

Aperitivi * Aperitif

	Menge	Euro
Sherry medium	4 cl	3,00
Campari auf Eis	4 cl	3,20
Martini bianco auf Eis	4 cl	3,00
Cincerini oder Crodino auf Eis (Bitter alk.frei)	0,1 l	2,40
Aperol (leichter Bitter)	4 cl	3,20
Prosecco	0,1 l	3,20
Prosecco mit Cincerini oder Crodino (auf Eis)	0,2 l	4,80
Aperol Spritz - Prosecco mit Aperol	0,2 l	4,80
Limoncello Spritz (Prosecco mit Limoncello)	0,2 l	4,80
Hugo - Prosecco mit Minze und Holunder	0,2 l	4,80
Veneziano - Wein mit Wasser + Campari	0,2 l	4,80
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes, Wild Berry)	0,2 l	4,80



Caffè & Tè * Kaffee & Tee

	Euro
Tasse Kaffee	2,00
Espresso originale	1,80
Cappuccino originale	2,40
Latte macchiato	3,00
Milchkaffee	2,80
Caffe Ceccherato (warm gemacht - kalt geshaked)	3,80
Tasse Tee (verschiedene offene Sorten aus dem Laufer Teeladen)	2,80

Senza Alcol * Ohne Alkohol

	Menge	Euro
Aqua Selters still oder perlend	0,25 l	2,50
Aqua Selters still oder perlend	0,75 l	4,80
Tafelwasser (im Glas)	0,40 l	2,60
Tafelwasser (in der Karaffe)	0,50 l	3,00
Seven-Up ^{1,3}	0,40 l	3,00
Mirinda ^{1,2}	0,40 l	3,00
Schwip-Schwap ^{1,3}	0,40 l	3,00
Pepsi Cola ^{1,3} oder Pepsi Cola light ^{1,3}	0,40 l	3,00
Tonic Water ^{1,3,4}	0,20 l	2,90
Bitter Lemon ^{1,3,4}	0,20 l	2,90
Saftschorle (Saft nach Wahl)	0,40 l	3,00
Apfelsaft	0,20 l	3,00
Johannisbeersaft	0,20 l	3,00
Maracujasaft	0,20 l	3,00
Orangensaft	0,20 l	3,00
Traubensaft	0,20 l	3,00
Aranciata (Orange mit Fruchtfleisch)	0,20 l	3,40
Limonata (Zitrone mit Fruchtfleisch)	0,20 l	3,40
Eistee Pfirsich	0,40 l	3,00



Birra * Biere



	Menge	Euro
Pilsner vom Fass	0,40 l	3,00
Helles Urbräu	0,50 l	3,20
Dunkles Bier	0,50 l	3,20
Tucher Rotbier Naturtrüb (im Eichenfass gereift)	0,50 l	3,20
Maisel's Pale Ale - unser „Hopfen-Brett“	0,33 l	3,80
Weizen vom Fass	0,50 l	3,20
Weizen Kristall/dunkel /leicht /alkoholfrei	0,50 l	3,20
Kellerbier naturtrüb	0,50 l	3,20
alkoholfreies Bier	0,50 l	3,20
Radler	0,50 l	3,20
Colaweizen oder Russe	0,50 l	3,40
Grünerla (Helles aus Fürth - gibt's nur aus der Flasche)	0,25 l	2,50

Unsere Weinauswahl

rosso * rot

	Menge	Euro
Merlot Veneto	0,25 l	4,80
saftiges Rot, wenig harmonisch mit weichen Taninen	0,50 l	9,20
Rosso della Casa	0,25 l	4,80
Cuvee (Cassis - Kirsche - Kräuter)	Flasche	14,20
Barbera Piemonte	0,25 l	4,80
Rubinrot - weiniges Aroma - elegantes Säurespiel	0,50 l	9,20
Lambrusco	0,25 l	4,80
(fruchtig - perlend)	0,50 l	9,20
Appassimento Rosso Veneto	0,25 l	7,20
Negroamaro / Primitivo (Veilchen - Pflaumen)	Flasche	21,60
Montepulciano (trinkt Cheffe)	0,25 l	6,80
Montepulciano (Brombeere - Kirschen- Holz)	Flasche	19,40
Nero d'Avola	0,25 l	6,20
(komplex - Granatapfel - leichtes Holz)	Flasche	17,80
Campus bellum (trinkt Cheffe)	0,25 l	6,20
Cuvée aus Nero d'Avola / Sauvignon	Flasche	18,20
Barbera d'Alba	0,25 l	7,80
(Rosen - Vanille - rote Früchte)	Flasche	21,80
 Valpolicella *	Flasche	24,80
Syrah Terre Siciliane *	Flasche	34,80
Amarone della Valpolicella *	Flasche	38,80

