

Aperitif Grappa Salute

5	Hugo ^{2,3,l} <i>Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Minze</i>	25 cl	9,50 €
6	Martini Tonic ^{2,3,4,l}	25 cl	8,00 €
7	Limoncello Spritz ^{2,3,4,l}	25 cl	8,00 €
8	Americano ^{2,3,l} <i>Martini Rosso, Campari, Orange, Mineralwasser</i>	20 cl	9,50 €
9	Wodkalemon	20 cl	8,00 €
10	Aperol Spritz ^{2,3,l}	25 cl	8,50 €
11	La Grappa Royal ^{3,4} <i>(Prosecco mit Holundersirup)</i>	10 cl	7,00 €
12	Campari Orange ^{2,3,6,h,l}	25 cl	8,90 €
13	Campari Soda ^{2,3,6,10}	25 cl	8,00 €
14	Sherry m.d.c. ^{2,3,l}	5 cl	6,00 €
15	Lillet Berry <i>Lillet, Wild Berry, Erdbeeren</i>	20 cl	8,50 €
16	Campari Lemon	20 cl	9,00 €
17	Whisky Cola	20 cl	8,50 €
19	Prosecco Extra Brut ^{2,3,l}	1 Glas	6,50 €
20	Martini R.B.D. ^{2,3,4}	5 cl	6,00 €
21	Gin Tonic	20 cl	9,50 €
22	Negrone <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>	5 cl	9,50 €



Antipasti – Vorspeisen

29	Verdura alla griglia ^{1,2,3, f} <i>gegrilltes Gemüse</i>	12,50 €
30	Antipasto del Pastore ^{1,2,3, f} <i>gegrillter Ziegenkäse mit Tomaten, Parmaschinken auf Rucola</i>	16,00 €
31	Straccetti di Mozzarella ^{2,8,f} <i>gebratener Mozzarella mit Parmaschinken auf Rucola</i>	14,00 €
32	Melone Cantalupo ^{2,8,h} <i>Parmaschinken aus Parma mit Melone</i>	14,00 €
33	Bruschetta Rustica ^{1,a} <i>geröstetes Brot (3 Stück) mit Tomaten und Zwiebel</i>	8,50 €
34	Insalata di Mare ^{1,2,b,d,j} <i>Meeresfrüchtesalat</i>	16,50 €
35	Vitello Tonnato ^{1,c,d,j} <i>hauchdünn geschnittener Kalbsrücken mit würziger Thunfischmayonnaise</i>	16,50 €
39	Delizie ^{1,c,f,j} <i>hauchdünn geschnittener Kalbsrücken und Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola und Parmesan</i>	17,00 €
40	Formaggio di Pecora ^{1,2,3,f} <i>gegrillter Ziegenkäse auf Rucola, Walnüsse, Cherrytomaten, Honig</i>	16,00 €



Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.



Carpacci – Vorspeisen

138	Carpaccio di Manzo ^{1,f} <i>Carpaccio vom ital. Rinderfilet auf Rucola mt Parmesan, Senf und Walnüssen</i>	16,00 €
140	Carpaccio di Salmone ^{2,d} <i>Carpaccio vom Lachsfilet mit roten Zwiebeln auf Rucola</i>	16,50 €
141	Carpaccio di Spada ^{2,d} <i>Carpaccio vom Schwertfisch mit roten Zwiebeln auf Rucola</i>	16,50 €
142	Carpaccio di Coda di Rospo ^{2,d} <i>Seeteufelcarpaccio auf Rucola und rotem Pfeffer</i>	17,00 €

Vorspeisenkombinationen „La Grappa“

36	Parmaschinken, Salame Toscana, Formaggio di castel San Pietro ^{1,2,8,f} <i>verschiedene Salamisorten, Parmaschinken, Käse aus Schafs- und Kuhmilch (Emilia Romagna), Calabresische Oliven und Butter</i>	17,00 €
37	Gemischte Vorspeisenplatte ^{c,d,b,f,j,n,a} <i>für 2 Personen, aus der Vitrine</i>	29,00 €
38	Gemischte Vorspeisenplatte ^{c,d,b,f,j,n,a} <i>für 1 Person, aus der Vitrine</i>	14,50 €
41	San Daniele e Burro ^{2,f} <i>Parmaschinken und Butter</i>	14,00 €

Zuppe – Suppe

51	Pilze die die Welt bedeuten ^{2,7,j,a} <i>herzhafte Waldpilze in einer cremigen Sauce, dazu Knoblauchbrot</i>	10,50 €
54	Zuppa di Pomodoro ^{2,5,a,f} <i>Tomatensuppe</i>	8,00 €

Alle Vorspeisen und Suppen werden mit Brot serviert.

