

Vorspeisen

Bruschette

- Bruschette con Aglio e Olio** 3,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot im Ofen kross gebacken,
garniert mit frischem Knoblauch und Olivenöl a
- Bruschetta al Pomodoro** 4,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot, im Ofen kross gebacken,
garniert mit Tomaten, Knoblauch, frischen Basilikumblättern und Olivenöl a
- Bruschetta Pugliese - Spezialität Apuliens** 5,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot, im Ofen kross gebacken,
garniert mit Thunfisch, Kapern, Rucola und Olivenöl a
- Bruschetta Melanzane Grigliate** 5,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot, im Ofen kross gebacken,
garniert mit gegrillten Auberginen, Rucola, Provolone-Käsescheiben a
- Bruschetta Alici Marinate** 5,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot, im Ofen kross gebacken,
garniert mit Rucola, marinierten Sardellen, Zwiebeln und Oliven a
- Bruschetta Prosciutto Parma** 5,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot, im Ofen kross gebacken,
garniert mit Rucola, Parma-Schinken, Oliven und Parmesansplitter a
- Bruschetta Bufala** 5,50 €
Zwei Scheiben Weißbrot, im Ofen kross gebacken,
garniert mit Pesto Genovese, Tomaten und Büffelmozzarella a

Käse

- Formaggio Misto** 10,50 €
Gemischte Käseplatte mit Gorgonzola, Parmigiano, Feta,
Provolone sowie Mozzarella-Bällchen, dazu frisches Pizzabrot a
- Nach Belieben können Sie auch nur eine Sorte Käse wählen.* 6,50 €

Suppen

- Minestrone** 5,50 €
Italienische Gemüsesuppe, dazu frisches Pizzabrot a,8
- Zuppa di Pomodoro** 5,50 €
Tomatencremesuppe, dazu frisches Pizzabrot a

Antipasti

Zu unseren Antipasti reichen wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot an.

Sardelle Marinata		6,50 €
Marinierte Sardellen mit Rucola, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln		
Mozzarella di Bufala		6,50 €
Saftiger Büffelmozzarella (125 g) mit Kirschtomaten, dazu das von der Fachzeitschrift „Merum“ ausgezeichnete Olivenöl von Marsicani, Extra Vergine DOP Cilento Sicili' di Morigerati Campania		
Mozzarella di Bufala Calda		6,50 €
Leicht geschmolzener Büffelmozzarella (125 g) in heißer Tomatensauce mit Oliven und Basilikum, dazu das von der Fachzeitschrift „Merum“ ausgezeichnete Olivenöl von Marsicani, Extra Vergine DOP Cilento Sicili' di Morigerati Campania		
Carpaccio di Tonno		9,50 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Thunfisch mit Orangescheiben		
Carpaccio di Manzo		9,50 €
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucola, garniert mit Parmesan und Champignons		
Prosciutto e Melone e Mozzarella		9,50 €
Feiner Parmaschinken mit Honigmelone und Mozzarella-Bällchen		
	klein	groß
Antipasto Mare e Monti	9,50 €	14,50 €
Frischer, hausgemachter Meeresfrüchtesalat bestehend aus Calamari, Oktopus, Sepia und Shrimps, in veränderlichen Anteilen. Sowie Parmaschinken mit Melone, gegrillte Auberginen, Mozzarella-Bällchen, Bruschetta 3		
Insalata di Pesce	9,50 €	14,50 €
Frischer, hausgemachter Meeresfrüchtesalat, bestehend aus Calamari, Oktopus, Sepia und Shrimps, in veränderlichen Anteilen, dazu reichen wir frisches Pizzabrot 4		
Antipasto Misto	9,50 €	14,50 €
Gemischter Antipasti Teller mit Salami, Parmaschinken, Coppa Parma, Parmesankäse, Provolone-Käse, Artischocken, Oliven, gegrillte Auberginen, Mozzarella-Bällchen sowie Peperoni, dazu reichen wir frisches Pizzabrot 4		

