

Aperitivi

Martini Bianco 5 cl.	5,50
Martini Rosso 5 cl.	5,50
Martini Dry 5 cl.	5,50
Martini d' Oro 5 cl.	5,50
Vodka Martini 5 cl.	6,60
Prosecco Rosé	5,70
Prosecco 0,1 l	5,50
Ferrari Maximum 0,1 l	8,90
Ferrari Rosé 0,1 l	9,80
Kir-Royal 0,1 l	7,50
Aperol Spritz 0,2 l	7,50
Hugo 0,2 l	7,50
Osca 0,2 l	7,50
Moet Garden Spritz	8,50
Flasche Prosecco 0,75 l	32,50
Flasche Prosecco Rose 0,75 l	35,50
Flasche Ferrari Maximum 0,75 l	49,00
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. *Bruschette al Pomodoro* 7,10
Tomaten Bruschetta
4. *Vellutata all' Aragosta* 7,90
Hummercremesuppe mit Garnele
5. *Crema al Pomodoro* 6,90
Tomatencremesuppe
6. *Tuna Rolls* 15,20
Tuna Sashimi mit Tempura-Garnelen, Teriyaki-sauce und Chili-Mayonnaise
7. *Vitello Tonnato* 13,90
zarte, hauchdünne Kalbfleischscheiben, mit einer feinen Thunfischsauce, abgerundet mit einer Kaperngarnitur
8. *Antipasto della Casa* 13,90
Zusammenstellung aus unseren Vorspeisen
9. *Caprese* 9,00
Tomaten- und Mozzarella-Scheiben mit Basilikum und Olivenöl
10. *Burrata* 12,90
Kleiner Mozzarella-Beutel gefüllt mit einer dickflüssigen Frischkäsecreme, mit Balsamico-Tomaten und Rucola-Salat
11. *Carpaccio con Rucola* 14,20
Hauchdünngeschnittenes Rinderfilet an Rucola-Salat mit Champignons und feinen Parmesanspänen
12. *Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel* 13,70
auf fruchtigem Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette
13. *Tempura Garnelen* 15,50

Primi

21. *Orecchiette al Forno* 11,70
Pasta mit Rinder-Filetspitzen und Broccoli in Tomaten-Sahne-Ragout mit Käse überbacken
26. *Tortellini "alla Chef"* 11,70
Tortellini mit Fleischfüllung mit Schinkenstreifen^{2,7} und Erbsen in Tomatensahnesauce, pikant
34. *Tortellini al Forno* 11,70
Tortellini mit Fleischfüllung mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce und Käse überbacken
23. *Spaghetti ai Gamberoni* 15,90
Spaghetti mit Gambas in Olivenöl und Knoblauch, pikant
24. *Tagliatelle Isabella* 16,50
Bandnudeln mit Scampi, frischen Tomaten und Champignon in Weißweinsauce
33. *Pasta Al Forno* 10,90
Penne mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce und Käse überbacken
27. *Lasagne al Forno* 10,90
mit Schinken^{2,7}, Hackfleisch in Tomatensahnesauce

Vegetarisch

29. *Penne all' Arrabiata* 9,60
Penne in Tomatensauce, pikant
30. *Spaghetti alla Grana* 10,90
Spaghetti im großen Parmesanlaib zubereitet
- Zusatzbeilage:**
Rinderfiletspitzen ca. 100 g. 9,90

31. *Spaghetti Tricolore*

10,90

Spaghetti mit Broccoli, Paprika, und Champignon und mediterrane Kräuter in Tomaten-Rahmsauce

*Secondi Carne**vom Kalb*54. *Saltimbocca alla Romana*

20,70

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

57. *Bistecca di Vitello*

22,40

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

*vom Rind*58. *Bistecca "al Pepe Verde"*

24,40

Rumpsteak vom Lavagrill in grüner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten

59. *Bistecca "Mafiosa"*

24,40

Rumpsteak vom Lavagrill in scharfem Olivenöl und Knoblauch, dazu Spinat

60. *Bistecca alla Pizzaiola*

24,40

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

61. *Bistecca "alla Griglia"*

24,40

Rumpsteak vom Lavagrill mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln

70. *Dry Aged Rumpsteak*

33,50

Dry Aged Rumpsteak von der Deutsche Färse vom Lavagrill mit Kräuter Öl, dazu Rosmarinkartoffeln

71 *Dry Aged Rib-Eye Steak*

36,50

Dry Aged Rib-Eye Steak von der Deutsche Färse vom Lavagrill mit Kräuter Öl, dazu Rosmarinkartoffeln

Secondi di Carne

vom Rind

62 *Filetto Mari e Monti*

38,50

Rinderfilet vom Lavagrill mit 3 Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten, dazu Spinat

63. *Filetto Isabella*

31,40

Rinderfilet vom Lavagrill mit Pilzcremesauce und Käse überbacken, dazu Nudelauflauf

