

# Pasta

<b>34.</b>	<b>Spaghetti al pomodoro<sup>A,C,G,F,I</sup></b>	10,00
	Mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesan	
<b>35.</b>	<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino<sup>A,C</sup></b>	10,00
	Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperancino	
<b>36.</b>	<b>Spaghetti Carbonara<sup>A,C,G,F,I,J,3,5,9</sup></b>	13,50
	Mit Speck, Ei und Parmesan	
	mit Fleischspitzen und frische Champignons in Rahmsoße	
<b>37.</b>	<b>Spaghetti Bolognese<sup>A,C,F,I,J</sup></b>	14,00
	Mit Fleischsauce	
<b>38.</b>	<b>Penne all' Arrabbiata<sup>A,C,F,I,J</sup></b>	12,00
	Kurze Nudeln, Zwiebeln in scharfer Tomatensauce	
	<b>Pennette Pollo Broccoli e Gorgonzola<sup>A,C,G,F,I</sup></b>	
<b>39.</b>	Kurze Nudeln mit Hähnchenstreifen und Broccoli in Gorgonzolasauce	15,00
<b>40.</b>	<b>Penne Vegetariane<sup>A,C,F,I,J</sup></b>	13,50
	Kurze Nudeln mit Gemüse in Tomatensauce	
<b>41.</b>	<b>Tagliatelle della casa<sup>A,C,G,F,I,J,14</sup></b>	15,50
	Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen und Champignons in Sahnesauce	
<b>42.</b>	<b>Tagliatelle con Gambaretti<sup>A,B,C,F,I,J,4</sup></b>	15,00
	Bandnudeln mit Krabben, Rucola und Knoblauch in Tomaten - Weißweinsauce	
<b>43.</b>	<b>Tagliatelle con Salmone<sup>A,C,D,F,G,I,J,1,4,14</sup></b>	15,00
	Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Hummersahnesauce	
<b>44.</b>	<b>Linguine Tonnate<sup>A,C,D,F,I,J,4</sup></b>	14,50
	Feine Bandnudeln mit Thunfisch und Kapern in Tomaten – Weißweinsauce (leicht Pikant)	
<b>45.</b>	<b>Linguine Frutti di Mare<sup>A,B,C,D,F,I,J,N,4</sup></b>	15,00
	Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie in Tomaten - Weißweinsauce	
<b>46.</b>	<b>Linguine con Scampi<sup>A,B,C,F,I,J,4</sup></b>	15,00
	Feine Bandnudeln mit Scampi und Cherrytomaten, in einer Knoblauch - Weißweinsauce	
<b>47.</b>	<b>Linguine al Pesto<sup>A,F,G</sup></b>	13,50
	Mit hausgemachtem Pesto und Parmesan	
<b>48.</b>	<b>Gnocchi La Pizzetta<sup>A,F,G,I,J,14</sup></b>	14,50
	Mit Entrecôtestreifen in einer Tomaten - Mascarponesauce	
<b>49.</b>	<b>Gnocchi Sorrentina<sup>A,F,G</sup></b>	13,50
	Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum	
<b>50.</b>	<b>Gnocchi Gorgonzola<sup>A,F,G</sup></b>	13,50
	Gorgonzola, Spinat	

# *Suppen*

110. Minestrone<sup>A,I,G</sup> 8,00

Italienische Gemüsesuppe

111. Tomaten Suppe<sup>I,G</sup> 7,70

Tomatensuppe

# *Antipasti*

112. Bruschetta<sup>A</sup> Stk. 2,00

Geröstete Brotscheibe belegt mit Cherrytomaten,  
Knoblauch, Oregano und Basilikum

113. Carpaccio di Manzo<sup>G,J</sup> 13,50

Rinderfleisch-Carpaccio auf Rucola,  
Frisch geriebenen Parmesan

114. Antipasto La Pizzetta<sup>D,G,J,13</sup> 13,50

Vorspeisevariationen aus Italien

115. Antipasto di Verdure 13,50

Verschiedene Gemüse aus der Pfanne und Grill

116. Mozzarella di Bufala<sup>G</sup> 15,00

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten auf Rucola

117. Parmigiana<sup>A</sup> 13,50

Auberginenuflauf mit Mozzarella überbacken



# Salat

72.	Insalata Mista <sup>J,3,4</sup>	9,00
	Gemischter Salat	
73.	Insalata Rucola-Pinoli <sup>J,G,H,3,4</sup>	14,00
	Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesansplitter und Gerösteten Pinienkerne	
74.	Insalata Tonno e Pecorino <sup>D,J,G,3,4,13</sup>	13,00
	Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse Oliven und Cherrytomaten	
75.	Insalata con Pollo <sup>J,3,4</sup>	13,50
	Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen gebratenen Champignons, Ofenpaprika, Tomaten und Mais	
76.	Insalata Rucola Pastore <sup>G,J,3,4</sup>	13,50
	Rucolasalat mit Schafskäse, Artischockenherzen, Cherrytomaten, frischen Champignons	
77.	Insalata La Pizzetta <sup>J,G,H,3,4</sup>	17,50
	Gemischter Salat mit gebratene Lachstreifen, Scampi, Cherrytomaten und Avocado	
78.	Insalata Carlo <sup>J,3,4</sup>	17,50
	Gemischter Salat mit gebratenen Entrecôtestreifen und gegrilltem Gemüse	



