Pizza

1	**MARGHERITA** Tomatensauce, Käse	4,50	6,50
2	**SALAMI** Tomatensauce, Käse, Salami.	6,00	8,00
3	**RUSTICA** Tomatensauce, Käse, Salami, Sardellen	6,50	8,30
4	**ROMANA** Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven	6,50	8,50
5	**FUNGHI** Tomatensauce, Käse, Champignons	6,00	8,00
6	**TONNO** Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	6,50	8,50
7	**PROSCIUTTO** Tomatensauce, Käse, Schinken	6,00	8,00
8	**DA ROCCO** Tomatensauce, Käse, Champignons, Salami, Schinken, Thunfisch, Paprika	7,50	9,50
9	**4 STAGIONI** Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika	7,30	9,00
10	**LA CAPRICCIOSA** Tomatensauce, Käse, Champignons, Salami, Schinken	7,30	9,00
11	**MEXICANA** Tomatensauce, Käse, Paperoni, Schinken, Champignons	7,30	8,50
12	**GAMBERETTI** Tomatensauce, Käse, Scampi, Knoblauch	8,00	10,50
13	**FRUTTI DI MARE** Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	8,00	10,50
14	**ALL'UOVO** Tomatensauce, Käse, 2 Eier	6,00	8,00
15	**CIPOLLA** Tomatensauce, Käse, Zwiebeln	6,00	7,50
16	**CARCIOFI** Tomatensauce, Käse, Artischocken	6,50	8,00
17	**APOLLO** Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Salami	7,00	8,50
18	**CALZONE** Tom.-Sauce, Käse, scharfe Peperoni, Schinken, Salami, Champ., Artischocken.	8,00	9,50
19	**BOLOGNESE** Fleisch-Tomatensauce, Käse	7,00	8,50
20	**SICILIANER ART** Tomatensauce, Käse, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni	7,50	9,50
21	**CONTADINO** Tomatensauce, Käse, Speck, Oliven,Zwiebeln	7,50	9,50
22	**DELLA CASA** Tomatensauce, Käse, Auberginen, Rindfleisch, Knoblauch	8,00	10,90
23	**HAWAII** Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	7,00	9,00
24	**VEGETARIA** Tomatensauce, Käse, diverse Gemüse, Knoblauch.	7,50	9,50
25	**4 FORMAGGI** Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten	7,50	9,50
26	**SPINACI** Tomatensauce, Käse, Spinat, Knoblauch	7,00	9,00
27	**SALMONE E BROCCOLI** Tomatensauce, Käse, Broccoli, Lach, Knoblauch	8,50	11,00
28	**AL MODO NOSTRO** Tomatensauce, Käse, Spinat, Krabben, Gorgonzola, Knoblauch	8,50	11,00
29	**RUCCOLA** Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Olivenöl, Parmesan	8,50	9,90
30	**CAPRESE** Tomatensauce, frsiche Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	7,50	9,00

ANTIPASTI CALDI

31	**LUMACHE BOURGOGNON** Schnecken in Kräuterbuttersauce	6 Stück 12 Stück	**7,50** **11,50**
32	**LUMACHE AL POMODORO** Schnecken in Tomatensauce, mit Käse überbacken	6 Stück 12 Stück	**8,00** **12,50**
33	**LUMACHE ALLA PANNA** Schnecken mit Knoblauch in Sahnecrémesauce	6 Stück 12 Stück	**8,00** **12,50**
34	**LUMACHE ROQUEFORT** Schnecken mit Spinat und Requefortkäse überbacken	6 Stück 12 Stück	**9,00** **14,00**

Sie finden täglich frisch ausgesuchte Vorspeisen in der Vitrine.
Schauen Sie selbst oder lassen Sie sich von uns überraschen!

35	**BRUSCHETTA**	**5,00**
36	**ANTIPASTI VITRINA** Vorspeise aus der Vitrine zur Auswahl	**9,00**
37	**FUNGHI ALLA PANNA** Champignons mit Knoblauch in Sahnecrémesauce, mit Cognac flambiert	**9,00**
38	**FUNGHI AL VINO BIANCO** Champignons mit Knoblauch in Weissweinsauce	**9,00**
39	**BROCCOLI AL FORNO** Broccoli mit Knoblauch in Sahnecrémesauce, mit Käse überbacken	**8,50**
40	**GAMBERETTI AL FORNO** Scampi in Tomatenkräutersauce, mit Käse überbacken	**13,50**

