

# Vorspeisen



- |                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| 1. Antipasto Misto (versch. Ital Vorspeisen)     | 19,00 € |
| 2. Caprese (Mozzarella <sup>g</sup> und Tomaten) | 10,80 € |
| 3. Vitello Tonnato                               | 15,50 € |
| 4. Carpaccio di Manzo (vom Rind)                 | 15,00 € |
| 5. Carpaccio di Tonno (Thunfisch)                | 16,00 € |
| 6. Ital. Landschinken und Melone                 | 13,80 € |

## Salate

- |                                                                                                |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| 7. Insalata Verde<br>grüner Blattsalat                                                         | 5,00 €       |              |
| 8. Insalata Mista<br>gemischter Salat                                                          | 7,00 €       |              |
| 9. Insalata Italia <sup>3,5,6</sup><br>Salat mit Schinken, Käse <sup>g</sup> , Ei und Zwiebeln | klein 7,00 € | groß 10,50 € |
| 10. Insalata Nizza<br>Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln                                     | klein 8,00 € | groß 11,00 € |
| 11. Insalata di Tacchino<br>gemischter Salat mit Putenstreifen                                 | 13,00 €      |              |
| 12. Insalata di Rucola<br>Rucola mit Grana Padano <sup>g</sup> und Cherry Tomaten              | 8,50 €       |              |

## Suppe

- |                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| 13. Tomatencremesuppe <sup>g</sup> | 6,50 € |
| 14. Hausgemachter Minestrone       | 7,80 € |



## Pasta<sup>A1</sup>

### Penne

15. Penne all'amatriciana<sup>3,6</sup> 11,50 €  
mit Speck, Zwiebeln, Cherry Tomaten in Tomatensoße
16. Penne Gorgonzola<sup>G</sup> 12,00 €  
mit Gorgonzolakäse
17. Penne della Casa 12,80 €  
mit Schafskäse<sup>G</sup>, Rucola, Kirschtomaten in Tomatensoße
18. Penne Padellino<sup>3,5,6</sup> 11,50 €  
mit Schinken, frischen Champignons und Béchamel<sup>G</sup>  
in Hackfleischsoße

### Tortellini<sup>A1</sup>

19. Tortellini alla Panna<sup>3,5,6</sup> 10,80 €  
mit Schinken in Sahnesoße<sup>G</sup>

### Tagliatelle<sup>A1</sup>

20. Tagliatelle al Salmone<sup>D</sup> 14,00 €  
mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße<sup>G</sup>
21. Tagliatelle alla Livornese 15,50 €  
mit Scampi<sup>B</sup>, Zucchini, Cherry Tomaten in Hummersauce<sup>B</sup>

### Spaghetti<sup>A1</sup>

22. Spaghetti Bolognese 9,00 €  
mit Hackfleischsoße
23. Spaghetti Carbonara<sup>3,6</sup> 11,50 €  
mit Speck, Ei und Sahnesoße<sup>G</sup>
24. Spaghetti Frutti di Mare 16,00 €  
mit frischen Meeresfrüchten<sup>B,M</sup>

### Pasta al Forno<sup>A1,G</sup>

25. Lasagne<sup>3,5,6</sup> 11,50 €  
mit Bolognese, Schinken, Ei und Béchamelsoße<sup>G</sup>

### Gnocchi<sup>A1</sup>

26. Gnocchi 4 Formaggi 13,00 €  
mit 4 Käsesorten<sup>G</sup>
27. Gnocchi alla Sorrentina<sup>G</sup> 13,00 €  
mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensoße



# Fleisch / Carne



## vom Kalb / Vitello

40. Scaloppina al Limone <sup>G</sup>  
Kalbsrücken in Zitronensoße <sup>G</sup> dazu  
feine Bandnudeln <sup>A1</sup> und Salat 23,00 €
41. Scaloppina alla Gorgonzola <sup>G</sup>  
Kalbsrücken in Rucola-Gorgonzolasoße <sup>G</sup> dazu  
feine Bandnudeln <sup>A1</sup> und Salat 24,50 €
42. Saltimbocca alla Romana <sup>N</sup>  
Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken  
in Weißweinsauce <sup>N</sup> mit feinen Bandnudeln <sup>A1</sup> und Salat 25,00 €
43. Paniertes <sup>A,C</sup> Kalbsschnitzel  
mit Rosmarinkartoffeln und Salat 22,00 €
44. Scaloppina ai Funghi <sup>A1</sup>  
Kalbsrücken mit frischen Champignons dazu feine  
Bandnudeln <sup>A1</sup> und Salat 25,00 €

## vom Rind / Manzo

45. Bistecca alla griglia  
Rumpsteak vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln u. Salat 25,00 €
46. Bistecca alla Cipolla  
Rumpsteak mit Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln  
und Salat 26,50 €
47. Bistecca al Pepe Verde <sup>A1</sup>  
Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße dazu feine  
Bandnudeln <sup>A1</sup> und Salat 27,00 €



