen

MEZZELUNE AI PORCINI | 16,00

Halbmondgeformte Ravioli mit Steinpilz-Käse-Füllung
an Steinpilzrahmsoße

RIGATONI ALLA LOMBARDA | 16,00

Pasta mit Salsiccia (Ital. grobe Wurst), Steinpilzen und Saffran

TAGLIATELLE PRIMAVERA | 18,00

Selbstgemachte Bandnudeln mit frischem grünem Spargel, Garnelen und
Guanciale (ital. Speck) in cremiger Soße

CALAMARATA NOSTROMO | 18,00

Pasta mit Riesengarnelen, Jakobs-, Mies- und Venusmuscheln, leicht scharf

UNSERE SPECIALS

RISOTTO MARE E TERRA | 18,00

Risotto mit grünem und weißem Spargel, Garnelen und Mozzarella-Burrata

MAFALDINE DELLO CHEF | 18,00

Pasta mit weißem Spargel, Teppich-Muscheln, Garnelen und Kirsch-Tomaten, leicht scharf

PIZZA SPECIALE „ASPARAGI“ | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, weißem Spargel, Ei und Sauce Hollandaise

BRANZINO CON ASPARAGI | 24,00

Wolfsbarschfilet mit grünem Spargel und Salzkartoffeln, dazu grüne Spargelsoße

STRACCETTI CON ASPARAGI | 24,00

Gegrillte dünne Minutensteaks auf Salatbeet und weißem Spargel und Sauce Hollandaise

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

-Reis

-Butternudeln

-Salat

-Rosmarinkartoffeln

-Gemüse

Für Pizzen mit veganem Käse berechnen wir einen Aufpreis von 1€, für glutenfreie Pizzen 3€

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO | 5,50

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

VITELLO TONNATO | 13,00

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an
Thunfischcreme mit Kapern und Pistazien

CARPACCIO DI MANZO | 13,00

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch auf
Rucola und gehobeltem Parmesankäse

CARPACCIO DI POLPO | 13,00

Selbstgemachtes Oktopus-Carpaccio

CARPACCIO DI SALMONE | 13,00

Selbstgemachtes Lachs-Carpaccio

ANTIPASTI

CARPACCIO DI PESCE SPADA | 13,00

Selbstgemachtes Schwertfisch-Carpaccio

CARPACCIO DI TONNO | 13,00

Selbstgemachtes Thunfisch-Carpaccio

TRIS DI CARPACCIO | 15,00

Dreierlei Carpaccio-Variation aus Lachs-, Oktopus- und Schwertfisch-Carpaccio

ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeiseteller aus Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Tomaten und Mozzarella, Gemüse und geräuchertem Lachs, dazu Brot

1 Pers. 14,00

2 Pers. 20,00

LE NOSTRE INSALATE

*Wir servieren unsere Salate mit Brot und wahlweise mit
French-Dressing oder Balsamico-Dressing*



INSALATA DELLA CASA | 15,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen, Speck und Sonnenblumenkernen

INSALATA VENEZIA | 15,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Garnelen (Geschält)

INSALATA GRECA | 13,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit grünen Peperoni, Tomaten, Gurken
roten Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven in Joghurt-Dressing

INSALATA TOSCANA | 16,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen,
Croutons und Sonnenblumenkernen

LE NOSTRE INSALATE

INSALATA NIZZA | 13,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und gekochtem Ei

INSALATA ITALIA | 13,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit Schinken und Mozzarella

INSALATA RUCOLA | 10,00

Großer Rucola-Teller mit Kirschtomaten, Walnüssen und gehobeltem Parmesan

INSALATA MISTA GRANDE | 9,00

Großer gemischter, angemachter Salatteller

INSALATA MISTA PICCOLA | 5,50

Kleiner gemischter, angemachter Salatteller

PRIMI PIATTI

LASAGNE | 13,00

Béchamel- und Hackfleischsoße

TAGLIATELLE AL RAGU | 13,00

Selbstgemachte Bandnudeln mit Hackfleischsoße

SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 13,00

Nach italieneischer Art, mit Guanciale, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Eigelb und frisch gehobeltem Pecorino

TAGLIATELLE MARE E MONTI | 18,00

Frische Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

TAGLIOLINI AL SALMONE | 14,00

Frische dünne Bandnudeln mit Lachs und Wodka
in Tomaten-Sahnesoße

LE NOSTRE CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO | 26,00 | 28,00

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten), wahlweise
An einer Steinpilzrahmsoße, mit Kräuterbutter

FILETTO ALLA GRIGLIA | 32,00 | 34,00

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt), wahlweise in Gorgonzolasoße,
dazu Kräuterbutter

