

Antipasti

Bruschetta Classica^{A,G} 6,90€
ein görestetes Brot, mit Tomate, Knoblauch und Basilikum
Toastet Bread, with tomato, garlic und basil,

Tagessuppe 9,00€
tomato-cream soup

Caprese di Bufala^G 14,90€
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Basilikum, Balsamico-Creme
Buffalo mozzarella with tomato slices, basil, balsamic cream

Verdure 15,50€
Gegrillte Gemüse und Rote Bete (Vegan)
cherry tomatoes and parmesan

Tartare di Salmone con Avocado 18,90€
Lachstatar mit Avocado & Lauchzwiebeln
Clachstater with avocado & spring onions

Vitello Tonnato 17,90€
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapern
Thinly sliced veal with tuna cream, capers

oppure duetto
or düetto

Carpaccio di Manzo^G 17,90€
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola,
fein gehobeltem Parmesan & Zitrone
Thinly sliced beef with rocket, finely shaved Parmesan & lemon

Carpaccio di Barbabietola^{G,2,3,5} 15,90€
Rote Bete-Carpaccio Buratta mit Wallnuss
Beetroot carpaccio with burrata and walnuts

Scampi in Padella^B 21,90€
Scampi Pfanne in Tomatensoße mit Sambucaflambiert
und gewürfeltem Parmesan
Pan-seared scampi in tomato sauce, flambéed
with sambuca, and topped with diced Parmesan

Involtini di Melanzane^{2,3,5,G} 18,90€
Auberginenröllchen mit Parmaschinken und Käse
Eggplant rolls with Parma ham and cheese

Antipasti Lucca^{G,2,3,5} 21,90€
Vitello Tonnato, Carpaccio, Parmaschinken,
Grillgemüse, Rote Bete und Tomato-Mozzarella
Vitello tonnato, carpaccio, Parma ham, grilled
vegetables, beetroot and tomato-mozzarella

Pasta (auch glutenfrei Aufpreis 3,00)

 Spaghetti^A Aglio - Olio e pepe -scharf-	14,90€
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoni Spaghetti with olive oil, garlic & pepperoni	
 Spaghetti alla Carbonara vegetarisch^A	17,50€
Ei / Pecorino / mit Kaiserschotten, Karotten und Kirschtomaten Egg / Pecorino / with Brussels sprouts, carrots, and cherry tomatoes	
Spaghetti alla Carbonara^{A,G}	18,50€
Ei / Parmesan / Pecorino / Guanciale di Maiale Egg / Parmesan / Pecorino / Guanciale di Maiale	
Mezzi Penne Bolognese^A	17,90€
Penne Nudeln, Tomatensauce mit Rinderhack Rigatoni pasta, tomato sauce with ground beef	
Tortellini Panna e Prosciutto^{A,G}	18,50€
Mit Fleisch gefüllte in einer Schinken Sahne Soße Stuffed with meat in a ham and cream sauce	
 Ravoli Vegani^A	18,00€
Gefüllt mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch	
Spaghetti con Scampi^{A,B}	22,90€
Spaghetti mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten Spaghetti with scampi, garlic, olive oil, cherry tomatoes	
Tagliolini con Ecco^{A,G}	21,90€
Bandnudeln mit Rinderfleischstreifen, Kirschtomaten, frische Champignons, Pinienkerne, Parmesan und Trüffelcrema Cherry tomatoes, fresh mushrooms, pine nuts, Parmesan cheese and truffle crema	
Tagliolini con Salmone^{A,D,G}	21,90€
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zwiebeln, Tomaten-Sahne-Sauce Ribbon pasta with salmon strips, onions, tomato cream sauce	
Ravioli Chefina^{A,G}	19,90€
mit Spinatfüllung, Champignon-Butter-Salbei Sauce, gehobelter Parmesan, Rucola, Pinienkerne with spinach filling, mushroom-butter-sage sauce, shaved Parmesan, rocket, pine nuts	
Extra Käse^G grana padano dop.	2,50€

Gemischter Salat mit...

