

Speisekarte

Vorspeisen:

20	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesancreme und gerösteten Pinienkerne	€	14.00
21	Vitello Tonnato 3	€	13.00
23	Oktopus Salat	€	14.00
22	Italienische Antipasti Teller ³ vom Land	€	14.50
24	Italienische Antipasti Teller vom Meer	€	20.00
25	Bruschetta	€	9.00
30	Garnelen Spieß und Calamari vom Grill	€	13.50

Suppen:

40	Tomatensuppe	€	6.00
42	Fischsuppe	€	12.50

		klein	groß
Veget	66 grüner Salat ^{1,6}	€ 4.50	€ 7.00
Veget.	68 gemischter Salat ^{1,6}	€ 6.00	€ 9.00
70	Italienischer Salat ^{1,2,3,6} Diverse Salate, Schinken, Mozzarella, Oliven, Ei, Thunfisch.		€ 12.00
72	Pizza Brot		€ 5.00
73	Extra Brot		€ 4.00

P.S. Zur Vorspeisen servieren Wir Pizzabrötchen

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Danke
Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Für unsere Kleinen Feinschmecker: (bis 12 Jahre)

51	Penne mit Bolognese	€ 6.00
Veget.	52 Penne mit Tomatensoße	€ 5.50
54	Kinder Lasagne	€ 6.50
55	Kinderteller Schnitzel, Pommes	€ 8.00
56	Kinderpizza ^{2,3} Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignon	€ 5.50

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Nudelgerichte:

	84	Spaghetti Polyp 3 Meeresfrüchte in Tomatensoße	€	16.00
	87	Hausg. Tagliolini mit Gambas und Pistaziencreme aus Bronte 3	€	17.00
	88	Spaghetti mit Gambas, Datteln Tomaten, Basilikum	€	16.00
	92	Hausg. Tagliatelle mit Lachs und Rucola	€	15.00
	81	Hausg. Tagliatelle in Bolognese Soße	€	11.00
	82	Spaghetti Carbonara 2,3 mit Speck, Ei	€	11.00
Veget.	83	Spaghetti Aglio e`Olio e Peperoncino mit Knoblauch , Olivenöl , Chili	€	9.50
Veget.	85	Penne all`arrabbiata in Tomaten Soße scharf	€	10.50
	86	Hausgemachte Tagliatelle Tiroler 2,3 mit Tiroler Speck, Gorgonzola und Walnüsse.	€	13.00
	89	Hausgemachte Tortellini Panna e Prosciutto mit Sahne und Schinken 2,3	€	14.00
Veget.	101	Hausgemachte Gnocchi al Pomodoro e Basilico	€	11.00
	100	Hausgemachte Gnocchi mit Südtiroler Speck und Pistazienpesto aus Bronte	€	15.00
Veget.	102	Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzola	€	12.00
Veget.	103	Hausgemachte Gnocchi Basilikum Pesto, Pinienkerne	€	12.00

Nudelgerichte überbacken:

	90	Hausgemachte Lasagne	€	13.00	
	104	Cannelloni alla Fiorentina 11 Gefüllt mit Lachs und Blattspinat, in einer Sahne-Weißweinsauce gratiniert.	€	11.00	
			klein	€	15.00
			groß	€	15.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Fleischgerichte:

- 120 Rumpsteak vom Grill,
aus der Region (Metzgerei Meidinger, Meißenheim),
Kräuterbutter, Beilage nach Wahl: € 26.00
- 125 Lammmedaillons vom Grill, Kräuterbutter,
Beilage nach Wahl: € 25.00
Saisongemüse mit Olivenöl ~ Knoblauchspaghetti ~
Pommes-frites ~ Rosmarinkartoffeln
- 130 Rumpsteak Tagliata vom Grill-Rosmarinkartoffeln € 28.00
mit Rucola-Parmesan Flocken, dazu Saisongemüse

Fischgerichte: dazu Aioli Soße 3

- 160 Gegrillte Fischteller, € 28.00
dazu Rosmarinkartoffeln
Weichtier, Krebstiere und Fischfilet vom Grill
- 162 Seewolf Filet vom Grill, € 26.00
dazu Saisongemüse
- 161 Calamari und Gambas gebacken, € 27.00
dazu Rosmarinkartoffeln

Veget. Beilagen „extra“

- 150 Pommes-frites € 5.00
- 151 Saisongemüse mit Olivenöl € 5.00
- 152 Knoblauchspaghetti € 5.00
- 154 Rosmarinkartoffeln € 5.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank
Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Pizza (Größe 32cm.)

Neu	169 Golosa	€ 14.00
Veget.	Tomaten, Mozzarella, Gelbe-Rote Dateltomaten, Pistaziencreme, Burrata	
	199 Pistacchio	€ 16.00
	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Pistaziencreme, Büffelmozzarella	
Veget.	194 Pugliese	€ 14.00
	Tomaten, Mozzarella, gegr. Zucchini, Artischocken*, Burrata	
	196 Campana ^{2,3}	€ 14.00
	Tomaten, Mozzarella, gegr. Auberginen, Tiroler Speck, Büffelmozzarella	
Veget.	183 Verdure	€ 11.00
	Tomaten, Mozzarella, gegrillte Gemüse, Artischocken*	
Veget.	191 Tricolore	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Tom., Parmesan Flocken	
	184 Frutti di mare ³	€ 15.00
	Tomaten, Meeresfrüchte	
	185 Porcellona	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, Schweinefilet, Knoblauch	
	186 Parma	€ 13.50
	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Flocken	
	188 Burrata ³	€ 15.00
	Tomaten, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken, Olive Taggiasche, getr. Tomaten	
	189 Zingara ^{2,3,6}	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Paprika, scharfe Peperoni	
	192 Mediterranea ^{2,3}	€ 12.00
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Thunfisch, Rucola, Parmesan Flocken	
	195 Pizza Contadina ^{2,3}	€ 11.00
	Tom., Mozz., scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	

extra Zutaten € 0.50 - 3.00

Auf nachfrage haben wir auch Glutenfrei Pizzaboden +2.00 €

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte. Dank

Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Veget.	170 Margherita	€ 8.00
	Tomaten, Mozzarella	
	171 Salami ^{3,4}	€ 9.00
	Tomaten, Mozzarella, Salami	
	172 Prosciutto ^{2,3}	€ 9.00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken	
	173 Funghi	€ 9.00
	Tomaten, Mozzarella, Champignon	
	174 Prosciutto e Salami ^{2,3,4}	€ 9.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken., Salami	
	197 Prosciutto e Funghi ^{2,3}	€ 9.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken., Champignons	
	175 Hawaii ^{2,3}	€ 9.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
	176 Capricciosa ^{2,3}	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken*	
	177 Speciale ^{2,3,4}	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami , Champignon	
	178 Chef ^{2,3,4}	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika	
	179 Diavola ^{2,3}	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen	
	180 Siciliana ^{2,3}	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Olive	
	181 Tonno ⁶	€ 10.00
	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
	182 Quattro Formaggi	€ 10.50
	Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten	
	187 Quattro Stagioni ^{2,3}	€ 10.50
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken*, Champignon	

extra Zutaten € 0.50 - 3.00

Auf nachfrage haben wir auch Glutenfrei Pizzaboden +2.00 €

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte.

Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Dessert:

600	Hausgemachte Tiramisu	€ 7.50
601	Hausgemachte Panna Cotta	€ 5.00
613	Soufflé BLACK & WHITE ¹ Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern	€ 7.50
602	Tartufo classico (Eis) Schokoladen-Zabaione-Trüffel	€ 7.00
603	Tartufo al Limoncello (Eis) Zitronen-Limoncello-Trüffel	€ 7.00
604	Affogato al Caffè ¹	€ 4.00
606	Passionsfrucht Sorbet auf Prosecco ¹¹	€ 6.00
611	Dessert Variation	€ 10.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung
siehe letzte Seite unserer Karte.

Aperitifs:

Prosecco ^{II}	€	4.50
Sommer Lilet-Wild Berry ^{II}	€	7.00
Spritz Aperol ^{1,8,II}	€	7.00
Ramazotti Rosato Mio ^{1,II}	€	7.00
Martini rot oder weiß	€	4.00
Campari Soda ¹	€	5.50
Campari Orange ¹	€	6.50
Gin Tonic-Monkey ^{3,8}	€	9.00
Gin Tonic-BOAR ^{3,8}	€	9.00
Amer-Picon Bier ^{1,a}	€	4.50

Alkoholfreie Aperitifs:

Crodino ¹	€	4.00
Sanbitter ¹	€	3.50
Sanbitter Orange ¹	€	6.00

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung siehe letzte Seite unserer Karte.

Liebe Gäste Allergenkennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Alkoholfreie Getränke:

Hornberger Lebensquell still /med.	0.33l	€ 2.30	1.0l	€ 5.50
Peterstaler Classic			0.75l	€ 5.00
Fanta-Coca Cola-Mezzo Mix-Coca Cola Zero	1,2,3,7,8,9,10			
	0.2l	€ 2.30	0.4l	€ 3.80
Zitronenlimonade	9,10			
	0.2l	€ 2.10	0.4l	€ 3.50
Apfelsaft 100% Saft o. Zucker	0.2l	€ 3.00	0.4l	€ 5.00
Apfelsaftschorle	0.2l	€ 2.30	0.4l	€ 3.80
Orangensaft 100% Saft o. Zucker	0.2l	€ 3.00	0.4l	€ 5.00
Orangensaftschorle	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.00
Johannisbeerschorle	0.2l	€ 2.50	0.4l	€ 4.00
Bitter Lemon	8			
	0.2l	€ 3.00		

Bier vom Faß: Ketterer:

Pils	a	0.3l	€ 3.20	0.4l	€ 3.80	0.5l	€ 4.60
Radler		0,3l	€ 3.20	0.4l	€ 3.80	0.5l	€ 4.60
Hefeweizen				0.3l	€ 3.20	0.5l	€ 4.40
Colaweizen				0.3l	€ 3.20	0.5l	€ 4.40

Bier in Flaschen vom Ketterer:

Hell	BIO	a	0.5l	€ 4.50
Black Forest	STOUT	a	0.33l	€ 4.00

Alkoholfrei Bier aus der Flasche:

Ketterer Pils	a	0.33l	€ 3.50	
Hefeweizen	Ketterer	a	0.5l	€ 4.40

Tee: Schwarztee⁷, Kamillentee, Pfefferminztee,
Früchtetee, Fencheltee, 8 Kräutertee € 2.70

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung siehe letzte Seite unserer Karte.

Liebe Gäste Allergenkezeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Rotweine „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

Barbera d`Alba DOC _{II}	0.25l € 7.50
Nebbiolo d`Alba DOC _{II}	0.25l € 7.50
Primitivo Puglia IGT Colle a. Vento _{II}	0.25l € 7.00
Lambrusco Dolce _{II}	0.25l € 6.50

Rosè Wein „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

Augusto Classico Rosè _{II}	0.25l € 6.50
Langhe Rosato DOC _{II}	0.25l € 7.00

Weißweine „offen“ aus Italien Qualitätsweine b. A.

Roero Arneis Montemeraviglia DOCG _{II}	0.25l € 8.00
Pinot Grigio _{II}	0.25l € 7.00
Stajnbach Pinot Grigio DOC _{II}	0.25l € 8.00
Chardonnay _{II}	0.25l € 7.00
Stajnbach Chardonnay DOC _{II}	0.25l € 8.00

Weinschorle _{II} Glas 0.2l	Weiß , Rosè € 3.60
	Rot € 4.00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite _{II}

Kaffee:

Espresso	€ 2.50
Doppelte Espresso	€ 3.80
Espresso Corretto	€ 4.00
Espresso Entkoffeiniert	€ 2.50
Kaffee	€ 2.50
Capuccino	€ 3.20
Latte-macchiato	€ 3.50

Spirituosen:

Grappa Nardini Aquavite Riserva	2cl.	€ 4.50
Diverse Schnäpse aus der Region	2cl.	€ 3.00
Williams, Kirsch-,Zwetschge- oder Mirabellenwasser		
Cognac Vecchia Romagna Eticetta Nero	4cl	€ 5.00
Wald Himbeer Geist	2cl.	€ 4.50
von Scheibel Premium		

Digestif:

Sambucca Molinari , Fernet Branca/Menta		
Ramazzotti, Averna,		
Limoncello, Meloncello, Jägermeister (eiskalt serviert)		
	4cl.	€ 4.00
Baileys Irish Cream ^{1,7}	5cl.	€ 4.50

Erläuterung der Nummern der Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung
siehe letzte Seite unserer Karte.

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in Lebensmittel

Verordnung zur Neuordnung der Lebensmittelrechtlichen Vorschriften über Zusatzstoffe von 29. Januar 1999, § 9, Abs. 1.

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmackverstärker (n)
5. mit Phosphat
6. geschwefelt
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaminquelle
11. Schwefeldioxid und Sulfit

Kenntlichmachung der Allergenkennzeichnung

- a. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme
- b. Eier
- c. Milch / Laktose
- d. Krebstiere
- e. Fisch
- f. Weichtiere
- g. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- h. Senf
- i. Sesam
- j. Sellerie
- k. Soja
- l. Schwefeldioxid und Sulfit
- m. Erdnüsse
- n. Lupinen

P.s. * - Artischocken kann Spuren von Eier, Milch, Sellerie, Schalenfrüchte enthalten.

a - Alle unsere Biersorten enthalten Gerste a