

A peritivi

Ferrari Brut	Glas 0,1 l	7,50
Prosecco (italienischer Sekt)	0,1 l	4,50
Tropical (Sekt mit Aperol)	0,1 l	4,50
Campari Orange oder Soda	4 cl	4,00
Sherry, Secco, Medio, Cream	5 cl	3,00
Martini Rosso, Bianco, Dry	5 cl	3,00
Martini Cocktail	5 cl	4,50
Cynar mit Soda	5 cl	3,50

A ntipasti

<i>L umache Vignarola (6 Stück)</i> <i>Schnecken mit Kräuterbutter</i>	<i>6,00</i>
<i>Prosciutto con Melone</i> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	<i>9,50</i>
<i>Mozzarella Caprese</i> <i>Büffel-Käse mit frischem Basilikum</i>	<i>8,00</i>
<i>A ntipasto Fellini</i> <i>Vitrinen-Buffer-Vorspeisen nach Wahl</i>	<i>8,50</i>
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce</i>	<i>8,50</i>
<i>Scampicoctail</i>	<i>9,00</i>
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Hauchdünnes Rinderfilet mit hausgemachter Sauce</i>	<i>10,00</i>

Z uppe

<i>Minestrone - Gemüsesuppe</i>	<i>3,80</i>
<i>Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe</i>	<i>3,80</i>
<i>Z uppa di Cipolle - Zwiebelsuppe gratiniert</i>	<i>3,80</i>
<i>Z uppa di Fagioli - Bohnensuppe</i>	<i>3,80</i>

Pasta

<i>Spaghetti alla Carbonara</i> mit ital. Speck, Ei und Sahnesauce	8,00
<i>Spaghetti al Pesto</i> mit frischem Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse	8,00
<i>Spaghetti allo Chef</i> mit Champignons, Filetspitzen und Sahnesauce	9,00
<i>Spaghetti al Sapore di Mare</i> Spaghetti mit Garnelen, Muscheln, Seeteufel und Kirschtomaten	12,00
<i>Spaghetti al Buon Gusto</i> mit Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und Olivenöl	9,00
<i>Tortellini alla Panna</i> Teigtaschen mit Vorderschinken* und Sahnesauce	8,50
<i>Lasagne Pasticciate</i> Schichtblattnudeln mit Käse überbacken	8,00
<i>Penne all' Arrabbiata</i> mit Knoblauch, Oliven, und Tomaten, pikant	8,00
<i>Pasta Mista für 2 Personen</i> verschiedene Nudelsorten mit verschiedenen Saucen	20,00
<i>Gnocchi della Casa</i> mit Filetspitzen, Champignons, Tomaten, Basilikum	9,50
<i>Tagliatelle al Salmone</i> Bandnudeln mit frischem Lachs	9,00

I nsalate

<i>I nsalata Mista</i> Gemischter Salat	3,90
<i>I nsalata di R ucola</i> Rucolasalat mit Parmesanstreifen	5,50
<i>I nsalata Bulgara</i> Schafskäse - Salat	7,00
<i>I nsalata Capricciosa</i> Thunfisch - Salat	7,00
<i>I nsalata con Petto di Tacchino</i> Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	8,00
<i>I nsalata Maga Circe</i> Rucola-Salat mit Champignons, Krabben u. Parmesanstreifen	7,50
<i>I nsalata A rcino´s</i> Gemischter Salat mit Schinken und Käse	7,00
<i>I nsalata con A vocado</i> Bunter Salat mit Krevetten und Avocadostreifen in Vinaigrettesauce	8,00

Pizze

<i>Pizza Prosciutto</i> mit Tomaten, Mozzarella und gekochtem Schinken*	7,00
<i>Pizza Diavolo</i> mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami	7,00
<i>Pizza Mista</i> mit Tomaten, Mozzarella, Schinken*, Champignons, Plockwurst, Peperoni	8,00
<i>Pizza Campagnola</i> mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum, Champignons	8,00
<i>Pizza Marinara</i> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Petersilie und Knoblauch	9,00
<i>Pizza Scampi</i> mit Tomaten, Mozzarella, Großgarnelen, Knoblauch, Petersilie	10,00
<i>Pizza Vegetaria</i> mit Tomaten, Mozzarella und versch. Gemüsesorten	7,50
<i>Pizza Boschetto</i> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucolasalat	8,50