SALTINBOCCA ALLA ROMANA | 25,00

Schnitzel aus der Schweinelende mit Salbei und rohem Schinken in WeißweinsöÙe

CALAMARI ALLA GRIGLIA | 24,00

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 26,00

Gegrillte Fischplatte aus Calamari, Lachs, Oktopus und Wolfsbarschfilet

SALMONE ALLA GRIGLIA | 24,00

Lachsfilet vom Grill

*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der
folgenden Beilagen serviert:*

-Reis

-Rosmarinkartoffeln

-Butternudeln

-Gemüse

-Salat

PIZZE CLASSICHE

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø
Von 28 cm oder 32 cm*



MARGHERITA | 7,50 | 9,50

Tomatensoße und Mozzarella

NAPOLETANA | 8,00 | 10,00

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen

SALAMI | 8,00 | 10,00

Tomatensoße, Mozzarella und Salami

PROSCIUTTO | 8,00 | 10,00

Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken

REGINA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

TONNO E CIPOLLA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

PIZZE CLASSICHE

CAPRICCIOSA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße und Mozzarella, Vorderschinken Champignons,
Oliven und Artischocken

4 STAGIONI | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Paprika,
Salami und Champignons

HAWAII | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

VERDE | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken, Peperoni und Knoblauch

MARE | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Lachs, Garnelen
Muscheln, Sardellen und Knoblauch

DIAVOLA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella und scharfe Salami

SICILIANA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven,
Zwiebeln und Kapern

PIZZE CLASSICHE

CALZONE | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,
Salami und Champignons

DELLA CASA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße und Mozzarella, Salami, Vorderschinken,
Peperoni Wurst, Champignons, grüne Peperoni,
Paprika, Oliven und Artischocken

PARMA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

4 FORMAGGI | 10,00 | 12,00

Tomatensoße und 4 verschiedene Käsesorten

BRIE E CRUDO | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse und Parmaschinken

VEGETARIANA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Brokkoli,
Kirschtomaten, Spinat und Knoblauch

PIZZE BIANCHE

RICOTTA E SPINACI | 9,00 | 11,00

Ricotta-Käse, Spinat, Knoblauch und gehobelter Parmesan

SALMONATA | 10,00 | 12,00

Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola,
Knoblauch und gehobelter Parmesan – leicht scharf

CAPRESE | 10,00 | 12,00

Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum

GOLOSA | 10,00 | 12,00

Mozzarella, geräucherte Pancetta, Brie-Käse und Rucola

FRANCESCO | 12,00 | 15,00

Frische Tomaten, Burrata, Mortadella, Pistazien und Parmesancreme

PIZZE SPECIALI

MARE E MONTI | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi und Rucola

VALTELLINESE | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken),
Rucola und gehobelter Parmesan

GUSTOSA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse, getrocknete Tomaten, Zucchini,
Rucola und gehobelter Parmesan

CIABATTA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi,
Rucola und gehobelter Parmesan

Glutenfreie Pizza: 3€ Aufpreis
Vegane Mozzarella: 1€ Aufpreis

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

PANNA COTTA | 6,90

mit Caramel, Waldfrüchte- oder Schokoladensoße

TIRAMISU | 6,90

CREME CAMEL | 6,90

SEMIFREDDO AL CIOKO-NUTELLA | 6,90

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50 3,50
Espresso	2,00
Espresso Doppio	3,00
Espresso Macchiato	2,50
Cappuccino – <i>mit Milchschaum</i>	2,50 3,50
Latte Macchiato – <i>mit heißer Milch, Milchschaum</i>	3,50
Tasse heiße Schokolade	3,50
Tee <i>(Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grün)</i>	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SURGIVA

Ital. Mineralwasser

Spritzig | Medium | Naturell

0,25l **2,50€**

0,50l **3,50€**

0,75l **4,50€**

GRANINI

Orangensaft – Saft

0,2l **3,00€**

Apfelsaft - Saft

0,2l **3,00€**

Schwarze Johannisbeere - Saft

0,2l **3,00€**

COCA-COLA | COCA-COLA LIGHT | COKE ZERO

0,33l **3,50€**

FANTA

0,33l **3,50€**

SPRITE

0,33l **3,50€**

MEZZO MIX

0,33l **3,50€**

SWEPPEES

Bitter Lemon

0,2l **2,50€**

Ginger Ale

0,2l **2,50€**

Tonic Water

0,2l **2,50€**

FRITZ-KOLA

FRITZ – KOLA	0,33l	3,50€
FRITZ – KOLA OHNE ZUCKER	0,33l	3,50€
FRITZ – KOLA SUPERZERO	0,33l	3,50€
FRITZ – KOLA MISCHMASCH	0,33l	3,50€
FRITZ – SPRITZ APFELSCHORLE	0,33l	3,50€
FRITZ – SPRITZ TRAUBENSCHORLE	0,33l	3,50€
FRITZ – SPRITZ RHABARBERSCHORLE	0,33l	3,50€
FRITZ – LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	0,33l	3,50€
FRITZ – LIMO HONIGMELONE	0,33l	3,50€
FRITZ – LIMO ZITRONE	0,33l	3,50€
FRITZ – LIMO ORANGE	0,33l	3,50€