Insalate – Salate

	klein	mittel	groß
Insalata Verde Salat aus Eisbergsalat mit rotem Radicchio	2,50 €	4,50 €	6,50 €
Insalata Mista Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken, roter Paprika, Karotten und rotem Radicchio	3,50 €	5,50 €	7,50 €
Insalata Mista con Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch, Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurken, roter Paprika, Karotten und rotem Radicchio	4,50 €	6,50 €	8,50 €
Insalata di Fagioli Bohnensalat aus weißen Bohnen mit roten Zwiebeln			5,50 €
Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum			5,50 €
<i>Zu den nachfolgenden großen Salaten reichen wir openfrisches Pizzabrot an.</i>			
Caprese Mozzarella, Tomaten, Basilikum 3			7,50 €
Enzo Tomaten, Bohnen, Thunfisch, Spargel sowie rote Zwiebeln			7,50 €
Rucola Rucola, Tomaten, Parmesankäse und rote Zwiebeln			7,50 €
Mare e Monti Gemischter Salat mit frischen Meeresfrüchten wie Calamari, Oktopus, Sepia und Shrimps, in veränderlichen Anteilen			8,50 €
Paese Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella-Bällchen, Oliven, Basilikum sowie rote Zwiebeln 3			8,50 €
Rio Mare Rucola, Tomaten, Thunfisch, Kapern, Oliven und rote Zwiebeln			8,50 €
Insalata Italiana Italienischer Salatteller mit Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Karotten, Oliven, roter Radicchio und rote Zwiebeln			8,50 €
Tacchina Eisbergsalat mit Rucola, Putenstreifen, frische und getrocknete Tomaten roter Radicchio, Mais, Oliven sowie rote Zwiebeln			9,50 €
Antica Roma Salatplatte Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Thunfisch, Peperoni, Eier, Artischocken, rote Zwiebeln 3			9,50 €

Risotto – Reisgerichte

- Risotto Ai Funghi Porcini** 9,50 €
Weißer Rundkornreis mit Steinpilzen
- Risotto Ai Gamberi e Zucchini** 9,50 €
Weißer Rundkornreis mit Scampi und Zucchini

Gefüllte Teigspezialitäten

- Lasagne** 8,50 €
Hausgemacht, Nudelplatten geschichtet mit Hackfleischsahnesauce sowie mit Käse im Ofen überbacken a,b,3
- Cannelloni** 8,50 €
Hausgemacht, aufgerollte Nudelplatten mit Hackfleischfüllung und Tomatensauce, mit Käse im Ofen überbacken a,b,3

Vegetarisches Gericht

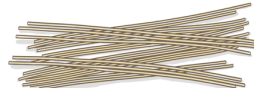
- Parmigiana** 8,50 €
Auberginen mit Tomatensahnesauce, Mozzarella und Parmesan, im Ofen überbacken a,b,3
- Cannelloni Ricotta Spinaci** 8,50 €
Hausgemacht, aufgerollte Nudelplatten mit Quark und Spinat, zudem mit Sahne und Käse, im Ofen überbacken a,b,3

Gnocchi – Kartoffelteigspezialität

- Gnocchi Rosé** 8,50 €
Gnocchi mit Parmesan in Tomatensahnesauce 3

Pasta

Spaghetti



Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino

Scharf gewürzt mit Knoblauch, Chili und Olivenöl ^a

7,50 €

Spaghetti Napoli

Mit feiner Tomatensauce ^a

7,50 €

Spaghetti Carbonara

Mit Vorderschinken, Ei und Sahnesauce ^{a,3}

8,50 €

Spaghetti Vongole

Mit Venusmuscheln und Kirschtomaten ^a

9,50 €

Rigatoni



Rigatoni Bolognese

Mit Hackfleischsauce ^a

7,50 €

Rigatoni Caprese

Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{a,3}

8,50 €

Rigatoni Marinaia

Mit Muscheln, Shrimps, Tintenfisch und Tomatensauce ^a

8,50 €

Rigatoni Tonno

Mit Thunfisch und Tomatensauce ^a

8,50 €

Rigatoni al Forno

Mit Vorderschinken, Champignons und Hackfleischsahnesauce,
im Ofen mit Käse überbacken ^{a,3}

8,50 €

Penne



Penne Arrabiata

Scharf gewürzt, mit Vorderschinken, Champignons und Paprika in Tomatensauce ^{a,3}

8,50 €

Penne Casa

Mit Vorderschinken und Erbsen in Tomatensahnesauce ^{a,3}

8,50 €

Penne Boscaiola

Scharf gewürzt, mit Austernpilzen und Speck in Tomatensahnesauce ^a

8,50 €

Penne Primavera

Mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Mozzarella in Tomatensauce ^{a,3}

8,50 €

Farfalle



Farfalle Pesto Genovese

Hausgemachtes Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Schafskäse, Parmesan und Olivenöl ^{a,3}

8,50 €

Farfalle Tartufo

Mit Trüffelcreme, Basilikum in Tomatensahnesauce ^a

8,50 €

Farfalle Scampi e Zucchini

Mit Scampi, Zucchini und Kirschtomaten in Tomatensahnesauce ^a

8,50 €

Tortellini



Tortellini al Forno

Mit Schweinefleisch gefüllte Teigtäschchen, welche in einer Hackfleischsahnesauce zusammen mit Vorderschinken und Erbsen, im Ofen mit Käse überbacken werden ^{a,b,3}

