

Antipasti e Insalate (Vorspeisen und Salate)

Bruschetta**	5,60€
mit Basilikum aromatisierte Tomatenwürfel, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot	
Insalata mista**	5,80€
knackiger gemischter Salat	
Insalata Siciliana	8,00€
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven	
Mozzarella Caprese*	9,50€
der Klassiker aus Capri Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
Carpaccio	10,00€
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Champignons Parmesan mit spritziger Marinade	
Vitello Tonnato	9,90€
Hauchdünne Fleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	
<u>Zuppe (Suppen)</u>	
Zuppa di Pomodoro*	5,50€
Tomatencremesuppe mit Basilikum	
Minestrone **	5,90€
Gemüsesuppe	
Caciucco di pesce	9,50€
Fischsuppe	
<u>Pasta (Nudelgerichte)</u>	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino **	6,90€
mit Knoblauch, Olivenöl pikant	
Spaghetti Pomodoro e Basilico **	7,90€
mit Knoblauch Tomatensauce und Basilikum	
Spaghetti al Pesto*	7,90€
mit Basilikum und Pesto	
Spaghetti Carbonara	8,90€
mit Ei, Speck und Pecorino	
Spaghetti alla Puttanesca	9,50€
mit Knoblauch, Sardellen, Kapern und Tomatensauce	

Penne Arrabbiata** mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce	8,60€
Penne Siciliana mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce	9,70€
Penne all'Amatriciana mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und Pecorino	9,70€
Penne ai Broccoli* mit Zwiebeln, Broccoli in Sahne	9,80€
Penne ai Formaggi* mit Käsesahnesauce	9,50€
Penne Catania mit hausgemachter Salsiccia, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola	13,50€
Tortellini alla Panna mit Schinken in Sahnesauce	10,50€
Tortellini della Nonna mit Speck, Champignon, Erbsen und Tomaten-Sahnesauce	11,50€
Tagliatelle Delizia mit Zucchini, Schinken und Käse-Sahnesauce	10,50€
Tagliatelle Salmone mit Lachs, Zwiebeln in Tomaten- Sahnesauce	11,50€
Tagliatelle Filetto mit Rinderstreifen, Champignons und Zwiebeln	11,50€
Tagliatelle spinaci* mit Zwiebeln Spinat – Sahnesauce	9,80€
Tagliatelle Alfredo Erbsen, Schinken - Sahnesauce	9,80€
Spagetti mit Scampi's Wahlweise in Knoblauch in Öl oder Tomatensauce	13,50€
Tagliatelle Norma* mit Auberginen in Tomatensauce und Knoblauch	10,50€
<u>al forno (aus dem Ofen)</u>	
Lasagne (Bolognese Art) Nudelauflauf mit Hackfleisch , Tomaten, Sahnesauce und Käse überbacken	10,80€
Cannelloni* Nudelrollen mit Ricotta & Spinat gefüllt, Sahnesauce mit Käse überbacken	10,50€
Penne al forno Schinken, Champignon, Erbsen in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	11,50€

Vegetarisches*

Portion Broccoli oder Spinat (mit Knoblauch & Olivenöl gedünstet)	5,50€
Broccoli oder Spinaci al forno (mit Sahne & Käse überbacken)	9,30€
Caponata (gemischtes Gemüse nach Sizilianischer Art)	9,50€

Vegetarische Gerichte sind mit einem * Stern gekennzeichnet

Vegane Gerichte mit ** Sternen gekennzeichnet.

Sie können alle Nudelgerichte auch glutenfrei bekommen bei einem Aufpreis von 2,50€.

Auf Vorbestellung bekommen Sie auch glutenfreie Pizza!

All unsere frischen und regionalen Fisch und Fleischgerichte finden Sie auf unserer Empfehlungstafel im Gastraum. Sie können sich auch vertrauensvoll an unser Servicepersonal wenden.

Zu Fleisch und Fischgerichten können Sie aus folgenden Beilagen wählen:

- Kartoffeln alla Pizzaiola (Zwiebeln, Tomatensauce, Oregano)
- Pasta
- Beilagensalat

Beilagen: Reis	3,00€
Gemüse	5,00€
Rosmarinkartoffeln	3,50€
Brotkorb vegan	2,50€
Brotkorb mit 3 verschiedenen hausgemachten Dip´s	5,00€

Seit Dez. 2014 ist die neue Lebensmittel-Informationsverordnung in Kraft, diese besagt das wir alle enthaltenen Allergenen-kennzeichen müssen. Bei Fragen zu erhaltenen Allergenen fragen Sie unser Team.