**Allergene:** A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.), B Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C Eier oder Eiererzeugnisse, D Fisch oder Fischerzeugnisse, E Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, F Soja oder Sojaerzeugnisse, G Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), I Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, J Senf oder Senferzeugnisse, K Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupine oder Erzeugnisse daraus, N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus. **Zusatzstoffe:** 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Antioxidationsmittel, 4 Säuerungsmittel, 5 Konservierungsstoffe, 6 Süßstoffe, 7 Phenylalaninquelle, 8 Chinin, 9 Stabilisatoren, 10 aufgeschäumt mit Stickoxid, 11 Taurin, 12 Sulfite, 13 geschwärzt, 14 Geschmacksverstärker.

# Pizze

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella  
(Fior di Latte) belegt

<b>52.</b>	<b>Margherita<sup>A,F,G</sup></b>	10,00
	Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum	
<b>53.</b>	<b>Bufalina<sup>A,F,G</sup></b>	14,50
	Büffel – Mozzarella , Parmesansplitter, Cherrytomaten , Basilikum	
<b>54.</b>	<b>Napoli<sup>A,F,G,13</sup></b>	12,50
	Sardellen, Kapern, Oliven , Oregano	
<b>55.</b>	<b>Salame<sup>A,F,G,I,J,1,3,5,9</sup></b>	12,50
	Salami	
<b>56.</b>	<b>Prosciutto e Funghi<sup>A,F,G,3,5,9</sup></b>	12,50
	Kochschinken und Champignons	
<b>57.</b>	<b>Vegeteriana<sup>A,F,G</sup></b>	13,00
	gegrilltes Gemüse	
<b>58.</b>	<b>Capricciosa<sup>A,F,G,3,5,9,13</sup></b>	13,50
	Kochschinken, Frische Champignons, Artischocken, Oliven	
<b>59.</b>	<b>Mista<sup>A,F,G,1,3,5,9</sup></b>	13,50
	Salami, Kochschinken, frische Champignons, Peperoni	
<b>60.</b>	<b>Diavolo<sup>A,F,G,I,J,1,3,5,9</sup></b>	13,50
	Pikante Salami ( Spinata Casabrose)	
<b>61.</b>	<b>Gorgonzola<sup>A,F,G</sup></b>	13,50
	Gorgonzola, Spinat	
<b>62.</b>	<b>4 Stagioni<sup>A,F,G,1,3,5,9</sup></b>	13,50
	Kochschinken, Champignons, Artischocken, scharfe Salami	
<b>63.</b>	<b>Caprese<sup>A,F,G</sup></b>	13,50
	Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, frisches Basilikum	
<b>64.</b>	<b>Enzo<sup>A,F,G,1,3,5,13</sup></b>	13,50
	Pikante Salami ( Spinata Casabrose)	
<b>65.</b>	<b>Bresaola<sup>A,F,G,H</sup></b>	15,00
	Rucola, luftgetrockneter Rinderschinken, Parmesankäse, Walnüsse	
<b>66.</b>	<b>Tonno<sup>A,F,G,D</sup></b>	13,50
	Thunfisch, rote Zwiebeln	
<b>67.</b>	<b>Frutti de Mare<sup>A,F,B,G</sup></b>	13,50
	frische Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	
<b>68.</b>	<b>Italia<sup>A,F,B,G</sup></b>	15,00
	Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	
<b>69.</b>	<b>Scampi<sup>A,F,B,G</sup></b>	16,50
	Scampi, Knoblauch, Petersilie	
<b>70.</b>	<b>Calzone<sup>A,F,G,1,3,5,9</sup></b>	14,00
	Geschlossene Pizzatasche gefüllt nach Wunsch	
<b>71.</b>	<b>Salmone<sup>A,D,G</sup></b>	15,00
	frischer Lachs, Rucola	

## *Aus dem Ofen*

95. Lasagne Bolognese 14,00

Schichtblattnudeln mit Fleischsauce im  
Ofen überbacken

96. Lasagne alla Verdura 15,00

Schichtblattnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensahnesoße  
im Ofen überbacken

