

SI CONSIGLIA

BRUSCHETTA AL CAPRINO | 8,50

Bruschetta mit frischen Überbackenem Ziegen-käse, Honig und Wallnusskernen

CALAMARATA ALLO SCOGLIO | 18,00

Pasta mit -, Mies- und Venusmuscheln, Garnelen und Calamari in Weißwein-Tomatensauce - leicht pikant

TAGLIATELLE AI TARTUFO | 16,00

Frische Bandnudeln mit Schwarzen trüffeln

GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO | 14,00

Frische Kartoffelgnocchi in Tomaten-Sahnesoße, anschließend mit Mozzarella überbacken

GNOCCHI AL SALMONE | 16,00



Frische Kartoffelgnocchi mit frischen Lachsstückchen und Kirschtomaten in leicht scharfer Weißweinsoße

GNOCCHI AL GORGONZOLA | 15,00



Frische Kartoffelgnocchi mit Brokkoli und Wallnüssen in Gorgonzolasoße

RIGATONI DELLO CHEF | 18,00

Pasta mit Salsiccia (italienische Grobwurst Spezialität mit Fenchel), Steinpilzen in einer leichten Käse-Sahne-Soße

ORECHIETTE DELIZIA | 18,00

Ohrmuschelförmige Pasta mit Garnelen (geschält) und Kirschtomaten in cremiger Kräutersoße, Rucola Haube und frisch gehobeltem Parmesankäse

ANTIPASTI E ZUPPE

MINISTRONE | 6,00

Frische Gemüsesuppe

ZUPPA DIE POMODORO | 6,00

Selbstgemachte Tomatencremesuppe nach italienischer Art

BRUSCHETTA AL POMODORO | 5,50

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

VITELLO TONNATO | 16,00

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thunfischcreme mit Kapern und Pistazien, dazu Trombini

DUETTO | 16,00

Duett aus Vitello Tonnato und Carpaccio di Manzo, dazu Trombini

CARPACCIO DI MANZO | 14,00

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch auf Rucola und gehobeltem Parmesankäse, dazu Trombini

ANTIPASTO MISTO

Gemischter Vorspeisenteller aus Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Tomaten und Mozzarella, Gemüse und geräuchertem Lachs, dazu Trombini

1 Pers. 14,00

2 Pers. 24,00

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 | 14,00

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

INSALATA ITALIANA | 16,00

Marktfrischer, angemachter Salat mit Parmaschinken und Büffelmozzarella
und Antipasti-Gemüse

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 CLASSICI, CARNE E PESCE

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

SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 11,00

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl – leicht scharf

LASAGNE | 13,00

Hausgemachte Lasagne mit Béchamel- und Hackfleischsoße

TAGLIATELLE MARE E MONTI | 18,00

Frische Bandnudeln mit Pfifferlingen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

PORCHETTA | 20,00

Gebratenes Spanferkel mit Pfifferlingrahmsoße
(Wir empfehlen als Beilage: Butternudeln)

TORTELLINI ALLA PANNA | 14,00

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

TAGLIATA DI MANZO | 26,00 | 34,00

Gegrillte Rumpsteak (ca. 220g-250g) vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten),
wahlweise mit Kräuterbutter oder mit Schwarzen trüffeln

SCALOPPINA | 20,00

Dünne Minutensteaks aus dem Schweinerücken in Pfifferlingrahmsoße
(Wir empfehlen als Beilage: Butternudeln)

CALAMARI ALLA GRIGLIA | 24,00

Gegrillte Calamari mit Knoblauch

SALMONE ALLA GRIGLIA | 24,00

Lachsfilet vom Grill

GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 29,00

Gegrillte Fischplatte aus Garnelen, Wolfsbarschfilet, Lachsfilet und Calamari auf
(Wir empfehlen als Beilage: Rosmarinkartoffeln)

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

-Butternudeln

-Rosmarinkartoffeln

-Gemüse

-Salat

PIZZE CLASSICHE

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

MARGHERITA | 8,50 | 10,00

Tomatensoße und Mozzarella

NAPOLETANA | 9,00 | 10,50

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen

SALAMI | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella und Salami

PROSCIUTTO | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella und
Vorderschinken

REGINA | 9,00 | 11,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken
und Champignons

TONNO E CIPOLLA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und
Zwiebeln

CAPRICCIOSA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße und Mozzarella,
Vorderschinken Champignons,
Oliven und Artischocken

4 STAGIONI | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,
Paprika,
Salami und Champignons

HAWAII | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,
Ananas

VERDE | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat,
Vorderschinken, Peperoni und Knoblauch

MARE | 11,00 | 13,00

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

DIAVOLA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella und scharfe
Salami aus Kalabrien

SICILIANA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen,
Oliven,
Zwiebeln und Kapern

CALZONE | 11,00 | 12,00

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,
Salami und Champignons

DELLA CASA | 11,00 | 13,00

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

PARMA | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola,
Parmesan und Parmaschinken

4 FORMAGGI | 11,00 | 13,00

Tomatensoße und 4 verschiedene
Käsesorten

VEGETARIANA | 11,00 | 13,00

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

PIZZE BIANCHE

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

RICOTTA E SPINACI | 10,00 | 12,00

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

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

PIZZA AL TARTUFO | 13,00 | 16,00

Pizza mit schwarzen Trüffeln, frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmesan

PIZZA ITALIA | 10,00 | 12,00

Tomatensoße und Mozzarella, Frischen Tomaten, Rucola und Gehobeltem Parmesan

SPECIALE | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Peperoni Wurst, Schinken und Champignons

SOLE MIO | 11,00 | 13,00

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Peperoni Wurst, Spiegelei und Zwiebeln

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

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

PANNA COTTA | 6,90

Mit Karamell-, Schokoladen- oder Waldfruchtsoße

TIRAMISU | 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>(Pfefferminze, Schwarz, Früchte, Kamille, Hagebutte, Grün)</i>	3,50

PROSECCO E APERITIFS

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,50L	3,50
<i>Spritzig Naturell</i>	0,75L	4,50
SÄFTE – Auch als Schorlen erhältlich		
<i>Grapefruitsaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Maracujasaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Orangensaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
<i>Rhabarbersaft</i>	0,2L 0,4L	2,50 4,00
COCA-COLA/COLA LIGHT/ZERO	0,33L	3,50
FANTA	0,33L	3,50
SPRITE	0,33L	3,50
MEZZO MIX	0,33L	3,50
SWEPPEs		
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 VOM FASS

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

WEINE – OFFEN - 0,25 L

WEINGUT HÖFLING, EUSSENHEIM

Karlstadter, 2021	Müller-Thurgau, halbtrocken, weiß	5,50
Karlstadter, 2021	Silvaner, trocken, weiß	5,50
Karlstadter, 2021	Bacchus, lieblich, weiß	5,50

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

PRIMITIVO IGT – 2023	14,00 % vol.	6,50
-----------------------------	--------------	------

CABERNET SAUVIGNON IGT – 2022

Venetien Cuvee (Cabernet Sauvignons und Corvina)		
Trocken, kräftig würzig, rot	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 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

VINO DELLA CASA BIANCO FERMO

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