

Take Away Karte

Vorspeisen

Bruschetta Classica	Euro 10,50
<i>Fünf Bruschette mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln und Basilikum</i> <small>A,F,L,B,D,G</small>	
Mozzarella Caprese	Euro 11,50
<i>Frischer Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl</i> <small>F,L,G</small>	
Vitello Tonnato	Euro 13,50
<i>Dünn geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischcreme mit Kapern und Salatbouquet</i> <small>(F,D,G,A,I,5)</small>	
Carpaccio di Manzo	Euro 13,50
<i>Rindercarpaccio mit Parmesanflocken und Rucolasalat, an Olivenöl-Zitronenvinaigrette</i> <small>(F,5,L,G)</small>	
Melanzane alla Parmigiana	Euro 14,50
<i>Überbackener Auberginenaufwurf mit Büffelmozzarella auf Tomaten-Basilikum-Spiegel</i> <small>(F,G,A)</small>	
Spuntino alla Nacchiuna	Euro 17,50
<i>Gemischte Vorspeisen Variation</i> <small>(F,5,L,D,B,A,G)</small>	

Salate

Italienischer Salat alla Rucola	Euro 11,50
<i>Gemischter Salat mit Hinterschinken, Käsestreifen, gekochten Eiern und Thunfisch</i> <small>F,5,L,G,C</small>	
Insalata Cesare	Euro 15,50
<i>Romanasalat, gebratene Putenbrust, Karotten, Parmesan, Croutons, Joghurtdressing</i>	
Insalata Fantasia con Scampi	Euro 19,50
<i>Gemischter Blattsalat mit gebratenen Scampis und saisonalen Früchten</i> <small>F,5,L,A,B</small>	
Insalata Fantasia Pescara	Euro 24,50
<i>Gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Früchten und gegrillter gemischter Fischvariation in Zitronendressing</i> <small>F,5,L,D</small>	

Pasta

<i>Spaghetti Santa Lucia</i> <i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum, und Ricotta Salata</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Spaghetti Amatriciana</i> <i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Zwiebeln und Speck (A,C,I)</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Spaghetti Salvatore</i> <i>mit gebratenen Champignons, Speck und Zucchini (A,I,C)</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Penne Rucola</i> <i>Penne mit gebratenen Champignons und Rucola in Sahnesauce (A,C,G)</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Rigatoni Norma</i> <i>mit frischer Tomatensauce, gebratenen Auberginen und gehobeltem Ricotta Salata (A,C,G)</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Tagliatelle Sofia Loren</i> <i>Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Scampi und frischen Kräutern in Cognacsahnesauce (A,C,B,G)</i>	<i>Euro 18,50</i>
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i> <i>Spaghetti mit frischen gebratenen Meeresfrüchten und frischen Kräutern in Weißweinsauce (A,C,B,D,L)</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Tortellini Panna</i> <i>mit Hinterschinken und Sahnesauce (A,C,G,I)</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Hausgemachte Tortelloni al Buro e Salvia</i> <i>gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter geschwenkt (A,C,G)</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Gnocchi alla Gorgonzola</i> <i>Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzola-Sahnecreme (A,C,G)</i>	<i>Euro 16,50</i>

Pizza

Pizza Pane mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch <small>A,C,G</small>	Euro 7,50
Pizza Salami mit Salami <small>A,C,G,1,4</small>	Euro 9,50
Pizza Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum <small>A,C</small>	Euro 12,50
Pizza Norma mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	Euro 12,50
Pizza Sicilia mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella <small>A,C,G</small>	Euro 12,50
Pizza Rusticale mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst <small>A,C,G,1,4</small>	Euro 12,50
Pizza Deliziosa mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola <small>A,C,G</small>	Euro 14,50
Pizza Diavola mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella <small>A,C,G,4</small>	Euro 12,50
Pizza Tomaso mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch <small>A,C,G,1,4</small>	Euro 12,50
Pizza Alessandro mit Salami, Champignons, rote Zwiebeln und Gorgonzolakäse <small>A,C,G,1,4</small>	Euro 14,50
Pizza Frutta Mare mit Meeresfrüchten <small>A,C,G,B,D,N</small>	Euro 19,50
Pizza al Bacio mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan <small>A,C,G</small>	Euro 16,50
Pizza Salvatore mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat <small>A,C,G,B,D,N</small>	Euro 14,50
Pizza Manfredo mit Salami, Peperoniwurst und Champignons <small>A,C,G,1,4</small>	Euro 12,50

Fisch

Calamari alla Griglia Gegrillte Calamari mit frischen Kräutern, kalt gepresstem Olivenöl, Spaghetti Aglio Olio, Peperoncino <small>(N,F,G,A,C)</small>	Euro 24,50
Filetto di Salmone al Vino Bianco Gegrilltes Wildlachsfilet in Weißwein-Zitronensauce mit Gemüsebouquet und Salzkartoffeln <small>(A,G,F,1)</small>	Euro 24,50
Scampi alla Griglia Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern, Gemüsebouquet und Petersilienkartoffeln <small>(A,F,B)</small>	Euro 27,50
Pesce Misto alla Griglia Mediterran gegrillter Fischsteller an frischen Kräutern und Zitronen- Vinaigrette mit saisonalem frischem Gemüse und Salzkartoffeln <small>(A,F,D,B,N)</small>	Euro 31,50

Fleisch

<i>Cotoletta alla Milanese</i>	<i>Euro 24,50</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat _{A,F,C}</i>	
<i>Cotoletta alla Milanese</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat</i>	
<i>Scaloppina al Marsala</i>	<i>Euro 21,50</i>
<i>Saftiges Kalbsmedaillon in Marsalacreme mit saisonalem frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln _(A,C,F,G,I)</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	<i>Euro 22,50</i>
<i>Saftiges Kalbsmedaillon mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce mit saisonalem frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln _(A,F,I,I)</i>	
<i>Fegato di Vitello al Burro e Salvia</i>	<i>Euro 22,50</i>
<i>Gegrillte Kalbsleber an Butter-Salbeisauce mit saisonalem frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln _{A,G,F}</i>	
<i>Bistecca di Manzo alla Griglia</i>	<i>Euro 26,50</i>
<i>Gegrilltes Rumpsteak vom Herefordrind mit gebratenen Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat _{A,G,F,5,I}</i>	
<i>Filetto di Manzo alla Griglia</i>	<i>Euro 33,50</i>
<i>Gegrilltes Filet vom Herefordrind an hausgemachter Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse _(A,G,F)</i>	

Dessert & Käse

<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Klassischer italienischer Mascarpone-Kaffee-Biskuit _(A,C,G,H,8)</i>	
<i>Hausgemachtes Panna Cotta</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Gekochte Sahne-Vanillecreme an Himbeersauce _(G)</i>	
<i>Hausgemachtes Mousse au Chocolate</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Mousse von ausgewählter Zartbitterschokolade _(C,G,H)</i>	
<i>Hausgemachtes Creme Caramel</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Pochierte Creme mit Karamell _(C,G)</i>	
<i>Dessert Rucola</i>	<i>Euro 15,50</i>
<i>Dessertvariation von fünf kleinen süßen Leckereien _(A,G,C,H,5,8,I)</i>	