

APERITIVI *Aperitifs*

€

Martini bianco oder rosso	5 cl	4,90
Sherry medium oder dry	5 cl	4,50
Campari¹-Soda	4 cl	5,90
Campari¹-Orange	4 cl	6,50
Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	5,30
Prosecco-Aperol¹	0,10 l	5,90
Aperol-Spritz¹ Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l	6,50

ANTIPASTI *Vorspeisen*

€

Antipasto di Verdure Italiana ^G vegetarische Vorspeisenplatte		10,90
Mozzarella Caprese ^G italienischer Weichkäse mit Tomaten und Basilikum		9,90
Vitello Tonnato alla Piemontese Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischcrème		12,50
Carpaccio di Manzo ^G dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesankäse		12,50

MINESTRE *Suppen*

€

Vellutata di Pomodoro ^G Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum		5,90
Minestrone Gemüsesuppe		5,90
Crema di Patate al Tartufo ^G Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Trüffelöl		6,50
Zuppa di Pesce ^D Edelfischsuppe mit Gemüse-Julienne		11,90

INSALATE *Salate* €

Alle Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert

Insalata Tonno ^{D,I} **10,50**

gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Rucola alla Parmigiano ^{D,H} **10,50**

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesankäse

Insalata di Cesare con Pollo ^G **12,50**

gemischter Salat, Parmesankäse und Hähnchenbruststreifen,
mit selbstgemachtem Joghurtdressing (leicht Knoblauch)

Insalata di Cesare con Scampi ^G **12,90**

gemischter Salat, Parmesankäse und Garnelen,
mit selbstgemachtem Joghurtdressing (leicht Knoblauch)

PASTA *Nudelgerichte* €

Spaghetti Aglio e Olio ^I **10,90**

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini (scharf)

Spaghetti Carbonara ^{C,G} **11,90**

nach italienischer Art mit Speck und Ei

Spaghetti San Giorgio **13,90**

mit Filetspitzen, Cherrytomaten und Basilikum
in leichter Tomatensauce (pikant)

Penne all'Arrabbiata **10,90**

kurze Nudeln mit Peperoncini und Basilikum
in pikanter Cherrytomatensauce

Tagliolini con Salmone ^{D,I} **13,90**

feine Bandnudeln mit frischem Lachs
Knoblauch und Cherrytomaten in leichter Sauce

Tagliatelle con Scampi ^{D,I} **14,50**

Bandnudeln mit Garnelen,
Cherrytomaten und Knoblauch (pikant)

Tagliatelle ai Porcini ^G **14,50**

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Rahm-
Sahnesauce

Lasagne Tradizionale al Ragù ^G **11,90**

Schichtblattnudeln mit Tomaten-Fleischsoße, im Ofen überbacken

PIZZA

€

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella ^G

Pizza Margherita	8,50
mit Basilikum	
Pizza Salami	8,90
mit Salami ^{4,5}	
Pizza Vegetariana	9,50
mit frischem Gemüse	
Pizza Mista	9,50
mit Salami ^{4,5} , Kochschinken, frischen Champignons und Peperoni	
Pizza Diavolo	10,50
mit scharfer Salami ^{4,5} , Paprika und Parmesankäse	
Pizza Pompei	10,50
mit Gorgonzolla, Thunfisch und Auberginen ^G	
Pizza L'Oasi	10,90
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	
Pizza Bresaola	11,90
mit Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch), Rucola Parmesankäse und Trüffel öl	
Pizza Napoli	9,50
mit Kapern, Sardellen und Oliven ⁸	
Pizza Tonno	10,90
mit Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Salmone	11,50
mit frischem Lachs ,Spinat und Knoblauch ^{D,I}	
Pizza Scampi	11,90
mit Garnelen und Knoblauch ^{B,I}	

CARNE *Fleischgerichte* €

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage serviert

Petti di Pollo ^I	16,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill	
Scaloppa Milanese ^A	20,90
paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art	
Saltimbocca alla Romana	20,90
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
Involtini di Vitello ^G	20,90
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Spinat, serviert mit Gorgonzolasauce	
Bistecca di Manzo ^I	21,90
Argentinisches Rumpsteak vom Grill	
Filetto di Manzo	24,90
Argentinisches Filetsteak vom Grill	
Grigliata Mista di Carne per Due ^I	44,90
Gemischte Grillplatte für 2 Personen	

PESCE *Fischgerichte* €

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln
Spinat und Salatbeilage serviert

