

Aperitivi

Martini Bianco 5 cl.	5,00
Martini Rosso 5 cl.	5,00
Martini Dry 5 cl.	5,00
Martini d' Oro 5 cl.	5,00
Vodka Martini 5 cl.	6,00
Prosecco Rosé	5,20
Prosecco 0,1 l	5,00
Ferrari Maximum 0,1 l	8,50
Ferrari Rosé 0,1 l	9,50
Kir-Royal 0,1 l	6,80
Aperol Spritz 0,2 l	7,00
Hugo 0,2 l	7,00
Oscà 0,2 l	7,00
Flasche Prosecco 0,75 l	29,90
Flasche Prosecco Rose 0,75 l	32,50
Flasche Ferrari Maximum 0,375 l	29,00
Flasche Ferrari Maximum 0,75 l	49,00
Flasche Ferrari Rose' 0,375 l	35,00
Flasche Ferrari Rose' 0,75 l	59,00

Für das Servieren von Brot mit Olivenöl auf Anfrage berechnen wir 2,50 Euro pro Korb

Antipasti

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | <i>Bruschette al Pomodoro</i> | 6,90 |
| | Tomaten Bruschetta | |
| 4. | <i>Vellutata all' Aragosta</i> | 7,90 |
| | Hummercremesuppe mit Garnele | |
| 5. | <i>Crema al Pomodoro</i> | 6,80 |
| | Tomatencremesuppe | |
| 6. | <i>Tuna Rolls</i> | 14,90 |
| | Tuna Sashimi mit Tempura-Garnelen, Teriyaki-sauce und Chili-Mayonnaise | |
| 7. | <i>Vitello Tonnato</i> | 13,20 |
| | zarte, hauchdünne Kalbfleischscheiben, mit einer feinen Thunfischsauce, abgerundet mit einer Kaperngarnitur | |
| 8. | <i>Antipasto della Casa</i> | 13,20 |
| | Zusammenstellung aus unseren Vorspeisen | |
| 9. | <i>Caprese</i> | 8,50 |
| | Tomaten- und Mozzarella-Scheiben mit Basilikum und Olivenöl | |
| 10. | <i>Burrata</i> | 12,20 |
| | Kleiner Mozzarella-Beutel gefüllt mit einer dickflüssigen Frischkäsecreme, mit Balsamico-Tomaten und Rucola-Salat | |
| 11. | <i>Carpaccio con Rucola</i> | 13,90 |
| | Hauchdünngeschnittenes Rinderfilet an Rucola-Salat mit Champignons und feinen Parmesanspänen | |
| 12. | <i>Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel</i> | 13,50 |
| | auf fruchtigem Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette | |
| 13. | <i>Prosciutto e Melone</i> | 13,50 |
| | Honigmelone mit feinem Parmaschinken | |

Primi

21. *Orecchiette al Forno* 11,10
Pasta mit Rinder-Filetspitzen und Broccoli in Tomaten-Sahne-Ragout mit Käse überbacken
26. *Tortellini "alla Chef"* 11,10
Tortellini mit Fleischfüllung mit Schinkenstreifen^{2,7} und Erbsen in Tomatensahnesauce, pikant
34. *Tortellini al Forno* 11,10
Tortellini mit Fleischfüllung mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce und Käse überbacken
23. *Fusilli al Salmone* 15,50
Fusilli mit Lachs und Zucchini in Olivenöl
24. *Tagliatelle Isabella* 15,90
Bandnudeln mit Scampi, frischen Tomaten und Champignon in Weißweinsauce
33. *Pasta Al Forno* 10,10
Penne mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce und Käse überbacken
27. *Lasagne al Forno* 10,10
italienischer Nudelauflauf, mit Schinken^{2,7}, Hackfleisch in Tomatensahnesauce

Vegetarisch

29. *Penne all' Arrabiata* 9,30
Penne in Tomatensauce, pikant
30. *Spaghetti alla Grana* 10,90
Spaghetti im großen Parmesanlaib zubereitet
31. *Fusilli al Pesto* 9,90
Fusilli mit Basilikum-Pesto

Secondi di Carne

vom Kalb

54. *Saltimbocca alla Romana* 20,10

3 kleine Kalbsteaks mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

57. *Bistecca di Vitello* 21,90

Dünngeschnittenes Kalbsteak vom Lavagrill mit Rucola Salat und Parmesan, dazu Kartoffelgratin

vom Rind

58. *Bistecca "al Pepe Verde"* 23,90

Rumpsteak vom Lavagrill in grüner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten

59. *Bistecca "Mafiosa"* 23,90

Rumpsteak vom Lavagrill in scharfem Olivenöl und Knoblauch, dazu Spinat

60. *Bistecca alla Pizzaiola* 23,90

Rumpsteak vom Lavagrill in eine pikante Tomatensauce mit Kapern, Basilikum und Knoblauch, dazu Rosmarin Kartoffeln

61. *Bistecca "alla Griglia"* 23,90

Rumpsteak vom Lavagrill mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark

Secondi di Carne

vom Rind

62. ***Filetto Mari e Monti*** 37,50
Rinderfilet vom Lavagrill mit 3 Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten, dazu Spinat
63. ***Filetto Isabella*** 29,90
Rinderfilet vom Lavagrill mit pilzcremesauce und Käse überbacken, dazu Nudelauflauf
64. ***Filetto Gorgonzola*** 29,90
Rinderfilet vom Lavagrill in Gorgonzolarahmsauce, dazu Kroketten
65. ***Filetto alla Griglia*** 29,70
Rinderfilet vom Lavagrill, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark

von der Pute

66. ***Petto di Tacchino alla Griglia*** 18,90
Putenbrust vom Lavagrill, mit Kräuterbutter, Broccoli und Kartoffelgratin
67. ***Petto di Tacchino al Pepe Verde*** 18,90
Putenbrust in Pfefferrahmsauce mit Kroketten

vom Lamm

68. ***Costolette d' Agnello „Mafiosa“*** 26,50
Lammkrone in Olivenöl und Knoblauch gebraten, dazu Spinat
69. ***Filetto d' Agnello al Gorgonzola*** 25,30
Filet von Wiesenlamm in Gorgonzolasauce, dazu Kroketten

Secondi di Pesce

- | | | |
|-----|---|-------|
| 73. | <i>Gamberi Aglio e Olio</i> | 24,30 |
| | Garnelen in scharfem Olivenöl und Knoblauch gebraten | |
| 74. | <i>Gamberi al Gorgonzola</i> | 24,60 |
| | Garnelen in Gorgonzola-Sauce | |
| 75. | <i>Gamberi Rustica</i> | 24,60 |
| | Garnelen mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce | |
| 76. | <i>Luccio alla Isabella</i> | 21,50 |
| | Zanderfilet mit einer würzigen Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 79. | <i>Luccio al Prosecco</i> | 23,50 |
| | Zanderfilet auf Blattspinat, mit Prosecco-Sauce, dazu Kartoffelgratin | |
| 77. | <i>Sogliola alla Mugnaia</i> | 35,50 |
| | Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 78. | <i>Orata alla Griglia</i> | 23,90 |
| | Dorade vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 72. | <i>Rombo Burro e Salvia</i> | 26,90 |
| | Steinbutt in Butter und Salbei gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln | |

Pizza

35. *Pizza Margherita* 7,50
36. *Pizza Prosciutto* 8,20
mit Kochschinken^{2,7}
37. *Pizza Salami*^{2,7} 8,20
38. *Pizza Vegetale* 10,50
mit Champignons, Paprika, Broccoli und Zwiebeln
40. *Pizza Prosciutto e Funghi* 10,50
mit Kochschinken^{2,7} und Champignons
41. *Pizza Quattro Stagioni* 10,80
mit Kochschinken^{2,7}, Champignons, Artischocken und Paprika
42. *Pizza Tonno e Cipolla* 10,60
mit Thunfisch und Zwiebeln
44. *Pizza Speciale* 13,30
mit pikanter Salami^{2,7} Rucola, Parmaschinken und Parmesan
48. *Pizza Diavolo* 10,80
mit Kochschinken^{2,7} und pikanter Salami^{2,7}

Extra Beilagen

Ananas, Artischocken, Broccoli, Champignons, Gekochtes Ei, Gorgonzola, Oliven, Paprika, Peperoni, Salami^{2,7} Sardellen, Kochschinken^{2,7} 2,00

