

Aperitifs

Sherry ⁽²⁸⁾ Cream, Medium, Dry	5 cl	5,00
Martini ⁽²⁸⁾ Rosso, Dry, Bianco	5 cl	5,00
Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl	7,00
Aperol¹-Spritz ⁽²⁸⁾ mit Prosecco	0,1 l	7,90
Glas Prosecco ⁽²⁸⁾	0,1 l	6,50

Suppen

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

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		7,00
Mista frischer gemischter Salat der Saison		8,00
Pecorino ⁽²¹⁾ frischer gemischter Salat der Saison mit Weichkäse ¹⁰ und frischem Knoblauch		12,00
Tonno ^(17,18) frischer gemischter Salat der Saison mit saftigen Thunfischstücken und Ei		12,50
Il Campo ^(17,18,21) frischer gemischter Salat der Saison mit Weichkäse ¹⁰ , saftigen Thunfischstücken, Ei und Vorderschinken*		14,00
Pollo ^(24,28) frischer gemischter Salat der Saison mit zartem Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in spezieller Vinaigrette		15,00
Rucola ^(21,24,28) frischer Rucolasalat mit Mozzarellakäse, Cherry-Tomaten und frischem Parmesan in spezieller Vinaigrette		13,00
Rucola Salat ^(21,22c,24,28) NEU mit Ziegenkäse, Walnüssen, getrockneten Tomaten und Waldbeer-Honigsauce		13,90

Vorspeisen

Burrata ⁽²¹⁾ mit Bresaola (getrocknetes Rinderfilet) umhüllter Burrata mit Pinienkernen und Olivenöl	17,90
Mozzarella Caprese ^(21,22) Mozzarellakäse mit frischen Tomaten, Basilikumpesto und Olivenöl	11,50
Insalata Frutti di Mare ^(16,23,27) Salat aus Meeresfrüchten	15,50
Vitello Tonnato ^(17,18) feinste Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern ⁽²⁸⁾	15,00
Antipasto Misto gemischte leckere italienische Vorspeisen	14,50
Carpaccio di Manzo ^(21,24) frisches Rinderfilet, hauchdünn gehobelt, mit frischem Parmesan, frischen Champignons und frischem Rucola	15,00
Saltimbocca vom Ziegenkäse ^(21,28) mit Parmaschinken, goldbraun gebraten, mit Balsamico-Creme auf frischem Rucolasalat	15,00
6 Schnecken ⁽²⁷⁾ mit traditioneller Knoblauchsauce	7,50
6 Schnecken ⁽²⁷⁾ mit traditioneller Gorgonzolasauce ⁽²¹⁾	8,00
Baby-Calamari ⁽²⁷⁾ auf Rucolasalat	16,50

Hausgemachte Pasta ^(15a,17)

Getruffelte Tagliatelle ⁽²¹⁾ NEU mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Parmesan in leichter Sahnesauce	19,50
Tagliatelle Rossini ⁽²¹⁾ mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in Rahmsauce	15,50
Tagliatelle Scampi ⁽¹⁶⁾ mit Garnelen, frischen Champignons und sonnengereiften Cherrytomaten	16,50
Tagliatelle con Burrata ⁽²¹⁾ mit Burratakäse, Basilikum-Pesto und Pinienkernen	18,50
Tagliatelle ai Porcini ⁽²¹⁾ mit Steinpilzen in Sahnesauce ⁽²¹⁾	16,50
Bavette al Pollo ⁽²¹⁾ mit zarten Hähnchenbrustfiletstücken und grünem Pfeffer in Sahnesauce	13,50
Bavette Aglio e Olio ⁽²¹⁾ (pikant) mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesanflocken	12,50
Bavette Carbonara ^(17,21) mit Bauchspeck ⁴ , Parmesan und Ei in Sahnesauce	13,50
Bavette Primavera ^(22c) mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Aubergine und frischem Rucola	14,50
Pennette ⁽²¹⁾ mit zartem Hähnchenbrustfilet in Preiselbeer-Currysauce	13,90
Pennette ^(18,21) mit frischem Lachs, Zucchini und Paprika in Kräutersauce	16,00
Getruffelte Pennette ⁽²¹⁾ mit Hähnchenbrustfilet, Champignons und Parmesanflocken	15,50
Lasagne al Forno ⁽²¹⁾ überbacken mit Käse ¹ und Fleischsauce ¹²	13,50
Crespelli al Spinaci ⁽²¹⁾ überbackene, hausgemachte Nudeln, gefüllt mit Käse ¹ und Spinat in Mozzarella-Tomatensauce	13,50