ANTIPASTI FREDI

41	**PROSCIUTTO DI PARMA** Parmaschinken mit Brot und Butter	**9,00**
42	**PROSCIUTTO E MELONE** Parmaschinken mit Melone	**9,90**
43	**KRABBEN-COCKTAIL**	**9,80**
44	**CARPACCIO** mariniertes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit Rucola, frischen Champignons und original Parmesankäse	**10,50**
45	**CARPACCIO VOM FRISCHEM LACHS** zarter Lachs mit Zitrone, Rucola und Olivenöl	**10,50**
46	**INSALATA DI MARE** Salat mit Meeresfrüchten	**11,00**
47	**ANTIPASTA DELLA CASA** Lachs, Krabben-Cocktail, Meeresfrüchte	**14,00**
48	**INSALATA CAPRESE** Tomaten und Mozzarella mit frsichem Basilikum	**9,00**
49	**AFFETATO MISTO** Parmaschinken, italienische Salami, Mortadella, Pancetta	**9,50**

ZUPPA

50	**ZUPPA DI POMODORO** Tomatencréme-Suppe mit Sahnehäubchen und frischem Basilikum	**6,00**
51	**ZUPPA DI CIPOLLA** französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	**5,50**
52	**MINESTRONE** italienische Gemüsesuppe	**5,50**
53	**STRACIATELLA** Fleischbrühe mit Ei	**5,50**
54	**TORTELLINI IN BRODO** Tortellini in Fleischbrühe	**5,50**

INSALATE

55 **INSALATA POMODORO** 5,50
Tomatensalat mit Zwiebeln

56 **INSALATA VERDE** 4,50
grüner Salat mit Zwiebeln

57 **INSALATA MISTA** 6,00
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Oliven, Kidney-Bohnen

58 **INSALATA CAPRICCIOSA** 8,00
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Oliven, Salami, Artischocken, Kidney-Bohnen und Käse-Schinken-Röllchen

59 **INSALATA ITALIA** 8,90
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Käse, Käse-Schinken-Röllchen, Mais, Oliven, Zwiebeln und Kidney-Bohnen

Sie haben einen besonderen Wunsch?
Unser Küchenchef bereitet Ihnen gern eine Vorspeise nach Ihren Wünschen zu!

60 **INSALATA DELLO CHEF** 9,90
Rucola mit feinen Karottenscheiben, Walnüssen und Parmesanblättern, mit Balsamico und Olivenöl

61 **INSALATA CON SALMONE** 14,50
gedünsteter Lachs auf knackigem Salat mit frischem Kräutern, Zitrone und Olivenöl

62 **INSALATA GIARDINIERE** 12,50
gemischter Salat mit diversem Gemüse und Parmesanblättern, wahlweise mit Putenfleisch, Lachs oder Scampi, mit Balsamico und Olivenöl

---

Wir servieren Ihnen die Salate wahlweise mit Joghurt-, French-, italienischem Dressing oder Balsamico und Olivenöl

---

HAUSGEMACHTE NUDELN

63 **TAGLIATELLE DELLA CASA** 9,00
Tagliatelle mit Ragoutsauce, Erbsen, Schinken, Champignons

64 **TAGLIATELLE ALLA RUSSA** 10,50
Tagliatelle mit Lachs und Krabben in Spezialsauce

65 **TAGLIATELLE ALLA WODKA** 10,00
Tagliatelle mit scharfer Salami und Zwiebeln in Tomatensauce

66 **TAGLIATELLE ALLA SIENESE** 10,00
Tagliatelle mit Champignons, gekochtem Schinken und Parmesankäse in Cognac-Sahnesauce

67 **PAPPARDELLE FABRIZIO** 10,00
Pappardelle mit diversen Gemüsen in Tomatensauce

68 **PAPARDELLE ALESSA** 10,50
Pappardelle mit Pfifferlingen, Putenfleisch, Zwiebeln und Paprika in Safransauce

69 **PAPARDELLE ALESSANDRO** 10,50
Pappardelle mit Spinat, Champignons, Tiroler Speck in Ragoutsauce

70 **PASTA MISTA PER DUE** **- für 2 Personen -** 19,90
Ravioli, Cannelloni, Tagliatelle, mit drei diversen Saucen

71 **NIDI DI RONDINI ALLA LUCA** 10,50
Nudelrolle, gefüllt mit Spinat und Käse in Tomatensauce, mit Käse überbacken

72 **RAVIOLI AL PROSCIUTTO** 9,00
Ravioli gefüllt mit Schinken und Ricotta in Sahnesauce

73 **RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI** 11,00
Ravioli gefüllt mit Schinken und Ricotta, mit Parmaschinken in Steinpilzsauce

