

ANTIPASTI - VORSPEISEN

12 **Bruschetta A** - 4 Stück 4,90

Kirschtomaten, Oregano, Basilikum, Olivenöl, etwas Knoblauch

13 **Focaccia A** 5,50

Rosmarin, Oregano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

14 **Caprese di Buffalo G** 9,90

Büffelmozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten
Basilikum-Pesto, Olivenöl extra vergine

17 **Carpaccio di Manzo G,J,9** 10,50

Rinder-Carpaccio, Rucola, Champignons, Grana Padano,
Honig-Senf-Sauce, Olivenöl extra vergine

Antipasti misti G,M,2,6,11,12 - gemischte, italienische Vorspeisen

Parmaschinken - 18 Monate gereift, Honigmelone, Salsiccia, Gorgonzola
gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Grana Padano, Bruschetta

18 für eine Person 12,50 19 für zwei Personen 22,00

11 **Olive miste - gemischte Oliven 2,3,11,12** 3,90

schwarze und grüne Oliven, mariniert mit verschiedenen Kräutern

ZUPPE - SUPPEN

14 **Minestrone A** 5,00

italienische Gemüsesuppe

15 **Zuppa di pomodoro - Tomatensuppe A,G** 5,90

Buttercroutons, Basilikum, ein wenig Sahne

vegetarisch

32 **Frittata con funghi C** 8,90

Omelette aus drei frischen Landeiern
Champignons, Petersilie, kleiner Salat

INSALATA - SALATE

22 **Insalata di pollo - Salat mit Hähnchenbrust** G,J **10,80**
Hähnchenbrustfilet, Blattsalate, Kirschtomaten, Rucola
Gurken, Möhren, gehobelter Parmesan, Balsamico-Creme

23 **Insalata di tonno - Salat mit Thunfisch** D,E,J **9,90**
Thunfisch, Blattsalate, Kirschtomaten, Rucola
rote Zwiebeln, Gurken, Möhren

24 **Insalata di gamberi - Salat mit Scampi** D,J **13,90**
gebratene Großgarnelen, Blattsalate
Kirschtomaten, Gurken, Möhren

21 **Insalata mista - gemischter Salat** J **5,00**
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Möhren und Rucola

Unsere Salate werden mit hausgemachtem **Balsamico-Dressing** J angemacht.

PIZZA AUS UNSEREM STEINOFEN A,G

Alle unsere Pizzen werden mit Fior di latte (Mozzarella aus Kuhmilch) zubereitet.

75 **Parma e Rucola** G,2,3,9,11 **13,50**
Parmaschinken - 18 Monate gereift, Rucola, Kirschtomaten
Grana Padano, Basilikum, Olivenöl

64 **due tipi di Salame** 3,9,11 **10,60**
milde und scharfe Salami, Basilikum, Olivenöl

69 **Funghi e Proscuitto bianca** G,2,3,15 **9,80**
helle Pizza ohne Tomate - gekochter Schinken,
Champignons, Basilikum, Olivenöl

71 **Roma** 2,3,6,9,12,15 **10,90**
Salami, gekochter Schinken, Champignons
Pepperoni, Zwiebeln, schwarze Oliven

PIZZA AUS UNSEREM STEINOFEN A,G

73 **Gamberi** D **12,90**

Kirschtomaten, Königscrevetten,
Oregano, etwas Knoblauch

72 **Tonno e cipolle** D,3,9 **10,80**

Thunfisch, rote Zwiebeln

70 **Quattro Stagioni** 2,6,11,12 **11,50**

gekochter Schinken, Artischocken, Salami, Champignons

65 **Diavolo** 2,3,6,9 **10,20**

scharfe Salami „Spianata“, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl

unsere vegetarischen **A** und veganen **B** Pizzen

61 **Marinara** **B** **6,90**

Oregano, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl

62 **Margherita** **B** **7,90**

Basilikum, Olivenöl

wahlweise mit 63 Büffelmozzarella A,G aus Kampanien **9,90**

66 **Melanzane bianca** B,G,3,5,12 **9,90**

gebratene Aubergine, Kirschtomaten
schwarze Oliven, Basilikum, Olivenöl

79 **Napoli** 4,9,10,11,18 **9,50**

Sardellen, Kapern

78 **Formaggi misti** G,2,9,14 **11,50**

Gorgonzola, Feta, Mozzarella, Parmesan

67 **Rucola** A, G **9,50**

Rucola, Basilikum, Grana Padano, Olivenöl

unsere vegetarischen **A** und veganen **B** Pizzen

76 **Spaghetti alla nerano** 2,5,14,G 9,60

Zucchini, Basilikum, Grana Padano, etwas Knoblauch,
schwarzer Pfeffer, Olivenöl

68 **Funghi B** 9,00

frische Champignons
Basilikum, Olivenöl

74 **Spinachi e Gorgonzola A,2,14,G,M** 10,90

Blattspinat, Gorgonzola

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Pollo ai funghi G 13,80

81 **Hähnchenbrust** gebraten in Champignon-Rahmsauce
frisches Gemüse gegrillt, Rosmarinkartoffeln, kleiner Salat

