



- 1) Konservierungsstoff,
- 2) Antioxidationsmittel,
- 3) Farbstoff,
- 4) Phosphat,
- 5) Chinio

Allergene

- A) enthält glutenhaltiges Getreide
- F) enthält Fisch
- K) enthält Sesam
- B) enthält Krebstiere
- G) enthält Milch, Laktose
- L) enthält Sulfite
- C) enthält Ei
- H) enthält Schalenfrüchte
- M) enthält Lupine
- D) enthält Soja
- I) enthält Sellerie
- N) enthält Weichtiere
- E) enthältErdnüsse
- J) enthält Senf



Die Allergendokumentation sowie die Inhaltsstoffe erhalten Sie beim Personal. Fragen Sie nach!



Antipasti – Vorspeisen

Mozzarella alla caprese ^G Büffelmozzarella mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer	16,50
Antipasto misto ^{F,G} Gemischter Vorspeisenteller	18,50
Carpaccio ^G Rohes Rinderfilet in dünnen Scheiben mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesankäsesplitter	19,00
Gamberi all’aglio ^B Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, etwas Peperoni und Weißwein	19,00
Bruschetta napoletana Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	9,50
Bruschetta alla parmense Geröstetes Brot mit Tomate, Knoblauch, Rucola und Parmesankäsesplitter	10,50

Salate

Alle Salate werden mit Mayonaise-Dressing oder Balsamicoessig und Olivenöl (Vinaigrette Sauce) zubereitet

Insalata mista Gemischter Salat	9,50
Insalata paesana Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfleisch, Oregano mit Vinaigrette Sauce	11,50
Insalata della casa Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Schinken, Käse und Ei	13,50
Insalata italiana Großer gemischter Salat mit diversen Gemüsen und Mozzarella mit Vinaigrette Sauce	15,00
Rucolasalat Mit Parmesankäse, Olivenöl und Zitrone	14,50
Insalata al Tacchino Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	19,00

Pasta – Nudelgerichte

Die Nudelgerichte werden nach original italienischer Art zubereitet. Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Spaghetti carbonara ^{A,C,G} Mit Schweinebackenspeck, Eigelb und Pecorinokäse	18,50
Spaghetti amatriciana ^{A,G} Mit Schweinebackenspeck, Tomatensauce, Pecorinokäse und Peperoni	18,50
Rigatoni gorgonzola ^{A,G} Mit Gorgonzola und Sahnesauce	17,00
Penne ai gamberi ^{A,B,G} Mit Garnelen. Krabben und Knoblauch	20,00
Penne all’arrabbiata ^A Mit Zwiebeln, Tomatensauce und Peperoni	15,00
Tortellini alla panna ^{A,C,G} Mit Fleisch gefüllte Nudeln, gekochtem Schinken, Schlagsahne und Muskatnuß	15,00
Lasagne alla Bolognese ^{A,G} Nudelauflauf	16,00

Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste servieren wir gerne alle

Speisen als Kinderportion

Pizze

Alle Pizze bestehen aus Hefeteig, Tomatensauce und Fior di Latte
Zusätzliches Brot berechnen wir mit 3,50

Margherita ^{A,G} – Oregano	12,50
Paprika ^{A,G} – Paprikaschoten	13,50
Cipolla ^{A,G} – Zwiebeln	13,50
Salami ^{1,2,4,A,G}	14,00
Prosciutto ^{1,2,A,G} – Gekochter Schinken	14,00
Funghi ^{A,G} – Frische Champignons	14,50
Bolognese ^{A,G} – Fleischsauce	14,50
Spinaci ^{A,G} – Blattspinat, Knoblauch	14,00
Quattro stagioni ^{A,F,G} – Thunfisch, frische Champignons, gekochter Schinken, Salami	14,50
Tonno ^{A,F,G} – Thunfisch	15,00
Pizza – Bruschetta – Pizzabrot belegt mit Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch, Rucola	15,50
Diavolo ^{A,F,G} – Thunfisch, Zwiebeln, Paprikaschoten, Oliven. Peperoni	15,50
Marinara ^{A,G} – Meeresfrüchte, Knoblauch	19,00
Quattro formaggi ^{A,B,F,G,N} – Vier verschiedene Käsesorten	15,50
Caprese ^{A,G} – Pizza mit Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, kalt belegt	17,00
Marchese ^{AB,C,F,G} mit allem belegt	15,50