Pasta

74	**SPAGHETTI AGLIO E OLIO** Spaghetti mit frischen Knoblauch und Peperoni	**7,50**
75	**SPAGHETTI NAPOLI** Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	**8,00**
76	**SPAGHETTI BOLOGNESE** Spaghetti mit Fleischsauce	**8,50**
77	**SPAGHETTI AL PESTO** Spaghetti mit Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Parmesankäse	**8,50**
78	**SPAGHETTI CARBONARA** Spaghetti mit Ei und gekochtem Schinken in Sahnesauce	**8,50**
79	**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** Spaghetti mit Meeresfrüchten	**11,00**
80	**SPAGHETTI ARLECHINO** Spaghetti mit geschnetzeltem Rinderfilet, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce	**11,50**
81	**SPAGHETTI BORSALINO** Spaghetti mit Krabben und Kaviar in Fischcrémesacue	**11,50**
82	**SPAGHETTI CONTADINA** Spaghetti mit Steinpilzen, Pfefferkörnern, Knoblauch und frischen Tomaten	**11,50**
83	**SPAGHETTI ALLA BARESE** Spaghetti mit Champignons, Zwiebeln, Lammfleisch in Tomaten-Sahnesauce	**11,50**
84	**RIGATONI BROCCOLI** Rigatoni mit Broccoli, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce	**9,00**
85	**RIGATONI AI 4 FORMAGGI** Rigatoni in 4 Käsesorten	**9,00**
86	**RIGATONI BUON GUSTAIO** Rigatoni mit Fleischstücken, Zwiebeln, grünem Pfeffer in Tomatensauce	**11,50**
87	**PENNE AL CURRY** Penne mit Krabben, Zwiebeln, grünem Pfeffer in Curry-Sahnesauce	**10,00**
88	**PENNE PAESANA** Penne mit scharfer Salami, Artischocken in Tomaten-Sahnesauce	**10,00**
89	**TORTELLINI ALLA PANNA** Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	**8,50**
90	**4 STAGIONI** vier Sorten Nudeln in diversen Saucen	**10,00**
91	**GNOCCHI ALLA CHEF** Nudeln aus Kartoffelteig mit scharfer Salami, Artischocken ind Tomaten-Sahnesauce	**10,50**
92	**GNOCCHI AI PORCINI** Nudeln aus Kartoffelteig mit Steinpilzen in Tomaten-Sahnesauce	**10,50**
93	**GNOCCHI AL GORGONZOLA** Nudeln aus Kartoffelteig mit Gorgonzola in Sahnesauce	**10,50**
94	**GNOCCHI AL PESTO** Nudeln aus Kartoffelteig mit Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Parmesankäse	**9,50**

PASTA AL FORNO

95 **TORTELLINI ALLA FINALESE** 10,90
Tortellini mit Schinken, Krabben, Steinpilzen, Ei und Mozzarella in Cognacsauce

96 **TORTELLINI MARE E MONTI** 10,90
Tortellini mit Krabben, Champigjnons, Knoblauch
und gekochtem Schinken in Fleischsauce

97 **LASAGNE** 9,00

98 **LASAGNE AL SALMONE** 10,50
Lasagne mit Lachs

99 **PENNE ALLA LUCIA** 9,50
Penne mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Ricotta in Tomatensauce

100 **PENNE SICILIANA** 10,00
Penne mit Auberginen in Tomatensauce

101 **PENNE ALLA ROMAGNOLA** 10,00
Penne mit Champignons, Ei und Mozzarella in Tomatensauce

102 **CANNELONI** 10,00
gefüllte Nudelröllchen mit Hackfleisch in Tomatensauce

103 **CANNELONI AI SPINACI** 11,00
Canneloni mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Tomatensauce

RISOTTI

104 **RISOTTO DA PINO** 10,90
Reisgericht mit Kalbfleisch, Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce

105 **RISOTTO SCAMPI** 10,90
Reisgericht mit Krabben

106 **RISOTTO PESCATORE** 10,90
Reisgericht mit Meeresfrüchten

107 **RISOTTO TRICOLORE** 10,90
Reisgericht mit Krabben und Zucchini in Safran-Sahnesauce

CARNE DI VITELLO

108 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 20,90
Kalbsmedaillons mit Parmaschinkenn und Salbei in Weißweinsauce

109 **SCALOPPINE AL VINO BIANCO** 20,90
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce

110 **SCALOPPINE AL LIMONE** 20,90
Kalbsmedaillons mit Zitrone

111 **SCALOPPINE AL BEL PAESE** 20,90
Kalbsmedaillons mit Bel Paese in Sahnesauce

112 **SCALOPPINE AI FUNGHI** 20,90
Kalbsmedaillons mit frischem Champignons in Weißweinsauce

113 **FETTINA ALLA ROCCO SPEZIALE** 21,90
Kalbfleisch paniert, mit Zwiebeln, Pfefferkörnern in Sahnesauce, mit Käse überbacken

114 **SCALOPPINA VALDOSTANA** 21,90
Kalbfleisch paniert, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, in Weißweinsauce

115 **INVOLTINI ALLA CLAUDIA** 20,90
Kalbsröllchen gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, in Tomaten-Weißweinsauce

116 **INVOLTINI AL MASCARPONE IN FONTINA** 21,90
Kalbfleischrouladen in Käse-Sauce, mit Parmaschinken und Mascarpone gefüllt

---

Zu allen Fleischgerichten reichen wir zwei Beilagen wechselnd nach Saison

---

CARNE DI MAIALE

117 **FILETTO DI MAIALE ROMANTICO** 20,90
Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in einer Sahnesauce

118 **FILETTI ALLA ROCCO** 23,90
drei Sorten Filet in drei diversen Saucen

ARGENTINISCHE RINDERFILET SPEZIALITÄTEN

119	**FILETTO AI FERRI** Rinderfilet vom Grill	23,50
120	**FILETTO ALLA CHEF** Rinderfilet mit Parmaschinken und Pfefferkörnern in Cognacsauce	24,90
121	**FILETTO AL DIAVOLO** Rinderfilet mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer pikanten Sauce	25,90
122	**FILETTO CAFÉ DE PARIS** Rinderfilet mit einer französischen Spazialsauce	24,90
123	**FILETTO MARE E MONTI** Rindefilet mit Krabben und Champignons in Cognacsauce	26,90
124	**BOCCONCINI ALLA GHIOTTA AL MODO MIO** Rinderfiletstückchen mit Champignons, Zwiebeln und Parmaschinken in Cognac-Sahnesauce	26,90
125	**CHATEAUBRIAND** Rinderfilet-Spezialität für zwei Personen	45,90

ARGENTINISCHE RINDFLEISCH GERICHTE

126	**MISTO DI CARNE AI FERRI** Grillteller mit drei Fleischsorten	18,90
127	**BISTECCA ALLA PIZZAIOLA** Rumpsteak mit Oliven und Kapern in Tomatensauce	21,90
128	**BISTECCA AI FERRI** Rumpsteak vom Grill	20,90
129	**BISTECCA ALLA DIANA** Rumpsteak mit Pfifferlingen, Zwiebeln und grünen Pfefferkörnern in Rotweinsauce	21,90
130	**BISTECCA CANTERELLI** Rumpsteak mit Pfifferlingen in Cognac-Sahnesauce	21,90
131	**BISTECCA AI FUNGHI** Rumpsteak mit frischen Champignons in Tomaten-Weißweinsauce	21,90
132	**BISTECCA AL CAPO CUOCO** Rumpsteak, gefüllt mit Schafskäse, in Rotweinsauce	23,90

CARNE D'AGNELLO

133	**COTOLETTA D'AGNELLO ALLA PECORAIA** Lammkotelett mit Schafskäse in Tomatensauce	21,90
134	**FILETTO D'AGNELLO** Lammfilet mit Spinat in Cognacsauce	23,90
135	**FILETTO D'AGNELLO ALLA ROCCO** Lammfilet mit frischem Paprika, Pfifferlingen und Zwiebeln in Cognacsauce	23,90
136	**FILETTO D'AGNELLO AL PEPE VERDE** Lammfilet mit grünem Pfeffer in Cognacsauce	22,90
137	**SELLA D'AGNELLO AL FORNO** Lamm-Carrée mit Rosmarin und Knoblauch, im Ofen gebacken	27,90