Piccata alla Milanese 2,G,M 13,50

Hähnchenbrust-Schnitzel in der Parmesan-Eihülle
Spaghetti in pikanter Tomaten-Basilikumsauce

Grigliata mista - Gemischtes vom Grill G 22,50

kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinefilet-Medailon
gegrilltes, frisches Gemüse, Rosmarinkartoffel, Kräuterbutter

82 **Bistecca alla griglia G** 18,90

argentinisches Rumpsteak - medium gegrillt

Kräuterbutter, frisches Gemüse vom Markt, Rosmarinkartoffeln
auf Wunsch mit 83 Cognac-Pfeffersoße 9 **Aufpreis 2,50**
oder 84 Champignonsauce **Aufpreis 2,50**

85 **Filetto di maiale** 14,90

Schweinefilet-Medailons Rotwein-Schalotten-Sauce
frisches Gemüse vom Markt, Rosmarinkartoffel

PASTA A

41 **Spaghetti aglio e olio (vegan) 8,70**
Petersilie, Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, (scharf)

52 **Spaghetti arrabbiata - scharf (vegan) 9,50**
scharfe Tomatensauce, , Peperoncini, Basilikum

42 **Spaghetti alla nerano G,2,14 9,50**
Zucchini, Grana Padano, ein wenig Knoblauch
schwarzer Pfeffer, Olivenöl vergine

43 **Spaghetti Carbonara 9,11,C,G 10,50**
Pancetta, Grana Padano, Eigelb

46 **Penne al Gorgonzola E,G,9,14 10,80**
Gorgonzola, Sahne, Walnuss

48 **Spaghetti alla Bolognese G,I,14 9,50**
würziges Rindfleischragout, Tomate, Grana Padano

44 **Spaghetti "Loggia" G 11,90**
gebratene Rumpsteak-Streifen, Champignons, Sahne, Petersilie

49 **Tagliatelle ai frutti di mare B,D 11,50**
verschiedene Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Tomatensauce
etwas Knoblauch, Weißwein, Petersilie

50 **Gnocchi alla Sorrentina G,14 9,60**
Tomatensauce, Basilikum, Olivenöl extra vergine

49 **Tortellini con panna gefüllt C,G,7,11,12 10,50**
gekochter Schinken, Sahne

51 **Lasagne alla mamma C,G,I,14 10,40**
Rindfleischragout, Samtsauce, Parmesan, Mozzarella

DOLCI - DESSERTS

91 **Tiramisu** C,G 5,50

Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso, Amaretto, Marsala

92 **Panna cotta** C,G 4,90

mit Fruchtsauce und Beeren

GETRÄNKE

Aperitifs

Aperol Spritz 2,3	4 cl	5,50	Campari Orange 3	4 cl	5,50
Aperol, Prosecco, Soda			Campari Soda 3	4 cl	4,50
Hugo	20 cl	5,50	Martini	5 cl	4,50
Prosecco, Holundersirup, Minze			weiß, rosé, rot		
Prosecco DOC	0,1 l	4,50	Prosecco DOC	0,75l	25,00

alkoholfreie Getränke

Softdrinks	0,2 l	0,4 l	Softdrinks	0,2 l	0,4 l
Coca Cola 3,4,18	2,20	4,20	Ginger Ale 3,18	2,90	
Fanta 3,6,16,18	2,20	4,20	Bitter Lemon 2,6,18	2,90	
Sprite 18	2,20	4,20	Schweppes Tonic 2,18	2,90	
Spezi 3,4,16,18	2,20	4,20	Fassbrause	2,40	3,90
Säfte			Schorlen		
Apfelsaft	2,90	4,50	Apfelsaft-Schorle	2,30	3,90
Orangensaft	2,90	4,50	- mit Orangensaft	2,30	3,90
Rhabarbersaft	2,90	4,50	- mit Rhabarbersaft	2,30	3,90
Kirsch-Nektar	2,90	4,50	- mit Kirsche	2,30	3,90
Bananen-Nektar	2,90	4,50	Red Bull 3,4	0,25l	3,50
Kirsch-Banane	2,90	4,50	Mineralwasser	0,25l	0,75l
Club-Mate 4	0,5l	3,90	Bad Liebenwerder	2,50	5,50
Fuze Eistee 2,16,18	0,3l	3,50	Fuze Eistee - Zitrone, Pfirsich-Hibiskus		