# Pesce / Fisch



48. Coda di Rospo 32,00 €  
Seeteufel provenzalische Art  
dazu feine Bandnudeln<sup>A1</sup> und Salat
49. Salmone alla Griglia 26,00 €  
frischer Lachs gegrillt dazu frisches  
Marktgemüse und Salat
50. Calamari alla Griglia 25,80 €  
Tintenfische<sup>M</sup> gegrillt dazu  
frisches Marktgemüse und Salat
51. Scampi<sup>B</sup> alla Griglia 27,00 €  
dazu frisches Marktgemüse  
und Salat

#### Deklaration:

1. Farbstoff - 2. Geschwärzt - 3. Konservierungsstoffe  
4. Beta Carotin - 5. Stabilisator - 6. Antioxidationsmittel  
7. Geschmacksverstärker - 8. Oxidationsmittel  
9. Phenylalaninquelle 10. Coffein - 11. Süßungsmittel  
12. Chininhaltig  
Schinken = Hinterschinken

#### Allergene:

A. Glutenhaltiges Getreide - A1. Glutenhaltiges Getreide (Hartweizengrieß)  
A2. Glutenhaltiges Getreide (Gerste) - B. Krebstiere  
C. Eier - F. Soja - D. Fisch - G. Milch - M. Weichtiere - I. Sellerie  
J. Senf - N. Schwefeldioxid und Sulfit



# Pizza<sup>A</sup>

	26cm Ø	30cm Ø
28. Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella <sup>G</sup>	7,50 €	8,50 €
29. Pizza Sicilia mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Salami, <sup>3,6</sup> Champignons, Schinken <sup>3,5,6</sup>	9,00 €	11,00 €
30. Pizza Bala mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Thunfisch, Zwiebeln	9,50 €	11,50 €
31. Pizza Padellino mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Champignons, Schinken, <sup>3,5,6</sup> Artischocken, <sup>6</sup> Oliven <sup>2</sup>	9,80 €	11,00 €
32. Pizza Hawaii mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Schinken, <sup>3,5,6</sup> Ananas	8,50 €	10,00 €
33. Pizza 4 Stagioni mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Salami, <sup>3,6</sup> Schinken, <sup>3,5,6</sup> Champignons, Paprika	9,00 €	11,00 €
34. Pizza 4 Formaggi mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , 4 verschiedenen Käsesorten <sup>G</sup>	9,00 €	10,80 €
35. Pizza Vegetaria mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , frisches Gemüse	9,80 €	11,50 €
36. Calzone gefüllte Pizza mit Mozzarella <sup>G</sup> , Salami, <sup>3,6</sup> Schinken, <sup>3,5,6</sup> Champignons		11,50 €
37. Pizza Delicata mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Lachs, Rucola	10,00 €	12,50 €
38. Pizza Rucola mit Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Ital. Landschinken, Rucola, gehobeltem Grana Padano <sup>G</sup>	10,50 €	12,50 €
39. Pizza Paesana mit Bolognese, Mozzarella <sup>G</sup> , Schinken, <sup>3,5,6</sup> Champignons, Spiegelei	9,50 €	11,50 €



## Aperitivi (Aperitif)

Prosecco <sup>1,N</sup> Valdo	11%	10 cl	6,50 €
Bitter <sup>1</sup> San Pellegrino	alk. frei	10 cl	3,50 €
Martini <sup>1</sup> (rot, weiß)	16 %	4 cl	4,60 €
Campari <sup>1</sup> Soda	25 %	4 cl	4,60 €
Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft	25 %	4 cl	5,30 €
Ricard	40 %	5 cl	4,50 €
Pernod <sup>1</sup>	40 %	5 cl	4,50 €
Crodino <sup>1</sup> alkoholfrei		10 cl	3,50 €
Hugo		10 cl	7,00 €
Aperol <sup>1</sup> Spritz		10 cl	7,00 €
Prosecco <sup>N</sup> Crodino <sup>1</sup>		10 cl	7,50 €

## Bibite (alkoholfreie Getränke)

Coca Cola <sup>1,10</sup>	0,30 l	0,50 l	0,75 l
Coca Cola Zero <sup>1,10,11</sup>	3,50 €	4,50 €	
Fanta <sup>4</sup>	3,50 €	4,50 €	
Orangensaft	3,50 €	4,50 €	
Apfelsaft	3,50 €	4,50 €	
Gerolsteiner medium oder naturell			5,50 €
San Pellegrino	0,25l	3,00 €	5,80 €
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)		3,50 €	
Schweppes Bitter Lemon	3,50 €	4,50 €	
Apfelsaftschorle	3,50 €	4,50 €	
Johannisbeerschorle	3,50 €	4,50 €	



# Hoepfner

BIERSPEZIALITÄTEN AUS DER BURG

## Fassbiere frisch für Sie gezapft

	0,30 l	0,50 l
Hoepfner Pilsner, himmlisch herber Hochgenuss	3,40 €	4,60 €
Hoepfner Helles, mild und süffig	3,40 €	4,60 €
Hoepfner Hefe-Weißbier, Sommerlust für den Gaumen	3,50 €	4,80 €
Radler, Pilsner oder Weizen, süß oder Sauer	3,30 €	4,10 €

