

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem kleinen Familienlokal im Herzen des barocken Weingartens.

Gerne nehmen wir Sie in unserem einzigartigen Ambiente mit auf eine Reise durch die Welt der italienischen Spezialitäten. Seit jeher wird das Essen in Italien auf besondere Weise ausgiebig zelebriert und lädt zum gemütlichen Zusammensein ein. Stundenlanges Schlemmen sowie eine Wohlfühlatmosfera sind dabei ohne Zweifel nicht wegzudenken. Lassen Sie sich in unserem schönen Lokal von dieser Lebensweise anstecken und von unseren Köstlichkeiten verzaubern!

Sollten Sie Wünsche irgendeiner Form haben, können Sie gerne jederzeit auf uns zukommen.

Buon Appetito

*Beginnen Sie doch gleich mit einem unserer wunderbaren **Aperitifs**:*

Martini Bianco	€ 4,00
Martini Rosso	€ 4,00
Campari Soda/Orange	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 4,50
Hugo	€ 4,50

Antipasti

Mozzarella di Bufala Büffelmozzarella mit frischen Tomaten an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	€ 9,90
Antipasto di Verdura verschiedenes Gemüse der Saison eingelegt in Olivenöl	€ 9,90
Antipasto Italiano ^{3,5,7} verschiedene italienische Spezialitäten	€ 11,90
Frutti di Mare frisch zubereitete Meeresfrüchte	€ 11,90
Carpaccio di Manzo hauchdünne Scheiben vom Rind mit Rucola und Parmesan an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	€ 11,90

Zuppe

Minestrone ³ klassische Gemüsesuppe nach italienischer Art	€ 4,00
Crema di Pomodoro Tomatensuppe mit cremiger Sahnenote	€ 4,00

Bruschetta

Bruschetta Toscana mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Olivenöl	€ 4,50
Bruschetta Funghi mit frischen Pilzen, Knoblauch und Olivenöl	€ 4,50
Bruschetta della Casa gemischte Variation nach Art des Hauses	€ 5,50

Insalate

Insalata Mista gemischter Salat	€ 4,50
Insalata di Pomodoro frische Tomaten mit Zwiebeln	€ 5,50
Insalata Pomodoro e Rucola frische Tomaten, Rucola und Parmesan	€ 6,50
Insalata Frutti di Mare verschiedene Blattsalate mit Meeresfrüchten	€ 11,90
Insalata Fantasia ^{3,7} verschiedene Blattsalate mit Ei, Parmaschinken, Artischocken und Mozzarella	€ 11,90
Insalata Aroma ^{2,3,4} verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Ei, Mozzarella, Artischocken und Zwiebel	€ 11,90
Insalata Pavarotti verschiedene Blattsalate	
mit gegrilltem Gemüse der Saison	€ 9,90
mit Putenstreifen	€ 10,90
mit Fischfilet	€ 12,90
mit Rindfleischstreifen	€ 13,90

Pasta classica

Spaghetti Napoli ^{2,3} an frischer Tomatensauce	€ 7,90
Spaghetti Aglio e Olio ^{2,3} in pikantem Olivenöl mit Knoblauch (scharf)	€ 8,90
Spaghetti Carbonara ^{1,2,3,5} in Sahnesauce mit Speck und Ei	€ 9,50
Spaghetti Livornese ^{1,2,3,5} in Tomatensahnesauce mit Schinken, Pilzen und Erbsen	€ 9,50
Spaghetti Frute di Mare ^{2,3} mit Meeresfrüchten	€ 10,50
Tagliatelle al Salmone ^{2,3,5} in Sahnesauce mit Lachs	€ 10,50
Rigatoni Mille Fans ² mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Mozzarella und frischen Tomaten	€ 9,90
Rigatoni Mama Mia ^{2,3,7} in pikanter Sahnesauce mit Hackfleisch, Speck und Knoblauch (scharf)	€ 9,90
Penne Arrabbiata ^{2,3} in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch (scharf)	€ 8,90
Tortellini Panna ^{2,3,5} in Sahnesauce mit Schinken	€ 9,50

Pasta fresca

Gnocchi al Pesto e Spinaci ^{2,3} mit cremiger Käsefüllung an Spinat-Pesto-Sahnesauce	€ 10,90
Borsone ^{2,3} mit cremiger Auberginen Mozzarella Füllung an leichter Auberginen-Tomatensauce	€ 11,90
Ravioli ai Spinaci ^{2,3} mit klassischer Spinat Ricotta Füllung an frischer Sauce von Rucola	€ 11,90
Ravioli al Porcini ^{2,3} mit klassischer Pilz Ricotta Füllung an feiner Sauce von Steinpilzen	€ 12,90
Ravioli al Tartufo ^{2,3} mit spezieller Trüffel Käse Füllung serviert in aromatischem Trüffel und Parmesan	€ 12,90

Pasta al Forno

Lasagne Emiliane al Forno ^{2,3} Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischragout im Ofen gratiniert mit Käse	€ 9,50
Rigatoni al Forno ^{2,3} Klassische Variation aus Schinken, Erbsen und Ei in Sahnesauce gratiniert mit Käse	€ 9,50
Rigatoni Aroma ^{2,3} Erfrischende Kombination aus Krabben, Lauch und Knoblauch gratiniert mit Käse	€ 11,90
Cannelloni al Forno ^{2,3} Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta-, Spinat- und Parmesanfüllung im Ofen gratiniert mit Käse	€ 11,90