Carni - Fleischgerichte

<i>Scaloppine Arcinos</i> Schweinefilet mit Schinken*, Champignons, Käse, Tomatensauce	14,00
<i>Saltimbocca alla Romana</i> Schweinefilet mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce	14,00
<i>Scaloppine al Gorgonzola</i> Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce	14,00
<i>Scaloppine alla Michelangelo</i> Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Champignonsahnesauce	14,00
<i>Bistecca alla Pizzaiola</i> Rumpsteak mit würziger Tomatensauce, dazu Spaghetti	16,00
<i>Bistecca ai Funghi</i> Rumpsteak mit frischen Champignons und Knoblauch	16,00
<i>Filetto Arcinos</i> Rinderfilet mit Parmaschinken in Gorgonzolasauce	19,50
<i>Filetto al Pepe</i> Rinderfilet mit grüner Pfeffer	19,50
<i>Filetto ai Ferri</i> Rinderfilet, gegrillt mit Kräuterbutter	19,00
<i>Bocconcini con Porcini</i> Geschnetzeltes Rinderfilet mit Champignons und Steinpilzsauce	18,50
<i>Chateaubriand für 2 Personen</i> mit verschiedenem Gemüse	42,50
<i>Filetto di Vitello alla Senape</i> Kalbsfilet in Pommery-Senf-Sauce	18,50
<i>Fegato di Vitello alla Salvia</i> Kalbsleber in Butter und Salbei	16,50

Alle Fleischgerichte werden mit Salat und Tagesbeilage serviert!

Pesci

<i>Calamari Fritti</i> Tintenfisch frittiert mit Remouladensauce	11,50
<i>Calamari Livornese</i> Tintenfisch in würziger Tomatensauce	12,00
<i>Scampi alla Griglia</i> Großgarnelen vom Grill mit Remouladensauce	17,00
<i>Scampi al Pepe Verde</i> Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce und Reis	17,50
<i>Scampi al Forno</i> Großgarnelen mit Knoblauch-Weißweinsauce	17,50
<i>Scampi Pirata</i> Großgarnelen nach Fischer-Art mit verschiedenen Gewürzen (scharf)	17,50
<i>Salmone alla Mediterraneo</i> Lachs mit Kräutern in Weißweinsauce	16,50
<i>Sogliola a Piacere</i> Seezunge nach Wunsch, dazu Salzkartoffeln	26,00
<i>Misto di Pesce für 2 Personen</i> gemischte Fischplatte	39,50
<i>Trota alla Griglia</i> Forelle vom Grill mit Knoblauchsauce	13,50
<i>Trota alle Mandorle</i> Forelle mit Mandeln, Butter, Salzkartoffeln	13,50

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert!

Bitte beachten Sie auch unser frisches Fischangebot !

Per Bambini - Kinderteller

<i>Spaghetti Bambino</i>	3,50
<i>Pizza Pinocchio</i> Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons	3,90
<i>Milanese Mini</i> Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	5,00
<i>Filetto "Dagobert"</i> Rinderfilet in Sahnesauce mit Pommes frites	6,50

Formaggi

<i>Gorgonzola</i>	4,50
<i>Provolone</i>	4,50
<i>Pecorino Schafskäse</i>	5,00
<i>Formaggio Misto</i> Gemischte Käseplatte	9,00

Dessert

<i>Gelato Misto con Panna</i> - Gemischtes Eis mit Sahne	3,50
<i>Macedonia di Frutta</i> - Frischer Obstsalat	3,90
<i>Zabaglione con Gelato</i> - Weinschaumcreme mit Vanilleeis	5,00
<i>Tartufo</i> - Eis mit Amaretto und Sahne	4,50
<i>Tiramisu</i> - „Zieh mich hoch“ - nach römischer Art	4,50
<i>Creme Caramel</i>	4,50
<i>Vanilleeis</i> mit heißen Himbeeren	4,50
<i>Zitronensorbet</i> mit Sekt	4,50
<i>Panna Cotta</i> mit Himbeersauce	4,50