Pizza^(15a) aus dem Steinofen

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse⁽²¹⁾ belegt.

120 Salami	mit herzhafter Salami°	12,50
128 Capricciosa ⁽²⁸⁾	mit Vorderschinken*, herzhafter Salami°, frischen Champignons, Artischockenherzen, Oliven ^{8,9} und Peperoni	13,90
129 Calzone ⁽²⁸⁾	mit frischen Champignons, Vorderschinken*, herzhafter Salami° und Peperoni	13,90
130 Tonno ⁽¹⁸⁾	mit saftigen Thunfischstücken und Zwiebelringen	14,90
132 Scampi e Gamberetti ⁽¹⁶⁾	mit Großgarnelen, Shrimps und frischem Knoblauch	16,00
134 Il Campo ⁽¹⁸⁾	mit herzhafter Salami°, saftigen Thunfischstücken, frischen Champignons und Weichkäse ¹⁰	14,90
124 Mozzarella e Rucola ⁽²¹⁾	mit Mozzarellakäse, fr. Tomaten, Rucola und fr. Parmesan	15,50
126 Parma ⁽²¹⁾	mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola und frischem Parmesan	16,00
136 Calabrese ⁽²¹⁾	mit pikanter Calabrese Salami, Rucola und frischen Champignons	14,90
127 Bresaola ⁽²¹⁾	mit luftgetrocknetem Rinderfilet, Rucola und fr. Parmesan	16,90
114 Al Capra ^(21,22c)	mit Ziegenkäse, Walnüssen, getrockneten Tomaten und Rucola	15,50
135 Verde ⁽²¹⁾	mit buntem frischem Gemüse der Saison	14,50
119 Salmone NEU	mit frischem Lachs ⁽¹⁸⁾ , Mascarpone ⁽²¹⁾ und Rucola	17,90
138 Ai Porcini ⁽²¹⁾	mit Steinpilzen, Rucola, Parmesan und einem Hauch Knoblauch	17,00
137 Calabrese Cipolla pikant	mit scharfer Calabrese-Salami, Zwiebeln und Paprika	15,00
118 Fichi ⁽²¹⁾	mit Feigen, Ziegenkäse, Pinienkernen und Waldbeer-Honigsauce	17,50

Fleischspezialitäten

Schweinefiletmedaillon

ai Porcini mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce ⁽²¹⁾	24,90
al Gorgonzola ⁽²¹⁾ in Gorgonzolasauce	22,90
ai Funghi freschi ⁽²¹⁾ mit frischen Champignons in Rahmsauce	22,50
al Pepe ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	22,50
Diavolo NEU Schweinefiletspitzen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Tomatensauce	22,50
al Capra ^(21,28) mit Parmaschinkenmantel und Ziegenkäse auf Balsamico-Honigsauce	24,90

Hähnchenbrustfilet

Hähnchen Parma mit Parmaschinken in Preiselbeer-Currysauce	19,90
al Spinaci ⁽²¹⁾ mit Spinat und Gorgonzolasauce	19,90
al Capra ^(21,28) mit Parmaschinkenmantel und Ziegenkäse auf Balsamico-Honigsauce	22,00
al Pepe oder ai Funghi ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahm- oder fr. Champignon-Rahmsauce	19,50