Insalata Mista

Gemischter Salat
Mixed salad

11,00€

Burrata⁶

Burrata, Cherrytomaten, Rucola, grüne Oliven
Burrata, cherry tomatoes, arugula, and green olives

15,90€

Petti di Pollo

Hähnchenbrustfilet, Avocado, Papaya und Kartoffeln
Chicken breast fillet, avocado, papaya, and potatoes

21,90€

Tonno^{C,D}

Thunfisch mit Zwiebeln und Ei
Tuna with onions and egg

19,90€

Risotto mit...

Con Manzo e Funghi Misti

mit Rinderstreifen und Pilzmischung
with strips of beef and mixed mushrooms

23,90€

Risotto con Scampis^B

Risotto mit Scampis, Kirschtomaten, Zucchini, Peperoni
with scampi, cherry tomatoes, zucchini, chili peppers

22,90€

Risotto con Polle Funghi^G

Reis mit Hähnchen, Champignons, Radieschen in leichter Gorgonzola-Sauce
rice with chicken, mushrooms, radishes in light gorgonzola sauce

21,00€



Con Barbabietola Rossa e Gorgonzola^G

mit rote Beete und Gorgonzolawürfel
with beetroot and Gorgonzola cubes

19,90€

Pizza

(auch glutenfrei Aufpreis 4,90)

Pizza Pane^{A,G}

Pizzabrot, Olivenöl, Oregano
Pizza bread, olive oil, oregano

9,90€

Pizza Margherita^{A,G}

Tomatensauce, Mozzarella Basilikum
Tomato sauce, mozzarella basil

13,50€

Pizza Mediterana^{A,G,2,3,5}

Mozzarella, Zucchini, Sardellen und getrocknete Tomaten
Mozzarella, zucchini, anchovies, and sun-dried tomatoes

16,90€

Pizza Bufala^{A,G}

Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten und Pesto
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and pesto

16,50€

Pizza Prosciutto^{A,G,2,3,5}

Tomatensauce, Mozzarella Champignons, Schinken
Tomato sauce, mozzarella mushrooms, ham

16,00€

Pizza Sorrentino^{A,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat
Tomato sauce, mozzarella gorgonzola, spinach

15,90€

Pizza Diavola^{A,G,2,3}

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Peperoni
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, hot peppers

16,50€

Pizza Tonno^{A,D,G}

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

16,50€

Pizza Ortolana^{A,G}

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse
Tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables

16,90€

Pizza Capricciosa^{A,B,G}

Prosciutto, Artischocken, Oliven, Funghi, Rohrei
Mushrooms, fresh salsiccia (Italian sausage)

17,50€

Pizza Siciliana^{A,G,H}

Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardalien
Mozzarella, capers, olives, and anchovies

17,00€

Pizza Calzone^{A,G,2,3}

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Salsiccia (italienische Wurst)
Tomato sauce, mozzarella, fresh spinach, salsiccia (Italian sausage)

16,90€

Pizza Milanese^{A,G,}

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Knoblauch, Schafskäse, Zucchini
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, garlic, feta cheese, zucchini

16,90€

Pizza Quattro Stagioni^{A,G,2,3,5}

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Paprika, Pilze
Tomato sauce, mozzarella, ham, hot salami, peppers, mushrooms

16,90€

Pizza Parma^{A,G,2,3,5}

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Käse
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan cheese

17,90€

Pizza di Mare^{A,G,2,3,5}

Fruti di Mare, Knoblauch und Oregano
Seafood, garlic, and oregano

18,00€

Pizza Gourmet

Pizza 4 Prosciutti ^{A,G} <i>Pizzabrot mit Bresaola, Parmaschinken, Mortadella, gekochte Schinken und Cgerrytomaten</i> <i>Pizza bread with bresaola, Parma ham, mortadella, cooked ham, and cherry tomatoes</i>	22,90€
Pizza Tartufo ^{A,G} <i>Schwarze Trüffel - Cream mit Kirschtomaten, Bufala, Bresaola und Rucola</i> <i>Pizza bread, olive oil, oregano</i>	24,50€
Pizza Burrata ^{A,G} <i>Pizza Rossa mit Burrata, Parmesan, Pistazien und Rucola</i> <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>	22,90€
Pizza Lucca ^{A,G} <i>Rote Beete Crema, creame fresh, geräuchert Lachs</i> <i>Beetroot cream, crème fraîche, smoked salmon</i>	25,90€

Gern können Sie sich Ihre Wunsch-Pizza selbst zusammenstellen. Sollten Sie keinen Aufpreis wünschen, wählen Sie bitte Zutaten mit gleichem Gegenwert.
You are welcome to put together your own pizza of choice. If you do not want a surcharge, please choose ingredients of the same value.

