

UNSERE SPECIALS

ZUPPA DIE POMODORO | 6,00

Selbstgemachte Tomatencremesuppe nach italienischer Art

CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI | 16,00

Hauchdünn geschnittenes Rinder-Carpaccio mit Gebratenen Steinpilzen

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 Steinpilzen,
Spanferkelbraten und Bufala-Käse

STRACCETTI CON PORCINI | 24,00

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

PORCHETTA | 18,00

Spanferkelrolle vom Grill mit Steinpilz- Rahmsoße
(Empfohlen: Butternudeln)

BRANZINO AL VINO BIANCO | 24,00

Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce

*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 GORGONZOLA E NOCI | 16,00

Hausgemachte, frische Nudeltaschen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Ricotta-Käse in feinen Gorgonzolasauce und Wallnusskerne

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, Steinpilzen und gebratenem Speck, an Gorgonzola-Cremesauce und frischem schwarzem Pfeffer

PASTA ALLO SCOGLIO | 18,00

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

TAGLIATELLE AI PORCINI | 18,00

Frische Bandnudeln in Steinpilz-Rahmsoße

NOSTRA PASTA FRESCA

TAGLIATELLE AL RAGU | 13,00

Selbstgemachte Bandnudeln mit Hackfleischsoße

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

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 Vorspeisenteller 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 Weißweinsauce **oder** in Steinpilz-Rahmsoße

CALAMARI ALLA GRIGLIA | 24,00

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 26,00

Gegrillte Fischplatte aus Calamari, Lachs, Garnelen 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

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

APERITIFS

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

PROSECCO

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SURGIVA	0,25l	2,50
<i>Ital. Mineralwasser</i>	0,50l	3,50
<i>Spritzig Medium Naturell</i>	0,75l	4,50

Säfte – Auch als Schorlen erhältlich

Grapefruitsaft	0,2l 0,4l	2,50 4,00
Maracujasaft	0,2l 0,4l	2,50 4,00
Orangensaft	0,2l 0,4l	2,50 4,00
Apfelsaft	0,2l 0,4l	2,50 4,00
Johannisbeersaft	0,2l 0,4l	2,50 4,00
Rhabarbersaft	0,2l 0,4l	2,50 4,00

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 0,4l	2,50 4,00
Ginger Ale	0,2l 0,4l	2,50 4,00
Tonic Water	0,2l 0,4l	2,50 4,00

BIERE & OFFENE WENE (0,25L)

Würzburger Hofbräu Pils	0,3l	3,50
Würzburger Hofbräu Pils	0,4l	4,00
Maisels's Weisse Original	0,3l	3,50
Maisels's Weisse Original	0,5l	4,50
Bayreuther Helles	0,3l	3,50
Bayreuther Helles	0,5l	4,50
Bayreuther Aktien Zwick'l <i>(Kellerbier im Tonkrug - Trüb)</i>	0,5l	4,50
Russ <i>(Weizenbier mit Limonade)</i>	0,5l	4,50
Radler <i>(Bier/Pils mit Limonade)</i>	0,4l	4,00
Maisels's Weisse Alkoholfrei	0,5l	4,50
Bayreuther Aktien Landbier <i>(fränkisch dunkel)</i>	0,5l	4,50
Veltins Alkoholfrei	0,33l	3,50

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 **4,00**

MERLOT IGT – 2022

Venezien, trocken, fruchtig, vollmundig, rot 12,00 % vol. **5,50**

CABERNET SAUVIGNON IGT – 2022

Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignons und Corvina)
Trocken, kräftig würzig, rot 12,00 % vol. **5,50**

LAMBRUSCO CHIARLI 1860 D.O.P

Perlwein, leicht, Rubinrot, frisch, leicht schäumend 8,00 % vol. **5,50**

PINOT NERO IGT

trocken, leicht, angenehme Säure, rot
frisch und spritzig Venetien 12,00 % 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 2023 IGT

Venetien, trocken, leicht herb und fruchtig, weiß	12,50 % vol.	5,50
---	--------------	-------------

VINO DELLA CASA BIANCO FERMO

Chardonnay, fruchtig herb, weiß trocken	12,00% vol.	5,50
---	-------------	-------------

GRAPPE

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

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

LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREME	17,0%	4cl	4,00
AMARETTO	20,0%	4cl	4,00
SAMBUCA	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