PESCE

138	**ALICI FRITTI** gebratene Sardellen	13,90
139	**CALAMARI FRITTI** gebackener Tintenfisch	15,50
140	**CALAMARI AL PEPE** Tintenfisch in Pfeffersauce	16,90
141	**SOGLIOLA ALLA MUGNIAIA** Seezungenfilet mit Salbei und Butter	23,90
142	**SOGLIOLA ALLA GRIGLIA** Seezungenfilet gegrillt, mit Knoblauch	22,90
143	**COZZE GRATINATE** Miesmuscheln in Tomatenkräutersauce, mit Käse überbacken	12,90
144	**COZZE MARINATE** Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie in Weißweinsauce	11,90
145	**COZZE ALLA PANNA** Miesmuscheln mit Knoblauch in Sahnecrémesauce, mit Käse überbacken	12,90
146	**COZZE LA ZAFFERANO** Miesmuscheln in Safran-Sahnesauce, mit Käse überbacken	14,50
147	**SCAMPI AL VINO BIANCO** Scampi in Weißweinsauce	23,90
148	**GAMBERONI ALLA GRIGLIA** Garnelen gegrillt	22,90
149	**GAMBERONI ALLA PROVENZALE** Garnelen in einer Spezialsauce	23,90
150	**GAMBERONI CARDINALE** Garnelen eingewickelt in Parmaschinken in Tomaten-Spezialsauce	24,90
151	**SALMONE ALLA GRIGLIA** Lachssteak gegrillt mit Knoblauch	21,90
152	**SALMONE RIPIENO CON SPINACI** Lachs gefüllt mit Spinat in Sahnesauce	23,90
153	**PESCE SPADA ALLA GRIGLIA** gegrillter Schwertfisch mit Knoblauch und Petersilie	22,90
154	**PESCE SPADA ALLA SICILIANA** Schwertfisch mit Oliven und Oregano in Tomatensauce	23,90
155	**MISTO DI PESCE** Lachs, Seeteufel und Scampi in drei diversen Saucen	23,90
156	**MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA** Lachs, Schwertfisch, Calamari und Scampi gegrillt, mit Knoblauchsauce	23,90
157	**FRITTO MISTO DI PESCE** gemischter frittierter Fischteller	20,90
158	**CODA DI ROSPO PROVENZALE** Seeteufel in einer Spezial-Kräutersauce	23,90
159	**CODA DI ROSPO AL VINO BIANCO** Seeteufel in Weißweinsauce	22,90

Zu allen Fischgerichten reichen wir zwei Beilagen,
ständig wechselnd nach Saison und Gusto unseres Küchenchefs.

UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

52 B	**ZUPPA DI ARAGOSTA** feine Hummercrémesuppe	**6,50**
53 B	**CODA DI ROSPO ALLA CANTARELLI** Seeteufel mit Pfifferlingen in Cognacsauce	**24,50**
54 B	**SOGLIOLA AL ZAFFERANO** eine ganze Seezunge mit Muscheln, Krabben in Safransauce	**36,90**
55 B	**SOGLIOLA ALLA MANIERA DI CACCIA** Muscheln, Kapern und grüner Pfeffer in Cognacsauce	**36,90**
56 B	**LUPO DI MARE ALLA GRIGLIA** Seewolf gegrillt	**24,90**
57 B	**DORADE ROYAL ALLA GRIGLIA** Darade gegrillt	**22,90**
58 B	**DORADE AL CARTOCCIO** Goldmakrelle mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce, in Alufolie	**24,90**
59 B	**MISTO DI PESCE AL CHAMPAGNE** Seezunge, Lachs und Scampi in Champagnersauce	**26,90**

Diese Spezialitäten servieren wir Ihnen mit Gemüse und grünem Salat

In unseren Erzeugnissen sind teilweise Zusatzstoffe und Allergene Stoffe (wie z.B. ***Milch, Senf, Eier, Glüten*** etc.) enthalten. Bei weiteren Fragen zu den Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal, welches Ihnen gerne behilflich ist.

Mayonnaise = Salatmayonnaise mit 50 % Fett.

Zusatzstoffangaben

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiss, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süssungsmittel, 12) enthält eine Phenylalinquelle, 13) mit Nitritpökelsalz, 14) Taurin

Allergen-Kennzeichnung

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Nüsse bzw. Schalenfrüchte, I) Sellerie, J)Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulphite, M) Lupinen, N) Weichtiere

SERVIERT MIT FRISCHEM BRÖTCHEN UND BUTTER

FORMAGGI

160	**BEL PAESE** (mild und leicht) anfang 1800 in Mailand kreiert	6,50
161	**GORGONZOLA** (würzig und cremig) grüner Edelstein der italienischen Käserei-Kunst	6,50
162	**PROVOLONE** (unverwechselbar pikant würzig) aus der Familie der süditalienischen Käsesorten	6,50
163	**FORMAGGI MISTI** Käseplatte mit diversen Käsesorten	8,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

164	**PINOCCHIO** Pizza mit Schinken und Ananas	5,50
165	**GINA** Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00
166	**GEPETTO** Schnitzel mit Gemüse, Rahmsauce und Pommes frites	7,50
167	**ROCCO** Nudeln mit Schinken, Erbsen und Ei	6,00

