

## SPEISEN

### INSALATE

INSALATA MISTA 10,40 €  
Gemischter Blattsalat mit Wildkräutern in Himbeerdressing, Tomaten, Gurken, Zwiebeln

INSALATA RUCOLA 11,40 €  
Rucola-Salat, Champignons, Kirschtomaten, Parmesan-Späne, kaltgepresstes Olivenöl

### SUPPEN

CREMA DI POMODORI 9,00 €  
Fruchtige Tomatensuppe, Gin-Sahnehäubchen Basilikum

### ANTIPASTI

BURRATINA 17,90 €  
Burrata (cremiger Mozzarella), Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken, kaltgepresstes Olivenöl, gemahlener Pfeffer

ANTIPASTI MONTEVINO 17,30 €  
Italienischer Aufschnitt: Fenchel Salami, San Daniele-Schinken, Tiroler Speck, Toskanische Land-Salami und Pizzabrot

CARPACCIO CIPRIANI 19,50 €  
(Original nach Harry's Bar Venedig)  
Geklopftes Rinderfilet mit Zitronen-Mayonnaise

VITELLO TONNATO 17,90 €  
(nach Original-Rezept des Haus Savoyen)  
Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Soße, Kapern, gemahlener Pfeffer

BRUSCHETTA 10,90 €  
Geröstete Brotscheiben, San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano dazu kaltgepresstes Olivenöl

PIZZA PANE 8,00 €  
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

### CICCHETTI

**Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus unserer Vitrine oder fragen Sie nach der Cicchetti-Karte.**

### PASTA

PENNE AL PESTO 18,90 €  
mit hausgemachtem Pesto di Basilico mit Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl

SPAGHETTI AGLIO OLIO 14,90 €  
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie

SPAGHETTI AL POMODORO 14,90 €  
in fruchtiger Tomatensoße mit frischem Basilikum

STROZZAPRETI GAMBERI 23,90 €  
mit 4 Black Tiger Garnelen im Ganzen, Kirschtomatensoße und Rucola

### PASTA

LASAGNA ALL' ITALIANA AL FORNO 17,80 €  
hausgemachte Lasagne

PENNE LISCE ALL' ARRABBIATA 15,90 €  
in pikanter Tomatensoße mit Petersilie

RAVIOLI SPINACI & RICOTTA 17,90 €  
gefüllt mit Spinat & Ricotta in einer Butter-Salbeisauce

LINGUINE CHEF 22,90 €  
mit Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce

MACCHERONI ALLA BOSCAIOLA 19,90 €  
mit Champignons, Erbsen und Schinken in einer Tomaten-Sahnesoße

**PIZZE (neapolitanisch, Ø ca. 32cm)**  
ROSSO 9,50 €  
Tomatensoße, Knoblauch Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

MARGHERITA 12,00 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, kaltgepresstes Olivenöl, frisches Basilikum

FUNGHI 14,95 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, frische braune Champignons

VEGETARIA 17,20 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, gegrilltes Gemüse

TONNO 16,70 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Thunfisch, feine rote Zwiebeln

SALAME NAPOLI 17,30 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Salami Napoli, kaltgepresstes Olivenöl, Oregano

SALAME PICANTE 17,30 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Salami Calabrese, Chili-Öl, Oregano

PROSCIUTTO 17,30 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, ital. Kochschinken, Oregano, kaltgepresstes Olivenöl

SPINACI & SALMONE 17,80 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, frischer Blattspinat, Lachs aus dem Filet

PARMA 19,90 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Parmaschinken, frischer Rucola, gehobelter Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl, gemahlener Pfeffer

QUATTRO STAGIONE 18,70 €  
Tomatensoße, Fior di latte\*, Champignons, Schinken, Salami, Artischocken, Olivenöl, Oregano

PIZZONE ALLA COSTA (Spezialität) 21,30 €  
Gefülltes lauwarmes Pizzabrot mit Rucola, San Daniele Schinken, Tomaten, mariniertes Burrata und frischem Basilikum



### PIZZE BIANCHE

SALSICCIA 19,50 €  
Fior di latte\*, frische Salsiccia, gemahlener Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl

PESTO 18,40 €  
Fior di latte\*, hausgemachtes Pesto di Basilico mit Pinienkernen, Auberginen, frische Kirschtomaten

### PIZZE VEGANA

VEGAN CHEESE 17,80 €  
Tomatensoße, veganer Mozzarella, veganer Käse, Spinat, Kirschtomaten, kaltgepresstes Olivenöl

VEGAN RUSTICA 17,80 €  
Tomatensoße, veganer Aufschnitt, veganer Käse, Peperoni, kaltgepresstes Olivenöl, Pomodoro fresco

### EXTRAS

Chili | Kapern | Jalapenos | Knoblauch | Zwiebeln | Pilze | Oliven je 2,50 €

Artischocken | Getr. Tomaten | Gorgonzola | Salami Napoli | Fior di latte\* | Ananas | Prosciutto di Parma | Prosciutto Cotto | Parmesan | Anchovis je 3,60 €

\* speziell trockener Mozzarella für Pizza

### DESSERTS

TIRAMISÙ 9,90 €  
Hausgemacht nach Originalrezept

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN 9,90 €  
Schokokuchen mit Früchten der Saison