Rinderfilet

alla Griglia vom Grill	30,00
ai Funghi ⁽²¹⁾ mit fr. Champignon-Rahmsauce	32,00
al Pepe ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	32,00
alla Gorgonzola ⁽²¹⁾ mit Gorgonzolasauce	33,00
ai Porcini mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce ⁽²¹⁾	34,50

vom Kalb

Kalbsleber ⁽²¹⁾ mit Butter und Salbei oder mit Zwiebelringen und frischen Äpfeln	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17) dazu frisches Gemüse, goldbraune Pommes frites und Zitrone	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17) mit geschmorten frischen Champignons, Zwiebelringen und Bauchspeck ⁴ , dazu goldbraune Pommes frites	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17,21) in Champignon-Rahmsauce, dazu goldbraune Pommes frites	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17,21) in Pfeffer-Rahmsauce, dazu goldbraune Pommes frites	25,00

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	23,00
frisches Lachsfilet ^(16,18,28) auf Blattspinat mit Kräuter-Weißweinsauce	26,00
Calamari fritti ^(15a,17,27) frittierte goldene Tintenfischringe mit Remouladensauce	17,50
Calamari Livornese ⁽²⁷⁾ Tintenfischringe in würziger Tomatensauce	18,50
Scampi alla Griglia ⁽¹⁶⁾ Salzwasser-Riesengarnelen vom Grill	28,90
Scampi ^(16,21) al Forno oder Livornese Salzwasser-Riesengarnelen im Ofen gebacken mit Weißwein-Kräutersauce ⁽²⁸⁾ oder in würziger Tomatensauce	30,90

Alle Fischgerichte werden mit verschiedenen Beilagen serviert

Coffee- & Tea-Time

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

Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
255 Sprite, Fanta^{1,5}, Coca-Cola^{1,2}	3,00	5,50
257 Fassbrause¹	3,00	5,50
263 Spezi Coca-Cola^{1,2} mit Fanta^{1,5}	3,00	5,50
265 Schorle (div. Säfte)	3,00	5,50
254 Coca-Cola Zero^{1,2,6,13}	3,00	5,50
267 Orangensaft	0,2 l	3,50
269 Apfelsaft	0,2 l	3,50
272 Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
273 Kirschnektar	0,2 l	3,50
274 Bananennektar	0,2 l	3,50
276 KiBa Kirsch-Bananennektar	0,2 l	3,50
277 Bitter Lemon^{3,5}, Ginger Ale¹, Wild Berry	Fl. 0,2 l	3,80
280 Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25 l	3,00
281 Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,75 l	7,50
271 stilles Wasser	Fl. 0,2 l	3,00
268 stilles Wasser	Fl. 0,75 l	7,50
282 Malztrunk¹ <small>(15c)</small>	Fl. 0,33 l	3,50

Biere vom Fass (15a,c)

409 Tschechisches Bier	0,3 l	3,90
410 Tschechisches Bier	0,4 l	5,20
231 König Pilsener	0,3 l	3,90
232 König Pilsener	0,4 l	5,20
228 Alsterwasser	0,4 l	4,70
233 Weißbier alkoholfrei, Kristall, Hefe	Fl. 0,5 l	5,50
229 Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	4,50
237 Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	4,50
238 Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün ¹	Fl. 0,33 l	4,50

Spirituosen

293	Sambuca	2 cl	2,50	308	Deutscher Wodka	2 cl	3,00
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	3,50
301	Ramazotti ¹	2 cl	3,50	315	Williamsbirne	2 cl	3,50
303	Averna ¹	2 cl	3,50	317	Limoncello	2 cl	3,50
307	Grappa	2 cl	3,50	319	Vecchia Romagna ¹	2 cl	4,00

Offene italienische Weine ⁽²⁸⁾

		0,25 l		0,5 l
336	Rosé trocken	7,80		15,00
339	Sizilianischer Wein rot, leicht trocken	7,80		15,00
342	Chianti rot, trocken	8,00		15,50
345	Lambrusco roter Perlwein, lieblich	7,80		15,00
357	Pinot Grigio weiß, trocken	7,80		15,00
360	Sizilianischer Wein weiß, leicht trocken	7,80		15,00
328	Weinschorle weinhaltiges Getränk	6,50		

*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		6,50
332	Prosecco italienischer Sekt	Fl. 0,75 l		40,00

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.