Bevande Calde

Espresso	Tasse	1,90
Kaffee	Tasse	1,90
Cappuccino	Tasse	2,10
Lipton Tee	Kännchen	2,50
Glühwein	Glas	3,00
Heiße Schokolade	Glas	3,00
Glas Grog von 4 cl Rum		3,00
Irish Coffee		4,50
Milchkaffee	Tasse	2,80

Bevande

Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	1,90
Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l	3,60
Fanta ⁴	0,2 l	1,90
Fanta ⁴	0,4 l	3,60
Spezi ^{1,2,4}	0,2 l	1,90
Spezi ^{1,2,4}	0,4 l	3,60
Faßbrause ¹	0,2 l	1,90
Faßbrause ¹	0,4 l	3,60
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	1,80
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	4,50
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,50
Bitter Lemon ³	Fl. 0,20 l	2,20
Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	2,20
Granini-Saft	0,2 l	2,20

Birre

Veltins <i>vom Faß</i>	0,3 l	2,60
Veltins <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	2,60
Weizenbier <i>(Hefe oder Kristall)</i>	Fl. 0,5 l	3,50
Berliner Weiße	Fl. 0,33 l	3,00
mit Schuß ¹ rot/grün		

Spirituosi

Grappa	2 cl	3,00
Russischer Wodka	2 cl	2,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Williams Birne	2 cl	2,50

Liquori

Amaretto ¹	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Ramazzotti	2 cl	2,50
Amaro Averna	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Grand Marnier	2 cl	3,00

Whisky

Jim Beam <i>(Bourbon)</i>	4 cl	3,50
Johnnie Walker ¹ <i>(Scotch)</i>	4 cl	3,50
Chivas Regal <i>(Scotch)</i>	4 cl	5,00

Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	4,00
Calvados	2 cl	3,50

Long Drinks

Bacardi-Cola ^{1,2}	4 cl	4,50
Whisky-Cola ^{1,2}	4 cl	4,50
Gin Tonic ³	4 cl	4,50
Wodka Lemon ³	4 cl	4,50

Vini - Offene ital. Weine

	0,25 l	0,5 l	1 Ltr.
Vino della Casa D.O.C. <i>Weißwein, trocken</i>	4,50	9,00	17,50
Soave D.O.C. <i>weiss, leicht</i>	4,50	9,00	17,50
Bardolino Rosé, Roséwein	4,50	9,00	17,50
Montepulciano D.O.C <i>Rotwein, vollmundig</i>	4,50	9,00	17,50
Chianti D.O.C.G. <i>Rotwein, trocken</i>	4,50	9,00	17,50
Lambrusco, Perlwein, rot, lieblich	4,20	8,00	15,50
Weinschorle Rot oder weiß <i>Weinhaltiges Mischgetränk</i>	0,2 l	3,50	

Prosecco

Prosecco Brut di Valdobbiadene D.O.C	Fl. 0,75 l	28,50
Ferrari Perle Brut	Fl. 0,75 l	49,00
Ferrari Rosé	Fl. 0,75 l	49,00

1 = mit Farbstoff 2 = koffeinhaltig

3 = chininhaltig 4 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

* = gek. Vorderschinken aus Formfleischteilen zusammengefügt

Vini Bianchi – Weißweine

Lugana Molin D.o.c. aus Gardasee Fl. 0,75l. **21,50**

100 % Trebbiano di Lugana ,**Az.Agr. Provenza**
eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, im Geschmack angenehm zart und geschmeidig, gut strukturiert, fein, mit frischer Säure, leicht würzig mit intensivem Abgang

Chardonnay D.o.c. aus Friaul Fl. 0,75l. **19,50**

Az.Agr.Vigneti Le Monde
ein leuchtendes Strohgelb, charakteristisch und elegant im Bouquet mit einer fruchtigen Note von Apfel, Banane, Vanille und einem wohlriechenden Aroma weißer Blüten, frisch, sehr angenehm und mit optimaler Länge im Abgang