64. *Filetto Gorgonzola*

31,40

Rinderfilet vom Lavagrill in Gorgonzolarahmsauce, dazu Kroketten

65. *Filetto alla Griglia*

31,40

Rinderfilet vom Lavagrill, mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln

von der Pute

66. *Petto di Tacchino alla Griglia*

19,90

Putenbrust vom Lavagrill, mit Kräuterbutter, Broccoli und Kartoffelgratin

67. *Petto di Tacchino al Pepe Verde*

19,90

Putenbrust in Pfefferrahmsauce mit Kroketten

vom Lamm

68. *Costolette d' Agnello „Mafiosa“*

26,90

Lammkrone in Olivenöl und Knoblauch gebraten, dazu Spinat

69 *Filetto d' Agnello al Gorgonzola*

25,90

Filet von Wiesenlamm in Gorgonzolasauce, dazu Kroketten

Secondi di Pesce

73. *Gamberi Aglio e Olio*

26,40

Garnelen in scharfem Olivenöl und Knoblauch gebraten mit Rosmarinkartoffeln

74. *Gamberi al Gorgonzola*

26,40

Garnelen in Gorgonzola-Sauce mit Kartoffeln-Gratin

75. *Gamberi Rustica*

26,40

Garnelen mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce mit Rosmarinkartoffeln

76. *Luccio alla Isabella*

22,50

Zanderfilet mit einer würzigen Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln

79. *Luccio al Prosecco*

24,50

Zanderfilet auf Blattspinat, mit Prosecco-Sauce, dazu Kartoffelgratin

77. *Sogliola alla Mugnaia*

39,50

Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln

78. *Orata alla Griglia*

24,90

Dorade vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln

72 *Rombo Burro e Salsa*

28,90

Steinbutt in Butter und Salbei gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln

Pizza

35.	<i>Pizza Margherita</i>	7,90
36.	<i>Pizza Prosciutto</i> mit Kochschinken ^{2,7}	8,90
37.	<i>Pizza Salami</i> ^{2,7}	8,90
38.	<i>Pizza Vegetale</i> mit Champignons, Paprika, Broccoli und Zwiebeln	11,20
40.	<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> mit Kochschinken ^{2,7} und Champignons	11,20
41.	<i>Pizza Quattro Stagioni</i> mit Kochschinken ^{2,7} , Champignons, Artischocken und Paprika	11,50
42.	<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> mit Thunfisch und Zwiebeln	11,50
44.	<i>Pizza Speciale</i> mit pikanter Salami ^{2,7} Rucola, Parmaschinken und Parmesan	14,60
48.	<i>Pizza Diavolo</i> mit Kochschinken ^{2,7} und pikanter Salami ^{2,7}	11,60
49.	<i>Pizza Antipasti</i> mit Paprika, Champignon, Zucchini, Auberginen, getrocknete Tomaten	13,90
	<i>Extra Beilagen</i>	
	Knoblauch, Zwiebeln	0,50
	Ananas, Artischocken, Broccoli, Champignons, Gekochtes Ei, Gorgonzola, Oliven, Paprika, Peperoni, Salami ^{2,7} Sardellen, Kochschinken ^{2,7}	2,00
	Mozzarella, Parmesan, Parmaschinken, pikanter Salami ^{2,7} , Rucola, Spinat, Thunfisch	2,80
	Putenbruststreifen	5,80
	Rinderfiletspitzen	9,90
	Garnelen (pro Stück)	

Insalate

- | | | |
|-----|---|-------|
| 14. | <i>Insalata mista</i> | 4,80 |
| | Italienischer gemischter Salat | |
| 15. | <i>Insalata Nizza</i> | 8,90 |
| | 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> | 15,70 |
| | Großer gemischter Salat mit Putenbrust und Mozzarella, mit Italien Dressing | |

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>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>7,50</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

Purezza Premium Wasser 0,25 l in Glas	1,80
Purezza Premium Wasser 0,75 l Flasche	5,90
Purezza Premium Wasser Still 0,25 l in Glas	1,80
Purezza Premium Wasser Still 0,75 l Flasche	5,90



Analcolici

Coca Cola (*1), Fanta (*2), Sprite (*2,3), Spezi (*1,2), Coca Cola Light (*1,2,3) Cola Zero (*1,3,6)	0,2 l	3,00
Coca Cola (*1), Fanta (*2), Sprite (*2,3), Spezi (*1,2), Coca Cola Light (*1,2,3) Cola Zero (*1,3,6)	0,4 l	5,00
Coca Cola Zero (*1,3,6) 0,2 l Flasche		3,60
Coca Cola Zero (*1,3,6) 0,5 l Flasche		5,60



Thomas Henry

Bitter Lemon(*5), Ginger Ale(*3), Tonic Water(*5)	0,2 l	3,60
---	--------------	------



Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft Ananassaft, Maracujasaft	0,2 l	3,00
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananensaft Ananassaft, Maracujasaft	0,4 l	5,00
Kirsch Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00
Kirsch Bananensaft (KiBa)	0,4 l	5,00