*gibt's nur in der Flasche

bianco * weiß

	Menge	Euro
Bianco della Casa	0,25 l	4,80
Cuvee (Apfel - Birne - charmant)	Flasche	14,20
Chardonnay Frizzante	0,25 l	4,80
(Quitte - tropisches Obst - blumig)	Flasche	13,80
Grauer Burgunder Alois Martin	0,25 l	5,80
(cremig - mild - Blüten)	Flasche	15,80
Silvaner 1.Füllung Alois Martin	0,25 l	6,80
(Feuerstein - Birne - mineralisch)	Flasche 1L	18,80
Lugana (trinkt Cheffe)	0,25 l	5,60
Trebbiano (fordernde Fruchtigkeit - Biss)	Flasche	16,20
Scaia Garganega Chardonnay (trinkt Cheffe)	0,25 l	7,20
	Flasche	21,60
Lugana Cá dei Frati	0,25 l	9,80
(voluminös - Eichenholz - knackig)	Flasche	32,80

(Flaschenweine: 0,75 l)



Unsere Weinauswahl

rosé

	Menge	Euro
Rosé frizzante (trinkt Cheffe)	0,25 l	4,80
Noten schwarzer Johannisbeere	Flasche	13,80
Rosato della Casa Bardolino Chiaretto	0,25 l	4,80
Cuvee (Cassis - Kirsche - Kräuter)	Flasche	14,20
Rosa dei Frati Cà dei Frati	0,25 l	9,80
(elegant - rote Frucht - komplex)	Flasche	32,80



(Flaschenweine: 0,75 l)

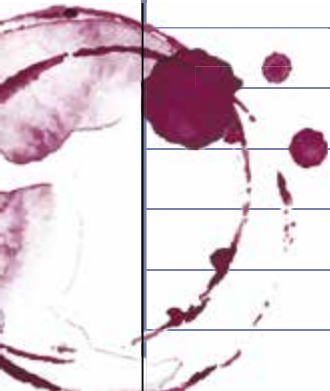
Zum Wein empfehlen wir Selters :)



Oma sagt:

Rotweinflecken entfernt man

am besten mit Weißwein



Digestivo * Digestif

	Menge	Euro
Averna	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	3,50
Amaretto	2 cl	3,00
Amaretto heiß mit Sahne	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,00

besondere Schnäpse aus Oberlindelbach

von der Brennerei Weisel	Menge	Euro
Williams Christbirne	2 cl	4,00
Haselnuss	2 cl	4,00
Waldhimbeere	2 cl	4,00
Hochmoorgeist	2 cl	4,00

Grappe

Della Casa	2 cl	3,20
Mascato	2 cl	3,40
di Bavalo	2 cl	4,20
Dici Otto Lune	2 cl	4,20
Amarone	2 cl	5,20

Unsere Speisen

Besondere Spezialitäten

Euro

Ossobuco (vom Kalb)

16,40

traditionelles, italienisches Schmorgericht, frisch & hausgemacht

gibt's immer ab Donnerstag bis keins mehr da ist!

Pesce mista alla griglia (für zwei Personen)

48,80

Ausgewählter Frischfisch, Schalen und Krustentiere, dazu Weißbrot,

Salat und reichlich Zitrone.

Argentinisches Rinderfilet

28,80

200gr Filetsteak gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Insalata Mista.

Orata alla griglia (Dorade vom Grill)

18,90

mit Rosmarinkartoffeln und Insalata Mista.

Antipasti * Vorspeisen

Euro

Bruschetta

4,20

mit Tomatenstückchen und Knoblauch

Bruschetta Südlich

5,20

mit Gorgonzola, Feigen und Walnüssen

Prosciutto Crudo con Mozzarella Buffalo

10,80

Roher Schinken mit Büffelmozzarella

Mozzarella Caprese di Buffalo

9,20

Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Antipasti Mista

13,80

Gemischte Vorspeise (von allem etwas)

Mozzarella Buffalo con Mango und Basilikum

9,20

Carpaccio

10,80

vom Rind mit Rucola, Pilzen und frisch geriebenem Grana Padano (Zitrone)

Pizza Pane^{1*} Pizzabrot (klein)

3,20

Pizza Pane^{1*} con Pomodoro (klein)

5,20

Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)

10,80

auf Pane mit Rucola, Grana Padano und Pinienkernen, dazu Zitrone

Bresaola sotto Gamberetti

13,80

Luftgetrockneter Rinderschinken mit gegrillten Garnelen, Pinienkernen

und Grana Padano

Oktopus gegrillt mit Zitrone

12,80

Insalate * Salate



Euro

kleiner gemischter Salat mit Oliven

4,80

kleiner Salat Italia

6,80

mit Schinken^{1*}, Käse, Ei, Oliven

Insalata Capricciosa

8,20

mit Käse, Ei, Thunfisch, Oliven

Insalata Südlich

10,80

mit Hähnchenbrust

Insalata mit Rinderstreifen

10,80

und frisch geriebenem Grana Padano

Insalata mit gebratenen Riesengarnelen

10,80

und frisch geriebenem Grana Padano

Insalata mit gegrillter Tintenfischtube

10,80

und frisch geriebenem Grana Padano

Insalata Janni

10,80

mit Oliven, gebackenem Feta und Peperoni

Insalata Flosse

13,80

mit Filet vom Zander

Pasta Classica

Business Lunch: jedes klassische Pastagericht von 11.30 bis 14.30 Uhr für 7,00 €*
*(nur an Werktagen / gilt nicht an Sonn- und Feiertagen)