EIS SPEZIALITÄTEN

AMARENA-BECHER	6,00
ERDBEER-BECHER	6,00
SCHOKO-BECHER	6,00

Milcheis: Vanille, Schokolade
Fruchteis: Erdbeer, Zitrone
Früchte: je nach Saison

DESSERT

TIRAMISU	6,00
ZABAIONE AL CHAMPAGNE mit Vanilleeis	7,00
CREMA DI MASCARPONE	6,50
PANNA COTTA	6,00
HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis und Sahne	7,50
HEISSE KIRSCHEN mit Vanilleeis und Sahne	7,50
HEISSE BLAUBERREN mit Vanilleeis und Sahne	7,50
ZABAIONE	6,50

OFFENE VINO BIANCO

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Soave trocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Frascati trocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Frizzantino lieblich	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Rosé halbtrocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Pinot Grigio trocken	**5,00**	**6,00**	**10,60**
Chardonay trocken	**5,00**	**6,00**	**10,60**

OFFENE VINO ROSSO

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Montepulciano halbtrocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Merlot trocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Valpolicella halbtrocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Chianti trocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Lambrusco lieblich	**4,50**	**5,00**	**8,90**
Primitivo trocken	**4,50**	**5,00**	**8,90**

APERITIFS

Martini bianco	**3,00**
Martini rosso	**3,00**
Martini extra dry	**3,00**
Campari-Soda	**4,00**
Campari-Orange	**4,00**
Gingerino Bitter	**3,00**
Rosso Antico	**3,00**
Sherry dry secco	**3,00**
Sherry medium dry	**3,00**
Sherry cream	**3,00**

LIKÖRE

Amaretto	**3,50**
Sambuca	**3,50**
Amaro Averna	**3,50**
Ramazzotti	**3,50**
Fernet Branca	**3,50**
Underberg	**3,50**
Baileys	**4,00**
Cointreau	**3,50**
Grand Marnier	**4,00**

BIERE

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
BRINKHOFF'S	**2,30**	**3,00**	**4,00**
Frankenheimer Altbier	**2,30**	**3,00**	
Vita Malz		**3,00**	
Weizenbier		Fl. 0,5 l	**4,00**
Weizenbier alkoholfrei		Fl. 0,5 l	**4,00**
BRINKHOFF'S alkoholfrei		Fl. 0,33 l	**3,00**
Hövels vom Fass		0,5 l	**4,00**
Desperados		Fl. 0,33 l	**3,80**
Corona Extra		Fl. 0,33 l	**3,80**
Smirnoff Ice		Fl. 0,275 l	**4,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,3 l	**2,90**
Coca Cola light	0,3 l	**2,90**
Fanta	0,3 l	**2,90**
Sprite	0,3 l	**2,90**
Selters	0,25 l	**2,80**
Selters	0,7 l	**5,50**
Orangensaft	0,2 l	**2,80**
Apfelsaft	0,2 l	**2,80**
Bananensaft	0,2 l	**2,80**
Traubensaft	0,2 l	**2,80**
Kirschsaft	0,2 l	**2,80**
Apfelschorle	0,3 l	**3,00**
Bitter Lemon Schweppes	0,2 l	**2,80**
Ginger Ale Schweppes	0,2 l	**2,80**

WARME GETRÄNKE

Latte Macchiato	**3,30**
Tasse Kaffee	**2,20**
Milchkaffee	**3,80**
Espresso	**2,00**
Espresso Macchiato	**2,50**
Cappuccino	**3,00**
Glas Tee	**2,30**
Tasse Kakao	**2,30**
Tasse Kakao mit Sahne	**3,00**

SPIRITUOSEN 2 CL

Linie Aquavit	**3,00**
Doornkaat	**2,00**
Bommerlunder	**2,00**
Bacardi Rum light dry	**3,00**
Remy Martin	**4,00**
Vecchia Romagna	**3,50**
Whiskey Jim Beam	**3,50**
Whiskey Jack Daniel's	**3,50**
Scotch Dimple	**3,50**
Wodka Moskowskaya	**3,50**
Limoncello	**3,00**
Malteser Aquavit	**2,50**
Aalborg Jubiläums Aquavit	**3,00**
Grappa di Chardonay Charakteristik: Fruchtig	**3,50**
Grappa Nardini Riserva	**3,50**
Grappa Andrea da Ponte di Prosecci	**3,50**
Grappa Nonino	**6,00**