Salate – Insalate

131	Rucola e Grana ^{6,c,f} <i>Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan Grana</i>	10,50 €
150	Insalata di Pomodoro ^{6,c,f} <i>Tomatensalat mit roten Zwiebel und Basilikum</i>	8,50 €
151	Insalata Mista ^{2,6} <i>Gemischter Salat mit Joghurtdressing</i>	8,00 €
152	Bufala e crudo ^{2,f} <i>Büffelmozzarella aus Italien mit Tomaten, Parmaschinken und Rucola</i>	14,50 €
154	Salat „Broadway“ ^{2,6,a,c,f} <i>Salate der Saison mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Mais, Tomaten, ital. Joghurt</i>	16,00 €
155	Salat „Sofia“ <i>Salate der Saison, Cherrytomaten, Gurke, Karotte, Mais, Eier, Thunfisch Krabben, rote Zwiebeln, Oliven, ital. Joghurt</i>	14,00 €
156	Salat „Elena“ <i>Salate der Saison, Artischocken, Gurke, Paprika, Karotte, Eier, Emmentaler, Cherrytomaten, Oliven, ital. Joghurt</i>	12,00 €
157	Salat „Asia“ <i>Salate der Saison, Cherrytomaten, Gurke, Ruccola, Schinken, Karotte, rote Zwiebeln, Eier, Mais, Oliven, ital. Joghurt</i>	12,00 €
158	Salat „Azzurra“ <i>Salate der Saison, Cherrytomaten, Ruccola, Ei, gegrilltes Lachsfilet, ital. Joghurt</i>	17,00 €

Alle Salate werden mit Brot serviert.

Pasta – Nudeln

57	Pennette con Salmone ^{2,7,8,a,c,f,e} <i>Röhrennudeln mit Lachs, Artischocken, Gorgonzolasauce</i>	15,50 €
58	Spaghetti Carbonara ^{2,7,8,a,c,f,e} <i>Spaghetti mit Sahnesauce, Speck und Ei</i>	13,00 €
59	Spaghetti aglio olio é peperoncino ^{2,7,9,a,c} <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni</i>	12,50 €
60	Spaghetti al Pomodoro é Basilico ^{2,7,a,c} <i>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum</i>	12,00 €
61	Spaghetti del Pescatore ^{1,a,b,c,j} <i>Spaghetti mit Riesengarnelen in Knoblauchsauce</i>	17,00 €
62	Spaghetti alla Bolognese ^{2,5,7,a,c,j,h} <i>Spaghetti mit Fleischsauce</i>	13,00 €
63	Pennette ai 4 Formaggi ^{2,a,c,d,f,i,j} <i>Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsen</i>	14,00 €
65	Lasagne al Forno ^{2,5,7,a,c,f,i,j} <i>hausgemachter Auflauf von Schichtnudeln mit Fleischsauce, Schinken mit Mozzarella überbacken</i>	13,00 €
68	Gnocchi al Gorgonzola ^{2,4,7,9,a,c,i,f} <i>Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce</i>	14,00 €
70	Tagliatelle Capo ^{2,7,a,c,d,i} <i>Bandnudeln mit Lachs und grünem Pfeffer</i>	15,00 €
72	Tagliolini Montalto ^{2,7,9,a,c,f,i} <i>schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Rucola und Speck</i>	14,00 €
74	Spaghetti don Giovanni <i>Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Champignons, Spinat in Tomaten-Sahne-Sauce</i>	15,80 €
76	Tagliolini dolce verde ^{2,7,a,c,d,i} <i>schmale Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit rotem Pfeffer und Krabben</i>	14,00 €



Spezialitäten vom Chef

67	Gnocchi Limbotri ^{2,4,7,a,c,f,i} <i>Kartoffelnudeln mit Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten und Steinpilzen in Trüffel-Gorgonzolasauce</i>	16,50 €
71	Gnocchi della Nonna <i>Kartoffelnudeln mit Steinpilzen, Artischocken und Mozzarella</i>	13,50 €
75	Tagliatelle Fiorentina ^{2,7,a,c,e,f} <i>Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Spinat in Gorgonzolasauce</i>	15,00 €
77	Tagliatelle con Agnello ^{2,4,7,a,c,f} <i>Bandnudeln mit Lammfleischspitzen, Paprika in frischer Tomatensauce</i>	16,00 €
64	Penne alla Corte d'Assisi ^{2,7,a,c} <i>Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen und frischen Tomaten (scharf)</i>	15,00 €
73	Tagliolini al Tartufo ^{2,4,7,a,c,f} <i>schmale Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln und Parmesan</i>	24,00 €
79	Penne e senape ^{2,4,7,a,c,f,i} <i>Röhrennudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons und Artischocken in Senfsoße</i>	16,00 €

Wünschen Sie Ihr Pastagericht als kleine Portion, berechnen wir Ihnen 2,50 € weniger.