Gavi di Gavi D.o.c.g. aus Piemonte Fl. 0,75l. **21,50**

100% Cortese-Piemonte ,**Az.Terredavino**
ein intensives, fruchtiges und charakteristisches Bouquet, im Geschmack delikat mit leichtem Vanilleton

Sauvignon Mock D.o.c aus Südtirol Fl.0,75l. **22,50**

100% Sauvignon blanc , **Kellerei St.Magdalena**
eine grünlich-gelbe Farbe, ein delikater und fruchtig - kräftiger Weißwein der Rebsorte Sauvignon blanc mit einem an Holunder und Peperoni erinnerndes Aroma

Brezza I.g.t. aus Umbrien Fl. 0,75l. **18,00**

Grechetto, Chardonnay und Pinot Grigio , **Az. Lungarotti**
eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, ein blumiger, intensiver und lang anhaltender Duft, im Geschmack frisch und schmackhaft

Vini Bianchi - Weissweine

Vernaccia di San Gimignano D.o.c.g. Fl.0,75l. **19,50**
aus **Toscana**

Azienda Agricola Mormoraia

eine strohgelbe Farbe, ein intensives fruchtiges Bouquet, lebhaft mit Anflügen von Weißdorn und Apfel, im Geschmack ausgewogen, harmonisch, anhaltend mit anregender Säure im Abgang

Pinot Grigio D.o.c. aus Friaul Fl. 0,75l. **21,00**

Az.Agr.Vigneti Le Monde

eine hellgelbe Farbe, ein feines und elegantes Bouquet mit einem durchdringenden blumigen Bouquet und sehr nachhaltiger Note, am Gaumen eindeutig Aromen weißer Fruchtsorten, die dem Wein Frische und Weichheit verleihen

Soave Classico D.o.c. aus Veneto Fl. 0,75l. **19,50**

100% Garganega , **Az.Agr.Monte Tondo**

eine gelbe Farbe ,ein blumiges Bouquet mit Noten von exotischen Früchten, Mandeln, Haselnüssen und Mineralien, vollmundig, rund und lang anhaltend im Geschmack

Greco di Tufo D.o.c. aus Kampanien Fl.0,75l. **22,00**

100% Greco, **Az. Agr. Terredora**

eine strohgelbe intensive Farbe, ein elegantes und vielfältig fruchtiges Bouquet von Melone, Aprikose, Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten, weich und ausgewogen im Geschmack, mit optimal ausgewogener Säure und einem lang anhaltenden, aromatischen Abgang

Vini Rose - Roseweine

Rosato Aprile I.g.t. aus Sizilien Fl. 0,75l. **17,50**

100 % Nero d´Avola, **Az.Agr. Fondo Antico**

einfach und raffiniert zwischen dem fruchtigen Bouquet und der Lebendigkeit der Nero d´Avola- Traube, sehr delikat in seiner Art

Vini Rossi – Rotweine

Nero d'Avola Eloro D.o.c. aus Sizilien Fl. 0,75l. **22,50**

Az.Agr.Barone Sergio

eine rubinrote Farbe, ein komplexer Duft von frischen Kräutern und Noten von Kirschen und Amarenakirschen, ein ausgewogener lang anhaltender Geschmack mit guter Tanninstruktur

Nipozzano Chianti RISERVA D.o.c.g. Fl. 0,75l. **28,50**

aus **Toscana** **Az.Marchesi de Frescobaldi**

ein trockener und kräftiger Riserva-Wein aus Sangiovese-Trauben mit einem lang anhaltenden Geschmack, 12-monatiger Barrique-Ausbau

Cabernet Cicogna D.o.c. aus Veneto Fl. 0,75l. **28,50**

100% Cabernet Sauvignon , **Az.Agr.Cavazza**

eine dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen, ein intensives Aroma von Sauerkirschen und einem Hauch von Kräutern, 12-monatige Barrique-Lagerung

Barbera d'Alba Croere D.o.c. Fl. 0,75l. **28,50**

aus **Piemonte** **Az.Terredavino**

der Duft erinnert an Unterholz-Gerüche, mit einem Bouquet von Sauerkirschen und einer späteren Nachempfindung von orientalischen Gewürzen, kräftig im Geschmack, dennoch ausgesprochen weich, erinnert an reife, rote Früchte und an süße, fleischige Kirschen, 14-monatige Barrique-Lagerung