Spaghetti Napoli

mit Tomatensoße

Spaghetti Carbonara

mit Sahne, Speck, Ei

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleischsoße

Spaghetti Aglio e Olio

mit Knoblauch, Olivenöl und frisch geriebenem Grana Padano

Tagliatelle Verdura

mit Gemüse in Olivenöl

Penne al Arrabiata

mit scharfer Tomatensoße

Penne al Forno

mit Bolognese, Champignons und Käse überbacken

Penne mit Schinken -Sahnesoße ^{1*}

Penne Gorgonzola

Euro

8,20

8,20

8,80

8,20

8,80

8,20

9,20

8,80

8,80



Specialità di Pasta

Euro

Tagliatelle mit Lachs und Shrimps

10,20

in Tomaten-Sahnesoße

Tagliatelle Pollo

10,20

mit Hühnchenbrust in Sahnesoße

Tagliatelle Antico

10,20

mit getrockneten Tomaten, Artischocken und frisch geriebenem Grana Padano

Tagliatelle mit Rinderstreifen

12,20

in Sahnesoße mit frisch geriebenem Grana Padano

Spaghetti mit Riesengarnelen

12,20

Kirschtomaten, Rucola und frisch geriebenem Grana Padano

Spaghetti mit Tintenfisch

12,20

in pikanter Tomatensoße

Spaghetti allo Scoglio

16,80

mit ausgewählten Krustentieren und Meeresfrüchten



Pizza Classiche

Business Lunch: jede klassische Pizza von 11.30 bis 14.30 Uhr für 7,00 €*
*(nur an Werktagen / gilt nicht an Sonn- und Feiertagen)

	Euro
Margerita	7,20
Schinken ^{1*}	7,80
Salami	7,80
Funghi	7,80
Salami, Schinken ^{1*}	8,80
O Sole Mio	8,80
Schinken ^{1*} , Ei	
Regina	8,80
Schinken ^{1*} , Champignons	
Hawaii	8,80
Schinken ^{1*} , Ananas	
Tonno Cipolla	8,80
Thunfisch, Zwiebeln	
Spezial	8,80
Salami, Schinken ^{1*} , Champignons, Paprika	
Capricciosa	8,80
Artischocken, Schinken ^{1*} , Oliven, Champignons	
Gamberini	9,20
Shrimps, Knoblauch	

Euro

Frutti di Mare

9,20

Meeresfrüchte, Knoblauch

Napoli

9,20

Sardellen, Oliven

Italia

9,20

Schinken^{1*}, Salami, Champignons, Peperoni, Oliven, Zwiebeln

Gorgonzola und Peperoni

9,20

Calzone

8,80

gefüllte Pizzasche mit Schinken^{1*}, Salami, Champignons, Paprika

Pizze Speciali

	Euro
Pizza Caprese	9,80
Pizzabrot mit Mozzarella di Buffalo, Tomatenscheiben und Basilikum	
Pizza Prosciutto Crudo	9,80
mit Rucola und frisch geriebenem Grana Padano	
Pizza Milano	9,80
mit Salami Milano, Mammuth-Oliven, Rucola und frisch geriebenem Grana Padano	
Pizza Picante	9,80
mit pikanter Salami und Oliven	
Pizza Vegetaria	9,80
mit frischem Gemüse, Rucola und Grana Padano	
Pizza Gamberi	9,80
mit Riesengarnelen, Rucola und Grana Padano	

Pizza bianca

(weiße Pizza ohne Blech gebacken, auf dem Holzbrett serviert)

Grundbelag: Zwiebelwürfel, Kräuter, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Euro

Alto Adige

9,80

Speck, französischer Ziegenkäse, Walnüsse, gesüßte Feigen

Salmone

9,80

Lachs, Frischkäse, Pinienkerne, süßer Fruchtsenf

Contadina

9,80

Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten, Oliven

Crudo

9,80

italienischer Landschinken, Rucola, Oliven, Grana Padano

Bresaola

9,80

luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola, Gorgonzola



Dolci * Süßes

Wir bieten auf der Tageskarte hausgemachte Nachspeisen an.

Fragen Sie einfach nach!



Il Caffè * der Espresso

- Wenn der Italiener einen ‚Caffè‘ bestellt, meint er damit nicht eine große Tasse Kaffee, sondern er möchte das bekommen, was man ‚Espresso‘ nennt. Caffè = Espresso! Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie in Italien einen Kaffee bestellen und man Ihnen 2-3 Schluck Kaffee mit einer hellbraunen Schaumkrone obendrauf serviert; das ist richtiger ‚Caffè‘; in Süditalien trinkt man ihn dunkler und dafür süßer (der Löffel muss im Zucker stehenbleiben), im Norden etwas heller und weniger süß.

Il Caffè * der Espresso

1. Schluck: La Crema. Das Beste an einem perfekten Espresso
2. Schluck: La felicità nero. Der starke Kaffee-Geschmack
3. Schluck: La magia dolce. Der süße Zauber des Zuckers

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) coffeinhaltig
- 4) chininhaltig

1* Vorderschinken