## *Focaccia - Pizzabrot*

97. Focaccia Classica 6,50

Mit Rosmarin und Olivenöl

98. Focaccia Pomodorini 9,50

Mit Cherrytomaten , Knoblauch und Basilikum



**Allergene:** A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.), B Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C Eier oder Eiererzeugnisse, D Fisch oder Fischerzeugnisse, E Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, F Soja oder Sojaerzeugnisse, G Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose), H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), I Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, J Senf oder Senferzeugnisse, K Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupine oder Erzeugnisse daraus, N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus. **Zusatzstoffe:** 1 Farbstoffe, 2 Koffein, 3 Antioxidationsmittel, 4 Säuerungsmittel, 5 Konservierungsstoffe, 6 Süßstoffe, 7 Phenylalaninquelle, 8 Chinin, 9 Stabilisatoren, 10 aufgeschäumt mit Stickoxid, 11 Taurin, 12 Sulfite, 13 geschwärzt, 14 Geschmacksverstärker.

# ..... *Pizze Speziale* .....

<b>82.</b>	<b>Veganer (Rossa)</b>	12,50
Tomatensauce und gegrilltes Gemüse		
<b>83.</b>	<b>Marinara (Rossa)</b>	9,50
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch		
<b>84.</b>	<b>La Pizzetta (Bianca)</b>	15,50
Champignon – Trüffelcreme, Salsiccia ( ital. Wurst), Büffelmozzarella, Walnüsse, Olivenöl		
<b>85.</b>	<b>Salsiccia (Bianca)</b>	14,50
Salsiccia (ital. Wurst), hausgemachtes Pesto Kartoffelscheiben, Olivenöl		
<b>86.</b>	<b>Triolese (Bianca)</b>	14,50
Pizza mit Trioler Speck, Mozzarella und Gorgonzola		
<b>87.</b>	<b>4 Formaggi (Bianca)</b>	13,50
Pizza 4 Käsesorten		
<b>88.</b>	<b>Cicco</b>	14,50
Olive, Gorgonzola und getrocknete Tomaten		
<b>89.</b>	<b>Lu!!</b>	13,50
Pikante Salami, Zwiebeln, Kapern und Basilikum		



Allergene: **A** Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.), **B** Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, **C** Eier oder Eiererzeugnisse, **D** Fisch oder Fischerzeugnisse, **E** Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, **F** Soja oder Sojaerzeugnisse, **G** Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose), **H** Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), **I** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, **J** Senf oder Senferzeugnisse, **K** Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, **L** Schwefeldioxid und Sulfite, **M** Lupine oder Erzeugnisse daraus, **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus. Zusatzstoffe: **1** Farbstoffe, **2** Koffein, **3** Antioxidationsmittel, **4** Säuerungsmittel, **5** Konservierungsstoffe, **6** Süßstoffe, **7** Phenylalaninquelle, **8** Chinin, **9** Stabilisatoren, **10** aufgeschäumt mit Stickoxid, **11** Taurin, **12** Sulfite, **13** geschwärzt, **14** Geschmacksverstärker.

## *Carni*

Serviert mit Tagesbeilagen

<b>102.</b>	<b>Petti di Pollo ai Funghi</b> <sup>A,C,F,G,I,J,4,14</sup>	17,00
	Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesoße	
<b>103.</b>	<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>A,C,F,G,I,J,4,14</sup>	23,00
	Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
<b>104.</b>	<b>Scaloppine al Gorgonzola</b> <sup>A,F,G,I,J,14</sup>	22,00
	Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola	
<b>105.</b>	<b>Entrecote Argentina alla Griglia</b> <sup>G</sup>	23,00
	Argentinisches Entrecôte vom Grill	

## *Pesce*

Serviert mit Tagesbeilagen

<b>106.</b>	<b>Salmone con Gamberetti</b> <sup>A,B,C,D,F,G,I,J,1,4,14</sup>	25,00
	Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce	
<b>107.</b>	<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup>	25,00
	Gegrillter frischer Lachs	
<b>108.</b>	<b>Scampi al Pepe Verde</b> <sup>A,B,C,D,F,G,I,J,4,14</sup>	25,00
	5 Großgarnelen in grüner Pfeffersauce	
<b>109.</b>	<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B</sup>	25,00
	5 Großgarnelen vom Grill	

## *Dolci*

<b>120.</b>	<b>Tiramisu</b> <sup>A,C,G,2</sup>	6,00
	Hausgemachter italienischer Kuchen	
<b>121.</b>	<b>Cassata Siciliana</b> <sup>A,C,G,H</sup>	6,80
	erfrischende italienische Eisspezialität	
<b>122.</b>	<b>Panna Cotta</b> <sup>A,C,G</sup>	6,00
	Hausgemachtes, Panna Cotta	

..... *Aperitivi* .....