Pizza

unsere Pizzen sind ca. 33cm mit würziger Tomatensauce & Mozzarella

Unser Pizzateig ist Vegan.

Sie können sich gern eine Vegane Pizza zusammenstellen.

Pizza Margherita *mit Basilikum	6,90€
Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanstreifen	12,50€
Pizza Napoli mit Sardellen und Oliven	7,90€
Pizza Boscaiola *mit Champignons	8,00€
Pizza Modena mit Coppaschinken, Artischocken, Radicchio und Parmesan	12,50€
Pizza Milano mit Salami	8,20€
Pizza Emiliana mit Schinken	8,20€
Pizza Etna mit Schinken, Salami, Champignons und Peperonciniöl	10,80€
Pizza Prosciutto e Funghi mit Schinken und Champignons	9,50€
Pizza Palermo mit Thunfisch und Zwiebeln	9,20€
Pizza Calzone mit Pizzatasche mit Schinken, Ei und Champignons	9,80€
Pizza Salmone mit Lachs, frischen Tomaten und Rucola	12,00€
Pizza Capricciosa mit Schinken, Champignon, Ei und Oliven	10,80€
Pizza Spinaci e gorgonzola * mit Spinat und Gorgonzola	10,80€
Pizza Catania mit Salsiccia, trockene Tomaten, Rucola und Pecorino	13,00€
Pizza Vegetaria *mit Gemüse	11,00€
Pizza Diavolo mit scharfer Salami, Paprika und Kapern	10,80€
Pizza 4 Formaggi mit Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Pecorino	10,80€
Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas	9,00€
Pizza Quattro Stagioni mit Schinken, Champignons, Artischocken & Erbsen	11,00€
Pizza Delizia mit Zwiebeln, Scamorza, Broccoli und Pancetta/ Speck	12,50€
Pizza Vegan ** ohne Mozzarella, mit frischen Tomaten, Spinat und Oliven	9,00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Orangensaft	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Sauerkirschnektar	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Bananennektar	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Mangonektar	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Tomatensaft	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Rhabarber Nektar	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Cranberrysaft	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €
Alle Säfte auch als Schorle:	0,2 l / 2,30 €	0,4 l / 4,00 €

Coca Cola	FL. 0,2 l / 2,20 €	0,4 l / 3,90 €
Coca Cola light	FL. 0,2 l / 2,20 €	0,4 l / 3,90 €
Fanta	FL. 0,2 l / 2,20 €	0,4 l / 3,90 €
Sprite	FL. 0,2 l / 2,20 €	0,4 l / 3,90 €
Spezi (Coca Cola & Fanta)	FL. 0,2 l / 2,20 €	0,4 l / 3,90 €
Oppacher Bitter Lemon	FL. 0,25 l / 2,20 €	0,5 l / 4,00 €
Oppacher Ginger Ale	FL. 0,25 l / 2,20 €	0,5 l / 4,00 €
OppacherTonic	Fl. 0,25 l / 2,20 €	0,5 l / 4,00 €

MINERALWASSER

San Pellegrino	0,25 l / 2,10 €	0,75 l / 4,80 €
San Pellegrino Aqua Panna	0,25 l / 2,10 €	0,75 l / 4,80 €
Oppacher spritzig	0,25 l / 1,80 €	0,75 l / 3,80 €

BIER vom Fass

Warsteiner Pilsener	0,2 l / 1,90 €	0,4 l / 3,60 €
König Ludwig Weissbier hell 0	,3 l / 2,40 €	0,5 l / 3,90 €
Radler (Pils mit Zironenlimonade)	0,2 l / 2,10 €	0,4 l / 3,60 €

Flaschenbier

König Ludwig dunkel	0,5 l / 3,60 €
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 3,60 €
König Ludwig Hefeweizen dunkel	0,5 l / 3,60 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l / 2,60 €
Peroni	0,33 l / 2,80 €

Offene Weine

Weiss

0,2l

Chardonnay Veneto Garanega IGT „ Travante“
Cantina Montelliana - Veneto

5,50 €

Pinot Grigio Veneto Garanega IGT „ Travante“
Cantina Montelliana – Veneto

5,50 €

Grillo Sicilia IGT, trocken
Roccaperciata – Sizilien

6,50 €

Branciforti Sicilia IGT trocken
Casa Vinicola Firriato / Sizilien

6,50 €

Rot

0,2l

Chianti DOCG “ Terre de Priori”
Cantina di Montepulciano – Toskana

5,50 €

Montepulciano d’Abruzzo DOC
Cantina Montelliana – Abruzzen

5,50 €

Branciforti Sicilia IGT trocken
Casa Vinicola Firriato / Sizilien

6,50 €

Merlot IGT trocken
Cantina Montelliana – Veneto

5,50 €

Rose´

0,2l

Branciforti Sicilia IGT trocken
Casa Vinicola Firriato / Sizilien

6,50 €

Bardolino Chiaretto DOC „ Villa Rocca“
Campagnola / Veneto

5,50 €

Weinschorle Von Rot-, Weiß- oder Roséwein

4,50 €

Prosecco & Spumante

Prosecco Frizz Treviso trocken

0,1l / 3,00 €
auf Eis 0,2l / 5,50 €
0,75l / 19,50 €

Aperitif

„Mitillino“ Prosecco mit Heidelbeerpüree und Minzblatt	0,10 l / 4,00 €
-	
„Fragolino“ Prosecco mit Erdbeerpüree und Minzblatt	0,10 l / 4,00 €
„Poli SPRIZZ“ Prosecco mit Poli Aperitivo, Soda und Orangenscheibe	0,20 l / 5,50 €
„SPRIZZ“ Prosecco mit Aperol, Soda und Orangenscheibe	0,20 l / 5,50 €
„Campari Tocco Rosso“ Campari, Holunderblütensirup, Prosecco & Eis	0,20 l / 5,50 €
„Aperol Rhabarber Spritz“ Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda & Eis	0,20 l / 5,50 €
„Campari Orange Spritz“ Campari, Orangensaft, Prosecco, Spritzer Soda & Eis	0,20 l / 5,50 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	0,05 l / 4,50 €
Campari	0,04 l / 3,80 €
Aperol	0,04 l / 3,80 €
Sanbitter san Pellegrino alkoholfrei	0,10 l / 3,00 €
Crodino san Pellegrino alkoholfrei	0,10 l / 3,00 €

LONGDRINKS

VODKa-Lemon Absolut Vodka, Bitter Lemon	5,80 €
VODKa-Cola 4cl Absolut Vodka, Coca Cola	5,80 €
Club Cola 4 cl Havana Club 3 Jahre, Coca Cola	5,80 €
Campari - Soda 4cl Campari, Soda	5,80 €
Campari-Orange 4cl Campari, Orangensaft	5,80 €
Gin-Tonic 4cl Hayman's London Dry Gin 40 %, Tonic	5,80 €

Spirituosen

Kräuter / Bitter

Averna Amaro Siciliano 32%	0,4cl	4,00€
Fernet Branca 40 %	0,4cl	4,00€
Ramazzotti 30 %	0,4cl	4,00€
Amaro Lucano	0,4cl	4,00€
Cynar	0,4cl	4,00€

Liquors

Frangelico Haselnusslikör 20%	0,2cl	2,60€
Galliano l'Autentico 42,3%	0,2cl	2,60€
Galliano Vanilla Liquor 30%	0,2cl	2,60€
Molinari Sambucca	0,2cl	2,60€
Disaronno Originale Amaretto	0,2cl	2,60€
Toschi Limoncello 32%	0,2cl	2,60€

Grappa aus dem Veneto

Grappa Po`di Poli Morbida (Moscato) 40%	0,2cl	4,90€
Grappa Po`di Poli Secca (Merlot) 40%	0,2cl	4,90€
Grappa Po`di Poli Elegante (Pinot) 40%	0,2cl	4,90€
Grappa Po´di Poli Aromatica (Traminer) 40%	0,2cl	4,90€
Grappa Sarpa di Poli 40%	0,2cl	4,90€
Grappa Sarpa Barrique di Poli "BIG MAMA" 40%	0,2cl	5,90€
Grappa Poli Cleopatra Moscato Oro 40%	0,2cl	5,90€
Grappa Poli Cleopatra Amarone Oro 40 %	0,2cl	5,90€
Grappa Poli Cleopatra Prosecco Oro 40%	0,2cl	5,90€