heiße Getränke

Kaffee 4		Tee	
Tasse Kaffee	2,20	schwarzer Tee 4	2,10 Espresso
einfach	2,00	grüner Tee	2,10 Espresso
dopio	3,20	Früchte-Tee	2,10
Espresso macchiato	2,20	Pfefferminztee	2,10
Cappuccino	2,50	Kamillentee	2,10
Latte macchiato	3,50	Pfefferminze - frisch	3,50
heiße Schokolade	3,20	Ingwer-Tee - frisch	3,50
heiße Milch	2,00	Zitronentee mit Honig	3,50

Biere

Bier vom Fass	0,3l	0,5l	Spirituosen	2 cl
Weihenstephaner Pils	3,30	4,60	Ramazotti	3,00
Flaschenbiere	0,33l	0,5l	Averna 3	3,00
von Weihenstephaner	3,20		Fernet Branca	3,00
Hefe-Weißbier		4,50	Amaretto 3	3,00
Hefe-Weißbier, alkoholfrei		4,50	Sambucca	3,00
Kristall-Weißbier		4,50	Baileys 3,4,G	2,50
dunkles Weißbier		4,50	Grappa	4,00
Radler-Bier mit Sprite 0,3l	3,10	0,5l 4,30	Absolut Vodka A	3,50
Becks		3,20	Vecchia Romagna 3,11	4,00
Berliner Kindl Pils		3,20	Johnnie Walker 3,A 4 cl	5,00
Berliner Weiße		3,50	Red Label, Scotch	
grün oder rot			Jack Daniels 3,A 4 cl	6,00
Malzbier, alkoholfrei		3,50	Chivas Regal 3,A 4 cl	6,90

Weine

Hausweine im Offen-Ausschank

Weissweine	0,2l	0,5l	Rotweine	0,2l	0,5l
Pinot Grigio	4,50	9,50	Montepulciano	4,50	9,50
Chardonnay	4,50	9,50	Chianti	4,50	9,50
Riesling	5,20	10,50	Primitivo	5,40	11,50
Wein-Schorle	4,30	9,20	Rosé - Rosato	4,50	9,50

Flaschenweine - weiß	0,75l	Flascheneine - rot	0,75l
2020-er Pinot Grigio DOC	24,00	2020-er Puglia Primitivo	31,00
13%, Cantina di Castelnuovo, Venzia, Italien		14% Lucarelli, Apulien, Italien	
2019-er Costamolino DOC	31,00	2019 Montepulciano d'Abruzzo	29,00
13,5% Argolos, Sardinien, Italien		13,5% Farnese Vini, Abruzzan, Italien	
2018-er Gavi di Gavi	35,00	2015-er Barolo DOCG Acheri	49,00
13% Christina Ascheri, Venezia, Italien		14% Christina Ascheri, Venezia, Italien	
2020-er Grauburgunder-	24,50	2018-er Chianti Classico DOC	31,00
Chardonnay, Weingut Groh, Deutschland		12,5 LE COSTA Ruffina, Toscana, Italien	

Unser Service informiert Sie über die aktuellen Jahrgänge der Flaschenweine.

Hinweise auf Allergene:

A - glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, usw.)

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H - Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse

I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L - Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l

M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

O - Hummerpaste

gesetzliche Kennzeichnungen:

1 mit Süßungsmittel - 2 chininhaltig - 3 mit Farbstoff - 4 coffeinhaltig

5 mit Taurin - 6 mit Antioxidationsmittel - 7 mit Phosphat

8 enthält Milcheiweiß - 9 mit Konservierungsmittel - 10 gewachst

11 enthält Schwefeldioxid - 12 geschwärzt - 13 enthält Phenylalaninquelle

14 mit Geschmacksverstärker - 15 Formfleisch aus Vorderschinkenteilen

zusammengefügt - 16 mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker & Phosphat

16 mit Stabilisatoren - 17 aufgeschäumt mit Stickoxydmit - 18 Säuerungsmittel