GRAPPE

Grappa Bianca	40,0%	2cl	2,60€
Grappa Riserva	40,0%	2cl	4,00€

BIERE VOM FASS

Würzburger Hofbräu Pils	0,3l	3,00€
Würzburger Hofbräu Pils	0,4l	3,50€
Maisels's Weisse Original	0,3l	3,00€
Maisels's Weisse Original	0,5l	3,90€
Bayreuther Helles	0,3l	3,00€
Bayreuther Helles	0,5l	3,90€
Bayreuther Aktien Zwick'l <i>(Kellerbier im Tonkrug - Trüb)</i>	0,5l	3,90€
Russ <i>(Weizenbier mit Limonade)</i>	0,5l	3,90€
Radler <i>(Bier/Pils mit Limonade)</i>	0,4l	3,50€

FLASCHENBIERE

Maisels's Weisse Alkoholfrei	0,5l	3,90€
Bayreuther Aktien Landbier <i>(fränkisch dunkel)</i>	0,5l	3,90€
Veltins Alkoholfrei	0,33l	3,50€
Veltins Malzbier	0,33l	3,50€

APERITIFS

Martini Bianco/Rosso	5cl	5,00€
Campari Soda/Orange	5cl	5,00€
Aperol Spritz		6,00€
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>		
Hugo		6,00€
<i>Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>		

SPIRITUOSEN

FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

Destillerie Gößwein, Thüngersheim

ZWETSCHGENWASSER	40,0%	4cl	4,00€
WILLIAMS CHRIST	40,0%	4cl	4,00€
MIRABELLENWASSER	40,0%	4cl	4,00€
KIRSCHWASSER	40,0%	4cl	4,00€
SCHLEHE	40,0%	4cl	4,00€
HASELNUSS	40,0%	4cl	4,00€

PROSECCO

Prosecco D.O.C		Glas 0,1	3,90€
Proseccoschorle		0,25	4,50€
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C		Flasche 0,75	26,00€

SPIRITUOSEN

LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREME	17,0%	4cl	4,00€
AMARETTO	20,0%	4cl	4,00€
SAMBUCA	40,0%	4cl	4,00€
GRAND MARINER	40,0%	4cl	4,00€

WHISKEY

BALLENTINES	40,0%	4cl	6,00€
TULLAMORE DEW	40,0%	4cl	6,00€

BITTER UND KRÄUTER

JÄGERMEISTER	35,0%	4cl	4,00€
FERNET BRANCA	42,0%	4cl	4,00€
RAMAZOTTI	30,0%	4cl	4,00€
AVERNA	29,0%	4cl	4,00€
CYNAR	16,5%	4cl	4,00€

WEINE – OFFEN - 0,25 L

WEINGUT HÖFLING, EUSSENHEIM

Karlstadter, 2021	Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	5,00€
Karlstadter, 2021	Silvaner, trocken, weiß	5,00€
Karlstadter, 2021	Bacchus, lieblich, weiß	5,00€

WEINGUT BÜRGERSPITAL, WÜRZBURG

Silvaner	2021	Qualitätswein, trocken, weiß	6,00€
Riesling	2021	Qualitätswein, trocken, weiß	6,00€
Rotling	2021	Qualitätswein, trocken, rosé	6,00€
Frankenweinschorle			3,50€

PRIMITIVO DEL SALENTO IGT – 2018

Abruzzen, trocken, vollmundig, rot	14,00 % vol.	5,50€
------------------------------------	--------------	-------

ROSSO DELLE VENEZIE IGT – 2018

Zenato, Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignon und Corvina)		
Trocken, würzig, fruchtig, rot	13,50 % vol.	5,50€

BARDOLINO CHIARETTO – ZENATO DOC 2019

Halbtrocken, strahlender Rosé, angenehme Säure, frisch und spritzig	12,50 % vol.	5,50€
--	--------------	-------

PINOT GRIGIO DEL VENETO 2019 IGT

Cantina Soligo, Venetien, trocken, fruchtig, weiß	12,00 % vol.	5,50€
---	--------------	-------

LAMBRUSCO CHIARLI 1860 D.O.P

Perlwein, leicht, Rubinrot, angenehme Säure, frisch, leicht schäumend, rot	8,00 % vol.	5,50€
---	-------------	-------