Mozzarella Parmaschinken, pikanter Salami^{2,7}, Rucola, Spinat, Thunfisch 2,80

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

Insalate

- | | | |
|-----|---|-------|
| 14. | <i>Insalata mista</i> | 4,50 |
| | Italienischer gemischter Salat | |
| 15. | <i>Insalata Nizza</i> | 8,50 |
| | Großer gemischter Salat, mit Thunfisch und Ei mit Italien Dressing | |
| 16. | <i>Rucola All' Italiana</i> | 7,20 |
| | Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen, Cherry-Tomaten und Parmesan mit Balsamico Dressing | |
| 18. | <i>Insalata Arlecchino</i> | 16,90 |
| | Frischer Salat mit gebratenen Pilzen, und Filetspitzen garniert mit frischem Obst der Saison, mit Balsamico-Dressing verfeinert | |
| 19. | <i>Insalata Primavera</i> | 15,50 |
| | Großer gemischter Salat mit Putenbrust und Mozzarella, mit Italien Dressing | |
| 20. | <i>Insalata Capricciosa</i> | 14,50 |
| | Salat der Saison mit eigelegten Tomaten, Olive Taggiasche, Süßsauer Gurken, Apfel-Karotten und Parmesan | |

Contorni

<i>81. Rosmarin Kartoffel</i>	<i>4,00</i>
<i>82. Pommes Frites</i>	<i>4,00</i>
<i>84. Portion Kroketten</i>	<i>3,50</i>
<i>85. Folienkartoffel mit Kräuterquark</i>	<i>4,50</i>
<i>88. Kartoffelgratin</i>	<i>4,00</i>
<i>86. Portion Broccoli</i>	<i>4,50</i>
<i>87. Portion Spinat</i>	<i>4,50</i>

Per i più piccoli

<i>401. Kinderschmitzel</i>	<i>6,00</i>
mit Pommes Frites	
<i>402. Penne Bolognese</i>	<i>6,00</i>
<i>403. Kinderpizza</i>	<i>6,00</i>
zur Auswahl mit Schinken ² , Salami ² oder Mozzarella	
<i>404. Chicken Nuggets</i>	<i>6,00</i>
mit Pommes Frites	

Acqua

Solé Mineralwasser 0,25 l in Glas		2,80
Solé Mineralwasser 0,75 l Flasche		6,30
Solé Stilles Wasser 0,25 l in Glas		2,80
Solé Stilles Wasser 0,75 l Flasche		6,30



Analcolici

Coca Cola (*1), Fanta (*2), Sprite (*2,3), Spezi (*1,2), Coca Cola Light (*1,2,3)	0,2 l	2,80
Coca Cola (*1), Fanta (*2), Sprite (*2,3), Spezi (*1,2), Coca Cola Light (*1,2,3)	0,4 l	4,80
Coca Cola Zero (*1,3,6)	0,2 l Flasche	3,30
Coca Cola Zero (*1,3,6)	0,5 l Flasche	5,90



Thomas Henry

Bitter Lemon(*5), Ginger Ale(*3), Tonic Water(*5)	0,2 l	3,30
---	--------------	------



Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte, Bananensaft Ananassaft, Maracujasaft	0,2 l	2,80
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte, Bananensaft Ananassaft, Maracujasaft	0,4 l	4,80
Kirsch Bananensaft (KiBa)	0,2 l	2,80
Kirsch Bananensaft (KiBa)	0,4 l	4,80



Schorlen

Apfelsaft-Schorlen, Orangensaft-Schorle Kirschsafte-Schorle, Maracujasaft-Schorle	0,4 l	4,80
--	--------------	------

Fritz

fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade fritz-limo melonenlimonade fritz-limo zitronenlimonade	0,33 l	4,00
--	---------------	------



Zusatzstoffe dieser Karte:

*1 mit Koffein, *2 Konserviert, *3 mit Farbstoff, *4 mit Süßungsmittel, *5 Chinin haltig,

*6 thält eine Phenylalaninquelle*7 Antioxidant

Birre

Bier vom Fass

Flensburger Pilsner 0,3 l		3,50
Flensburger Pilsner 0,5 l		5,50
Alsterwasser 0,3l		3,50
Alsterwasser 0,5 l		5,50
Flensburger Dunkel 0,3 l		3,50
Flensburger Dunkel 0,5 l		5,50

Bier aus der Flasche

Peroni Nastro Azzurro 0,33 l		3,80
Flensburger Malz 0,33 l		3,50
Flensburger Alkoholfrei 0,33 l		3,50
Maisel's Weisse Original 0,5 l		5,50
Maisel's Weisse Dunkel 0,5 l		5,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei 0,5 l		5,50

