



## Ascoli Piceno - Piazza del Popolo

Ascoli Piceno ist eine italienische Stadt in der Region Marken. In der Antike trug sie den Namen Asculum. Der heutige Namen wird auf den eisenzeitlichen Volksstamm der Picener, deren Hauptstadt es gewesen sein soll oder auf ein geheimnisvolles Sprechritual (italienisch picchio: Specht) der Sabiner zurückgeführt, so von Strabo und Plinius dem Jüngeren. Ascoli Piceno, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz, Ascoli Piceno, liegt im Süden der italienischen Region Marken. Der Ort wird von drei mächtigen Bergstöcken umgeben und liegt 30 km landeinwärts von der adriatischen Küste auf einer Höhe von 153 m s.l.m.

### Sehenswürdigkeiten

Der Dom „San Emidio“ auf der „Piazza dell´ Arringo“ war ursprünglich ein romanisches Bauwerk, das mehrfach umgebaut wurde. Gleich neben dem Dom das frühromanische Baptisterium, ein achteckiger Bau.

An der Piazza befinden sich auch das Rathaus, der „Palazzo Comunale“ (1683 - 1745), in dem sich das städtische Kunstmuseum befindet, unter anderem mit Werken von Cola dell´ Amatrice, Crivelli und Tizian. Geht man weiter, erreicht man den Mittelpunkt der Stadt, die Piazza del Popolo“, übersetzt der „Platz des Volkes“, was er für die Ascolaner in der Tat auch ist. Hier stehen der „Palazzo dei Capitani del Popolo“ aus dem 13. Jahrhundert und die gotische Hallenkirche „San Francesco“ (1258 - 1371). An der rechten Seite von „San Francesco“ aufgebaut die „Loggia dei Mercanti“, die Markthalle (1513), links der Renaissance-Kreuzgang, in dem vormittags der Markt stattfindet. In den Toiletten des Jugendstilkaffeehauses Caffé Meletti findet sich unter den (durchsichtigen) Waschtischen ein Stück Stadtmauer.



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“. Sonderwünsche werden nach Möglichkeit gern erfüllt. Wir bitten um Verständnis für etwas längere Wartezeiten, da unsere Speisen stets frisch zubereitet werden. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Ihr *Da Bruno* Team.

# Weißwein

<b>Gavi del Comune di Gavi DOCG</b>	Fontanfredda - Piemont Rebsorte: Cortese angenehm, nuancenreich, Zitrone u. grünen Apfel, jung	<b>28,50 € / 0,75 l</b>
<b>Roero Arneis Pradalupo DOCG</b>	Fontanfredda - Piemont Rebsorte: Arneis intensiv, Kamille, reife Birnenangenehm trocken, leichter Mandelton	<b>28,50 € / 0,75 l</b>
<b>Sauvignon Blanc Alto Adige</b>	Ronco dei Tassi - Veneto Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc trocken, fruchtig und würzig mit vollem Geschmack	<b>33,00 € / 0,75 l</b>
<b>Verdicchio di Castelli di Jesi Class. Sup. Casal di Serra Doc</b>	Umani Ronchi - Marken Rebsorte: Verdicchio rund, frisch, trocken Pfirsich und Apfel	<b>26,00 € / 0,75 l</b>
<b>Sicilia Bianco Regaleali DOC</b>	Tasca d´ Almerita - Sizilien Rebsorte: Inzolia, Grecanico, Catarratto Apfel, weißer Pfirsich, rosa Pampelmuse, angenehm weich, reichhaltig	<b>25,00 € / 0,75 l</b>
<b>Chardonnay Tellus IGP</b>	Cotarella - Latium Rebsorte: Chardonnay Zitrus- u. Apfelnote, Zedernholz, vollmundig, frisch, anhaltend	<b>8,50 €/ 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>
<b>Bianchetto Sauvignon</b>	Paolo Sacchetto - Veneto Rebsorte: Sauvignon rund und weich, frisch und lebendig aber ohne spitze Säure, vollfruchtig	<b>8,50 €/ 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>
<b>Falanghina Beneventana IGT</b>	Villa Raiano - Kampanien Rebsorte: Flanghina ausgewogen, intensiv, frisch, klar u. aromareich	<b>8,50 €/ 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>
<b>Branciforti Grillo Doc</b>	Feudi di Bordonaro - Sizilien Rebsorte: Grillo Zitrustöne u. florale Noten intensiv u. nachhaltiger Geschmack	<b>8,50 €/ 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>