Weinkarte

TRATTORIA • PIZZERIA • BIERGARTEN

Da ROCCO

Amarone della Valpolicella DOCG

Flasche € **55,00**

Winzer: *Terre di Verona*
Rebsorte: *Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella*
Anbauregion: *Venetien*
Farbe: *granatrot*
Duft: *reichhaltiges Bouquet mit herrlichen Aroma von Sauerkirschen und Obstbrand*
Geschmack: *geschmeidig, elegant und harmonisch mit schöner Frucht und sagenhafter Nachhaltigkeit*
Alkoholgehalt: *15 %*
Empfehlung: *Fleischgerichte, Osso buco, Tagliatelle mit Kanninchen, Edelgeflügel*

Lugana Molin

Flasche € **28,90**

Winzer: *Ca'Maiol*
Rebsorte: *Trebbiano di Lugana*
Anbauregion: *Venetien*
Farbe: *kraftvollem Strohgelb*
Duft: *Kiwi, Lavendel, Mandeln und jeder Menge gelber Fruchtigkeit*
Geschmack: *mineralisch, dicht und frisch*
Alkoholgehalt: *13 %*
Empfehlung: *zu Fisch, Meeresfrüchten, Krustentiere aber auch zu Pasta und Gemüse*

Sauvignon Blanc

Flasche € **25,90**

Winzer: *Puiatti*
Rebsorte: *Sauvignon Blanc*
Anbauregion: *Friaul*
Farbe: *dichtes Strohgelb*
Duft: *nach Apfel, Pfirsich, Melone und Honig*
Geschmack: *fruchtig, duftend, ausgeglichene Säure*
Alkoholgehalt: *12,5 %*
Empfehlung: *hervorragend zu kalten und warmen Fischgerichten*

Pinot Grigio

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Anselmi Giuseppe e Luigi*
Rebsorte: *Pinot Grigio*
Anbauregion: *Friaul*
Farbe: *strohgelb*
Duft: *ausgeprägtes, feinwürziges Bouqet*
Geschmack: *Aromen von Mirabellen und Stachelbeeren*
Alkoholgehalt: *12,5 %*
Empfehlung: *zu kalte Vorspeisen, Salat, Carpaccio aber auch zu Pasta, Fisch und Schalentiere*

Regaleali Rosato

Flasche € **22,90**

Winzer: *Tasca d'Almerita*
Rebsorte: *Nerello Mascalese*
Anbauregion: *Sicilien*
Farbe: *brillant, rosé farbe, guter Intensität*
Duft: *wohlriechend fruchtig*
Geschmack: *reichhaltig, frische und angenehme Süffigkeit*
Alkoholgehalt: *13 %*
Empfehlung: *hervorragend zu kalten und warmen Fischgerichten aber auch zu Pasta und Pizza*

Chardonnay

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Anselmi Guiseppe e Luigi*
Rebsorte: *Chardonnay*
Anbauregion: *Friaul*
Farbe: *strohgelb mit grünlichen Reflexen*
Duft: *frisch und aromatisch, erinnert an weiße Früchte*
Geschmack: *lebhaft, leicht säuerlich, leicht süßlich*
Alkoholgehalt: *11,5 %*
Empfehlung: *zu Vorspeisen, Suppen, Pasteten, Fisch und weißem Fleisch*

Rosato

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Cantine Sampietrana*
Rebsorte: *Negroamaro e Malvasia Nera*
Anbauregion: *Apulien*
Farbe: *Rose*
Duft: *intensives Bouquet nach Wiesenblumen und Früchten*
Geschmack: *sanft und äußerst delikat*
Alkoholgehalt: *12,5 %*
Empfehlung: *Fischsuppe, gegrillter Fisch, weißes Fleisch und Suppen*

Grillo Andrero

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Alibrianza*
Rebsorte: *100 % Grillo*
Anbauregion: *Sizilien*
Farbe: *brillante strohgelbe Farbe*
Duft: *angenehm nach exotischen Früchten mit leichter Zitrusnote*
Geschmack: *weich und ausgewogen mit einer dezenten Säure*
Alkoholgehalt: *13 %*
Empfehlung: *Fischgerichte, Suppen und weißes Flesich*

Pinot Grigio Borgo Molino

Glas 0,2 l € **6,00**

Flasche € **22,90**

Winzer: *Borgo Molino*
Rebsorte: *Pinot Grigio*
Anbauregion: *Venetien*
Farbe: *Strohgelb*
Duft: *angenehmes duftendes Aroma nach Feldblumen*
Geschmack: *Äußerst harmonisch im Geschmack*
Alkoholgehalt: *12,5 %*
Empfehlung: *Vorzüglicher Begleiter von Suppen und Fischgerichten*

