

## Aperitivo

BITTERINO <sup>1,2</sup> Soda oder Pur	0,20 l	3,50 €
MARTINI <sup>1</sup> weiß, rot oder dry	4,0 cl	3,50 €
SHERRY medium oder dry	4,0 cl	3,50 €
CYNAR Soda oder Pur	4,0 cl	3,50 €
GLAS PROSECCO	0,10 l	5,00 €
APEROL SPRITZ	0,20 l	6,50 €
LIMONCELLO SPRITZ	0,20 l	6,50 €
CAMPARI <sup>1</sup> Soda oder Orange	0,10 l	5,00 €
PROSECCO BITTERINO <sup>1,2</sup>	0,20 l	7,00 €



## Zuppa Suppen

CREMA DI POMODORO	6,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	
MINISTRONE	6,50 €
<i>Gemüsesuppe</i>	

## Antipasti Vorspeisen

ANTIPASTI DELLE VETRINA	12,00 €
<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	
CARPACCIO DI MANZO	13,50 €
<i>Vom Rind mit Rucola und Parmesankäse<sup>2,9</sup></i>	
CARPACCIO DI SALMONE	13,50 €
<i>Vom Lachs, feine Zwiebeln und Basilikum</i>	
VITELLO TONNATO	13,50 €
<i>Kalbfleisch mit Thunfischpaste<sup>2,5,9,12</sup>, Kapern, Zitrone<sup>14</sup></i>	
INSALATA DI PESCE	13,50 €
<i>Italienischer Octopusalat</i>	
INSALATA CAPRESE/BUFALA	11,00 €
<i>Tomaten<sup>1</sup> mit Büffelmozzarella<sup>9</sup> und Basilikum</i>	

## Insalata Salate

KLEINER SALAT	4,00 €
INSALATA MISTA	7,00 €
<i>Gemischter Salat</i>	
INSALATA DI POMODORO	8,00 €
<i>Tomatensalat<sup>1</sup> mit Zwiebeln und Thunfisch<sup>16</sup></i>	
INSALATA D'ITALIA	12,00 €
<i>Gemischter Salat mit Artischocken<sup>1</sup>, Zwiebeln, Thunfisch<sup>16</sup>, Peperoni<sup>1</sup> und Oliven<sup>7</sup></i>	
INSALATA MISTA	
<i>Gemischter Salat mit</i>	
• PUTENBRUSTSTREIFEN	13,00 €
• RINDERFILETSTREIFEN	19,00 €
• GEGRILLTEN SCAMPI	19,00 €

## Pasta Nudelgerichte

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	7,50 €
<i>oder POMODORO</i>	
<i>Knoblauch; Öl, Fleischtomaten und Peperoncino<sup>1</sup> (scharf) oder Tomatensauce<sup>1</sup></i>	
SPAGHETTI SALE & PEPE	12,50 €
<i>Mit Oliven<sup>7</sup>, Öl, Knoblauch, Fleischtomaten, Mozzarella<sup>9</sup> und Rucola</i>	
LASAGNE BOLOGNESE,	15,00 €
<i>Lasagne Bolognese, hausgemacht - auf Anfrage</i>	
PASTA FRESCA ALLA RAGÚ DI SALSICCIA	16,00 €
<i>Frische Pasta in Fleischsauce aus Salsiccia und Brokkoli</i>	
LA PASTA FRESCA AL RUCOLA-PESTO	13,00 €
<i>Frische Pasta mit hausgemachten Rucola-Pesto</i>	
TAGLIATELLE AL FUNGHI MISTI	16,00 €
<i>Tagliatelle mit gemischten Pilzen, Speck, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch und Kirschtomaten</i>	
TAGLIATELLE AL SALMONE E PESTO DI RUCOLA	17,00 €
<i>Tagliatelle mit Lachs und Rucola-Pesto</i>	
SPAGHETTI CON PASTA DI TARTUFO	17,00 €
<i>Spaghetti mit Trüffelpaste</i>	
SPAGHETTI AI SCAMPI	19,00 €
<i>Spaghetti mit Scampi und Kirschtomaten in Weißweinsauce</i>	