Pizze

Margherita ^{2,3} mit Tomatensauce, Käse	€ 7,50
Salami e Prosciutto ^{2,3} mit Tomatensauce, Käse, Salami und Schinken	€ 7,90
Prosciutto e Funghi ^{2,3,7} mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignon	€ 7,90
Tonno e Cipolla ^{2,3} mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	€ 8,90
Caprese ^{2,3} mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und frischen Tomaten	€ 8,90
Vegetaria ^{2,3,4} mit Tomatensauce, Käse, frische Paprika, Zucchini, Oliven, Pilzen, Artischocken und Knoblauch	€ 8,90
Quattro Stagioni ^{2,3,7} Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignon und Paprika	€ 8,90
Aroma ^{2,3,7} mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Peperoni und Oliven	€ 9,90
Mafiosa ^{2,3} mit Tomatensauce, Käse, Speck, Zwiebel und Knoblauch (scharf)	€ 9,90
Calzone ^{2,3,7} mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignon und frischen Paprikas gefüllt	€ 9,90
Capri ^{2,3} mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven	€ 10,90
Parma e Gorgonzola ^{2,3,7} mit Tomatensauce, Parmaschinken und Gorgonzola	€ 10,90
Gamberetti ^{2,3} mit Tomatensauce, Käse, Krabben, Lauch und Knoblauch (scharf)	€ 10,90
Frutti di Mare mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchte	€ 10,90

Pesce

Calamari alla Griglia Kalmar frisch vom Grill	€ 18,90
Gamberoni alla Griglia ^{2,3} Riesengarnelen frisch vom Grill	€ 19,90
Salmone alla Griglia ^{2,3} Lachsfilet an erfrischender Weißwein Zitronen Sauce	€ 19,90
Piatto di Pesce Variation saisonaler Fischspezialitäten vom Grill	€ 25,90

Carne

Piccata Milanese zarter Kalbsrücken auf leichter Eierpanade	€ 17,90
Bistecca alla Griglia saftige Rinderhüfte frisch vom Grill	€ 22,90
Bistecca al Gorgonzola saftige Rinderhüfte frisch vom Grill an aromatischer Pfeffer Gorgonzola Sauce	€ 23,90

*zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir eine Beilage ihrer Wahl:
Kartoffeln, Spinat, Nudeln, Salat, Reis*

Desserts

Tiramisu (Hausgemacht)	€ 4,00
Panna Cotta (Hausgemacht)	€ 4,00
Tartufo nero	€ 5,50

*Gerne empfehlen wir Ihnen auch ein Dessert der Saison
– Sprechen Sie uns an!*

Heiße Getränke

Espresso	€ 2,00
Cafe Crema	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 3,20
mit Baileys	€ 5,20
Heiße Schokolade	€ 3,20

Gilles Tee € 2,80

Schwarztee, Grüntee, Hagebutte, Früchtetee, Kräutertee,
Kamillentee, Pfefferminztee

Alkoholfreie Getränke

<i>Erfrischungsgetränke</i>	Euro
Bon Aqua Tafelwasser	€ 2,70
Cola ^{1,2,8} (light) / Fanta ¹ / Spezi ^{1,2,3,8} / Sprite	€ 3,10
San Pellegrino, Acqua Panna 0,5l	€ 4,00
San Pellegrino 0,75l	€ 6,50
Bitter Lemon	€ 3,10

<i>Säfte (0,3l)</i>	Euro
Apfelsaft	€ 3,50
Orangensaft	€ 3,50
Traubensaft	€ 3,50
Johannisbeernektar	€ 3,50
Saftschorle	€ 3,10

Alkoholische Getränke

Biere

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Edel Spezial vom Fass ¹ ,	€ 2,90	€ 3,40
Pils vom Fass ¹ ,	€ 2,90	
Leibinger Alkoholfrei ¹ ,		€ 3,00
Farny Kristallweizen ¹ ,		€ 3,40
Hefeweizen ¹ , (leicht, hell, alkoholfrei)		€ 3,40
Radler ¹ ,		€ 3,40
Colaweizen oder Russ ^{1,2,8}		€ 3,80

Weine (0,25l)

Rotwein

Valoplicella	€ 4,50
Lambrusco	€ 4,50
Chianti	€ 4,90
Hagnauer Spätburgunder	€ 5,50

Weißwein

Chardonnay	€ 4,80
Pino Grigio	€ 4,80
Hagnauer Grauburgunder	€ 5,50

Rosewein

Castelli Romani	€ 4,80
Hagnauer Spätburgunder Weißherbst	€ 5,50
Weinschorle	€ 3,50

Runden Sie Ihr Essen mit einem passenden Fläschchen Wein ab und lassen Sie sich eine Empfehlung des Hauses geben.

Spirituosen 2cl

Amaretto	€ 3,20
Grappa	ab € 4,00
Sambuca	€ 3,20
Ramazotti	€ 3,20
Averna	€ 3,20
Limoncello	€ 3,20
Williams Birnenbrand	€ 3,20
Obstler	€ 3,20
Jägermeister	€ 3,20

Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie oder Intoleranz leiden, dann wenden Sie sich bitte an unseren Chef oder einen/eine Servicemitarbeiter/in. Wir halten eine Speisekarte mit Angaben der 14 wichtigsten Lebensmittelallergene für Sie bereit.

Allergene/Zusatzstoffe:

*1= mit Farbstoff
3= mit Antioxidationsmittel
5= geschwefelt
7= mit Phosphat*

*2= mit Konservierungsstoff
4= geschwärzt
6= mit Süßstoff
8= Koffeinhaltig*
