

170	Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensoße	^{AIK}	10,50 €	173	Sardellen frittiert auf Salat	^{F 7}	11,90 €	176	Rumpsteak gegrillt mit Salatbeilage	⁷	16,90 €
171	Gnocchi gefüllt mit Ricotta u. Spinat in Buttersalbei	^{AIK}	11,50 €	181	Frittierte Baby-Calamari auf Salat	^{F 7}	14,90 €	178	Entrecote gegrillt mit Salatbeilage	⁷	17,30 €
172	Caramelle gefüllt mit Mascarpone-Köse, Gorgonzola-Soße	^{AIK}	12,90 €	174	Dorade gegrillt mit Salatbeilage	^{F 7}	18,50 €	182	Kalbsleber mit Butter u. Salbei mit Kartoffeln u. Gemüse	¹	15,90 €
179	Spaghetti mit Speck und Zwiebeln	^{AIK}	8,90 €	175	Seewolf gegrillt mit Salatbeilage	^{F 7}	18,90 €				
180	Spaghetti Carbonara nach „italienischer Art“	^{AIK}	7,90 €	177	Lachs gegrillt mit Salatbeilage	^{F 7}	14,90 €				

Der Chefkoch empfiehlt

Antipasti - Vorspeisen

5	Carpaccio ¹	€ 9,50
	Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, auf Salat mit frischen Champignons und Parmesankäse	
7	Vitello Tonnato ¹	€ 9,90
	Kalbfileisch hauchdünn geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern	
8	Antipasti „Grün-Weiß“	€ 9,90
	verschiedene Sorten Vorspeisen nach Art des Hauses	
9	Mozzarella Caprese	€ 7,50
	mit frischen Tomaten und Basilikum	
10	Prosciutto di Parma con Melone	€ 8,90
	Parmaschinken mit Melone	
98	1 Paar Wiener Würstchen ⁸¹	€ 3,90
	mit Brot	
99	Boulette mit Brot ^A	€ 3,50

Minestrone - Suppen

11	Zuppa di Pomodoro ^{A1}	€ 4,90
	Tomatencremesuppe	
12	Zuppa di Broccoli ^{A1}	€ 4,90
	Broccolicremesuppe	
13	Passato di Verdure	€ 4,90
	Gemüsesuppe	

Insalata - Salate

14	Insalata “Satzball” ^{6 7 F1}	€ 8,50
	gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Dressing	
15	Insalata “Matchball” ^{6 71}	€ 9,50
	gemischter Salat mit Entenbrust, Parmaschinken, Mozzarella, Vinaigrette	
16	Insalata mista, klein ^{6 7}	€ 5,00
17	Insalata mista, groß ^{6 7}	€ 6,00
18	Insalata “Tiebreak” ^{6 7 J}	€ 9,50
	gem. Salat, Nüsse, Kalbsscheiben, Balsamico-Essigdressing	
19	Insalata “Steffi e André” ^{6 71}	€ 9,50
	gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Mozzarella und Parmaschinken, Dressing	
20	Insalata di Rucola con Gambaretti ^{6 7 C}	€ 8,50
	Rucolasalat mit kleinen Krabben	

Dolci - Dessert

42	Gelati Misti ^{3 91K}	€ 2,90
	3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	€ 3,60
43	Cassata ^{3 91K}	€ 4,90
44	Tartuffo bianco oppure nero ^{3 91K}	€ 4,90
	Tartufo weiß oder schwarz	
47	Tiramisu ^{3 41J K}	€ 4,90
45	1 Stück Kuchen ^{AIK}	€ 3,50
	Tagesangebot	

Pasta - Nudeln

22	Spaghetti Bolognese ^{AIK}	€ 7,50
	Spaghetti mit Hackfleischsoße	
23	Spaghetti Carbonara ^{15 AIK}	€ 7,50
	Spaghetti mit Schinken* und Ei	
24	Spaghetti “Lendl” ^{AIK}	€ 7,50
	Spaghetti mit Broccoli, Öl, Knoblauch - scharf	
25	Spaghetti “Navratilova” ^{AIK}	€ 8,50
	Spaghetti mit Filetspitzen, frischem Mozzarella und feiner Tomatentsoße	
27	Penne “Sampras” ^{AIK}	€ 8,50
	mit Filetspitzen, frischen Champignons in Cognac-RahmsöÙe	
28	Penne “Borg” ^{AIK}	€ 8,50
	mit Hähnchenbrustfilet und Broccoli, etwas scharf, in TomatensoÙe	
29	Penne quattro formagio ^{AIK}	€ 8,90
	mit 4 verschiedenen Käsesorten und Blattspinat	
30	Lasagne Casareccia ^{AIK}	€ 8,00
	Schichtblattnudeln nach Art des Hauses überbacken	