**Kleine Portionen machen wir gerne,  
wir berechnen dann 2,00 € weniger**

## Pizza

0	PIZZA ALLA BRUSCHETTA <i>Mit frischen Tomaten und Knoblauch</i>	7,50 €
1	PIZZABROT <i>Mit Rosmarin und Knoblauch</i>	4,50 €
3	PIZZA SALAMI <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup> und Salami****</i>	8,50 €
4	PIZZA AL BOSCO <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup> und frischen Champignons</i>	8,50 €
7	PIZZA GENERALE <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Salami****, Champignons und Schinken***</i>	10,00 €
8	PIZZA MAFIA <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Thunfisch<sup>16</sup>, Zwiebeln und Oliven<sup>7</sup></i>	10,00 €
9	PIZZA FIAMME <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Paprika, Peperoni, Oliven<sup>7</sup> und Salami**** (scharf)</i>	10,00 €
10	PIZZA DEL GIARDINO <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Champignons, Zwiebeln, Artischocken und Paprika</i>	11,50 €
14	PIZZA ALLA FARAONA <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Salami****, Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven<sup>7</sup>, Speck und Knoblauch (scharf)</i>	13,50 €
16	PIZZA O'SOLE MIO <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup> und Basilikum</i>	8,00 €
19	PIZZA PARMA <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse<sup>2,9</sup></i>	13,50 €
20	PIZZA SALSICCIA <i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>9</sup>, Rucola, Parmesankäse<sup>2,9</sup> und italienischer Bratwurst</i>	14,00 €



### Zusätzlich bieten wir Ihnen an:

Unsere gewohnten Fischgerichte (Seezunge, Goldbrasse, Seewolf, ...) nach Vorbestellung einen Tag im Voraus ab 2 Personen zum Abholen und zuhause Genießen.

## Carne Fleischgerichte

PETTO DI TACCHINO ( <i>Putenbrust</i> ), gegrillt <i>mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	16,50 €
SELLA DI VITELLO <i>(Kalbsrücken oder Kalbskotelett) mit Trüffelbutter, dazu Bratkartoffeln und Gemüse</i>	ab 26,00 €
ENTRECÔTE O FESA DI MANZO BRASILIANO O ARGENTINO <i>(brasilianisches oder argentinisches Entrecôte oder Rumpsteak), ca. 200 gr., gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Gemüse</i>	- auf Anfrage Tagespreis
FILETTO DI MANZO BRASILIANO O ARGENTINO <i>(brasilianisches oder argentinisches Rinderfilet), ca. 200 gr., gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Gemüse</i>	- auf Anfrage Tagespreis

## Pesce Fischgerichte

LACHSFILET MIT PFEFFERSAHNESAUCE, <i>mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	24,50 €
BABY-CALAMIRI, gegrillt <i>mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	21,50 €
SEEZUNGE, gegrillt <i>mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	- auf Anfrage Tagespreis
ORATE, gegrillt <i>mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	- auf Anfrage Tagespreis
SEETEUFEL, <i>in Knoblauch-Rosmarin-Weißweinsauce, mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	- auf Anfrage Tagespreis

**Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen an der Tagestafel oder sprechen Sie uns an**

**Jeder Beilagen Wechsel wird pro Person separat berechnet**



## Dessert Nachspeisen

PANNA COTTA <sup>5,9,17</sup>	6,00 €
TIRAMISU, hausgemacht, <sup>1,9,10,</sup>	6,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <sup>1,9</sup>	6,50 €
ZABAGLIONE (Weinschaumcreme) <sup>9,</sup> ab 2Personen	p. P. 8,00 €
GELATO VANIGLIA CON ROSSINI INSERITI IN GRAPPA Vanilleis <sup>1,12</sup> mit Rosinen <sup>6</sup> in Grappa eingelegt	8,00 €

## Verzeichnis der Zusatzstoffe

VO zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe

1 Farbstoff	11 Chinin
2 Konservierungsstoff	12 Süßungsmittel
3 Nitritpökelsalz	13 Phenylalaminquelle
4 Antioxidationsmittel	14 gewachst
5 Geschmacksverstärker	15 Taurin
6 Schwefeldioxid	16 Enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
7 Schwärzungsmittel	17 Verdickungs- und Geliermittel
8 Phosphat	
9 Milcheiweiß	
10 Koffein	

## Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste, bitte sprechen sie uns bei einer Unverträglichkeit an, damit wir Ihnen die Allergene persönlich aufzeigen können:

A Glutenthaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere und Erzeugnisse	I Sellerie und Erzeugnisse
C Eier und Erzeugnisse	J Senf und Erzeugnisse
D Fisch und Erzeugnisse	K Sesamsamen u. Erzeugnisse
E Erdnüsse und Erzeugnisse	L Lupine und Erzeugnisse
F Soja und Erzeugnisse	M Weichtiere
G Milch und Erzeugnisse	N Schwefeldioxid und Sulfit

Generell möchten wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass es bei keiner Speise zu 100% gewährleistet werden kann, sie ohne jegliche Spuren der Allergieauslöser herzustellen. Dies ist den produktionstechnischen Abläufen in der Küche geschuldet.