# Rotwein

<b>Barbera Piemonte Briccotondo DOC</b>	Fontanfredda - Piemont  Rebsorte: Barbera Brombeeren, Pflaumen, schwarzer Pfeffer, rund, weiche Tannine	<b>25,00 € / 0,75 l</b>
<b>Lagrein Alto Adige DOC</b>	Wilhelm Walch - Südtirol  Rebsorte: Lagrein Brombeeren, voll, samtig, akomplex, feine Struktur	<b>27,00 € / 0,75 l</b>
<b>Montepulciano d`Abruzzo Indio DOC</b>	Vinicola Boce - Abruzzen  Rebsorte: Montepulciano, Cabernet Sauvignon intensiv, Vanille weich, leichter Waldbeergeschmack	<b>27,00 € / 0,75 l</b>
<b>Irpinia Aglianico Cinque Querce DOC</b>	Salvatore Molettieri - Kampanien  Rebsorte: Aglianico rote Früchte, Gewürze, Nelke, Kakao, voll, warm, kräftig, lang	<b>30,00 € / 0,75 l</b>
<b>Nero d´Avola Sicilia DOC</b>	Planeta-Plumbago - Sizilien  Rebsorte: Nero d´Avola schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, vollmundig, elegant, weich	<b>27,00 € / 0,75 l</b>
<b>Gelsi Rosso IGT</b>	Statti - Kalabrien  Rebsorte: Gaglioppo, Cabernet, Sauvignon purpurfarben mit violetter Schimmer, Sauerkirchen, Pfeffer, frisch u. weich	<b>8,50 € / 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>
<b>Pipoli Aglianico del Vulture</b>	Cantine del Vulture - Basilicata  Rebsorte: Aglianico z.T. in frz. Barriques gereift, rote Früchte, Kirschen, Veilchen, Vanille	<b>8,50 € / 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>
<b>Aliotto Rosso Toskana IGT</b>	Cantine del Vulture - Basilicata  Rebsorte: Aglianico dunkel rubinrot, elegant, balsamische u. mineralische Töne, ausgewogen, intensiv	<b>8,50 € / 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>
<b>Brecciarolo Rosso Piceno Sup.</b>	Velenosi Vini - Marken  Rebsorte: Sangiovese, Montepulciano intensiv, vanillig, anhaltend weich, voll, harmonisch	<b>8,50 € / 0,25 l</b> <b>24,00 € / 0,75 l</b>

## APERITIVI / APERITIV

<b>Martini Bianco</b>	5 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Hugo</b>		<b>8,00 €</b>
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze u. Limettenscheibe		
<b>Campari Amalfi</b>		<b>8,00 €</b>
(mit Farbstoff) Campari, Bitterlemon u. Grapefruitsaft		
<b>Ramazotti Rosato Bella</b>		<b>8,00 €</b>
mit Schweppes Russia Wild Berry		
<b>Aperolspritz</b>		<b>8,00 €</b>
Aperol mit Prosecco, Wasser, Eiswürfel u. Scheibenorange		
<b>Gin Tonic</b> (Longdrinks)		<b>8,50 €</b>
<b>Glas Prosecco</b> (Zonin)	0,1 l	<b>6,00 €</b>
<b>Crodino</b> (ital. Aperitiv o. Alkohol)	0,2 l	<b>5,00 €</b>