Pesce – Fisch

121	Gamberoni alla griglia ^{2,3,7,a,b,c,d,f} <i>4 gegrillte Riesengarnelen mit Spinat und kleinem gemischten Salat</i>	32,00 €
122	Salmone alla griglia ^{2,3,7,a,b,c,d,f} <i>gegrilltes Lachsfilet mit Spinat</i>	27,00 €
124	Tris di pesce fresco al „Cartoccio“ ^{2,3,7,a,b,c,d,f} <i>Seeteufel, Gambas, Lachs, Kräuter in der Papierhülle, dazu Fettuccine</i>	32,00 €
125	La „Paloma“ ^{2,3,7,a,c,d,f,j} <i>Lachsfilet in Safransauce, dazu Fettuccine und Broccoli</i>	30,00 €
126	Pesce Spada alla Trapanese <i>Schwertfischsteak mit Oliven, Karpfern in Rotweinsauce, dazu Fettuccine und Broccoli</i>	29,00 €
127	Grigliata Profumata <i>3 Sorten Fisch vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln</i>	33,00 €
128	Caciucco alla „Pinchiorri“ (Fischsuppe) ^{2,3,7,a,d,f} <i>Seeteufel, Lachs, Riesengarnelen und Krabben in einer Spezial-Tomatensauce, Kräuter und Knoblauchbrot</i>	29,00 €



Filetto di manzo – Rinderfilet (ca. 220 g)

Italienisches Rindfleisch aus Lazio (sakura)

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten? englisch, medium oder durch

80	Filetto alla Griglia ^{2,7,e} <i>Rinderfilet vom Grill, dazu Spinat und Bratkartoffeln</i>	34,00 €
81	Filetto ai Porcini ^{2,7,e} <i>Rinderfilet mit Steinpilzen, Parmesanscheiben, dazu Fettuccine</i>	37,50 €
82	Filetto al Pepe Verde ^{7,a,c,f,l} <i>Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Fettuccine</i>	36,00 €
83	Filetto Caterina Medici ^{7,a,c,f,l} <i>Rinderfilet mit Spitzmorcheln, Cherrytomaten, leichter Sahnesauce, flambiert mit Grand Marnier, dazu Fettuccine</i>	37,00 €
84	Rene´DE Chateaubriand ^{1,2} (ca. 500 g) <i>Rindersfiletsteak für 2 Personen – mit verschiedenem Gemüse und Sauce Bernaise</i>	80,00 €
87	Filetto Parmese ^{2,7,e} <i>Rinderfilet in Marsalasaucе, mit Parmaschinkenmantel, Parmesanscheiben, dazu Fettuccine</i>	38,00 €

Kalbsmedaillons

90	Piccata Milanese <i>Kalbsmedaillon mit Eiern nach Mailänder Art, dazu Fettuccine</i>	29,00 €
92	Scaloppine al Tartufo ^{2,7,a,f,l} <i>Kalbsmedaillon mit Trüffel, dazu Fettuccine</i>	34,00 €
96	Scaloppine alla Veneziana ^{2,7,e} <i>Kalbsmedaillon mit Spitzmorcheln, Cherrytomaten, leichter Sahnesauce, dazu Fettuccine</i>	28,00 €
97	Saltimbocca alla Romana ^{2,7,a,e,l,j,h} <i>Kalbsmedaillon mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, dazu Fettuccine</i>	29,00 €

Agnello/Lamm

Compania Artistica Cav. Riccoli · Bacco in Toscana

100	Scottadite d' Agnello ^{2,7,j} <i>Lammkotelett vom Grill, dazu Bratkartoffeln</i>	33,00 €
101	Sella d' Agnello (la Grappa) ^{2,7,c,f,j} <i>Lammkarree in Rotwein-Balsamicosauce, dazu Fettuccine</i>	35,00 €
102	Sella d' Agnello ai Porcini ^{2,7,c,f,j} <i>Lammkarree in Steinpilzsauce, dazu Fettuccine</i>	37,00 €