Pizze - Pizza

31	Pizza Tirreno ^{A1}	€ 11,00
	mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Parmaschinken	
32	Pizza Ligure ^{A1}	€ 10,70
	mit Tomaten, Käse und verschiedenen Gemüsesorten	
33	Pizza Egeo ^{6 9 15 A1}	€ 9,50
	mit Tomaten, Käse, Plockwurst, Schinken, Peperoni und Champignons	
34	Pizza Mediterranea ^{A F1}	€ 9,90
	mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
35	Pizza bianco e verde ^{A1}	€ 9,50
	mit Spinat und Gorgonzola	

Vitello - vom Kalb

36	Lombata Totò	€ 13,00
	mit Pfifferlingen, grünem Pfeffer und Speck in leichter TomatensoÙe	
37	Scaloppa Milanese ^{AIK}	€ 11,50
	Mailänder Schnitzel	
38	Involtini alla Panatta ^{15 AIK}	€ 13,90
	gefülltes Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella in GorgonzolasoÙe	

Di Maiale - vom Schwein

39	Saltimbocca alla Romana ^{IN}	€ 13,50
	Schweinefiletmedaillons mit Schinken* und Salbei in WeißweinsöÙe	
40	Medaglioni Gorgonzola ¹	€ 13,00
	Schweinefiletmedaillons in GorgonzolasoÙe	
41	Medaglioni Funghi ¹	€ 12,50
	Schweinefiletmedaillons in ChampignonsoÙe	

Per Bambini - Kinderteller

101	Spaghetti Pomodoro ^{AIK}	€ 3,90
	Spaghetti in TomatensoÙe	
102	Milanese ^{AIK}	€ 7,00
	kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	

Aperitif

1	Martini ^N	5 cl	€ 3,50
	rot, weiß oder dry		
2	Sherry ^{IN}	5 cl	€ 3,50
	dry oder medium		
3	Campari Orange ³	0,1l	€ 3,80
4	Prosecco ^N	0,1l	€ 3,80

Bevande Calde - warme Getränke

48	Glas Tee	€ 2,00
49	Tasse Espresso ⁴	€ 2,20
50	Tasse Kaffee ⁴	€ 2,20
51	Cappucino ⁴¹	€ 2,90
52	Latte Macchiato ⁴¹	€ 3,50

Birra - Bier

76	Veltins Pilsener ^A	0,3l	€ 3,00
77	Veltins Pilsener ^A	0,4l	€ 3,50
78	Schöffelhofer Kristall ^A	0,5l	€ 3,90
79	Schöffelhofer Hefe ^A	0,5l	€ 3,90
80	Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33l	€ 3,00
81	Kindl Malztrunk ³	0,33l	€ 3,00
82	Berl. WeißBe m. Schuß ^{3 A}	0,33l	€ 3,00

Bevanda senza Alcoholici - Softdrinks

53	Coca Cola ^{3 4}	0,2l	€ 1,90
54	Coca Cola ^{3 4}	0,4l	€ 2,90
55	Fanta ^{3 6}	0,2l	€ 1,90
56	Fanta ^{3 6}	0,4l	€ 2,90
57	Sprite	0,2l	€ 1,90
58	Sprite	0,4l	€ 2,90
59	Apfelsaft	0,2l	€ 1,90
60	Apfelsaft	0,4l	€ 2,90
61	Apfelschorle	0,2l	€ 1,90
62	Apfelschorle	0,4l	€ 2,90
63	Orangensaft	0,2l	€ 1,90
64	Orangensaft	0,4l	€ 2,90
65	Kirschsaft	0,2l	€ 1,90
66	Kirschsaft	0,4l	€ 2,90
68	Bitter Lemon ⁵	0,2l	€ 2,50
88	Bitter Lemon Schorle	0,2l	€ 2,50
89	Bitter Lemon Schorle	0,4l	€ 3,50
69	Tonic ²	0,2l	€ 2,50
90	Tonic ²	0,4l	€ 3,50
70	Ginger Ale ¹	0,2l	€ 2,50
91	Ginger Ale ¹	0,4l	€ 3,50
71	Fassbrause ³	0,2l	€ 1,90
72	Fassbrause ³	0,4l	€ 2,90
73	Selters	0,2l	€ 1,50
74	Selters	0,4l	€ 2,30
75	Selters	1,0l	€ 5,00
	1 Fl (incl. 0,30 Pfand)		

Zusatzstoffe und Allergene

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Säuerungsmitteln, 8. mit Milcheiweiß (für Fleischerzeug-nisse), 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. mit Phosphat, 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalalinquelle, 14. mit Geschmacksverstärker, 15. gekochter Vorder-schinken, Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt, 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren, 18. Krebsfleischimitat aus zerkleinertem Fisch.

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupinen/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse, (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss o.Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Schwefeldioxid/ Sulfite (mehr als 10mg/kg o. 10mg/l).

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer