

Aperitifs

Sherryi ⁽²⁸⁾ Cream, Medium, Dry	5 cl	4,00
Martini ⁽²⁸⁾ Rot, Dry, Bianco	5 cl	4,00
Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl	6,00
Aperol¹-Spritz ⁽²⁸⁾ mit Prosecco	0,1 l	7,00
Kir Royal ¹ ⁽²⁸⁾	0,1 l	6,50
Glas Prosecco ⁽²⁸⁾	0,1 l	4,50

Suppen

Crema di Pomodoro ⁽²¹⁾ Tomatencrèmesuppe	5,50
Minestrone ⁽²³⁾ leichte Gemüsesuppe	6,00
Zuppa d'Aglio ⁽²¹⁾ Knoblauchcrèmesuppe	5,50

Insalata

Alle Salate werden aus Mix-Salaten der Saison zubereitet.
(Mit Essig-Öl-Dressing ^(24,28), mit Joghurt-Dressing ^(17,21,24,28))

Tomatensalat mit frischen Zwiebeln	6,50
Mista frischer gemischter Salat der Saison	7,50
Pecorino ⁽²¹⁾ frischer gemischter Salat der Saison mit Weichkäse ¹⁰ und frischem Knoblauch	10,00
Tonno ^(17,18) frischer gemischter Salat der Saison mit saftigen Thunfischstücken und Ei	10,50
Il Campo ^(17,18,21) frischer gemischter Salat der Saison mit Weichkäse ¹⁰ , saftigen Thunfischstücken, Ei und Vorderschinken*	11,50
Pollo ^(24,28) frischer gemischter Salat der Saison mit zartem Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in spezieller Vinaigrette	12,50
Rucola ^(21,24,28) frischer Rucolasalat mit Mozzarellakäse, Cherry-Tomaten und frischem Parmesan in spezieller Vinaigrette	11,00
Rucola ^(21,24,28) frischer Rucolasalat mit zartem Hähnchenbrustfilet, Cherry-Tomaten und frischem Parmesan in spezieller Vinaigrette	12,50

Vorspeisen

Mozzarella Caprese ^(21,22)	9,00
Mozzarellakäse mit frischen Tomaten, Basilikumpesto und Olivenöl	
Insalata Frutti di Mare ^(16,23,27)	14,00
Salat aus Meeresfrüchten	
Vitello Tonnato ^(17,18)	13,00
feinste Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme	
Antipasto Misto	12,40
gemischte leckere italienische Vorspeisen	
Carpaccio di Manzo ^(21,24)	12,90
frisches Rinderfilet, hauchdünn gehobelt, mit frischem Parmesan, frischen Champignons und frischem Rucola	
Saltimbocca vom Ziegenkäse ^(21,28)	12,90
mit Parmaschinken, goldbraun gebraten, mit Balsamico-Creme auf frischem Rucolasalat	
6 Schnecken ⁽²⁷⁾	5,90
mit traditioneller Knoblauch- oder Gorgonzola ⁽²¹⁾ -Sauce	

Hausgemachte Pasta ^(15a,17)

