

# UNSERE SPECIALS

---

## **ZUPPA DIE POMODORO | 6,00**

Selbstgemachte Tomatencremesuppe nach italienischer Art

## **CARPACCIO DI MANZO CON PFIFFERLI | 16,00**

Hauchdünn geschnittenes Rinder-Carpaccio mit Gebratenen Pfifferlingen

## **BRUSCHETTA CAPRINO | 7,50**

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

## **PIZZA SPECIALE CON PORCHETTA | 12,00 | 16,00**

Pizza Bianca mit Mozzarella, gebratenen Pfifferlingen, Spanferkelbraten und Bufala-Käse

## **STRACCETTI CON PFIFFERLI | 24,00**

Gegrillte dünne Minutensteaks auf Salatbeet mit gebratenen Pfifferlingen *(Empfohlen: Rosmarinkartoffeln)*

## **PORCHETTA | 18,00**

Spanferkelrolle vom Grill mit karamellisierten Zwiebeln *(Empfohlen: Butternudeln)*

## **BRANZINO AL VINO BIANCO | 24,00**

Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce

## **ORATA ALLA GRIGLIA | 24,00**

In ganz Gegrilltes Dorade dazu Rosmarinkartoffeln

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

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Gemüse*

*-Salat*

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

# NOSTRA PASTA FRESCA

---

## **GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO | 14,00**

Frische Kartoffelgnocchi in Tomaten-Sahnesoße, anschließend mit Mozzarella überbacken

## **GNOCCHI ALLA BOLOGNESE AL FORNO | 14,00**

Frische Kartoffelgnocchi mit Hackfleischsoße, anschließend mit Mozzarella überbacken

## **GNOCCHI ALLA 4 FORMAGGI | 14,00**

Frische Kartoffelgnocchi in Vier-Käse-Soße  
(*Gorgonzola, Mozzarella, Brie, Parmesan*)

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 13,00**

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

## **TORTELLINI ALLA PANNA | 14,00**

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit rohem Schinken und Ricotta-Käse in Schinken-Sahne-Soße

## **TORTELLINI ALLA BOLOGNESE | 14,00**

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Ricotta-Käse in Hackfleisch-Soße

## **TORTELLINI AGLI SPINACI | 14,00**

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Spinat-Sahne-Soße

## **ORECHIETTE PRIMAVERA | 15,00**

Frische Pasta mit Brokkoli, Pfifferlingen und gebratenem Speck, an Gorgonzola-Cremesauce und frischem schwarzem Pfeffer

## **CALAMARATA NOSTROMO | 18,00**

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

## **SPAGHETTI ALLO SCOGLIO | 18,00**

Frische, quadratische, hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten (Mies- und Venusmuscheln, kleine Oktopoden, Calamari und Garnelen)

## **LASAGNE | 13,00**

Béchamel- und Hackfleischsoße

## **PAPPARDELLE AI PFIFFERLI | 18,00**

Frische Bandnudeln in Pfifferling-Rahmsoße

# NOSTRA PASTA FRESCA

---

## **PAPPARDELLE AL RAGU | 13,00**

Selbstgemachte Bandnudeln mit Hackfleischsoße

## **PAPPARDELLE 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

## **FETTUCCINE ALLA REGINA | 14,00**

Bandnudeln mit Schinken und Champignons in Sahnesoße

## **SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 11,00**

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl – leicht scharf

# 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

## **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

## **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

# 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

## **SCALLOPPINA AL VINO BIANCO | 18,00**

Schnitzel aus dem Schweinerücken in Weißweinssoße

## **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

**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

# PIZZE CLASSICHE

---

## **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

## **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**

**SEMIFREDDO AL CIOKO-NUTELLA | 6,90**

## HEISSE GETRÄNKE

---

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

## APERITIFS

---

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

# PROSECCO

---

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>SURGIVA</b>	0,25l	<b>2,50</b>
<i>Ital. Mineralwasser</i>	0,50l	<b>3,50</b>
<i>Spritzig   Medium   Naturell</i>	0,75l	<b>4,50</b>
<b>Säfte – Auch als Schorlen erhältlich</b>		
Grapefruitsaft	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Maracujasaft	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Orangensaft	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Apfelsaft	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Johannisbeersaft	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Rhabarbersaft	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
<b>COCA-COLA   COCA-COLA LIGHT   COKE ZERO</b>	0,33l	<b>3,50</b>
<b>FANTA</b>	0,33l	<b>3,50</b>
<b>SPRITE</b>	0,33l	<b>3,50</b>
<b>MEZZO MIX</b>	0,33l	<b>3,50</b>
<b>SWEPPEES</b>		
Bitter Lemon	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Ginger Ale	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>
Tonic Water	0,2l   0,4l	<b>2,50   4,00</b>

