



SaisonKarte

Unsere Sommer-Specials

Saladbowl Salmone

Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen und Creme-Dressing

13.-

Saladbowl Verdure

Gemischter Salat mit Gemüse, Mozzarellakugeln und gerösteten Körnern (italienisches Kräuter-Dressing)

13.-

Saladbowl mit Hähnchenstreifen

*Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen, Dressing nach Wahl
(Creme-Dressing oder italienisches Kräuter-Dressing)*

13.-

Carpaccio di Manzo

mariniertes Rinderfilet

18.-

Carpaccio Salmone

marinierter Lachs

18.-

Vitello Tonnato

gekochtes Kalbsfileisch mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern, Sardellen und Mayonnaise

14.-

Caprese

Tomaten mit Mozzarella und Olivenöl

9.-

Pizza Bruschetta

frische Tomaten mit Kräutern und Knoblauch

9.-

Italienisches Kräuter-Dressing: Kräuter, Essig und Olivenöl
Hausgemachtes Creme-Dressing: Kräuter, Essig, Olivenöl und Mayonnaise

Für unsere Veganer

Vegane Speisen aus unserer Speisekarte:



Insalata Mista-Vegan

Gemischter Salat mit Essig/Öl Dressing (1)

klein: 5.- groß: 7.-

Insalata Italia-Vegan

Gemischter Salat mit Oliven und Zwiebel mit hausgemachtem Dressing (1,12)

klein: 10.- groß: 12.-

Saladbowl Verdure

Gemischter Salat mit Gemüse, Oliven Zwiebeln und gerösteten Körnern (1,12)

13 €



Bruschetta *geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Kräutern*

7.-

Antipasto Misto

Gemischte Vorspeisen (Das Anrichten auf einer Etageren erst ab 2 Personen)

ab 15.-



Penne Arrabiata *Scharfe Tomatensoße*

10.-

Penne con Verdure *Mit frischem Gemüse*

12.-



Pizza Margherita	10.-
Pizza Funghi <i>Champignons</i>	10,50
Pizza Carciofi <i>Artischocken</i>	10,80
Pizza Vegetaria <i>mit gemischtem Gemüse</i>	12.-
Pinsa,	11.-

Als Ersatz für Käse, verwenden wir veganer Reibe-Genuss auf Kokosöl-Basis.
Hierfür haben wir eine Preisanpassung vorgenommen.



Unsere Salatauswahl

Insalata Mista

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (1,2,5)

klein: 5.- groß: 7.-

Insalata Italia

Gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Oliven und Zwiebel mit hausgemachtem Dressing (1,2,5,12)*

klein: 10.- groß: 12.-

Insalata Nizza

Gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei und Thunfisch, mit hausgemachtem Dressing (1,2,5)*

klein: 11.- groß: 13.-

Italienisches Kräuter-Dressing: Kräuter, Essig und Olivenöl

Hausgemachtes Creme-Dressing: Kräuter, Essig, Olivenöl und Mayonnaise

Alle unsere Salatsößen sind aus eigener Herstellung



Unsere Antipasti-Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Kräutern

7.-

Crevette all' aglio

Krabben gebacken in Knoblauch und Weißwein

14.-

Insalata Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat

16.-

Antipasto Misto

Gemischte Vorspeisen (Das Anrichten auf einer Platte erst ab 2 Personen) (2,5)

ab 15.-

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu den Vorspeisen eine Portion Brot als Beilage,
eine weitere Portion werden wir mit einem kleinen Aufpreis von 1€ berechnen.*



Wir beziehen das **Fleisch** von regionalen Metzgereien
Den **Fisch** von der Firma Südfisch aus Muggensturm und Team Cuisine aus Willstätt.

Fisch

Gamberoni in Curry-Soße

22.-

Salmone a Buongusto

Lachsfilet in Weißwein mit frischen Cocktailtomaten und schwarzen Oliven

22.-



Fleisch

Saltimbocca alla Romana

Kalbsfilet mit Parmaschinken und Salbei

22.-

Scaloppine ai Funghi

Kalbsfilet in Pilzrahmsoße

22.-

*Alle Fisch und Fleischgerichte servieren wir mit einer passenden Beilage

Pasta- Teigwaren

Penne Arrabiata *Scharfe Tomatensoße*

10.-

Penne ai quattro Formaggi *Mit einer Soße aus 4 verschiedenen Käsesorten*

12.-

Penne con Verdure *Mit frischem Gemüse*

12.-

Penne ai Gamberetti *Mit Shrimps*

14.-

Spaghetti ai Frutti di Mare *Meeresfrüchte*

16.-

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino *Spaghetti mit Knoblauch*

10.-

Tortellini alla Panna *Mit Schinken* und Sahnesoße (2,5)*

11.-

Fettuccine al Salmone *Bandnudeln mit Lachs*

14.-

Pasta al Forno – überbackene Teigwaren

Lasagne (2,5) 10.-

Cannelloni alla Romana *Mit Fleischfüllung*

12.-

Cannelloni al Salmone *Mit einer Füllung aus Lachs*

12.-

Cannelloni Ricotta e Spinaci *Gefüllt mit Ricotta und Spinat*

12.-

Tris di Cannelloni misti *Mit 3 verschiedenen Füllungen*

12.-

Tortellini al Forno *Mit Bolognese, Sahne und Käse*

12.-

Penne Pasticciate *Sahne, Bolognese, frische Champignons, Schinken*, gekochtes Ei und Käse (2,5)*

12.-

Alle Pastasorten bieten wir Ihnen wahlweise mit Tomatensoße, Sahnesoße, Rosésoße oder Hackfleischsoße an!