Bistecche/Steak

105	Tagliata Toscana ^{2,7,f,j} <i>gegrillte Rumpsteakstreifen mit Rucola, Scherrytomaten und Parmesan, dazu Bratkartoffeln</i>	30,00 €
106	Bistecca alla Griglia ^{2,7,e,j} <i>gegrilltes Rumpsteak mit Spinat und Bratkartoffeln</i>	29,00 €
108	Bistecca ai Funghi ^{2,7,a,f} <i>Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce, dazu Fettuccine</i>	32,00 €

Extras

750	Pasta mit Trüffel ^{2,4,7,a,c,f}	10,50 €
751	Kartoffeln, Spinat, Brokkoli, Brot & Oliven ^{2,7,a,f,j}	4,50 €
752	Brot ^{a,f}	2,00 €
753	Steinpilzsoße ^{2,7,c,f,j}	5,50 €
754	Gorgonzolasoße ^{2,7,c,f,j}	6,00 €
755	Grüne Pfeffersoße ^{2,7,c,f,j}	5,00 €
756	Rotweinssoße ^{2,7,c,f,j}	9,00 €

Dessert – Nachspeisen

194	Panna Cotta ^{3,4,b,f} <i>gekochte und gestürzte Sahnecreme mit frischem Obst</i>	8,50 €
195	Tiramisú ^{4,a,b,c,f,h} <i>mit frischem Obst</i>	9,50 €
196	Erdbeeren mit Pfeffersauce ^{3,4,b,f} <i>zubereitet am Tisch mit Grand Marnier</i>	12,00 €
197	Tartufo ^{4,a,b,c,f,h} <i>Trüffeleis mit Schokosauce</i>	9,00 €
206	Composizione La Grappa ^{3,4,b,f} <i>verschiedene Dessertsorten vom Chefkoch</i>	12,00 €
207	Parfait della casa ^{4,a,b,c,f,h}	7,50 €

Formaggi – Käse

181	Pecorino ^{2,f} <i>Käse aus Schafsmilch</i>	10,00 €
182	Parmigiano ^{2,f}	10,00 €
183	Bel Paese ^{2,f} <i>Weichkäse</i>	10,00 €
184	Gemischte Käseplatte ^{2,f} <i>nach Sortiment</i>	16,00 €



Alle Käseplatten werden mit Brot, Oliven, Obst und Honig serviert.

Offene Weine

Weißwein 0,2 l

249	Pinot Grigio ^{1,2,3,l} <i>Weißwein trocken, fruchtig, leicht</i>	7,00 €
250	Chardonnay ^{1,2,3,l} <i>Weißwein halbtrocken, fruchtig, leicht</i>	7,00 €
251	Frizzantino ^{1,2,3,4,l} <i>Weißwein, lieblich, harmonisch</i>	6,50 €
252	Rosé ^{1,2,3,l}	7,00 €
254	Weißweinschorle ^{1,2,3,l}	6,50 €

Rotwein 0,2 l

281	Merlot ^{1,2,3,l} <i>Rotwein, leicht, harmonisch</i>	7,50 €
282	Lambrusco Reggiano ^{1,2,3,4,l} <i>Rotwein, lieblich</i>	6,50 €
283	Primitivo Manduria I.G.P. ^{2,9} <i>Rotwein, trocken, herb, vollmundig</i>	8,50 €
285	Chianti ^{1,2,3,l} <i>Rotwein, trocken, herb</i>	7,50 €
286	Valpolicella <i>Rotwein, trocken, leicht</i>	7,50 €



Möchten Sie eine andere Sorte Wein oder eine Empfehlung, fragen Sie bitte unser Personal.

Birre – Biere

217	König Pilsener vom Fass ^{a,l}	GI. 0,50 l	6,00 €
218	König Pilsener vom Fass ^{a,l}	GI. 0,30 l	3,20 €
220	Köstritzer Schwarzbier ^{a,l}	Fl. 0,30 l	3,60 €
221	Bitburger Radler ^{4,a,l}	Fl. 0,33 l	4,00 €
222	Benediktiner ^{4,a,l} hell / dunkel	GI. 0,50 l	6,00 €
223	Diesel ^{4,11,a,l}	GI. 0,50 l	6,00 €
224	Benediktiner Weizen alkoholfrei ^{4,a,l}	Fl. 0,50 l	6,00 €