9,50 €

Fettuccine



Fettuccine Salmone

Mit Lachs und Tomatensahnesauce ^a

8,50 €

Pizza

	klein Ø 26 cm	groß Ø 30 cm
Margherita Mit Tomatensauce und Käse a,3	6,00 €	7,00 €
Funghi Mit frischen Champignons a,3	6,50 €	7,50 €
Prosciutto Mit Vorderschinken a,3	6,50 €	7,50 €
Romana Mit Sardellen a,3	6,50 €	7,50 €
Salami Mit Salami a,3	6,50 €	7,50 €
Calzone Auf Wunsch geschlossen, gefüllt mit Vorderschinken sowie frischen Champignons a,3	7,00 €	8,00 €
Caprese Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum a,3	7,00 €	8,00 €
Casalinga Mit Hackfleischsauce und Ei a,3	7,00 €	8,00 €
Hawaii Mit Vorderschinken und Ananasstücken a,3	7,00 €	8,00 €
Rucola Mit frischem Rucola a,3	7,00 €	8,00 €
Rustica Mit Salami und frischen Champignons a,3	7,00 €	8,00 €
Salumiero Mit Vorderschinken und Salami a,3	7,00 €	8,00 €
Tonno Mit Thunfisch a,3	7,00 €	8,00 €
Gorgonzola e Spinaci Mit Gorgonzola sowie Spinat a,3	7,50 €	8,50 €

	klein Ø 26 cm	groß Ø 30 cm
Capricciosa Mit Vorderschinken, Shrimps und Artischocken _{a,3}	7,50 €	8,50 €
Contadina  Mit scharfer italienischer Salami sowie Peperoni _{a,3}	7,50 €	8,50 €
Gamberetti Mit Shrimps und Knoblauch _{a,3}	7,50 €	8,50 €
Marinaia Mit Thunfisch sowie Zwiebeln _{a,3}	7,50 €	8,50 €
Quattro Formaggi Mit vier verschiedenen Käse-Sorten _{a,3}	7,50 €	8,50 €
Quattro Stagioni Mit Vorderschinken, frischen Champignons und Artischocken _{a,3}	7,50 €	8,50 €
Del Paese Mit Auberginen, Brokkoli sowie Peperoni _{a,3}	8,00 €	9,00 €
Vegetale Mit Artischocken, frischen Champignons, Paprika, Peperoni und Oliven _{a,3}	8,00 €	9,00 €
Pescatore Mit Tintenfisch, Shrimps und Muscheln _{a,3}	8,50 €	9,50 €
Primavera Mit Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Parmesan-Scheiben, Mozzarella und Edamer _{a,3}	8,50 €	9,50 €
Bufala Mit Büffelmozzarella und Basilikum _{a,3}	8,50 €	9,50 €
Pizzabrot mit Kräuterbutter Ofenwarme kleine Brote aus Pizzateig mit Kräuterbutter _a	3,00 €	4,00 €
Focaccia Fladenbrot mit Olivenöl, Salz und Rosmarin _a	4,00 €	5,00 €

Alle Pizzen besitzen als Grundlage eine Tomatensauce. Als Käse für die Garnitur der Pizza nutzen wir Edamer mit 40% Fettanteil, wenn nicht anders angegeben.

Fleischgerichte

Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen Beilagensalat.

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Häcker & Messerle aus Geislingen.

Di Vitello – vom Kalb

Bistecca alla Milanese ca. 200 g 15,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel, dazu servieren wir Pommes _b

Saltimbocca alla Romana ca. 200 g 16,50 €
Kalbsschnitzel und Parmaschinken mit Käse überbacken, dazu Pommes

Di Manzo – vom Rind

Manzo ai Ferri ca. 300 g 17,50 €
Rostbraten vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln

Manzo Cipolla ca. 300 g 19,50 €
Zwiebelrostbraten vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln


Filetto ai Ferri ca. 250 g 26,50 €
Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinbratkartoffeln

Filetto al Pepe verde ca. 250 g 27,50 €
Rinderfilet vom Grill in grüner Pfeffersauce mit Rosmarinbratkartoffeln

Pesce – Fischspezialitäten

Salmone al Vino Bianco 14,50 €
Lachsfilet in Weißwein- und Sahnesauce mit Bandnudeln, dazu ofenfrisches Pizzabrot _a