## Feiner Genuss aus der Flasche<sup>A2</sup>

Edel-Weizen, Kristallklar, spritzig, perlend & temperamentvoll	4,80 €
Keller-Weizen, hefetrüb, dunkel & kräftig, die Weißbier-Spezialität	4,80 €
Hefe-Weizen alkoholfrei, bewusster Biergenuss von Hoepfner	4,80 €
Hoepfner alkoholfrei, feinherb, aber voll im Geschmack	3,40 €

Weitere Informationen rund ums Bier auch unter: [www.hoepfner.de](http://www.hoepfner.de)



# Vini (offene Weine)<sup>N</sup>



## Bianco

Pinot Grigio DOC (Emilia-Romagna) 0,25 l 6,00 €  
Trockener, fruchtiger und milder Wein

Verdicchio DOC (Marche) 0,25 l 7,50 €  
trockener, fruchtiger und würziger Wein

## Rosé

Villa Mura (rosato del Veneto) 0,25 l 6,00 €  
Trockener, fruchtiger, runder Wein

## Rosso

Merlot igt (Veneto) 0,25 l 6,00 €  
Trockener, geschmeidiger Wein

Chianti docg (Toscana) 0,25 l 6,50 €  
trockener, lebendiger  
und herzhafter Wein

Lambrusco Chiarli igt (Emilia-Romagna) 0,25 l 6,00 €  
süßer, harmonischer Perlwein



## Vini in bottiglie (Flaschen Weine<sup>N</sup> 0,75 l)



### Bianco

Pinot Grigio IGT Gelisi (Veneto) 22,50 €  
Trocken und frisch mit leichten Noten nach Waldblüten

Colle dei Tigli IGT (Veneto) 21,50 €  
Körperreich, fruchtig und harmonisch

Lugana DOC I Frati (Venetien) 33,00 €  
Kräutern, Aprikosen und Mandeln, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang

Costadune 100% Grillo DOC (Sizilien) 25,50 €

Urra di Mare 100% Sauvignon Blanc DOC (Sizilien) 28,50 €

### Rosé

Chiaretto Bardollino Classico DOC 24,50 €  
(Venetien) frisch, fruchtig, voll und lebhaft

Feudo Arancio IGT (Sizilien) 26,50 €  
frisch, Trocken und fruchtig

### Rosso

Cabernet Sauvignon IGT Mandrarossa 24,50 €  
(Sizilien) Trocken, Würzig am Gaumen intensive Noten von roten Früchten mit wunderbarer Struktur, reifen Tannine und sanfter Säure

Barbera D´Asti Blina 29,00 €  
(Piemont) trocken, mit vollem und harmonischem Körper

Quota 29 Primitivo Salento IGP 26,50 €  
(Apulien) Angenehmer, lang anhaltender Geschmack nach frischen Kräutern und Beeren

Montepulciano D´Abruzzo DOC 27,00 €  
(Abruzzen) Fruchtige Komponente, mit vollem und robustem Körper, gutes Gleichgewicht zwischen den Tanninen und dem Ausbauholz

Bonera IGT Mandrarossa 27,50 €  
50% Nero D´avola 50% Cabernet Sauvignon

## Digestive und Spirituosen<sup>1</sup>

Grappa Andrea da Ponte (8 Jahre alt) 42 %	2 cl	6,00 €
Grappa Barbera Barique 42%	2 cl	7,00 €
Grappa Terre Antiche Moscato 42 %	2 cl	7,00 €
Averna 34 %	4 cl	4,80 €
Ramazotti 32 %	4 cl	4,80 €
Sambuca Molinari 40 %	2 cl	3,50 €
Limoncello 32 %	2 cl	3,50 €
Cynar 30 %	4 cl	4,80 €
Jim Beam 40 %	4 cl	6,30 €
Vecchia Romagna 40 %	2 cl	4,50 €
Remy Martin 40 %	2 cl	5,50 €
Fernet Branca / Menta 40 %	2 cl	3,50 €
Montenegro	2 cl	3,50 €



Padellino



## Dessert

Hausgemachtes Tiramisú <sup>A,G,10</sup>	6,50 €
Panna Cotta <sup>G</sup>	6,50 €
Mouse au Choccolat <sup>G</sup>	6,50 €
Hausgemachtes Parfait <sup>G,H</sup>	6,50 €
Dessert variation <sup>G</sup>	12,00 €
gemischtes Eis <sup>G</sup> Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone	4,50 €
gemischtes Eis <sup>G</sup> mit Sahne <sup>G</sup>	4,80 €
Tartufo Nero <sup>G</sup>	6,00 €
Tartufo <sup>G</sup> Limoncello	6,00 €



## Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Espresso (Koffeinfrei)	2,40 €
Tasse Espresso	2,40 €
Tasse Cappuccino <sup>G,10</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>G,10</sup>	3,20 €
Glas Tee Pfefferminz-, Früchte-, Kamille oder Schwarztee	2,40 €