TARTUFO EIS 8,00 €  
Schokolade oder Vanille/Nuss

PANNA COTTA 9,90 €  
mit Früchten der Saison, Fruchtspiegel

SEMI-FREDDO à la Chef 9,90 €  
Halbgefrorenes je nach Saison

### GETRÄNKE

#### SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,90 €	4,90 €
Orangensaft	2,90 €	4,90 €
Kirschsafte	2,90 €	4,90 €
Maracujasaft	2,90 €	4,90 €
Bananensaft	2,90 €	4,90 €
Kirsch/Banane (KiBa)	2,90 €	4,90 €

**Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich. Für Speisen, die Sie sich einpacken lassen erheben wir eine Verpackungspauschale von 50 Cent.**

### WASSER

	0,25 l	0,75 l
Acqua Morelli naturale	3,40 €	7,80 €
Acqua Morelli frizzante	3,40 €	7,80 €

### SOFT GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Cola   Cola Light	2,80 €	4,60 €
Fanta   Sprite   Spezi	2,80 €	4,60 €

### BOTANICAL SOFT DRINKS

	0,33 l
Fritz Rhabarber Spritz	4,20 €
Fritz Trauben Schorle	4,20 €
Fritz Kirsch Holunder Apfel	4,20 €

### TONICS & LEMONS

Tonic 1724	0,2 l	4,90 €
Tonic Henry	0,2 l	4,20 €
Lemon Soda	0,33 l	4,90 €
Lemon Henry	0,2 l	4,20 €
Ginger Ale	0,2 l	3,80 €

### ROTWEINE

	0,75 l	0,1 l	0,2 l
Syrah Sicilia DOC Trovati 2018	23,00 €	3,90 €	7,00 €
Primitivo di Manduria Sud DOP Selezione 2018	32,00 €	5,50 €	9,00 €
Merlot Veneto IGP Sire 2017	26,00 €	4,30 €	7,90 €

### WEIßWEINE

	0,75 l	0,1 l	0,2 l
Bianco Salento Tratturi IGP 2018	22,00 €	2,90 €	4,80 €
Insolia BIO DOC	32,00 €	5,50 €	9,00 €
Grillo Lumà IGT 2019	21,00 €	3,50 €	6,40 €

### ROSÉWEINE

	0,75 l	0,1 l	0,2 l
Rosato Salento Tratturi IGP 2018	23,00 €	3,20 €	6,00 €
Alie Rosé Frescobaldi	46,00 €	6,90 €	14,00 €

### HAUSWEINE

	0,5 l
Primitivo Domodo Rotwein	16,00 €
Pinot Grigio DOC	16,00 €

### PROSECCO

	0,75 l	0,1 l	0,2 l
Prosecco Brut D.O.C. Teresa Ritzi	26,00 €	3,80 €	7,50 €

### BIERE

Altenauer Harzer Urstoff	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer Harzer Dunkel	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer Harzer Pilsener	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Altenauer alkoholfrei	0,33 l	3,60 €	0,5 l	3,50 €
Altenauer Malz	0,33 l	3,60 €	0,5 l	3,50 €
König Ludwig Weizen	0,33 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
König Ludwig alkoholfrei	0,33 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €
Radler	0,33 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €

### APERITIF

	0,2 l
Aperol Spritz	8,50 €
Rhabarber Spritz	8,50 €
Formula Antica mit Soda	8,50 €

### KRÄUTERLIKÖRE

	2 cl	4 cl
Schierker Feuerstein	2,20 €	4,00 €
Ramazotti		4,50 €
Averna		4,50 €
Amaro Nonino		7,00 €
Amaro Sibona		4,50 €

### GRAPPA

	2 cl	4 cl
Sibona Barolo	2,80 €	5,50 €
Nonino Visionar	3,30 €	6,20 €
Nardini Bianca	3,00 €	5,80 €

### WHISKY

	2 cl	4 cl
Bushmills 10 Years	3,90 €	7,60 €
Old Pulteney 12 Jahre	4,40 €	8,20 €
Old Pulteney Huddart	5,90 €	11,00 €
Balbair 12 Jahre	6,50 €	12,80 €
Port Charlotte Islay Berley	7,90 €	15,50 €

### TEQUILA

	2 cl	4 cl
José Cuervo	2,20 €	4,20 €
José Cuervo Reserva Platino	7,50 €	15,00 €
1800 Reposado	6,80 €	12,50 €

### RUM

	2 cl	4 cl
Flor de Cana 4 extra	1,90 €	2,60 €
Botucal Reserva	4,60 €	9,20 €
Don Papa	4,80 €	9,30 €
Havana Club	1,84 €	3,50 €
1703 Mount Gay	19,50 €	38,00 €

### GIN

	2 cl	4 cl
Gin Mare	5,50 €	9,50 €
The Botanist	4,70 €	9,40 €
Caorunn	3,70 €	7,40 €
Der Luchs Black Edition	5,80 €	10,50 €

### VODKA

	2 cl	4 cl
Stolichnaya Vodka	2,20 €	4,40 €
Elit Stolichnaya	7,70 €	15,00 €

### KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Caffé Americano	3,00 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cioccolata Calda	3,90 €

Verschiedene Teesorten 2,80 €

**Unser Servicepersonal berät Sie gerne zu unserem umfassenden Sortiment an Weinen, Grappe, Edelbränden, Proseccis und weiteren Spirituosen sowie zu Inhaltsstoffen und Allergenen unserer Speisen.**