Calamari alla Romana 15,50 €
Tintenfischringe frittiert, dazu ofenfrisches Pizzabrot _a

Calamari al Sugo  15,50 €
Scharf Tintenfischringe in pikanter Tomatensauce, dazu ofenfrisches Pizzabrot _a

Gamberoni alla Griglia 17,50 €
Große Garnelen vom Grill, dazu ofenfrisches Pizzabrot _a

Dessert

Kugel Eis	1,00 €
1 Kugel Erdbeer-, Schoko-, Vanille- oder Zitroneneis	
Tiramisu	3,50 €
Hausgemacht, nach traditionellem italienischem Rezept, mit Espresso und Amaretto Likör ₁	
Panna Cotta	3,50 €
Hausgemacht, nach traditionellem italienischem Rezept, nach Wahl mit Karamell-, Erdbeer- oder Schoko-Sauce	
Tartufo Bianco	3,50 €
Klassische halbgefrorene Zabaione-Creme in Kugelform mit einem dunklen Kern aus Kaffee-Creme, bestreut mit feinen Stückchen aus Baiser	
Tartufo Nero	3,50 €
Klassische halbgefrorene Schokoladen-Creme in Kugelform mit einem Kern aus heller Zabaione Creme, bestreut mit Kakao und kandierten Haselnussstücken	
Affogato al Caffè	3,50 €
Eine Kugel Vanilleeis übergossen mit einem heißen, doppelten Espresso	

Heißgetränke

Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,90 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Glas Tee	2,20 €
Früchte-, Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminz-, Schwarztee oder Grüner Tee	

Aperitif

Campari Orange Campari mit Orangensaft 4	0,25 l	4,50 €
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco (Andreola), eine Orangenscheibe sowie ein Schuss Mineralwasser	0,25 l	4,50 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco (Andreola), Mineralwasser, frische Minze, Limette	0,25 l	4,50 €
Limoncello Spritz Limoncello mit Prosecco (Andreola), ein Schuss Mineralwasser sowie Bitter Lemon	0,25 l	4,50 €

Amari – Likör

Amaretto di Saronno Mandellikör, 28 % Vol.	3 cl	3,00 €
Fernet Branca über 40 Kräuter nach geheimen Familienrezept, 40 % Vol.	3 cl	3,00 €
Sambuca Molinari italienischer Anislikör, 40 % Vol.	3 cl	3,00 €
Ramazotti italienischer Kräuterlikör, 30 % Vol.	3 cl	3,00 €
Limoncello – aus eigener Herstellung Den Zitronenlikör stellen wir mit viel Liebe aus den Zitronen her, welche auf unserer Gartenterrasse wachsen, 35 % Vol.	3 cl	3,00 €

Spirituosen – Brandy – Grappa

Williams Birne Birkenbrand, ausgeprägtes Aroma sonnengereifter Früchte, 40 % Vol.	3 cl	3,00 €
Vecchia Romagna Italienischer Brandy No.1, 38 % Vol.	3 cl	4,00 €
Grappa La Terrazza – aus eigener Herstellung Dieser Grappa wird aus Weintrauben gewonnen, welche auf unserer Terrasse wachsen und Ihnen im Sommer Schatten spenden, der Grappa reift 10 Monate in kleinen Holzfässern, 40 % Vol.	3 cl	3,00 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere separate Grappa- und Brandy-Karte mit einer erlesenen Vielfalt.

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola 1,4	0,2 l 1,80 €	0,4 l 3,20 €
Afri Cola light 1,4	1,80 €	3,20 €
Bluna 3,4,7	1,80 €	3,20 €
Spezi 1,3,4,7 Afri Cola und Bluna zu gleichen Teilen gemischt	1,80 €	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon 2	2,00 €	3,50 €
Schweppes Tonic Water 2	2,00 €	3,50 €
Zitronenlimonade	1,40 €	2,50 €

Säfte und Saftschorle

Apfelsaft Apfelsaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	0,2 l 2,00 €	0,4 l 3,50 €
Grapefruitsaft Grapefruitsaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	2,00 €	3,50 €
Orangensaft Orangensaftkonzentrat, 100% Fruchtgehalt	2,00 €	3,50 €
Saftschorle Saftschorle aus den aufgeführten Säften	1,80 €	3,20 €

Mineralwasser

Überkinger Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l 1,40 €	0,4 l 2,50 €
Teinacher Medium	0,5 l 3,00 €	0,75 l 4,50 €
Teinacher Naturell	3,00 €	4,50 €
San Pellegrino Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt	0,5 l 3,00 €	1,0 l 4,50 €
Acqua Panna Tafelwasser ohne Kohlensäure	3,00 €	4,50 €

Biere der Kaiser Brauerei

Original

Frisch gezapft vom Fass, 4,9 % Vol.