Extras wie Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino berechnen wir mit 1 €, Fisch 2 € alles weitere 1.50 €

Unsere große Auswahl an Pizza (30 cm)

Pinsa Romana <i>(jede weitere Zutat berechnen wir extra)</i>	9.-
Pizza Bruschetta <i>frische Tomaten mit Kräutern und Knoblauch</i>	9.-
Pizza Margherita	8.-
Pizza Salame <i>Salami (2,5)</i>	9.-
Pizza Prosciutto <i>Schinken* (2,5)</i>	9.-
Pizza Funghi <i>Champignons</i>	8,50
Pizza Carciofi <i>Artischocken</i>	8,80
Pizza Tonno é Cipolle <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	9,80
Pizza quattro Stagioni <i>(2,5)</i> <i>Schinken*, Paprika, Artischocken, Champignons</i>	9,40
Pizza Capricciosa <i>Paprika, Salami, Schinken*, Oliven (1,2,5,12)</i>	9,60
Pizza Calzone <i>(gefüllte Pizza) (1,2,5)</i> <i>Paprika, Salami, Champignons, Schinken*</i>	10.-
Pizza Vegetaria <i>mit gemischtem Gemüse</i>	9,60
Pizza Fiorentina <i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	9,60
Pizza Montanara <i>Champignons, Schinken* und Salami (1,2,5)</i>	9,60
Pizza Puttanesca <i>Sardellen, Oliven, Kapern (12)</i>	9,40
Pizza ai quattro Formaggi <i>Mit 4 verschiedenen Käsesorten</i>	10.-
Pizza Hawaii <i>mit Schinken und Ananas (2,5)</i>	9,20
Pizza Salmone <i>mit frischem Lachs</i>	12.-
Pizza Gamberetti <i>mit Shrimps</i>	12.-
Pizza Frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	14.-
Pizza Rucola Parma <i>mit Parmesanflocken</i>	13.-

*Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Hinterschinken
Extras wie Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino berechnen wir mit 1 €, Fisch 2 € alles weitere 1.50 €

Aperitivi

Martini, weiß oder rot (11)	0,1 l	5,20
Aperol Sprizz (1)	0,25 l	7,20
Campari Orange (1)	0,2 l	6,20
Campari Soda (1)	0,2 l	5,80
Prosecco Scavi & Ray:		
	0,1 l	0,75 l
Spumante (11)	5,80	26.-
Prosecco Valdo (11)	5,80	26.-

Biere

Franz Pils vom Fass	0,3 l	3,40
Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,40
Hefeweizen	0,5 l	4,80
Hefeweizen Kristall	0,5 l	4,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Bleifrei alkoholfreies Bier	0,33 l	3,40
Radler	0,3 l	3,40

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola, Orangenlimo, Spezi (1,2,3,5,6,9,10)	2,80	4.-
Sprudel süß (1,2,3,5)	2,80	4.-
Saftschorle	2,90	4.-
Säfte (Orange, Apfel)	3.-	
Jahannisbeer-/Maracujanektar (3)	3.-	
Bitter Lemon (10)	0,25 l	3,90
Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,25 l	2,60
Bad Liebenzeller Mineralwasser (medium)	0,75 l	2,60
Bad Liebenzeller (stilles Wasser)	0,5 l	4,20
Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,75 l	5,20

Erläuterungen:

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. mit Farbstoff | 6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle |
| 2. mit Konservierungsstoff | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Süßungsmittel Cyclamat | 10. chininhaltig |
| 5. mit Antioxidationsmittel | 11. Sulfid |
| | 12. geschwärzt |

Vini Sfusi- Offene Weine

Offene Weine D.O.C 0,25 l

Lambrusco (11)	- rot süß, Emilia Romagna	5,80
Bardolino (11)	- rot mild, Veneto	6,40
Primitivo (11)	- rot trocken, Sizilien	6,80
Montepulciano (11)	- rot trocken, Abruzzen	6,40
Nero D'Avola (11)	- rot trocken, Sizilien	6,90
Rosato (11)	- rosé trocken, Lazio	6,40
Trebbiano d'Abruzzo	- weiß, trocken, Abruzzen	6,20
Pinot Grigio	- weiß, trocken, Veneto	6,80
Fazi Battaglia	- weiß, trocken, Marche	6,60
Schorle	- weiß, rosé, rot	4,40

Warme Getränke

Espresso	2,20
Espresso Corretto	3,20
Kaffee	2,60
Cappuccino	2,90
Tee	2,20
Latte macchiato	3,80
Heiße Schokolade	4,80
Baileys Latte (1)	5,00
Milchkaffee	3,80

Digestivi / Liquori 2 cl.

Grappa Vecchia (Dorfgrappa)	3,60
Grappa Prosecco	6,00
Grappa Nardini	6,80
Averna (1)	3,00
Vecchia Romagna	4,60
Ramazzotti (1)	3,00
Williams Birne	3,80
Amaretto (1)	4,20
Sambuca	3,40
Limoncello	3,20