## Ihr persönlicher Partyservice

Wir begleiten Sie von der Planung bis zum Aufräumen...

Wir liefern oder kochen bei Ihnen, decken Ihren Tisch, bauen Ihr Buffet auf, betreuen Ihr Buffet vor Ort, räumen das Buffet ab, spülen das Geschirr und sagen DANKE für Ihr Vertrauen!

Es gibt nichts schöneres als sein Lieblingsessen auf der eigenen Feier zu genießen!

Mit unserem flexiblen Angebot finden Sie garantiert Ihre Lieblingsgerichte.

Wir liefern

- ab 10 Personen
- inklusive Geschirrverleih (Sie sparen sich das Spülen)
- im Umkreis von bis zu 30km in Ihre Wohnung, Garten, Vereinsheim, Schrebergartensiedlung oder Ihr Clubhaus
- ab einem Bestellwert von 300 Euro FREI HAUS

## Caffè e tè

### Warme Getränke

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>9</sup>	2,80 €
ESPRESSO, doppio	4,00 €
ESPRESSO MIT GRAPPA	4,50 €
KAFFEE	2,50 €
CAPUCCINO ITALIANO <sup>9</sup>	3,00 €
LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>	4,00 €
TEE, verschiedene Sorten	2,50 €

## Bevande

### alkoholfreie Getränke

ST. PELLEGRINO Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
<i>medium oder still</i>	0,75 l	6,30 €
COCA COLA <sup>1,4,10</sup> , FANTA <sup>1,4</sup> , SPRITE <sup>1,4</sup>	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,00 €
BITTER LEMON <sup>11</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	5,00 €
ORANGENSAFT	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,50 €
APFELSAFT	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	4,00 €
APFELSAFTSCHORLE	0,40 l	4,00 €
KIRSCHAFT	0,20 l	3,00 €
KIRSCHAFTSCHORLE	0,40 l	5,00 €
SCHWARZE-JOHANNISBEERE-NEKTAR <sup>4</sup>	0,20 l	3,00 €
SCHWARZE-JOHANNISBEERE-NEKTAR <sup>4</sup> -SCHORLE	0,40 l	5,00 €
SAFTSCHORLE	0,40 l	5,00 €
MALZGETRÄNK <sup>1</sup> , Flasche	0,33 l	2,50 €

## Bevande Birra

### Distelhäuser Biere

PILS VOM FASS	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,50 €
HEFEWEIZEN HELL, Flasche	0,50 l	4,50 €
ALKOHOLFREIES BIER, Flasche	0,33 l	3,50 €
ALKOHOLFREIES WEIZEN, Flasche	0,50 l	4,50 €

## Altre bevande alcoliche

### Spirituosen

RAMAZOTTI	40%	2 cl	3,00 €
AVERNA	32%	2 cl	3,00 €
FERNET <sup>1</sup>	42%	2 cl	3,00 €
VECCHIA ROMAGNA	38%	2 cl	3,00 €

### Grappa

GRAPPA PROSECCO	40%	2 cl	4,50 €
GRAPPA SPECIALE	40%	2 cl	5,50 €

### Liköre

LIMONCELLO <i>della Casa</i>	17%	2 cl	3,50 €
AMARETTO <sup>1</sup>	25%	2 cl	3,50 €
SAMBUCCA <sup>1</sup>	40%	2 cl	3,50 €

### Prosecco und Champagner

PROSECCO	0,10 l	5,00 €
SUPRIORE DOCG MILLESIMATO	0,10 l	6,00 €
	0,75 l	26,00 €
CHAMPAGNER, Pommery	0,75 l	48,00 €

## Vino Bianco

### Weißwein

LUGANA CITARI DOC 0,75 l 28,00 €  
*Acienda Agricola Citari*  
13% vol., halbtrocken,  
Rebsorten: 100% Trebbiano di Lugana

Weinfreunde schätzen den Lugana, diese frische, fruchtbetonte, grünlich s chimmernde Spezialität aus der Lombardei. Leichtigkeit, Frische, ein Hauch von Blüten- und Pfirsich-Aromen zeichnen die meisten Lugana aus.

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP 0,20 l 6,00 €  
ROCCA VENTOSA 0,75 l 19,00 €  
*Cantina Tollo*  
12,5% vol., trocken,  
Rebsorten: 100% Pinot Grigio

Sehr fruchtiger Weißwein, mit viel frischem und exotischem Obst in der Nase und eleganten floralen Noten. Harmonisch und voll im Geschmack mit schöner und sommerlich lebendiger Struktur.

MONTE PIETROSO TERRE SICILIA 0,20 l 6,00 €  
BIANCO IGT 0,75 l 19,00 €  
*Cantine di Pastrengo*  
13% vol., trocken,  
Rebsorten: Cataratto, Chardonnay

Chardonnay und Cataratto werden hier separat vinifiziert und dann zu einer Cuvée zusammengeführt. Diese besticht mit einer strohgelben Farbe

VALLE D'ORO TREBBIANO 0,20 l 6,50 €  
D'ABRUZZO DOP 0,75 l 23,00 €  
*Cantina Tollo*  
12,5% vol., extra trocken,  
Rebsorten: 100% Trebbiano

Der Wein präsentiert sich im Glas strohgelb mit leicht hellgrünen Reflexen. In der Nase zeigt sich der Wein leicht fruchtig, mit Aromen die eher an exotische Früchte erinnern und von floralen Nuancen untermalt werden. Am Gaumen ist der Trebbiano sehr ausgewogen, insgesamt ein leichter, angenehm neutraler Wein der sich in der Säure sehr zurücknimmt.

I TRATTURI BIANCO SALENTO IGT 0,20 l 6,50 €  
*Cantine San Marzano* 0,75 l 23,00 €  
12% vol., trocken,  
Rebsorten: Malvasia Bianca, Sauvignon

Seine Farbe ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Sein Bouquet ist intensiv und erinnert an reife Pfirsiche mit Noten von Mandarinen. Im Geschmack ist der Bianco Salento frisch und fruchtig mit einem ausbalancierten und lang anhaltendem Abgang.

WEINSCHORLE 0,40 l 5,00 €

## Vino Rosato

### Roséwein

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP 0,20 l 6,00 €  
ROCCA VENTOSA 0,75 l 29,00 €  
*Cantina Tollo*  
13% vol., trocken,  
Rebsorten: 100% Montepulciano

Am Gaumen weich, saftig und weinig, angenehme Säure und Tannine. Einfach lecker und süffig. Aroma nach Himbeeren, Kirschen, Sommerblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch.

## Vino Rosso

### Rotwein

MONTE PIETROSO PRIMITIVO 0,20 l 6,00 €  
PUGLIA IGT 0,75 l 19,00 €  
*Cantine Monte Pietrose*  
13% vol., trocken  
Rebsorten: 100% Primitivo

Harmonisch rund, Anklänge von Pflaumen und Weihnachtsgewürzen, mollig und voller Beerenfrucht am Gaumen.

PRIMITIVO PUGLIA „NUDO“ IGP 0,20 l 6,50 €  
*Feudi di San Marzano* 0,75 l 23,00 €  
13,5% vol., trocken,  
Rebsorten: 100% Primitivo

Sein Bouquet ist intensiv, fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirschen, würzig mit Anklängen von Rosmarin und Vanille. Im Geschmack ist er körperreich und doch weich und ausbalanciert.

NEGROAMARO PUGLIA „NUDO“ IGP 0,20 l 6,50 €  
*Feudi di San Marzano* 0,75 l 23,00 €  
13% vol., trocken,  
Rebsorten: 100% Negroamaro

Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase Noten von Gewürzen, Beeren und Kirschkonfitüre. Vollmundig und weich gut ausgeglichen. Ansprechende Struktur mit samtigen Tanninen, angenehm langer Abgang.

MONTE PIETROSO NERO D'AVOLA 0,20 l 6,00 €  
SICILIA ROSSO IGT 0,75 l 19,00 €  
*Cantine di Pastrengo*  
13,5% vol., trocken,  
Rebsorten: Nero d'Avola

Ein fruchtbetonter, runder Nero d'Avola von den sonnenverwöhnten Hügeln Siziliens. Feines Aroma von reifen Früchten. Schöner Körper, gut ausbalanciert mit intensivem, fruchtigem Abgang.