0,3 l
2,50 €

0,5 l
3,20 €

Pils

Kellerpils

Naturtrüb, frisches Pils vom Fass gezapft, 5,0 % Vol.

0,3 l
2,80 €

Hefeweizen

Hefeweizen

frisch vom Fass gezapft, 5,3 % Vol.

0,3 l
2,50 €

0,5 l
3,20 €

Kristallweizen

Kristallweizen aus der Flasche, 5,1 % Vol.

3,20 €

Hefe Dunkel

Dunkles Hefeweizen aus der Flasche, 5,4 % Vol.

3,20 €

Alkoholfreies Hefeweizen

3,20 €

Mischbier

Radler

Originalbier vom Fass, gemischt mit süßem oder saurem Sprudel

0,3 l
2,40 €

0,5 l
2,80 €

Cola-Weizen

Hefeweizen vom Fass gemischt mit Afri Cola 1,4

2,50 €

3,20 €

Russ

Hefeweizen vom Fass gemischt mit süßem oder saurem Sprudel

2,50 €

3,20 €

Offene Weine

Unsere offenen Weine schenken wir in 0,25 l aus. Außer unserem Hauswein erhalten Sie ausschließlich Weine, welche aus 0,75 l Falschen ausgeschenkt werden.

Vino Rosso – Rotwein

Vino Della Casa 3,50 €

I.G.T., Hauswein aus der Region Apulien
Trocken, gewonnen aus den Rebsorten Negroamaro und Malvasia, 13,5 % Vol.

Lambrusco 3,50 €

Perlwein I.G.T. aus der Region Emilia-Romagna
Süß, gewonnen aus der Rebsorte Lambrusco, 10,5 % Vol.

Bardolino 5,50 €

D.O.C., aus der Region Venetien
Halbtrocken, gewonnen aus den Rebsorten Corvina Rondinella und Molinara, 11,5 % Vol.

Montepulciano 5,50 €

D.O.C., aus der Region Abruzzen
Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Montepulciano, 12 % Vol.

Primitivo Tratturi 5,50 €

I.G.P., aus der Region Apulien – San Marzano
Trocken, gewonnen rein aus der Rebsorte Primitivo, 14 % Vol.

Negroamaro Tratturi 5,50 €

I.G.P., aus der Region Apulien – San Marzano
Trocken, gewonnen rein aus der Rebsorte Negroamaro, 13,5 % Vol.

Vino Bianco – Weißwein

Vino Della Casa c 3,50 €

D.O.C., Hauswein aus der Region Apulien
Halbtrocken, gewonnen aus der Rebsorte Malvasia, 12,5 % Vol.

Frizzantino c 3,50 €

Perlwein I.G.P., aus der Region Emilia-Romagna
Süß, gewonnen aus der Rebsorte Trebbiano-Malvasia, 10,5 % Vol.

Sauvignon Malvasia c 5,50 €

I.G.P., aus der Region Apulien – San Marzano
Trocken, gewonnen aus den Rebsorten Sauvignon (60 %) und Malvasia (40 %), 12,5 % Vol.

Chardonnay c 5,50 €

I.G.P., aus der Region Apulien – Vecchia Torre
Trocken, gewonnen aus der Rebsorte Chardonnay, 13 % Vol.

Vino Rosato – Roséwein

Vino Della Casa c 3,50 €

D.O.C., Hauswein aus der Region Apulien
Halbtrocken, gewonnen aus der Rebsorte Malvasia, 12,5 % Vol.

Rosato Tratturi c 5,50 €

I.G.P., aus der Region Apulien – San Marzano
Trocken, gewonnen aus den Rebsorten Malvasia (50 %) und
Negroamaro (50 %), 12,5 % Vol.

Weinschorle

Weinschorle c 3,00 €

Nach Wunsch gemischt mit Weiß- oder Rotwein sowie süßem oder saurem Sprudel

Weitere Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

Entdecken Sie auch unsere hauseigene Enoteca im Erdgeschoss. Diese bietet Ihnen eine große Vielfalt an ausgewählten italienischen Weinen.

Prosecco - Andreola D.O.C.G

Glas Prosecco c 0,1 l 3,50 €
Brut, 11,5 % Vol.

Flasche Prosecco c 0,375 l 9,50 €
Brut, 11,5 % Vol.

Flasche Prosecco c 0,75 l 19,50 €
Nach Wahl Dry, Extra Dry oder Brut, 11,5 % Vol.