1.	San Bitter <sup>1</sup> alkoholfrei	0,1l	4,50
2.	Martini <sup>1,2</sup> Bianco oder Rosso	5cl	5,00
3.	Prosecco <sup>12</sup> Ital. Sekt, trocken	0,1l	5,00
4.	Campari <sup>1</sup> Orange oder Soda	0,2l	7,50
5.	Hugo <sup>1,8,12</sup> Holunder-Sirup mit Prosecco, Soda, Limette und Minze	0,2l	7,50
6.	Aperol Spritz <sup>1,8,12</sup> Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	7,50

..... *Vini Bianchi* .....

11.	Grillo <sup>12</sup> trocken	Glas 0,2 l	6,50
		0,5 l	13,50
		1,0 l	24,50
12.	Frizzantino <sup>12</sup> lieblich	Glas 0,2 l	6,50
		0,5 l	13,50
		1,0 l	24,50

..... *Vini Rossi* .....

13.	Montepulciano <sup>12</sup> trocken	Glas 0,2 l	6,50
		0,5 l	13,50
		1,0 l	24,50
	Weinschorle <sup>12</sup> weinhaltiges Mischgetränk	0,2 l	6,50

..... *Bevande fredde* .....

14.	San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25l / 0,75l	3,50 / 6,50
15.	Panna Naturale Stilles Mineralwasser	0,25l / 0,75l	3,50 / 6,50
16.	Coca Cola <sup>1,2,4</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
17.	Fanta <sup>1,3,4,9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
18.	Sprite <sup>4</sup>	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
19.	Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
20.	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
21.	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
22.	Zitronenlimonade Bio	0,33 l	3,50
23.	Rhabarberlimonade Bio	0,33 l	3,50
24.	Zitronenlimonade Bio	0,33 l	4,00
25.	Himbeerlimonade Bio	0,33 l	4,00
26.	Orangenlimonade Bio	0,33 l	4,00
27.	Bitterlemon <sup>3,4,8</sup> Bio	0,33 l	4,00
28.	Ginger Ale <sup>1,4</sup> Bio	0,33 l	4,00
29.	Tonic Water <sup>4,8</sup> Bio	0,2 l	4,00

## ..... *Birre* .....

125.	Warsteiner	F1 0,33 l	4,00
126.	Warsteiner	F1 0,5 l	5,00
127.	Warsteiner Alkoholfrei	F1 0,33 l	4,00
128.	Stiftung Hell	0,5 l	5,00
129.	Erdinger <sup>A</sup> Kristallweizen	F1 0,5 l	5,00
130.	Erdinger <sup>A</sup> Hefeweizen	F1 0,5 l	5,00
131.	Erdinger <sup>A</sup> Hefeweizen Dunkel	F1 0,5 l	5,00
132.	Erdinger <sup>A</sup> Hefeweizen Alkoholfrei	F1 0,5 l	5,00
133.	Nastro <sup>A</sup> Azzuro italienisches Bier	F1 0,33 l	5,00
134.	Peroni <sup>A</sup> italienisches Bier	F1 0,33 l	4,00
135.	Gösser Natur Radler	F1 0,33 l 0,5 l	4,00 5,00

## ..... *Liquori e Amari / Alcolici* .....

410.	Ramazzotti	2 cl	4,00
411.	Averna <sup>1</sup>	2 cl	4,00
412.	Fernet Branca	2 cl	4,00
413.	Sambuca	2 cl	3,00
414.	Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,00
415.	Limoncello <sup>1</sup>	2 cl	3,00
416.	Vecchia Romagna <sup>12</sup> ital. Brandy	2 cl	4,00
417.	Grappa	2 cl	3,00

## ..... *Bevande calde* .....

30.	Kaffe <sup>2</sup>	Tasse	2,50
31.	Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,00
32.	Espresso doppio <sup>2</sup>	Tasse	3,50
33.	Caapuccino <sup>G,2</sup>	Tasse	3,00
34.	Latte Macchiato <sup>G,2</sup>	Glas	3,50
35.	Tee diverse Sorten	Glas	2,50
36.	Heiße <sup>G,2</sup> Schockolade	Glas	3,50

Zusatzstoffe: **1** Farbstoffe, **2** Koffein, **3** Antioxidationsmittel, **4** Säuerungsmittel, **5** Konservierungsmittel, **6** Süßstoffe, **7** Phenylalaninquelle,  
**8** Chinin, **9** Stabilisatoren, **10** aufgeschäumt mit Stickoxid, **11** Taurin, **12** Sulfite, **13** geschwärzt, **14** Geschmacksverstärker

Preise in Euro inkl. Service und gesetzlicher MwSt.