VinoNobile di Montepulciano D.o.c.g. Fl. 0,75l. **28,50**

aus **Toscana** 90% Sangiovese – 10% Merlot , **Az.Ruffino**

ein kräftiges Granatrot, ein sehr kräftiges und sehr komplexes Bouquet mit blumigen u. fruchtigen Noten , voll, elegant und extrem anhaltend im Geschmack

Rosso di Montalcino D.o.c. aus **Toskana** Fl. 0,75l. **29,50**

Az.Agr.San Giorgio

aus der Montepulciano-Traube, eine tiefe dunkelrote Farbe, ein angenehmes und voluminöses Fruchtbouquet, ein herzhafter Kern mit geschmackvoller Finesse und ausgewogener Länge

Alfeo D.o.c. aus **Toskana** Fl. 0,75l. **37,50**

Cabernet Sauvignon – Merlot, Az.Agr.Ceralti

eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein Aroma von roten Früchten mit einer würzigen Note, aromatisch im Geschmack, gut strukturiert, reich mit süßen Tanninen, ausgeglichen und lang anhaltend

Amarone di Valpolicella D.o.c.g. Fl. 0,75l. **48,50**

aus Veneto 70% Corvina, 30% Rondinella, **Az.Agr.Monte Tondo**

eine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, ein intensives Bouquet mit einer fruchtigen Note von Kirschen, trockenen Pflaumen und getrockneten Blüten, vollmundig und samtig

Merlot Riserva Siebeneich D.o.c. Fl. 0,75l. **45,00**

aus Südtirol Kellerei Bozen

eine rubin-bis dunkelgranatrote Farbe, ein Bouquet von reifen Waldbeeren und Zartbitterschokolade, im Geschmack elegant, sehr dicht und komplex mit feinen Tanninen

Brunello di Montalcino D.o.c.g. Fl. 0,75l. **56,50**

aus Toskana 100% Sangiovese, **Az.Agr.San Giorgio**

in der Farbe ein dunkles Purpurrot, ein typischer Duft von Waldbeeren und Kaffee, reichhaltig und animierend aber auch tief, kraftvoll und fordernd wirkt er auf den Genießer

Barolo D.o.c.g. aus **Piemonte** Fl. 0,75l. **58,50**

100% Nebbiolo, **Tenuta L'illuminata**

weich, kraftvoll und trocken im Geschmack, 24-monatige Reifung in Eichenfässern, in der Farbe granatrot mit orangefarbenen Spiegelungen

Primitivo di Manduria D.o.c. aus **Apulien** Fl. 0,75l. **49,00**

100% Primitivo, **Az. Feudi di San Marzano**

60 Jahre alte Reben, ein intensives Rubinrot, ein komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern, im Geschmack vollmundig, weich mit feinen Tanninen, im Abgang hinterlässt er Eindrücke von Kaffee und Vanille

Le Grappe

2 cl

Grappa Nardini Riserva

3,50

Aus verschiedenen Sorten Trauben hergestellt.

Hat Volumen und Kraft, es ist ein typischer Grappa aus alter Herkunft

Grappa di Prosecco Riserva

4,00

Weich und zart fruchtig durch die längere Lagerung

Grappa di Moscato

4,00

*Intensiv und fein im Geschmack,
im Bouquet angenehm und samtig*

Grappa di Chardonnay

4,50

*Intensiv und fein im Geschmack,
im Bouquet angenehm und samtig*

Grappa di Barolo Riserva

5,00

*Dieser Grappa zeichnet sich aus, durch seinen kräftigen
und beständigen Geschmack.*

Grappa di Brunello di Montalcino

5,00

*Aus der edlen Sangiovese Traube hergestellt.
Kräftig im Bouquet und mild im Geschmack*

Grappa Syrah "Danzantica" aus Sizilien

5,00

*Ein Bouquet, das an Rosen, Blaubeeren und Kirschlikör mit leichten
Noten von Walnüssen und getrocknete Feigen erinnert, im Geschmack
gut strukturiert, klar, weich und elegant*