## **BIERE & OFFENE WEINE (0,25L)**

---

<b>Würzburger Hofbräu Pils</b>	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Würzburger Hofbräu Pils</b>	0,4l	<b>4,00</b>
<b>Maisels's Weisse Original</b>	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Maisels's Weisse Original</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<b>Bayreuther Helles</b>	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Bayreuther Helles</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<b>Bayreuther Aktien Zwick'l</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<i>(Kellerbier im Tonkrug - Trüb)</i>		
<b>Russ (Weizenbier mit Limonade)</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<b>Radler (Bier/Pils mit Limonade)</b>	0,4l	<b>4,00</b>
<b>Maisels's Weisse Alkoholfrei</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<b>Bayreuther Aktien Landbier</b>	0,5l	<b>4,50</b>
<i>(fränkisch dunkel)</i>		
<b>Veltins Alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,50</b>
 <b>WEINGUT HÖFLING, EUSSENHEIM</b>		
Karlstadter, 2021	Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	<b>5,00</b>
Karlstadter, 2021	Silvaner, trocken, weiß	<b>5,00</b>
Karlstadter, 2021	Bacchus, lieblich, weiß	<b>5,00</b>
 <b>WEINGUT BÜRGERSPITAL, WÜRZBURG</b>		
Silvaner 2021	Qualitätswein, trocken, weiß	<b>6,00</b>
Riesling 2021	Qualitätswein, trocken, weiß	<b>6,00</b>
Rotling 2021	Qualitätswein, trocken, rosé	<b>6,00</b>
<b>Frankenweinschorle</b>		<b>4,00</b>
 <b>PRIMITIVO DEL SALENTO IGT – 2018</b>		
Abruzzen, trocken, vollmundig, rot	14,00 % vol.	<b>5,50</b>
 <b>ROSSO DELLE VENEZIE IGT – 2018</b>		
Zenato, Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignon und Corvina)		
Trocken, würzig, fruchtig, rot	13,50 % vol.	<b>5,50</b>
 <b>BARDOLINO CHIARETTO – ZENATO DOC 2019</b>		
Halbtrocken, strahlender Rosé, angenehme Säure, frisch und spritzig	12,50 % vol.	<b>5,50</b>
 <b>PINOT GRIGIO DEL VENETO 2019 IGT</b>		
Cantina Soligo, Venetien, trocken, fruchtig, weiß	12,00 % vol.	<b>5,50</b>
 <b>LAMBRUSCO CHIARLI 1860 D.O.P</b>		
Perlwein, leicht, Rubinrot, frisch, leicht schäumend	8,00 % vol.	<b>5,50</b>

# GRAPPE

---

<b>Grappa Bianca</b>	40,0%	2cl	<b>2,60</b>
<b>Grappa Riserva</b>	40,0%	2cl	<b>4,00</b>

# SPIRITUOSEN

---

## FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

*Destillerie Göbwein, Thüngersheim*

<b>ZWETSCHGENWASSER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>WILLIAMS CHRIST</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>MIRABELLENWASSER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>KIRSCHWASSER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>SCHLEHE</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>HASELNUSS</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>

## LIKÖRE

<b>BAILEYS IRISH CREME</b>	17,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>AMARETTO</b>	20,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>SAMBUCA</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>GRAND MARINER</b>	40,0%	4cl	<b>4,00</b>

## WHISKEY

<b>BALLENTINES</b>	40,0%	4cl	<b>6,00</b>
<b>TULLAMORE DEW</b>	40,0%	4cl	<b>6,00</b>

## BITTER UND KRÄUTER

<b>JÄGERMEISTER</b>	35,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	42,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>RAMAZOTTI</b>	30,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>AVERNA</b>	29,0%	4cl	<b>4,00</b>
<b>CYNAR</b>	16,5%	4cl	<b>4,00</b>