Filetto di Salmone ^I	19,90
Lachsfilet vom Grill	
Scampi alla Griglia ^I	20,90
Großgarnelen vom Grill	
Scampi al Pepe verde ^G	21,90
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce	
Scampi al Forno ^I	22,50
Großgarnelen mit Kräutern, Knoblauch und Weißwein im Ofen gebacken	
Grigliata Mista di Pesce per Due	44,90

DOLCI *Desserts*

Tiramisu hausgemacht ^G		6,50
Panna Cotta Sahnedessert mit Fruchtsauce ^G		6,50

BEVANDE CALDE *Warme Getränke*

Espresso	Tasse	2,40
Doppelter Espresso	Tasse	4,60
Kaffee	Tasse	2,40
Cappuccino	Tasse	2,80
Ciocolata calda	Tasse	3,90
Latte Macchiato	Glas	3,80
Tee verschiedene Sorten	Glas	2,50

BEVANDE FREDDE *Erfrischungsgetränke*

	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola ^{1,2}	(Fl.) 2,60	4,80
Coca-Cola Light ^{1,2,6}	(Fl.) 2,60	4,80
Fanta ^{1,5}	(Fl.) 2,60	4,80
Sprite	(Fl.) 2,60	4,80
Spezi ^{1,2,5}	2,70	4,80
Apfelschorle	2,70	4,80
Apfelsaft	2,70	4,80
Orangensaft	2,70	
Kirschnektar	2,70	
Bananennektar	2,70	
Schweppes Ginger Ale ^{1,7}	2,70	
Schweppes Bitter Lemon ³	2,70	
Schweppes Tonic Water ³	2,70	
S. Pellegrino italienisches Mineralwasser	(Fl.) 0,25 l	2,50
S. Pellegrino	(Fl.) 0,75 l	5,50
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	(Fl.) 0,25 l	2,50
Acqua Panna	(Fl.) 0,75 l	5,50
Braumeisters Kraftmalz Malztrunk	(Fl.) 0,33 l	3,90

BIRRE *Bier*

€

Radeberger Pils vom Fass	0,30 l	3,50
Radeberger Pils vom Fass	0,40 l	3,70
Märkischer Landmann vom Fass	0,30 l	3,60
Märkischer Landmann vom Fass	0,40 l	3,90
Schöfferhofer Weizenbier	(Fl.) 0,50 l	4,50
Kristall, Hefe oder Hefe alkoholfrei		
Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün ¹	(Fl.) 0,33 l	3,90
Clausthaler alkoholfreies Bier	(Fl.) 0,33 l	3,50
Mischgetränke:		
Gespritztes	0,30 l	3,50
Bier mit Fanta ^{1,5} oder Sprite		
Gespritztes	0,40 l	3,70

VINI APERTI *Offene italienische Weine*

BIANCO weiß	0,20 l	0,50 l
Pinot Grigio trocken Chardonnay	4,60	11,90
halbtrocken	4,60	11,90
ROSE rosé	4,60	11,90
ROSSO rot	0,20 l	0,50 l
Nero d'Avola trocken	4,60	11,90
Montepulciano d'Abruzzo	4,60	11,90
trocken Lambrusco	4,60	11,90
Perlwein, lieblich		
Weinschorle	4,60	11,90

PROSECCO

Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	Fl. 0,75 l	34,90
---	------------	-------

LIQ JORI E AMARI *Liköre & Bitter* €

Amaretto ¹	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,90
Limoncello ¹	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream ^{1,2}	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,60
Amaro Averna	2 cl	3,60
Fernet Branca	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,60

ALCOLICI *Spirituosen* €

Wodka	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50
Vecchia Romagna italienischer Brandy	2 cl	3,90
Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	3,80
Ballantines ¹ Scotch Whisky	2 cl	3,80
Grappa Hausmarke	2 cl	3,60

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt

Wodka-Lemon ³	4 cl	6,90
Gin-Tonic ³	4 cl	6,90
Bacardi-Cola ^{1,2}	4 cl	6,90
Whisky-Cola ^{1,2}	4 cl	6,90

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Konservierungsstoff
5) mit Antioxidationsmittel 6) mit Cyclamat & Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7) mit Ingwerauszug 8) geschwärzt

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt.

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig,
8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)

B = Krebstiere

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Orangen, Zitrone, Pistazie,
Macadamianuss und Queenslandnuss)

I = Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M = Lupinen

N = Weichtiere