

<u>Antipasti - Vorspeisen</u>	€uro
Antipasto della Casa verschiedene Gemüsesorten gebraten und mariniert kleine oder große Portion	7,50
Carpaccio di Manzo Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Champignons, Parmesan, Zitrone und Olivenöl	10,00
Mozzarella alla Caprese Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum, Oregano und Olivenöl	6,50
Bruschetta geröstetes Brot mit frischen Tomatenstücken, Knoblauch, Oregano und Olivenöl	4,00
Funghi al Gorgonzola frische Champignons im Ofen gegart mit Gorgonzola und Sahnesoße	8,00
Crudo e Grana Parmaschinken, Oliven und Parmesankäse mit geröstetem Brot	10,00
Focaccia Pizzabrot mit frischen Kräutern	2,50
Antipasto Mediterraneo Große gemischte Vorspeise mit Mozzarella, Parmaschinken, Salami gebratenem Gemüse und Focaccia Brot (ab 3 Personen) pro Person 7,50 Euro	7,50 p. P.

Zuppe - Suppen

Minestrone Gemüsesuppe	5,50
Crema di pomodoro Tomatensuppe	5,50
Crema di funghi Champignonsuppe	5,50

Insalate - Salate

Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Fetakäse, Zwiebeln, Oliven und Basilikum	7,50
Insalata mista gemischter Salat	5,00
Insalata Contadina Großer gemischter Salat mit Paprika, Artischocken und Hähnchenbruststreifen	9,00
Insalata parma Großer gemischter Salat mit Parmaschinken, Mozzarella und Cherrytomaten	9,50
Insalata con Tonno Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Fetakäse	8,50
Insalata con scampi Großer gemischter Salat mit Scampis und Parmesan	13,00

Alle Salate werden mit hochwertigem Olivenöl und Balsamico-Essig gereicht!

Pizze

Margherita	5,00
Salami	6,00
Prosciutto e Funghi mit Schinken und Champignons	6,50
Nordica mit Thunfisch, Lachs und Zwiebeln	7,50
Lucana mit scharfer Salami, Artischocken und Sardellen (Mikele sagt: "Molto bene!!!! un er musse wisse!!)	7,50
Primavera mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	7,50
Mista mit Salami, Champignons und Peperoni	7,50
Spinaci mit Spinat, Champignons und Fetakäse	7,50
Gorgonzola mit Gorgonzola und Spinat	7,50
Gustosa mit Emmentaler und Parmaschinken	9,00
Calzone gefüllte Teigtasche mit Schinken und Champignons	7,50
Frutti di Mare mit Garnelen, Calamari und Flußkrebse	10,00
Quattro Formaggi mit Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella und Parmesan	7,50
Tonno e Cipolle mit Thunfisch und Zwiebeln	7,50
Pizza Ortolana mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine	7,50

alle Pizzen werden selbstverständlich mit frischer Tomatensauce und Mozzarella zubereitet

Pasta

Penne alla calabrese Nudeln mit Oliven, Paprika, Zwiebeln, Chili und Tomatensoße	8,50
Penne al Curry Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten und Basilikum in Currysauce	8,50
Penne del fattore Nudeln mit Champignons, Porree, Basilikum und Hähnchenbruststreifen in Sahnesoße	8,50
Penne alla Piccanti Nudeln mit Auberginen, Porree und Rumpsteakstreifen in einer picanten Tomatensoße	10,00
Spaghetti Villa Coloniale mit Flusskrebse, Zwiebeln, Rucola und Cherrytomaten in Weißweinsauce	9,00
Spaghetti del boscaiolo mit Zucchini, Porree, Pfifferlingen und Trüffelöl in Sahnesauce	9,00
Spaghetti con Frutti di mare Mit Garnelen, Calamari, Flusskrebse und grünem Pfeffer in Weißweinsauce	11,00
Fusilli Tricolori Nudeln mit Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und dünnen Parmesanscheiben	8,50
Fusilli con Porcini mit Steinpilzen in einer Tomaten-Rahmsauce, belegt mit Parmaschinken und Parmesan	11,00
Fusilli al salmone mit Lachsfilet, Schalotten in Tomaten-Sahnesauce	11,00
Fusilli al Forno mit Spinat und Emmentaler, überbacken in Sahnesauce	9,00

Fleischgerichte von Rind

Bistecca al balsamico	19,50
Rumpsteak (250g) gebraten mit frischem Knoblauch, Rosmarin, Peperoni und Chili in Balsamicosoße	
Bistecca al pepe	19,50
Rumpsteak (250g) in einer Pfeffersoße	
Bistecca alla griglia	19,50
gegrilltes Rumpsteak (250g) mit frischen Kräutern	
Bistecca con porcini	21,00
Gebrautes Rumpsteak mit Steinpilzen in einer Rahmsoße	

Fleischgerichte von Schwein

Scaloppine dello chef	14,00
Schweinerückenmedaillons gebraten mit Pfifferlingen, Parmaschinken und Basilikum in einer Sahnesoße	
Scaloppine fillandi	14,00
Schweinerückenmedaillons belegt mit Tomaten und Mozzarella in einer Pfefferweissweinssoße	
Scaloppine al gorgonzola	13,50
Schweinerückenmedaillons gebraten mit Zucchini in einer Gorgonzolasoße	
Scaloppina ripiena	14,50
Schweinerücken gefüllt mit Emmentaler und Parmaschinken in einer Salbei-Sahnesoße	

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert!

Fisch

Scampi all' aglio gebraten mit frischem Knoblauch, Salbei Chili und Olivenöl	15,00
Scampi con Rucola e Pinoli auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesanscheiben	18,00
Scampi del pescatore gebraten mit Flusskrebse, Paprika, Chili und Zwiebeln in einer Tomatensoße	16,50
Scampi und Calamari all' aglio gebraten mit frischen Kräutern ,Knoblauch und Chili	17,50
Lucioperca alla Salvia Zanderfilet gebraten mit Knoblauchbutter und Salbei	14,00
Lucioperca al vino bianco Zanderfilet gebraten mit Zucchini, Karotten und Auberginen in einer Weißweinssoße	14,00
Lucioperca al curry Zanderfilet gebraten mit Cherrytomaten und Basilikum in einer Currysoße	14,00
Calamari alla griglia gegrillte Tintenfische mit frischen Kräutern, Knoblauch und Chili	12,50
Calamari della casa Tintenfisch mit Garnelen, frischen Tomatenstückchen, Porree und Knoblauch	13,50
Calamari al Basilico Tintenfisch mit Schalotten und Knoblauch in einer Basilico Tomatensoße	13,50

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert!

Dessert

Gelato misto	4,00
gemischtes Eis	
Semifreddo Torroncino	4,50
Eine köstliche Mischung aus verschiedenen Cremes mit viel Nougat und kleinen Mandelstückchen	
Tartufo	4,50
Halbgefrorene Eiskugeln aus Zabaionecreme bedeckt mit Kakao und Gianduiacreme	
Cassata Siciliana	4,50
Traditionelle sizilianische, halbgefrorene Cremespeise mit kandierten Früchten	
Panna Cotta	4,50
Cremespeise aus gekochter Sahne	
Crema Catalana	4,50
Creme mit leichtem Apfelsinengeschmack und einer karamellisierten Zuckerkruste	