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

WEISS

LUGANA „I FRATI“ D.O.C – CA DE FRATI 2020 30,00€

Dieser Lugana gehört zu den besten seiner Art. Würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsichen und Mandeln. Trocken

CHARDONNAY GARDA D.O.C „SANTA CHTISTINA“ 2019 30,00€

Azienda Vitivinicola Zenato

Dieser Wein besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay-Trauben und hat eine brillante strohgelbe Farbe. In der Nase öffnen sich die Aromen von Weißdornblüten und Kirschblüten allmählich zu Noten von grünem Apfel und Aprikose mit zarten Noten von Trockenfrüchten, Haselnüssen und Mandeln. Am Gaumen ist der Wein mit annähernden Zitronenaromen ausgewogen, die seine sortenreine Ausdruckskraft ausgleichen.

GAVI DI GAVI DOCG – „CA DA BOSIO“ 30,00€

Cantina Vite Colte – Barolo, Terre da Vino 2019

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase umfassend, frisch, elegant, mit wunderbaren Blumen- und Fruchtnoten. Am Gaumen weich und harmonisch, wohlduftend und samtig, mit schönem und nachhaltigem Abgang.

„LE VELE“ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C CLASSICO 24,00€

AGRICOLA TERRE CORTESI MONCARO 2019

Vielschichtig und ausgeprägte Duft- und Geschmacksnoten. Weich und angenehm im Gaumen. Das intensive Aroma des Weines kommt am besten zur Geltung, wenn er jung getrunken wird.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

ROT

NOTTEFONDA ROSSO VERONESE IGT

30,00€

ROCCA SVEVA – CANTINA DI SOAVE 2018

Tiefes, fast undurchsichtiges Rubinrot, das dem Wein seinen Namen gibt: Tiefe Nacht. Düfte von dunklen Beeren, wilden Rosen, Gewürzen und Rhabarber. Vollmundig, schön ausgewogen und abgerundet, mit köstlichen Noten von Blaubeeren und wilden Brombeeren. Ein Veronese aus Corvina, Pinot Noir und Merlot.

CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC

30,00€

ROCCA SVEVA – CANTINA DI SOAVE 2017

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives und fruchtiges Buquett mit Noten von Brombeere und Himbeere, starke Struktur mit ausgeglichenen Tanninen, im Nachgeschmack Noten von Vanille und Lakritze, die einen starken, aber eleganten Abgang schaffen.

RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIOR DOC

40,00€

AZIENDA VITIVINICOLA ZENATO 2016

Tiefrote Farbe. Elegant und samtig am Gaumen. Aromen von Schwarzkirschen, Kräutern und einem Hauch dunkler Schokolade. Hergestellt wird der Wein nach der klassischen Ripassa-Methode, d.h. dem fast fertigen Valpolicella gibt man Amarone Trester dazu, welcher noch Zucker enthält und eine zweite Gärung einleitet. Dadurch entsteht ein Wein mit ähnlicher Dichte wie Amarone, aber mit weniger Alkohol.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

ROT

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC „UNO“ 28,00€

MASSERIA LA VOLPE - ABRUZZEN 2019

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Duft reifer Früchte und gewürzte Noten. Balanciert und delikater Wein. Idealer Begleiter von gegrilltem, rotem Fleisch und Nudelgerichten

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA I.G.T 40,00€

TENUTA DELL' ORNELLAIA 2017

Zweitwein des berühmten Ornellaia. Vollfruchtig, kräftig mit vielschichtigen Aromen. 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot, reift 9 Monate in gebrauchten französischen Barriques und weitere 9 Monate auf der Flasche

IL BRUCIATO BOLGHERI – GUADO AL TASSO 55,00€

MARCHESI ANTINORI 2016

Dieser Cuvée präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet und wird durch einen zarten Holzton abgerundet, was auf seine 7-monatige Lagerung im Barrique zurückzuführen ist. 4 Monate auf der Flasche verfeinert, besticht der 'Il Bruciato durch seine gute Struktur und das weiche Tannin.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN - 0,75 L

ROT

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 55,00€
ZENATO **2015**

Rot funkelnde, granatrote Reflexe. Der Duft ist ätherisch, würzig, mit Anklängen an Trockenfrüchte und Pflaume, die Struktur des Weines entfaltet sich komplex, elegant und samtig

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 55,00€
TENUTA COL D' ORCIA **2014**

Rubinrot mit violetten Reflexen, komplex, breit gefächerte Fruchtnoten Verschmelzen mit Balsamico und würzigen Aromen. Feine Tannine mit angenehmer Säure und Frische. Im Abgang vollmundig und angenehm fruchtig

CHAMPAGNER

„RUINART“ 0,75 L

R DE RUINART	BRUT	120€
R DE RUINART	DE BLANCES	120€
R DE RUINART	ROSÉ BRUT	120€