Schorlen

Apfelsaft-Schorlen, Orangensaft-Schorle Kirschsft-Schorle, Maracujasaft-Schorle	0,4 l	5,00
--	--------------	------

Fritz

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



Cocktails Alkoholfrei:

Alice

5,50

Ananas-Saft, Grenadine, Kokosnuss-Sirup, Orangen-Saft, Sahne

Annabelle

5,50

Ananas-Saft, Orangen-Saft, Grenadine, Sahne

Baby Pina Colada

5,50

Ananas_Saft, Kokosnuss-Sirup, Sahne

Beach Cooler

5,50

Ananas-Saft, Kokosnuss-Sirup, Cusaca Blau, Zitronen-Saft, Orangen-Saft

Coconut Beach

5,50

Orangen_saft, Ananas-Saft, Kokosnuss-Sirup, Sahne

Florida

5,50

Orangen-Saft, Maracuja-Saft, Zitronen-Saft, Kokosnuss-Sirup, Grenadine

Grasshopper

5,50

Maracuja-Saft, Orangen-Saft, Lime Juice, Curacao Blau

Refresher

5,50

Orangen_Saft, Lime-Juice, Grenadine

Sportsman

5,50

Orangen-Saft, Zitronen-Saft, Grenadine

Ocean Driver

5,50

Ananas-Saft, Lime Juice, Blue Curacao

Cocktails:

Bahia

7.50

Rum Braun, Ananas-Saft, Kokosnuss-Sirup, Aprikosen-Likör, Sahne

Green Karibik

7.50

Rum Weiss, Ananas-Saft, Curacao Blue, Triple-Sec

Hurricane

7.50

Rum Braun, Rum Weiss, Orangen Saft, Lime Juice, Zitronen-Saft, Grenadine

Karibik

7.50

Rum Weiss, Maracuja.Saft, Zitronen-Saft, Grenadine

Long Island Ice Tea

7.50

Gin, Tequila, Rum Weiss, Wodka, Lime Juice, Triple-Sec, Zucker Sirup, Cola

Mai Tai

7.50

Rum Braun, Rum Weiss, Aprikosen-Likör, Lime-Juice, Grenadine

Pina Colada

7.50

Rum Weiss, Rum Braun, Ananas-Saft, Kokosnuss-Sirup, Sahne

Plunters Punch

7.50

Rum Braun, Rum Weiss, Orangen-Saft, Zitronen-Saft, Grenadine

Scorpion

7,50

Rum Weiss, Rum Braun, Aprikosen-Likör, Orangen-Saft, Zitronen-Saft, Ananas-Saft

Sex on the Beach

7,50

Vodka, Aprikosen-Likör, Orangen_Saft, Ananas-Saft, Zironen-Saft, Grenadine

Touch Down

7,50

Vodka, Aprikosen-Likör, Maracuja-Saft, Lime-Juice, Grenadine

Birre

Bier vom Fass

Flensburger Pilsner 0,3 l		3,70
Flensburger Pilsner 0,5 l		5,80
Alsterwasser 0,3l		3,70
Alsterwasser 0,5 l		5,80
Flensburger Dunkel 0,3 l		3,70
Flensburger Dunkel 0,5 l		5,80



Bier aus der Flasche

Peroni Nastro Azzurro 0,33 l		3,70
Flensburger Malz 0,33 l		3,70
Flensburger Alkoholfrei 0,33 l		3,70
Maisel's Weisse Original 0,5 l		5,70
Maisel's Weisse Dunkel 0,5 l		5,80



Vini

0,2 l 0,5 l

Lambrusco

4,80 11,00

Rubinrot mit hellrotem Schimmer, lebhafter Perlung, weniger, intensiver Geruch, lieblich, gehaltvoll, schmackhaft

Pinot Grigio

5,70 13,00

Die Farbe ist hell Goldgelb, die ausgeprägten Duftnoten erinnern an Wildrosen, Akazienblüten und exotische Früchte.

Der Geschmack ist fruchtig, voll und anhaltend.

Chardonay

5,70 13,00

Herrlich leichter Chardonnay, frisch und fruchtig sein Duft nach Banane und Grapefruit, leicht fließend und überaus köstlich der Geschmack.

Rose' Chiaretto

5,70 13,00

Korallenrosa Farbe, blumiges Bukett von Rosen und Märzweilchen sowie Intensive Aromen von Brombeere und Blaubeere

Chianti

5,70 13,00

Glänzende rubinrote Farbe, im Duft deutlich nach Himbeere und Brombeere, im Geschmack trocken, voll und sauber, würzig, ausgewogen und Tannin betont

Merlot

5,70 13,00

Dunkelrot mit sortentypischem Bouquet, leicht pfeffrige und grasige Noten. Ein kräftig fleischiger Rotwein von schöner Würze und ausgeglichener Feinheit

Cabernet

5,70 13,00

Rubinrot, mit angenehm weinigem Bouquet, herb und harmonisch der Geschmack mit Anklängen von Kirschen und Kräutern.