Brandy

Hennessy VS	0,2cl	5,90€
Vecchia Romagna Etichetta Nera 38%	0,2cl	4,00€

Segafredo - Kaffee Spezialitäten

Espresso	2,00€
Espresso doppio	3,00€
Cappuccino	2,60€
Caffe´crema	2,20€
Latte Macchiato	3,00€
Heiße Schokolade	2,60€

Kännchen.Tee 0,4l 3,80€

English Breakfast

Traditioneller Breakfast Tee, gemischt aus besten Ceylontees mit einer goldenen Tassenfarbe und einem kräftig aromatischen Geschmack

Assam Meleng

Dieser Assam Broken besticht durch sein volles, kräftiges und würziges Aroma, sowie durch eine dunkelrote Tassenfarbe.

Sencha Senpai

Der beliebteste japanische Grüntee, mit einem vollen Körper und würzigem Aroma. Die Tassenfarbe zeichnet ein helles Grün aus

Fancy Chamomile

Der Geschmack der Kamille, verfeinert und nuanciert mit Verbena und Zimt

Smooth Mint

Eine gelbgrüne Tassenfarbe korrespondiert mit dem kräftigen und erfrischenden Aroma dieser geschmackvollen Pfefferminze.

Strawberry Flip

Die harmonische Komposition roter Beeren entwickelt einen frischen, fruchtigen Geschmack mit einer dunkelroten Tassenfarbe

Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Erdbeerblätter, Erdbeerstücke, Aroma

Weisswein

Grillo Sicilia IGT trocken <u>Roccaperciata / Sizilien 100% Grillo</u>	0,75l	18,90€
Branciforti Sicilia IGT trocken <u>Casa Vinicola Firriato / Sizilien Cuvee aus 50% Catarratto, 50% Inzolia</u>	0,75l	18,90€
Firriato Chiaramonte Ansonica Sicilia IGT <u>Casa Vinicola Firriato / Sizilien 100% Ansonica</u>	0,75l	25,50€
Chardonnay IGP „Colle Cavalieri“ trocken <u>Cantina Tollo-Abruzzen 100% Chardonnay</u>	0,75l	19,50€
Regaleali Bianco Sicilia DOC trocken <u>Tasca d'Almerita / Sizilien Cuvee aus Catarratto, Inzolia, Grecanio, Chardonnay</u>	0,75l	24,50€
L'Airone Vermentino Toscana IGT <u>Tenuta Guado al Melo / Toscana 100% Vermentino</u>	0,75l	21,50€

Rotwein

Firriato Branciforti Rosso trocken <u>Casa Vinicola Firriato / Sizilien 100% Nero d'Avola</u>	0,75l	18,90€
Primitivo Salento IGT „ Doppio Passo“ <u>Botter / Apulien 50% Primitivo, 50% Zinfandel</u> U	0,75l	28,00€
Firriato Chiaramonte Rosso Sicilia IGT <u>Casa Vinicola Firriato / Sizilien 100% Nero d'Avola</u>	0,75l	24,50€
Etna Rosso DOC <u>Casa Vinicola Firriato / Sizilien 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio</u>	0,75l	29,00€
Syrah Sicilia Sallier de La Tour IGT <u>Tasca d'Almerita/ Sizilien 100% Syrah</u>	0,75l	23,50€
Regaleali Rosso DOC <u>Tasca d'Almerita / Sizilien 100% Nero d'Avola</u> .	0,75l	24,50€
Tuttobene Rosso Toscana IGT <u>Tenuta Guado al Melo / Toscana 50% Merlot, 50% Sangiovese</u>	0,75l	19,50€
Sedara Sicilia Rosso DOP <u>Donnafugata / Sizilien 90% Nero d'Avola, 10% andere</u>	0,75l	28,00€

Rosewein

Firriato Branciforti Rosato Sicilia IGT <u>Casa Vinicola Firriato / Sizilien 100% Sangiovese</u>	0,75l	19,50€
--	-------	--------