

## 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

SPAGHETTI BOLOGNESE 17,80 €  
in Hackfleisch-Tomatensoße

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

**Unser Servicepersonal berät Sie gerne zu Inhaltsstoffen und Allergenen unserer Speisen. Für Speisen, die Sie sich einpacken lassen erheben wir eine Verpackungspauschale von 50 Cent. Alle Gerichte auch als Kinderportion erhältlich, der Preis reduziert sich dann um 30%.**

## WASSER

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

## SÄFTE

Apfelsaft 0,2 l 3,60 € 0,4 l 5,90 €  
Orangensaft 3,60 € 5,90 €  
Kirschsafte 3,60 € 5,90 €  
Maracujasaft 3,60 € 5,90 €  
Bananensaft 3,60 € 5,90 €  
Kirsch/Banane (KiBa) 3,60 € 5,90 €  
Rhabarbersaft 3,60 € 5,90 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

## SOFT GETRÄNKE

Cola | Cola Light | Cola Zero 0,2 l 3,50 € 0,4 l 5,90 €  
Fanta | Sprite | Spezi 2,80 € 4,60 €

## BOTANICAL SOFT DRINKS

Fritz Rhabarber Spritz 0,33 l 4,90 €  
Fritz Trauben Schorle 4,90 €  
Fritz Kirsch Holunder Apfel 4,90 €

## TONICS & LEMONS

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

## ROTWEINE

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

## WEIßWEINE

Bianco Salento Tratturi IGP 2018 0,75 l 23,00 € 0,1 l 3,90 € 0,2 l 6,90 €  
Insolia BIO DOC 32,00 € 5,90 € 9,50 €  
Grillo Lumà IGT 2019 26,00 € 4,50 € 7,80 €

## ROSÉWEINE

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

## HAUSWEINE

Primitivo Domodo Rotwein 0,2 l 17,00 € 0,5 l 17,00 €  
Pinot Grigio DOC 6,00 €  
Weinschorle

## PROSECCO

Prosecco Brut D.O.C. Teresa Ritzi 0,75 l 26,00 € 0,1 l 4,20 € 0,2 l 7,50 €

## APERITIF

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

## BIERE

Altenauer Harzer Urstoff 0,3 l 3,80 € 0,5 l 5,50 €  
Altenauer Harzer Dunkel 3,80 € 5,50 €  
Altenauer Harzer Pilsener 3,80 € 5,50 €  
0,33 l 3,60 € 0,5 l 3,50 €

Altenauer alkoholfrei 5,50 €  
Altenauer Malz 3,50 €  
König Ludwig Weizen 5,50 €  
König Ludwig alkoholfrei 5,50 €  
Radler 3,80 € 5,50 €

## KRÄUTERLIKÖRE

Schierker Feuerstein 2 cl 2,90 € 4 cl 5,00 €  
Ramazzotti 5,50 €  
Averna 5,50 €  
Amaro Nonino 7,00 €  
Amaro Sibona 5,50 €

## GRAPPA

Sibona Barolo 2 cl 3,90 € 4 cl 6,50 €  
Nonino Visionar 4,50 € 7,50 €  
Nardini Bianca 3,90 € 6,50 €

## WHISKY

Bushmills 10 Years 2 cl 3,90 € 4 cl 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

José Cuervo 2 cl 3,50 € 4 cl 6,00 €  
José Cuervo Reserva Platino 7,50 € 15,00 €  
1800 Reposado 6,80 € 12,50 €

## RUM

Botucal Reserva 2 cl 4,60 € 4 cl 9,20 €  
Don Papa 4,80 € 9,30 €  
Havana Club 3,50 € 6,00 €  
1703 Mount Gay 19,50 € 38,00 €

## GIN

Gin Mare 2 cl 6,50 € 4 cl 10,50 €  
The Botanist 5,90 € 9,90 €  
Caorunn 4,70 € 8,40 €  
Strandberg Gin 7,20 € 12,50 €

## VODKA

Stolichnaya Vodka 2 cl 3,50 € 4 cl 5,20 €  
Elit Stolichnaya 7,70 € 15,00 €

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Espresso 2,90 €  
Doppelter Espresso 4,50 €  
Espresso Macchiato 3,20 €  
Caffé Americano 3,00 €  
Cappuccino 3,60 €  
Latte Macchiato 4,50 €  
Cioccolata Calda 4,50 €

Verschiedene Teesorten 3,90 €