## VINI SFUSI / OFFENE WEINE

### VINI BIANCHI / WEIßWEINE

- <b>Frascati Secco</b> (trocken)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
- <b>Pinot Grigio</b> (trocken, fruchtig)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
- <b>Chardonnay</b> (halbtrocken)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
- <b>Orvieto Amabile</b> (lieblich)	0,25 l	<b>7,50 €</b>

### VINO ROSATO / ROSÉWEIN

- <b>Rosé</b> (trocken)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
-------------------------	--------	---------------

### VINI ROSSI / ROTWEINE

- <b>Lambrusco</b> (lieblich)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
- <b>Valpolicella</b> (halbtrocken)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
- <b>Chianti</b> (trocken)	0,25 l	<b>7,50 €</b>
- <b>Montepulciano D'Abruzzo</b>	0,25 l	<b>8,50 €</b>
<b>Masciarelli</b> (trocken, vollmundig)		

<b>GLAS WEIN</b>	0,1 l	<b>3,80 €</b>
------------------	-------	---------------

### DER BESONDERE WEIN

- Primitivo di Manduria (Zolla)	0,25 l	<b>9,00 €</b>
	0,75 Fl	<b>25,50 €</b>
- Bianco Lugana (Cà dei Frati)	0,25 l	<b>10,50 €</b>
	0,75 Fl	<b>30,00 €</b>
- Rosa dei Frati (Cà dei Frati)	0,25 l	<b>10,50 €</b>
	0,75 Fl	<b>30,00 €</b>

## BEVANDE CALDE / WARME GETRÄNKE

<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino mit Milch o. Sahne</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee o. Espresso</b> (koffeinfrei)	<b>3,00 €</b>
<b>Caffé (Espresso)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Corretto</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee</b> (Kamillenblüten, Pfefferminz, Kräutergarten, Grüntee (Asia superior), Sommerbeeren, Kaminfeuer mit Zimtgeschmack, Ingwer Orangenpassion, Rooibos Vanilla, Zitronenmélange, Apfelfrüchte, Rooibos Winterpunsch)	<b>3,50 €</b>

## BIBITE FREDDE / KALTE GETRÄNKE

<b>Gerolsteinerwasser</b>		0,25 Fl. <b>2,50 €</b> 0,75 Fl. <b>6,50 €</b>
<b>Gerolsteiner</b> (Medium)		0,5 Fl. <b>5,00 €</b>
<b>Gerolsteiner</b> (Naturell)		0,25 Fl. <b>2,50 €</b> 0,5 Fl. <b>5,00 €</b>
<b>San Pellegrino</b>		0,75 Fl. <b>6,50 €</b>
<b>Acqua Panna</b>		0,5 Fl. <b>5,00 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b> <sup>1</sup>		0,33 Fl. <b>4,00 €</b>
<b>Coca-Cola</b> (mit Benzoesäure <sup>1,9</sup> )		0,33 l <b>4,00 €</b>
<b>Coca-Cola light/zero</b> (mit Süßstoff Aspartam, Benzoesäure, <sup>1,9</sup> )		0,33 l <b>4,00 €</b>
<b>Sprite</b>		0,33 l <b>4,00 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1</sup>		0,33 l <b>4,00 €</b>
<b>Eistee</b> (Pfirsich oder Zitrone)		0,33 l <b>4,00 €</b>
<b>Bitter Lemon</b>		0,2 Fl. <b>3,00 €</b> (Schweppes, 3% Limonensaft, chininhaltig <sup>8</sup> )
<b>Indian Tonic</b> (Schweppes, chininhaltig)		0,2 Fl. <b>3,00 €</b>
<b>Ginger Ale</b>		0,2 Fl. <b>3,00 €</b>

## SUCCHI DI FRUTTA / SÄFTE

Orangensaft	0,2 Fl.	3,00 €
Apfelsaft	0,2 Fl.	3,00 €
Traubensaft	0,2 Fl.	3,00 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 Fl.	3,00 €

## BIRRA / BIER

Bitburger (frisch gezapft)	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
Bitburger Pils 0,0% (Alkoholfrei)	0,33 Fl.	3,00 €
Bitburger Radler	0,33 Fl.	3,00 €
Bitburger Radler 0,0% (Alkoholfrei)	0,33 Fl.	3,00 €
Birra Peroni (ital. Bier)	0,33 Fl.	3,50 €
Frankenheim Alt	0,33 Fl.	3,00 €
Kandi Malz	0,33 Fl.	3,00 €
Paulaner-Kristall	0,5 Fl.	4,50 €
Benediktiner Weissbier-Hefe (hell)	0,5 Fl.	4,50 €
Benediktiner Weissbier-Hefe (dunkel)	0,5 Fl.	4,50 €
Benediktiner Weissbier-Alkoholfrei	0,5 Fl.	4,50 €

## DISTILLATI / SPIRITUOSEN

Doornkaat	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Akvavit-Aalborg	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,00 €

## OBSTLER

Williams (Pircher)	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
<b>BIRKENHOF BRENNEREI</b>		
- Alte Kirsche	2 cl	4,00 €
- Alte Quetsch	2 cl	4,00 €
- Alte Himbeere	2 cl	4,00 €
- Alte Marille	2 cl	4,00 €
- Alte Williams-Birne	2 cl	4,00 €
- Haselnuss	2 cl	4,00 €

## GRAPPE / GRAPPAS

Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	4,50 €
klarere Grappa oder mild		
Grappa Giare (Marzadro)	2 cl	5,50 €
Grappa Poli	2 cl	5,50 €
Grappa Nonino (5 Jahre mild)	2 cl	5,50 €
Grappa Berta (mild)	2 cl	10,50 €
Grappa Dellavalle (mild)	2 cl	8,50 €

## WEINBRAND / COGNAC

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
-----------------	------	--------

## DIGESTIVI / MAGENBITTER

<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Underberg</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Fernet Branca oder Menta</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Amaro Averna</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>

## LIQUORI / LIKÖR

<b>Bailey s Irish Cream</b>	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Marsala</b>	5 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Heißer Amaretto mit Sahne</b>	2 cl	<b>4,50 €</b>

LIEFERANT DES HAUSES:

**GETRÄNKE SCHENKELBERG**

im Wiesengrund 2 • 56427 Siershahn

Tel.: 0 26 23 / 95 10 61 • Fax: 0 26 23 / 95 10 62

E-Mail: [info@getraenke-schenkelberg.de](mailto:info@getraenke-schenkelberg.de)

[www.getraenke-schenkelberg.de](http://www.getraenke-schenkelberg.de)

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- Vitello Tonnato** <sup>a, g, f, j</sup> **15,00 €**  
Kalbfleisch mit Thunfischcremesauce u. Karpfern
- Carpaccio** <sup>g</sup> **15,00 €**  
Rohes Rinderfilet dünn geschnitten mit Parmesan u. Olivenöl
- Caprese** <sup>g</sup> **13,50 €**  
Mozzarella Käse mit Tomatenscheiben u. Basilikum
- Antipasto Fantasia** <sup>a, g, f, j, n</sup> **19,00 €**  
Gemischter Vorspeisen-Teller mit Parma - Schinken, Coppa, italienische Salami, Carpaccio, Caprese, Garnelen, Bresaola mit Rucola und Vitello Tonnato
- Insalata di Mare** <sup>a, c, g, i, f</sup> **18,50 €**  
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Sepia u. Garnelen
- Camembert Fritto** <sup>a, c, g</sup> **8,50 €**  
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- Bruschetta** <sup>a, c, g</sup> **7,00 €**  
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum u. Knoblauch
- Focaccia** (Fladenbrot) <sup>a, c</sup> **4,00 €**
- Portion Kräuterbutter** <sup>g</sup> **2,50 €**

## ZUPPE / SUPPEN

- Zuppa di Pomodoro** <sup>g, i</sup> **5,50 €**  
Tomatensuppe
- Stracciatella** <sup>c, i</sup> **5,50 €**  
Bouillon mit gequiritem Ei u. Parmesankäse
- Zuppa di Cipolla** <sup>a, g, i, f</sup> **6,50 €**  
Französische Zwiebelsuppe mit Toast u. Parmesan

## INSALATA / SALATE

- Insalata di Contorno** <sup>a, c, g, i, f</sup> **5,00 €**  
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln u. Karotten
- Insalata Capricciosa** <sup>a, c, g, i, f, d</sup> **Groß 12,50 €**  
**Klein 9,00 €**  
Salat der Saison mit Thunfisch, Eier, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Gurken, Paprika u. Karotten
- Insalata della Casa** <sup>a, c, g, i, f, n</sup> **Groß 14,50 €**  
**Klein 10,50 €**  
Salat der Saison mit Shrimps, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten u. Paprika
- Insalata di Pollo** <sup>a, c, g, i, f</sup> **15,00 €**  
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Karotten u. Hähnchenbrustfilet
- Insalata di Manzo con Gamberi** <sup>a, c, g, j, f, i</sup> **19,50 €**  
Salat der Saison mit Rumpsteakstreifen u. Garnelen und Parmesan

### SALATSAUCEN ZUR AUSWAHL:

- Essig und Öl
- Französisches Dressing <sup>c, g, i, j, f</sup>

## SPAGHETTI

**Spaghetti alla Bolognese** <sup>a, i, g</sup> 13,50 €  
mit Fleischsauce und Parmesan

**Spaghetti Carbonara** <sup>a, g, c</sup> 13,50 €  
mit Eier, Sahne, Pancetta u. Parmesan  
oder all' Italiana (ohne Sahne)

**Spaghetti aglio olio e peperoncino** <sup>a</sup> 10,00 €  
mit Knoblauch, Öl und scharfe Peperoni

**Spaghetti Frutti di Mare** <sup>a, d, l, i, b, n</sup> 18,50 €  
Garnelen, Sepia, Pulpo  
mit Tomatensauce und Knoblauch

**Spaghetti con Gamberi  
e Gamberetti** <sup>a, c</sup> 17,50 €  
mit Garnelen, Shrimps, Kirschtomaten,  
Knoblauch u. scharfe Peperoni

## PASTA / FRISCHE NUDELN

**Tagliolini al Salmone** <sup>a, g, c</sup> 17,50 €  
dünne Bandnudeln mit Lachs,  
Tomatensauce u. Sahne

**Tortelloni Ricotta e Spinaci** <sup>a, g, c</sup> 16,00 €  
mit Ricottakäse und Spinatfüllung  
dazu Blattspinat, Sahnesauce u. Parmesan

**Tris di Pasta** <sup>a, l, g, c, i</sup> 18,50 €  
Tortelloni, Tagliolini und Gnocchi  
mit 3 verschiedenen Saucen u. Parmesan

**Raviolacci al Pollo** <sup>a, g</sup> 16,50 €  
Hausgemachte Nudeln mit Feigen-  
Schinkenfüllung, Hähnchenstreifen,  
Sauce u. Parmesan

## RIGATONI

**Rigatoni alla Sorrentina** <sup>a, i, g</sup> 13,50 €  
mit Tomatensauce, Mozzarella u. Basilikum

**Rigatoni Paesana** <sup>a, i, g</sup> 13,50 €  
mit Fleischsauce, Sahne, Schinken <sup>7</sup>, Champignons,  
Erbsen, Paprika u. Parmesan

**Rigatoni dello Chef** <sup>a, i, g</sup> 17,50 €  
mit Rumpsteakstreifen, Tomatensauce,  
Champignons, Zwiebeln, Sahne, scharfe Peperoni  
u. Parmesan

## TORTELLINI

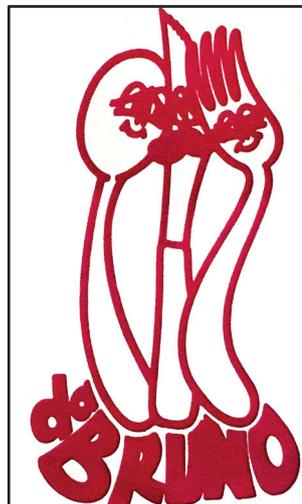
**Tortellini alla Panna e Prosciutto** <sup>a, c, i, g</sup> 13,50 €  
mit Sahne, Schinken <sup>7</sup> u. Parmesan

## GNOCCHI / KARTOFFELKLÖSSCHEN

**Gnocchi al Gorgonzola** <sup>a, l, g</sup> 14,50 €  
mit Gorgonzolasahnesauce

**Gnocchi alla Bolognese** <sup>a, l, i, g</sup> 13,50 €  
mit Fleischsauce u. Parmesan

**Gnocchi al Forno** <sup>a, i, l, g</sup> 13,50 €  
mit Tomatensauce, Sahne u. Gouda überbacken



## Lieber Gast!

Informationen über Zutaten  
in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage  
bei unseren Servicemitarbeiter\*innen.

## PIZZA Ø 28 cm

 **Pizza Regina** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten  
u. Basilikum

**Pizza Salami** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce u. Salami <sup>2, 3, 4, 6</sup>

**Pizza Prosciutto** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce u. Schinken <sup>7</sup>

 **Pizza Funghi** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce u. Champignons

**Pizza Hawaii** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Ananas <sup>3</sup>  
u. Schinken <sup>7</sup>

**Pizza Calzone** <sup>a, d, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Champignons,  
Schinken <sup>7</sup>, Artischocken u. Thunfisch

 **Pizza Spinaci** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Spinat u. Knoblauch

 **Pizza Vegetariana** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Zucchini, Aubergine,  
Paprika u. Broccoli

**Pizza Parma e Rucola** <sup>a, g, c</sup> **16,50 €**  
Tomatensauce, Mozarellakäse,  
Parmaschinken <sup>7</sup>, Rucolasalat u. Parmesan

## PIZZA Ø 28 cm

**Pizza Tonno e Cipolle** <sup>a, d, g, c</sup> **14,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Thunfisch  
u. Zwiebeln

**Pizza Frutti di Mare** <sup>a, b, g, c, m</sup> **18,50 €**  
Käse, Tomatensauce, frische Meeresfrüchte  
u. Knoblauch

**Pizza con Gamberetti** <sup>a, g, c, m</sup> **17,00 €**  
Käse, Tomatensauce, Shrimps u. Knoblauch

**Pizza Funghi Salami Prosciutto** <sup>a, g, c</sup> **14,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Champignons, Salami <sup>2, 3, 4, 6</sup>  
u. Schinken <sup>7</sup>

**Pizza Diavolo** <sup>a, g, c</sup> **13,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Feuerpeperoni,  
Champignons, Peperoniwurst <sup>2, 3, 4, 6</sup>  
u. Oliven (mit Stein) <sup>14</sup>

**Pizza Capricciosa** <sup>a, d, g, c</sup> **15,50 €**  
Käse, Tomatensauce, Champignons,  
Oliven (mit Stein) <sup>14</sup>, Paprika, Salami <sup>2, 3, 4, 6</sup>,  
Artischocken u. Thunfisch

**Wir verwenden Hinterkochschinken.**

## PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE TEIGWAREN

- Lasagne** <sup>a, i, g, c</sup> **13,50 €**  
geschichtete Teigplatten  
mit gekochtem Schinken<sup>7</sup>,  
Fleischsauce, Sahne  
u. Gouda Käse
-  **Cannelloni Ricotta e spinaci** <sup>a, i, g, c</sup> **13,50 €**  
Teigwaren mit Spinat,  
Ricottafüllung u. Gouda Käse
- Combinazione al forno** <sup>a, i, g, c</sup> **13,50 €**  
verschiedene Nudelsorten mit Rigatoni,  
Lasagne, Tortellini, Fleischsauce, Sahne u. Gouda Käse
- Tortellini al forno** <sup>a, i, g, c</sup> **13,50 €**  
mit Fleischsauce,  
Sahne u. Gouda Käse
- Rigatoni al forno** <sup>a, i, g</sup> **13,50 €**  
Makkaroni mit Fleischsauce,  
Sahne u. Gouda Käse
-  **Rigatoni con Broccoli al forno** **13,50 €**  
überbackene Makkaroni  
mit Broccolisahnesauce u. Gouda Käse

**Zu allen überbackenen Teigwaren gibt es Pizzabrot!**

## RISOTTI / REISGERICHTE (Kochdauer 20 - 25 min.)

-  **Risotto ai Funghi** <sup>g, l</sup> **15,50 €**  
mit Champignons
- Risotto ai Gamberetti** <sup>g, l, i, n</sup> **18,50 €**  
mit Tomatensauce, Shrimps, Knoblauch

## FRITTATE / OMELETTE

- Frittata al Prosciutto** <sup>a, g, j, f</sup> **12,50 €**  
Omelett mit Schinken<sup>7</sup>  
dazu Pommes Frites  
u. Salat
-  **Frittata ai Funghi** <sup>a, g, j, f</sup> **12,50 €**  
Omelett mit Champignons  
dazu Pommes Frites u. Salat

## POLLO / HÄHNCHENBRUSTFILET

- Petti di Pollo alla Cacciatora** <sup>a, g, j, f</sup> **19,00 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,  
Paprika, Champignons und Oliven (mit Stein)  
dazu Pommes Frites u. Salat

## CARNE DI MAIALE / (SCHWEINEFLEISCH)

- Lombata Impanata** <sup>a, g, c, j, f</sup> **18,50 €**  
paniert dazu Pommes Frites u. Salat
- Jägerschnitzel** <sup>a, g, c, j, f</sup> **19,50 €**  
dazu Pommes Frites u. Salat
- Cordon Bleu** <sup>a, g, c, j, f</sup> **22,00 €**  
mit Schinken<sup>7</sup> und Käse  
dazu Pommes Frites u. Salat
- Florida** <sup>a, g, c, j, f, l</sup> **21,50 €**  
mit Ananasscheiben<sup>3</sup> u. Currysauce  
dazu Pommes Frites u. Salat
- Lombata di Maiale al Pepe** <sup>a, g, c, j, f, l</sup> **21,50 €**  
mit Sahne, grünem Pfeffer  
dazu Pommes Frites u. Salat

## AGNELLO / LAMMFLEISCH

- Cotolette d 'Agnello alla Griglia** <sup>a, g, j, f</sup> **28,00 €**  
Lammkotelett gegrillt dazu Pommes Frites,  
Gemüse mit Knoblauch u. Salat

## EXTRA GEMÜSE 2,50 €

## CARNE DI VITELLO / FLEISCHGERICHTE VOM KALB

**Scaloppina al Vino Bianco** <sup>a, g, j, f, l, i</sup> **25,00 €**  
in Weißweinsauce dazu Gemüse,  
Pommes Frites u. Salat

**Saltimbocca alla Romana** <sup>a, g, j, f, l, i</sup> **26,50 €**  
mit Parma - Schinken, Salbei u.  
Weißweinsauce dazu Gemüse,  
Pommes Frites u. Salat