Tagliatelle Salsicce Salami	12,40
mit pikanter Salami, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in leichter Tomatensauce	
Tagliatelle Rossini ⁽²¹⁾	13,00
mit Filetspitzen und frischen Champignons in Rahmsauce	
Tagliatelle Tonno ^(18,28)	12,40
mit saftigen Thunfischstücken, Oliven ^{8,9} , Kapern und fr. Knoblauch in leichter Tomatensauce	
Tagliatelle Gorgonzola ⁽²¹⁾	12,40
mit Broccoli in Gorgonzolasauce	
Tagliatelle Scampi ⁽¹⁶⁾	13,50
mit Garnelen, frischen Champignons und sonnengereiften Cherrytomaten	
Bavette al Pollo ⁽²¹⁾	10,50
mit zarten Hähnchenbrustfiletstücken und grünem Pfeffer in Sahnesauce	
Bavette Aglio e Olio ⁽²¹⁾	10,00
mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesanflocken	
Bavette Carbonara ^(17,21)	10,40
mit Bauchspeck ⁴ , Parmesan und Ei in Sahnesauce	
Bavette Primavera ^(22c)	11,40
mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Aubergine und frischem Rucola	
Pennette ⁽²¹⁾ mit zartem Hähnchenbrustfilet	11,40
in Preiselbeer-Currysauce	
Pennette Quattro Formaggi ⁽²¹⁾	11,40
mit vier verschiedenen Käsesorten ¹	
Pennette ^(18,21) mit frischem Lachs,	13,00
Zucchini und Paprika in Kräutersauce	
Getrübte Pennette ⁽²¹⁾	12,40
mit Hähnchenbrustfilet, Champignons und Parmesanflocken	
Lasagne al Forno ⁽²¹⁾	10,50
überbacken mit Käse ¹ und Fleischsauce ¹²	
Crespelli al Spinaci ⁽²¹⁾	10,50
überbackene, hausgemachte Nudeln, gefüllt mit Käse ¹ und Spinat in Mozzarella-Tomatensauce	

Pizza ^(15a) – Classico

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse^{1 (21)} belegt.
(Alle Pizzen auch als Steinofen Pizza erhältlich)

		Steinofen
Mozzarella ⁽²¹⁾	8,40	12,00
mit frischen Tomaten und Basilikumpesto		
Salami mit herzhafter Salami°	6,70	10,40
Mista ⁽²⁸⁾	7,40	11,00
mit herzhafter Salami°, frischen Champignons und Peperoni		
Hawaii mit Vorderschinken* und Ananas	7,00	10,40
Capricciosa ⁽²⁸⁾	8,00	11,40
mit Vorderschinken*, herzhafter Salami°, frischen Champignons, Artischockenherzen, Oliven ^{8,9} und Peperoni		
Calzone ⁽²⁸⁾	8,00	11,40
mit frischen Champignons, Vorderschinken*, herzhafter Salami° und Peperoni		
Tonno ⁽¹⁸⁾	8,50	12,50
mit saftigen Thunfischstücken und Zwiebelringen		
Marinara ^(16,27)	9,40	13,00
mit Meeresfrüchten und frischem Knoblauch		
Scampi e Gamberetti ⁽¹⁶⁾	9,40	13,00
mit Großgarnelen, Shrimps und frischem Knoblauch		
Il Campo ⁽¹⁸⁾	9,00	12,50
mit herzhafter Salami°, saftigen Thunfischstücken, frischen Champignons und Weichkäse ¹⁰		

Pizza ^(15a) aus dem Steinofen

124 Steinofenpizza ⁽²¹⁾	mit Mozzarella-Käse, fr. Tomaten, Rucola und fr. Parmesan	12,50
126 Steinofenpizza ⁽²¹⁾	mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola und frischem Parmesan	12,50
136 Steinofenpizza ⁽²¹⁾	mit pikanter Calabrese Salami, Rucola und frischen Champignons	12,50
127 Steinofenpizza ⁽²¹⁾	mit luftgetrocknetem Rinderfilet, Rucola und fr. Parmesan	13,00
118 Steinofenpizza ^(21,22c)	mit Ziegenkäse, Walnüssen, getrockneten Tomaten und Rucola	12,50
119 Steinofenpizza ^(18,21)	mit frischem Lachsfilet und Spinat	13,00
135 Steinofenpizza ⁽²¹⁾	mit buntem frischem Gemüse der Saison	12,50
122 Steinofenpizza ⁽²¹⁾	mit Auberginen, Fetakäse, getrockneten Tomaten und Rucola	12,50
133 Steinofenpizza Fantasia ^(16,21)	mit Großgarnelen, Artischocken und Weichkäse ¹⁰	14,50