Rucola ^{A,G} Rucola, Parmaschinken, Parmesankäsesplitter und Olivenöl	19,50
Funghi e spinaci ^{A,G} Frische Champignons, Blattspinat, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni in der Pfanne angebraten	17,00
Paesana ^{A,F,G} Sardellen, Kapern, Mozzarella, frische Tomaten	17,00
Gamberoni ^{A,B,G} Garnelen, Krabben und Knoblauch, erst in der Pfanne angebraten	20,50

Abweichende Beläge werden extra berechnet!!!

Pesce – Fischgerichte & Carne – Fleischgerichte

Da wir stets mit frischen Produkten arbeiten, entnehmen Sie bitte unsere Fisch- und Fleischgerichte von der Tageskarte

Beilage für Fisch- und Fleischgerichte: Gemüse der Saison oder Salat. Extra Beilagen berechnen wir ab 5,00 Euro

Aperitif

Il Marchese Spritz (Limonce)	0,2l	9,00
Prosecco	0,1l	6,00
Martini weiss/rot	5 cl	6,50
Cicos	0,2l	8,50
Cicos / alkoholfrei	0,2l	7,50
Bitterino ⁴ – alkoholfrei	0,1l	5,50
Negroni	9 cl	11,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3,Koffeinhaltig}	0,2l	3,30
Coco Cola zero	0,2l	3,30
Selters Mineralwasser	0,25l	3,20
Selters / Medium	0,75l	7,00
Selters Stilles Wasser	0,75l	7,00
Fanta ^{2,3}	0,2l	3,30
Sprite	0,2l	3,30
Bitter Lemon ⁵	0,2l	3,60
Orangensaft	0,2l	3,50
Apfelsaft	0,2l	3,50
Proviant BIO-Apfelschorle	0,33l	3,80
Proviant BIO-Rhabarberschorle	0,33 l	3,80

Biere

Radeberger Pils (vom Fass)	0,30l	3,60
Schlösser Alt (Flasche)	0,33l	3,60
Peters Kölsch (vom Fass)	0,30l	3,60
Malzbier	0,33l	3,60
Radeberger Alkoholfreies Pils	0,33l	3,70
Schöffelhofer		
Weizenbier / Alkoholfrei	0,50l	4,80

Offene Weine

	Glas	0,25l	0,5l	1l
Montepulciano d’Abruzzo	7,00	8,00	14,00	26,00
Lambrusco	7,00	8,00	14,00	26,00
Rosé	7,00	8,00	14,00	26,00
Pinot grigio – Weisswein	7,00	8,00	14,00	26,00
Weinschorle	6,50			

Fragen Sie uns nach unserer Weinkarte!

Longdrinks

Finsbury Gin & Tonic	10,00
Zoladkowa Wodka Skinny Bitch	10,00
Abuelo Rum & Cola	10,00
Southern Comfort & Cola	10,00

Spirituosen

Limoncello	2cl	5,00
Amaro dell Capo	2cl	5,00
Fernet Branca	2cl	4,20
Ramazotti	2cl	4,20
Averna	2cl	4,20
Vecchia Romagna	2cl	4,20
Sambuca	2cl	4,20
Montenegro	2cl	4,20
Amaretto	2cl	4,00
Sierra Tequila Blanco	2 cl	4,00
Sierra Tequila Reposado	2 cl	4,00

Grappa: Fragen Sie nach unserer Grappa Auswahl

Warme Getränke

Café (Tasse)	3,00
Espresso	2,90
Cappuccino	3,70
Tee	3,00
Espresso coretto	5,50
Doppio Espresso	4,70
Espresso Koffeinfrei	3,40
Cappuccino Koffeinfrei	4,00
Latte macchiato	3,90

Für den Verpackungsservice von Speiseresten berechnen wir eine Gebühr von 1,50 Euro