Sale

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **19,50**

Winzer: *Menhir Salento*
Rebsorte: *Malvasia, Fiano Minutolo*
Anbauregion: *Apulien*
Farbe: *Hellgelber Wein mit goldenen Reflexen*
Duft: *zarten Bouquet von Akazienblumen und Holunder*
Geschmack: *frisch mit viel Aromatikund einem schmackhaften Abgang nach Mandeln*
Alkoholgehalt: *14 %*
Empfehlung: *Gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch*

Gavi del commune di Gavi

Flasche € **28,90**

Winzer: *Broglia*
Rebsorte: *Certese*
Anbauregion: *Piemont*
Farbe: *Strohgelb*
Duft: *wenig, mit fruchtigem Hauch, erinnert an weiße Früchte*
Geschmack: *angenehm frisch, wunderbar fruchtig, nach Mandeln*
Alkoholgehalt: *12,5 %*
Empfehlung: *passt ausgezeichent zu Fischgerichten oder auch zu hellem Fleisch*

Chianti Classico

Flasche € **23,90**

Winzer: *Coltibuono*
Rebsorte: *Sangiovese und Canaiolo*
Anbauregion: *Toscana*
Farbe: *intensiv Rubinrot*
Duft: *nach Waldfrüchten und Blumen*
Geschmack: *ausgeglichenenGeschmack mit einer gemäßigten Säure*
Alkoholgehalt: *12,5 %*
Empfehlung: *Braten von hellem und dunklem Fleisch, Geflügel und Edelgeflügel*

Chianti Riserva

Flasche € **39,00**

Winzer: *Coltibuono*
Rebsorte: *Sangiovese und Canaiolo*
Anbauregion: *Toskana*
Farbe: *intensive rubinrote Farbe mit sanften granatroten Reflexen*
Duft: *wunderschöne Aromen von Sauerkirschen Waldbeeren und Gewürzen*
Geschmack: *glänzt mit eleganter Tanninstruktur*
Alkoholgehalt: *13,5 %*
Empfehlung: *eignet sich bestens zu gegrilltem Fleisch, Wild und zu gereiften Käsesorten*

Brunello

Flasche € **65,00**

Winzer: *Castell Giocondo*
Rebsorte: *Sangiovese*
Anbauregion: *Toskana*
Farbe: *Rubinrot*
Duft: *intensive Aromen von schwarzen Beeren und Sauerkirsche*
Geschmack: *harmonisch mit eleganten Tanninen und einem langen, mineralischen Wohlgeschmack*
Alkoholgehalt: *14,5 %*
Empfehlung: *idealer Rotwein für Schmorbraten und Wild. Fein begleitet er auch Gulaschgerichte und reife Käsesorten ohne Schärfe*

Aglianco Pipoli

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Pipoli*
Rebsorte: *Aglianco*
Anbauregion: *Basilicata*
Farbe: *kräftiges Rot*
Duft: *Kirschen mit Holzaromen fruchtig-würzig*
Geschmack: *Im Mund schwellend und dicht, ohne Härte und Säure*
Alkoholgehalt: *13,5 %*
Empfehlung: *Fleischgerichte, Osso buco, Tagliatelle mit Kaninchen, Edelflügel*

Primitivo Doc Menhir

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Menhir Salento*
Rebsorte: *Primitivo*
Anbauregion: *Apulia*
Farbe: *intensives Rubinrot mit violetten Reflexen*
Duft: *nach reifen Früchten, pflaumen und mediterranen Gewürzen*
Geschmack: *harmonisch, weich, vollmundig mit einem schönen anhaltendem Abgang*
Alkoholgehalt: *14 %*
Empfehlung: *passt sehr gut zu rotem Fleisch, gemischtem Grillfleisch, Salami, gereiftem Käse (Schaf-und Ziegenkäse), Hartkäse*

Cent'Are Rosso

Glas 0,2 l € **4,60**

Flasche € **18,90**

Winzer: *Duca di Castelmonte*
Rebsorte: *Nero d'avola*
Anbauregion: *Sizilien*
Farbe: *Rubinrot*
Duft: *intensives Bouquet von Kirschen und Vanille und feinen Gewürznuancen*
Geschmack: *trocken, weich und gut strukturiert*
Alkoholgehalt: *13 %*
Empfehlung: *Nudelgerichte mit Fleischsaucen, Fleischgerichte, Geflügel*