Fleischspezialitäten

Schweinefiletmedaillon

ai Cantarelli ⁽²¹⁾ mit Pfifferlingen in Kräuter-Rahmsauce	18,50
al Gorgonzola ⁽²¹⁾ in Gorgonzolasauce	18,50
ai Funghi freschi ⁽²¹⁾ mit frischen Champignons in Rahmsauce	18,00
al Pepe ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	18,00
Saltimbocca ⁽²⁸⁾ mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	18,50
al Capra ^(21,28) mit Parmaschinkenmantel und Ziegenkäse auf Balsamico-Honigsauce	19,50

Hähnchenbrustfilet

Hähnchen Parma mit Parmaschinken in Preiselbeer-Currysauce	17,00
alla Bolognese ^(15a,17,21) paniertes Hähnchenbrustfilet mit Vorderschinken* und Mozzarella überbacken, in leichter Tomatensauce	17,00
al Spinaci ⁽²¹⁾ mit Spinat und Gorgonzolasauce	17,00
al Capra ^(21,28) mit Parmaschinkenmantel und Ziegenkäse auf Balsamico-Honigsauce	17,50

Rinderfilet

Gebratene Rinderfiletstreifen ⁽²¹⁾ auf Rucola, mit Champignons und Parmesan	26,00
alla Griglia vom Grill	26,00
ai Funghi ⁽²¹⁾ mit fr. Champignon-Rahmsauce	28,00
al Pepe ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	28,00
alla Gorgonzola ⁽²¹⁾ mit Gorgonzolasauce	28,00
alla Romana mit frischen Champignons, Zwiebeln und Bauchspeck ⁴	28,00
al Vino Rosso ⁽²⁸⁾ mit Parmaschinkenmantel in Rotweinsauce	28,00

vom Kalb

Kalbsleber ⁽²¹⁾ mit Butter und Salbei oder mit Zwiebelringen und frischen Äpfeln	17,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17) dazu frisches Gemüse, goldbraune Pommes frites und Zitrone	17,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17) mit geschmorten frischen Champignons, Zwiebelringen und Bauchspeck ⁴ , dazu goldbraune Pommes frites	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17,21) in Champignon-Rahmsauce, dazu goldbraune Pommes frites	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17,21) in Pfeffer-Rahmsauce, dazu goldbraune Pommes frites	19,00

Alle Fleischgerichte (außer Kalbsschnitzel)
werden mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat serviert.

Fisch

Fragen Sie bitte nach unseren wechselnden Angeboten
an frischen Fischspezialitäten sowie Fischfilets

frisches Lachsfilet ⁽¹⁸⁾ auf Blattspinat	18,50
frisches Lachsfilet ^(16,18) auf Blattspinat mit Hummer-Basilikumsauce	22,00
Calamari fritti ^(15a,17,27) frittierte goldene Tintenfischringe mit Remouladensauce	14,50
Calamari Livornese ⁽²⁷⁾ Tintenfischringe in würziger Tomatensauce	15,50
Scampi alla Griglia ⁽¹⁶⁾ Salzwasser-Riesengarnelen vom Grill	24,00
Scampi ^(16,21) al Forno oder Livornese ⁽²⁸⁾ Salzwasser-Riesengarnelen im Ofen gebacken mit Weißwein-Kräutersauce oder in würziger Tomatensauce	26,50

Alle Fischgerichte werden mit verschiedenen Beilagen serviert

Coffee- & Tea-Time

240 Milchkaffee ⁽²¹⁾	Schale	3,80
241 Latte Macchiato ⁽²¹⁾	Glas	3,80
242 Latte Macchiato Aroma ⁽²¹⁾ mit Caramel ^{1,11} oder Schoko ^{1,11}	Glas	4,20
243 Schokolade ⁽²¹⁾	Tasse	3,50
244 Schokolade ⁽²¹⁾ mit Sahne ¹⁴	Tasse	3,90
245 Espresso	Tasse	2,50
300 Doppelter Espresso	Tasse	4,20
246 Kaffee	Tasse	2,50
247 Cappuccino ⁽²¹⁾	Tasse	3,00
248 Tee diverse Sorten	Tasse	2,50
250 Glühwein ⁽²⁸⁾ weinhaltiges Getränk	Tasse	3,80