Zutaten für Ihre Wunsch Pizza/Ingredients for the pizza of your choice

	• Knoblauch • Rote Zwiebeln • Oliven ⁶ • Kapern ⁸ • Peperoni • Spinat	je 1,50€
Gemüse	• Garlic • Red Onions • Olives • Capers • Hot peppers • Spinach • • Artischocken • Aubergine • Zucchini • Rucola • fr. Paprika • Kirschtomaten • fr. Champignons • artichokes • aubergine • zucchini • rocket • fresh paprika • cherry tomatoes • fresh mushrooms	je 1,90€
Fisch	• Thunfisch ⁰ • Tuna	je 2,50€
Fleisch	• Salami ^{2,3} • Kochschinken ^{2,3,5} • scharfe Salami ^{2,3} • Parmaschinken ^{2,3,5} • Salami • Cooked ham • Spicy salami • Parma ham	je 2,50€
Käse	• Gorgonzola • Schafskäse ⁶ • Parmesan ⁶ • Mozzarella • Gorgonzola • Sheep's cheese • Parmesan • Mozzarella	je 2,50€
Ei ^c		je 2,00€

Fleisch

Scaloppine con Funghi misti^{A,G} 28,90€

Kalbfleisch mit gemischten Pilzen in Rahmsauce
Veal escalope with mixed mushrooms in creamy sauce

Saltimbocca alla Romana^{L,2,3,5} 28,90€

Kalbfleisch mit Salbei, Parmaschinken in Weißweinsauce
Veal escalope with sage, Parma ham in white wine sauce

Scaloppine de vitello al Gorgonzola^{A,G} 28,90€

Kalbfleisch in Gorgonzolasauce
Veal escalope in Gorgonzola sauce

Fegato al burro el-Salvia^G 24,90€

Kalbsleber gegrillt in Butter mit Salbei
Veal liver grilled in butter with sage

Bistecca alla Griglia 32,00€

Grilled rump steak

Wahlweise mit... Choice of...

Pistazien Gorgonzolasoße 34,90€

Pistachio Gorgonzola sauce

Pilzmischung Balsamico und Zwiebeln 34,90€

Mixed mushrooms with balsamic and onions

Filetto di Manzo 39,90€

Rinderfilet vom Grill
Grilled beef fillet

Wahlweise mit...

Salsa al Gorgonzola pistacchi e fichi 44,00€

Gorgonzolasauce, Pistazien und Feigen
Gorgonzola sauce, pistachios, and figs

Diavola Art 42,90€

mit Cognac flambiert Sardellen, Peperoni in Tomatensauce
Anchovies and peppers in tomato sauce, flambéed with cognac

Contorni Beilagen

Gemischter Salat 0,00€

Mixed salad

Rosmarinkartoffeln und Gemüse 0,00€

Rosemary potatoes and vegetables

Fisch

Salmone alla griglia^D 27,90€

Lachsfilet gegrillt auf Blattspinat mit Cherrytomaten, Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon fillet on leaf spinach with cherry tomatoes and rosemary potatoes

Gamberoni al alio peperoncini^B 36,90€

Gamberoni with alio and chili peppers

Ganze Doraden oder Filet 26,90€

in Weißwein-Kräutersauce auf Blattspinat
sea bream fillet in white wine herb sauce on spinach leaves

Grigliata di Pesce^D zwei Personen 59,90€

Fischvariation
fish platter

Contorni Beilagen

Risotto 3,00€

Tagliolini (frische Bandnudeln) 3,00

Tagliolini (fresh ribbon pasta)

Rosmarinkartoffeln und Gemüse 0,00

Rosemary potatoes and vegetables

Gemischter Salat 0,00

Mixed salad

Dessert

Tiramisu Classico^{A,G}
Nach italienischer Art - Italian style

9,90€

Tartufo Nero^G
Schokoladeneis Kugel mit Vanilleeiskern
Chocolate ice cream with vanilla ice cream core

9,90€

Zabaione^{C,G}
Weinschaumcreme aus Eigelb, Marsala, Kugel Vanille-Eis
Egg yolk foam cream, marsala, scoop of vanilla ice cream

11,90€

Panna Cotta^{E,G}
mit Waldfruchtsauce - with wild fruit sauce

9,90€

Schokosouffle^G
mit Vanilleeis - with vanilla ice cream

11,90€

Affogato^G
Espresso mit Vanilleeis -
Espresso with vanilla ice cream

7,90€

Dessert Weine *Dessertwine*

Vin Santo^L 0,1l 8,90€

Moscato^L 0,1l 8,90€

Aperitif Aperitivo

<i>San Bitter</i> ⁹ alkoholfrei	0,1 l	4,90€
<i>San Bitter</i> ⁹ / Orangensaft alkoholfrei	0,2 l	7,90€
<i>Crodino</i> ⁹ / Prosecco, Orangenscheibe	0,2 l	8,90€
<i>Aperol Spritz</i> Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe	0,2 l	8,90€
<i>Campari</i> ⁹ / Soda	0,2 l	7,90€
<i>Campari</i> ⁹ / Orange	0,2 l	8,90€
<i>Campari</i> ⁹ Tocco Rosso	0,2 l	9,60€
<i>Campari Prosecco</i> ^L , Holunderblütensirup, Mize		
<i>Hugo</i> Prosecco ^L , Soda, Holunderblütensirup, Mize	0,2 l	8,90€
<i>Capri</i> Prosecco ^L , Limoncello, frische Minze	0,2 l	8,90€
<i>Tinto de verano</i> Limonata, Rotwein ^L	0,2 l	7,90€
<i>Martini</i> Bianco / rosso / dry	5 cl	6,50€

longdrinks

<i>Bacardi Cola</i> Cola, 4 cl Bacardi	9,90€
<i>Cubalibre</i> Cola, 4 cl Cubalibre	11,90€

Gin

<i>Bombay Gin</i>	4 cl	9,90€
<i>The Barmaster</i>	4 cl	12,90€
<i>Marconi Gin</i>	4 cl	10,90€
<i>Malfy Gin</i>	4 cl	14,50€

Whisky

<i>Johnnie Walker Red Label</i> 40%	4 cl	8,90€
<i>Ballantines Finest</i> ³ 40%	4 cl	8,90€
<i>Jim Beam</i> 40%	4 cl	9,90€
<i>Chivas Regal 12 years</i> 40%	4 cl	10,00€
<i>Jack Daniels</i> 43%	4 cl	10,00€
<i>Remy Martin V.S.O.P</i> 40%	4 cl	10,00€
<i>Hennessy very special</i>	4 cl	10,00€
<i>Vecchia Romagna</i> 38%	4 cl	9,50€
<i>Havanna Club anos</i> 40%	4 cl	9,50€

Likör Liquore

Limoncello	0,2 l	4,90€
Averna	0,2 l	5,50€
Ramazotti	0,2 l	5,50€
Amaretto	0,2 l	5,50€
Sambuca	0,2 l	5,50€
Fernet Branca	0,2 l	5,50€
Fernet Menta	0,2 l	5,50€
Grappa Moscata d'Asti	0,2 l	6,50€
Grappa Barolo	0,2 l	9,50€
Vecchia Romagna	0,2 l	6,90€
Bailey's Irish Cream	0,2 l	6,50€

Prosecco

Prosecco ^L Extra Dry	0,1 l	6,90€
(Mille Bolle, Venetien)	0,75 l	38,90€
Prosecco ^L Rose Brut	0,1 l	7,50€
(Mille Bolle, Venetien)	0,75 l	41,90€
Prosecco ^L Brut	0,75 l	47,90€
(Colde I'Ultia DOCG, Venetien)		
Ferrari Perle ^L	0,75 l	73,90€
Trento DOC, Trentino		
Ferrari Perle Nero Riserva ^L	0,75 l	98,90€
Trento DOC, Trentino		

Bier Birra • frisch vom Fass

Warsteiner Pilsener ^{A1}	0,3 l	4,60€	0,4 l	5,50€
Oberbräu Hell ^{A1}	0,3 l	4,60€	0,4 l	5,50€
König Ludwig Weizen Naturtrüb ^{A1}	0,3 l	4,60€	0,5 l	5,90€
Alster ^{A1}	0,3 l	4,60€	0,5 l	5,50€

• Flaschenbier^{A1}

Warsteiner ^{A1} alkoholfrei	0,33 l	4,50€
Warsteiner Radler Naturtrüb ^{A1}	0,33 l	4,50€
König Ludwig Dunkel Pilz ^{A1}	0,5 l	5,90€
König Ludwig Weizen ^{A1} alkoholfrei	0,5 l	5,60€

Offene Weine *Vino Aperto*

• Weißweine <i>Vino Bianco</i>	0,1 l	0,2 l
<i>Pinot Grigio^L Villa-Santa Flavia, Venetien</i>	5,90€	7,90€
<i>Chardonnay^L Villa-Santa Flavia, Venetien</i>	5,90€	7,90€
<i>Sauvignon Bianchetto^L Sacchelto, Venetien</i>	5,90€	8,60€
<i>Rose^L Villa-Santa Flavia, Venetien</i>	5,90€	7,90€

• Rotweine <i>Vini Rossi</i>	0,1 l	0,2 l
<i>Lambrusco^L Cantina Riunite, Emilia Romagna</i>	5,90€	7,90€
<i>Merlot^L Villa Santa Maria Flavia Venetien</i>	5,90€	7,90€
<i>Montepulciano Fantini^L d'Abruzzo</i>	5,90€	7,90€
<i>Chianti Classico DOCG^L Montellori d'Abruzzo</i>	6,90€	8,90€
<i>Cabemet Sauvignon^L Villa-Santa Maria Flavia, Venetien</i>	6,90€	8,90€

ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE:

1. MIT FARBSTOFF(EN), 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN), 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,
4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(N), 9. KOFFEINHALTIG, 11. SÜßUNGSMITTELN

A) ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE WEIZEN, A1) ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE GERSTE,
B) ENTHÄLT KREBSTIERE, C) ENTHÄLT EIER, D) ENTHÄLT FISCH, E) ENTHÄLT ERDNÜSSE, F) ENTHÄLT SOJABOHNEN,
G) ENTHÄLT MILCH, H) ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE, I) ENTHÄLT SELLERIE, J) ENTHÄLT SENF,
K) ENTHÄLT SESAMSAAMEN, L) ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, M) ENTHÄLT LUPINEN, N) ENTHÄLT WEICHTIERE

Alkoholfreie Getränke

Bevande Analcoliche

 (Quellwasser) 0,25 l 3,90€ 0,75 l 7,50€

 (Naturalle) 0,25 l 3,90€ 0,75 l 7,50€

 0,275 l 4,30€

(Mandarino, Limonata, Chinotto, Aranciata, Gazzosa, Ginger, Cola)

 Cocktail ohne Alkohol 0,275 l 7,90€

(Spritz Zero, Gin Tonik Zero, Bellini Zero, Mojito Zero)

Coca Cola^{1,9}, Cola Zero^{1,9,11} 0,2 l 3,90€ 0,3 l 4,90€

Fanta^{1,3}, Sprite 0,2 l 3,90€ 0,3 l 4,90€

Apfelschorle 0,3 l 4,30€ 0,4 l 5,50€

Säfte (Apfel, Orange, Kirsche, 0,2 l 4,90€

Pink Grapefruit, Traube, Rhabarber, Johannisbeer)

Schorle 0,4 l 5,50€

Fritz Lemo (Apfel, Kirsche, Holunder, Mischmasch, 0,33 l 4,50€

Bio-Rhabarbersaft, Bio-Traubensaftschorle)

Chinotto⁹, Bitterino⁹, Crodino⁹ 0,1 l 4,00€

Warme Getränke Bevande calde

Caffe Crema 3,50€

Espresso 3,00€

Espresso Doppio 5,50€

Espresso Macchiato^g 3,90€

Espresso Coretto 6,50€

Cappuccino^g 3,90€

Caffe Latte^g 5,50€

Latte Macchiato^g 5,90€

Bailey's Latte^g 8,90€

Tee von Pure Tea Bio 4,90€

Assam, Verbena, Lemon-Mint, Pfefferminze,

Mango, Rooibos, Darjeeling, Chennai Chai, Wild Fruit