Digestivi 0,4 cl

291	Limoncello	5,50 €
292	Ramazotti ^{1,4}	5,50 €
293	Fernet Branca ^{1,2,3,4}	5,50 €
294	Averna ^{1,2,3,4}	5,50 €
295	Amaro Montenegro ^{1,2,3,4}	5,50 €
296	Underberg ^{1,2,3,4}	5,50 €
297	Ramazotti Rosato ^{1,4}	5,50 €
298	Williamsbirne ^{1,2,3,4}	5,50 €
299	Baileys ^{1,2,3,4}	5,50 €
310	Sambuca ^{1,2,3,4}	5,50 €
311	Amaretto ^{1,2,3,4,l}	5,50 €
312	Grand Marnier ^{1,2,3,4}	5,50 €



Cognac & Brandy 0,2 cl

300	Cointreau ^{1,2,3,4,l}	7,00 €
301	Hennessy ^{1,2,3,4,l}	7,00 €
325	Remy Martin X.O. ^{1,2,3,4,l}	14,00 €
328	Vecchia Romagna ^{1,2,3,4,l}	10,00 €



Whisky/Rum 0,4 cl

302	Jack Daniel's ^{1,2,3,4,l}	9,00 €
303	Chivas Regal ^{1,2,3,4,l}	9,00 €
304	Ballantine's ^{1,2,3,4,l}	6,00 €
306	Diplomático ^{1,2,3,4,l}	9,00 €
338	Oban ^{1,2,3,4,l}	13,00 €
339	Zacapa ^{1,2,3,4,l}	14,00 €



Möchten Sie eine andere Sorte Grappa oder eine Empfehlung, fragen Sie bitte unser Personal.

Alkoholfreie Getränke

230	S.PELLEGRINO Gourmet ⁶		0,25 l	3,00 €
231	S.PELLEGRINO Gourmet ⁶		0,75 l	6,00 €
232	S.PELLEGRINO Acqua Panna (Stilles Wasser) ⁶		0,50 l	4,00 €
233	S.PELLEGRINO Acqua Panna (Stilles Wasser) ⁶		0,75 l	6,00 €
234	Apfelschorle ^{1,2,3,4,h}	0,20 l 2,80 €	0,40 l	5,80 €
235	 ^{1,2,3,4,5,11} Flasche		0,33 l	4,60 €
236	 light ^{1,2,3,4,5,11} Flasche		0,33 l	4,60 €
246	 Zero Sugar ^{1,2,3,4,5,11} Flasche		0,33 l	4,60 €
237	Spezi ^{1,2,3,4,6,11} Flasche		0,33 l	4,60 €
238	Fanta ^{1,2,3,4,6,11} Flasche		0,33 l	4,60 €
239	Sprite ^{1,2,3,4,6,11} Flasche		0,33 l	4,60 €
240	Tonic ^{2,4,6,10}	0,20 l 3,50 €	0,40 l	6,00 €
241	Ginger Ale ^{2,3,6,10}	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
242	Bitter Lemon ^{1,2,3,6,10,h}	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
243	 Apfelsaft ^{1,3,4,6,h}	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
244	 Orangensaft ^{1,2,3,4,h}	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
245	 Rhabarberschorle ^{1,2,3,4,h}		0,33 l	3,30 €

Heiße Getränke

349	Kaffee ¹¹			3,00 €
350	Espresso ¹¹			2,90 €
351	Moccachino Italiano mit Schokosoße und bitterem Kakao ^{11,f}			3,20 €
352	Espresso Macchiato ^{11,f}			3,20 €
353	Cappuccino all' Italiana ^{11,l}			4,00 €
354	Latte Macchiato ^{11,l}			4,00 €
355	Espresso Corretto ^{1,2,3,4,11,l} (nach Wunsch mit Grappa oder Sambuca)			3,50 €
356	Schokolade ^{1,2,3,4,e,f}			4,00 €
358	Grog al Rum ^{1,2,3,4,l}			5,00 €
359	Tee ^{2,3,11} (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz)			3,00 €
448	doppelter Espresso ^{2,3,11}			5,40 €



kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 - Farbstoff, Phosphat, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Farbstoff, 4 - Süßungsmittel, 5 - Antioxidationsmittel, 7 - Geschmacksverstärker, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - chininhaltig, 11 - koffeinhaltig

Allergene:

a - glutenhaltig, b - enthält Krebstiere, c - enthält Eier, d - enthält Fisch, e - enthält Erdnüsse, f - enthält Milch, g - enthält Soja, h - enthält Schalenfrüchte, i - enthält Senf, j - enthält Sellerie, k - enthält Sesam, l - enthält Sulfite, m - enthält Lupinen, n - enthält Weichtiere

Leider können wir Ihnen nicht alle Zutaten, Zusatzstoffe und Allergene auf der Karte ausweisen. Falls Sie Fragen haben, beantworten wir diese gerne.