Erfrischungsgetränke

		0,2 l	0,4 l
255	Sprite, Fanta^{1,5}, Coca-Cola^{1,2}	2,50	4,50
257	Fassbrause¹	2,50	4,50
263	Spezi Coca-Cola ^{1,2} mit Fanta ^{1,5}	2,50	4,50
265	Schorle (div. Säfte)	2,50	4,50
254	Coca-Cola light^{1,2,6,13}	2,50	4,50
267	Orangensaft	0,2 l	2,90
269	Apfelsaft	0,2 l	2,50
272	Johannisbeernektar	0,2 l	2,90
273	Kirschnektar	0,2 l	2,90
274	Bananennektar	0,2 l	2,90
276	KiBa Kirsch-Bananennektar	0,2 l	2,90
277	Tonic³, Bitter Lemon^{3,5}, Ginger Ale¹	Fl. 0,2 l	2,80
280	Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25 l	2,50
281	Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,75 l	6,50
271	stilles Wasser	Fl. 0,2 l	2,50
268	stilles Wasser	Fl. 0,75 l	6,50
282	Malztrunk¹ (15c)	Fl. 0,33 l	3,00

Biere vom Fass (15a,c)

409	Tschechisches Bier	0,3 l	3,20
410	Tschechisches Bier	0,4 l	3,90
231	König Pilsener	0,3 l	3,20
232	König Pilsener	0,4 l	3,90
229	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,20
230	Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	5,00
228	Alsterwasser	0,4 l	3,80
233	Weißbier alkoholfrei, Kristall, Hefe	Fl. 0,5 l	4,60
237	Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,50
238	Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün ¹	Fl. 0,33 l	3,90

Spirituosen

293 Sambuca	2 cl	2,50	309 Russischer Wodka	2 cl	3,50
294 Amaretto ^{1 (22a)}	2 cl	2,50	311 Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
295 Baileys ^{1 (21)}	2 cl	3,00	312 Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00
301 Ramazotti ¹	2 cl	3,50	315 Williamsbirne	2 cl	3,00
303 Averna ¹	2 cl	3,50	316 Fürst Bismarck	2 cl	3,00
307 Grappa	2 cl	3,50	317 Limoncello	2 cl	3,00
308 Deutscher Wodka	2 cl	3,00	319 Vecchia Romagna ¹	2 cl	3,00

Offene italienische Weine ⁽²⁸⁾

	0,25 l	0,5 l
336 Rosé trocken	6,50	12,50
339 Sizilianischer Wein rot, leicht trocken	6,50	12,50
342 Chianti rot, trocken	6,80	13,00
345 Lambrusco roter Perlwein, lieblich	6,50	12,50
351 Frizzantino weiß, lieblich	6,00	11,50
357 Pinot Grigio weiß, trocken	6,50	12,50
360 Sizilianischer Wein weiß, leicht trocken	6,50	12,50
328 Weinschorle weinhaltiges Getränk	5,50	10,50

*Wir halten für Sie eine
erlesene Auswahl an
Flaschenweinen bereit.*

Gerne beraten wir Sie dazu!

Sekt ⁽²⁸⁾ & *Prosecco* ⁽²⁸⁾

331 Glas Prosecco Sekt	0,1 l	4,50
332 Prosecco italienischer Sekt	Fl. 0,75 l	28,00

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Cashewnuss, e=Pekannuss, f=Paranuss, g=Pistazien, h=Macadamia Nuss, i=Queenslandnuss), (23) Sellerie, (24) Senf, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

1) Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) Konservierungsstoffe, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 10) Weichkäse in Salzlake, 11) Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) Stickoxydul,

°) Plockwurst, *) gek. Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.