Vini

	0,2 l	0,5 l
<i>Lambrusco</i>	4,40	8,80
Rubinrot mit hellrotem Schimmer, lebhafter Perlung, weniger, intensiver Geruch, lieblich, gehaltvoll, schmackhaft		
<i>Pinot Grigio</i>	5,20	10,50
Die Farbe ist hell Goldgelb, die ausgeprägten Duftnoten erinnern an Wildrosen, Akazienblüten und exotische Früchte. Der Geschmack ist fruchtig, voll und anhaltend.		
<i>Chardonnay</i>	5,20	10,10
Herrlich leichter Chardonnay, frisch und fruchtig sein Duft nach Banane und Grapefruit, leicht fließend und überaus köstlich der Geschmack.		
<i>Rose' Chiaretto</i>	5,20	10,10
Korallenrosa Farbe, blumiges Bukett von Rosen und Märzweilchen sowie Intensive Aromen von Brombeere und Blaubeere		
<i>Chianti</i>	5,50	11,50
Glänzende rubinrote Farbe, im Duft deutlich nach Himbeere und Brombeere, im Geschmack trocken, voll und sauber, würzig, ausgewogen und Tannin betont		
<i>Merlot</i>	5,50	11,50
Dunkelrot mit sortentypischem Bouquet, leicht pfeffrige und grasige Noten. Ein kräftig fleischiger Rotwein von schöner Würze und ausgeglichener Feinheit		
<i>Cabernet</i>	5,50	11,50
Rubinrot, mit angenehm wenigem Bouquet, herb und harmonisch der Geschmack mit Anklängen von Kirschen und Kräutern.		

Vini Bianchi „Specials“

Bianchetto Sauvignon IGT, 0,2l 6,80

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc

Wunderschön weich und rund präsentiert sich dieser Sauvignon. Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein.

Pinot Grigio DOC Castello di Buttrio 0,2l 7,20

100% Pinot Grigio

zarter Wein mit gut definierten Aromen nach Birnen und Äpfeln in der Nase und am Gaumen

Tormaresca Chardonnay 0,2l 8,00

Rebsorte: 100% Chardonnay

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von reifen Birnen und Äpfeln. Er zeigt Vanille Nuancen und einem unaufdringlichen Stil.

Mon Blanc Just Molamatta 0,2l 7,90

40% Tocai friulano, 35% ribolla gialla, 25% malvasia istriana

Ein stilvolles und wohlproportioniertes Ensemble, fruchtige Eleganz und frischer Ginster, die in der Nase an sonnenbeschiedene Küsten erinnern.

Vini Rossi „Specials“

Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva

0,2l 11,90

Rebsorten: 90% Sangiovese 10% andere ergänzende
Rebsorten

Ein einzigartiger Chianti Classico, der wunderbaren Noten
von Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt. Das
Flaggschiff der Familie Antinori – Toskana pur!

Primitivo di Manduria

0,2l 9,90

Rebsorte: 100% Primitivo

Der Primitivo di Manduria ist von rubinroter Farbe mit
leicht violetter Schimmer. Das Bouquet ist komplex und
reicht von fruchtigen bis würzigen Noten.

Am Gaumen ist er warm, weich und körperreich, mit
angenehmen, leicht Marmeladen Noten im Nachhall.

Dieser Primitivo wird für 7 bis 8 Monate in Eichenfässern
veredelt.

Neprica Rosso Puglia IGT

0,2l 8,50

40% Negroamaro, 30% Primitivo, 30% Cabernet

Dieser Rosso besticht durch ein intensiv-fruchtiges
Bouquet, einen sanften, delikaten Geschmack mit schön
eingebundenen Tanninen

Montepulciano d'Abruzzo „La Valentina“

0,2l 9,50

Rebsorte: 100% Montepulciano

Klare, rosa Farbe, mit kräftigen Reflexen, frisches Kirsch-
Bouquet, charakteristisch, mit blumigen Noten. Im
Geschmack trocken, fruchtig, mit Aromen von
Sauerkirschen, Himbeeren und Walderdbeeren dazu der
typische, ganz leichte Mandelton im Abgang. Ein sehr
harmonisches Rosé mit frischer und kräftiger Struktur, der
schön nachklingt.