**Fegato di Vitello** <sup>a, g, j, f, l, i</sup> **19,50 €**  
Kalbsleber mit Röstzwiebeln  
dazu Nudeln u. Salat

## CARNE DI MANZO / RINDFLEISCH

**Bistecca alla Griglia** <sup>a, i, g, f, j, i</sup> **27,50 €**  
Rumpsteak gegrillt, mit Sauce Béarnaise<sup>1</sup>  
oder Kräuterbutter dazu Gemüse,  
Pommes Frites u. Salat

**Bistecca Cipollata** <sup>a, l, g, f, j, i</sup> **31,00 €**  
Rumpsteak mit Röstzwiebeln  
dazu Gemüse, Pommes Frites u. Salat

**Bistecca al Pepe Nero** <sup>a, g, j, f, l, i</sup> **31,00 €**  
Rumpsteak mit Sahnesauce, schwarzem Pfeffer  
dazu Gemüse, Pommes Frites u. Salat

**Unsere Steaks sind ca. 250g schwer  
u. werden, wenn nicht anders gewünscht,  
medium - rosa gegrillt**

## SPECIALITA DI PESCE / FISCHSPEZIALITÄTEN

**Calamari alla Griglia** <sup>a, g, f, j, c, i</sup> **24,00 €**  
Tintenfisch gegrillt dazu Salat  
u. Spaghetti aglio olio e peperoncino

**Luccioperca** <sup>a, g, f, j, c, i</sup> **24,00 €**  
Zanderfilet in Butter und Salbei  
dazu Salat u. Tagliolini

**Gamberoni alla Griglia** <sup>a, i, g, f, j, c, i</sup> **27,50 €**  
Garnelen gegrillt mit Knoblauch  
dazu Reis u. Salat

**Filetti di Salmone  
al Prosecco** <sup>a, g, j, f, l, c, i</sup> **25,00 €**  
Lachsfilet in Proseccosauce  
dazu Salzkartoffel u. Salat

## DOLCI / DESSERT

**Gelato ai Lamponi** **8,00 €**  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**Dama Bianca** **8,00 €**  
Vanilleeis mit Sahne u. heißer Schokolade

**Zabaglione al Marsala** **8,00 €**  
Schaumcreme mit Marsala Wein  
und ein Bällchen Vanilleeis

**Tartufo\*** **6,00 €**  
Classico oder al Caffè'

**Tiramisu\*** **7,50 €**  
Süßspeise aus Biskuitbodenschichten,  
mit Kaffee-Mascarponecreme, Kakaopulver,  
Amaretto

**Smarties Eiszweg\*** **4,00 €**  
Eis Smarties, Schokoladeneis  
garniert mit Sahne im lustigen  
Eiszwegbecher

(\* mit Farbstoff)

**In den Preisen sind Bedienung und die  
gesetzl. Mehrwertsteuer enthalten. Die  
Kennzeichnungen der Zusatzstoffe ent-  
nehmen Sie bitte der letzten Seite.**

Angenehme Stunden in angenehmem Ambiente.  
Wir erfüllen Einrichtungsräume.

Ein Bummel durch unsere Möbelwelt lohnt sich!



MÖBEL riesengroß und supergünstig  
**NEUST**

Die im Restaurant gezeigten Accessoires und Dekorationen sowie viele weitere  
Einrichtungsideen finden Sie in unserer großen Boutique im Erdgeschoss.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Unter dieser Kennzeichnung finden Sie unsere vegetarischen Gerichte.**

**Enthaltene Zusatzstoffe lt. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

Die entsprechenden Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte den Nummern hinter den Zutaten.  
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- |                             |                       |                 |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|
| 1) mit Farbstoff            | 7) mit Phosphat       | 13) gewachst    |
| 2) mit Nitropökelsalz       | 8) chininhaltig       | 14) geschwärzt  |
| 3) mit Konservierungsstoff  | 9) koffeinhaltig      | 15) geschwefelt |
| 4) mit Antioxidationsmittel | 10) mit Milcheiweiß   | 16) bestrahlt   |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 12) mit Süßungsmittel | 17) mit Jodsalz |