

Aperitifs

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

Suppen

Crema di Pomodoro ⁽²¹⁾ Tomatencremesuppe	7,00
Minestrone ⁽²³⁾ leichte Gemüsesuppe	7,50
Zuppa d'Aglione ⁽²¹⁾ Knoblauchcremesuppe	7,00

Insalata

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

Beilage Salat	5,00
Tomatensalat mit frischen Zwiebeln	7,50
Mista frischer gemischter Salat der Saison	8,50
Pecorino ⁽²¹⁾ frischer gemischter Salat der Saison mit Weichkäse ¹⁰ und frischem Knoblauch	12,50
Tonno ^(17,18) frischer gemischter Salat der Saison mit saftigen Thunfischstücken und Ei	13,00
Il Campo ^(17,18,21) frischer gemischter Salat der Saison mit Weichkäse ¹⁰ , saftigen Thunfischstücken, Ei und Vorderschinken*	14,50
Pollo ^(24,28) frischer gemischter Salat der Saison mit zartem Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in spezieller Vinaigrette	15,50
Rucola Salat ^(21,22c,24,28) mit Ziegenkäse, Walnüssen, getrockneten Tomaten und Waldbeer-Honigsauce	15,00
Rucola Salat Burrata mit Burratakäse, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, in Olivenöl-Balsamicosauce	16,90

Vorspeisen

Burrata ⁽²¹⁾	17,90
mit Bresaola (getrocknetes Rinderfilet) umhüllter Burrata mit Pinienkernen und Olivenöl	
Mozzarella Caprese ^(21,22)	11,90
Mozzarellakäse mit frischen Tomaten, Basilikumpesto und Olivenöl	
Insalata Frutti di Mare ^(16,23,27)	16,00
Salat aus Meeresfrüchten (Haus gemacht)	
Vitello Tonnato ^(17,18)	16,00
feinste Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern ⁽²⁸⁾	
Antipasto Misto	14,90
gemischte leckere italienische Vorspeisen	
Carpaccio di Manzo ^(21,24)	16,00
frisches Rinderfilet, hauchdünn gehobelt, mit frischem Parmesan, frischen Champignons und frischem Rucola	
Saltimbocca vom Ziegenkäse ^(21,28)	16,00
mit Parmaschinken, goldbraun gebraten, mit Balsamico-Creme auf frischem Rucolasalat	
6 Schnecken ⁽²⁷⁾	8,00
mit traditioneller Knoblauchsauce	
6 Schnecken ⁽²⁷⁾	8,50
mit traditioneller Gorgonzolasauce ⁽²¹⁾	
Baby-Calamari ⁽²⁷⁾	17,50
auf Rucolasalat	
Focaccia	12,90
mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan	
Bruschetta (vier Stück)	5,90
mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch	

Hausgemachte Pasta ^(15a,17)

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

Pizza^(15a) aus dem Steinofen ø 32 cm

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella¹⁽²¹⁾ - & Käse¹⁽²¹⁾ belegt.

120	Salami	mit herzhafter Salami°	12,90
128	Capricciosa⁽²⁸⁾	mit Vorderschinken*, herzhafter Salami°, frischen Champignons, Artischockenherzen, Oliven ^{8,9} und Peperoni	14,30
129	Calzone⁽²⁸⁾	mit frischen Champignons, Vorderschinken*, herzhafter Salami° und Peperoni	14,30
130	Tonno⁽¹⁸⁾	mit saftigen Thunfischstücken und Zwiebelringen	14,90
132	Scampi e Gamberetti⁽¹⁶⁾	mit Großgarnelen, Shrimps und frischem Knoblauch	16,50
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	16,50
136	Calabrese⁽²¹⁾	mit pikanter Calabrese Salami, Rucola und frischen Champignons	14,90
127	Bresaola⁽²¹⁾	mit luftgetrocknetem Rinderfilet, Rucola und fr. Parmesan	17,50
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
138	Ai Porcini⁽²¹⁾	mit Steinpilzen, Rucola, Parmesan und einem Hauch Knoblauch	16,50
137	Calabrese Cipolla pikant	mit scharfer Calabrese-Salami, Zwiebeln und Paprika	15,00
143	Pizza Napoli (ohne Käse)	mit Sardellen, Kapern und Oliven	13,90
144	Pizza Bianca (ohne Tomatensoße)	mit Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, Burratakäse und Rucola	15,90
145	Pizza Bianca (ohne Tomatensoße)	mit Garnelen, Artischocken, Radicchio und Creme fraîche	16,90

Fleischspezialitäten

SCHWEINEFILETMEDAILLON

ai Porcini mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce ⁽²¹⁾	25,50
al Gorgonzola ⁽²¹⁾ in Gorgonzolasauce	23,90
ai Funghi freschi ⁽²¹⁾ mit frischen Champignons in Rahmsauce	23,50
al Pepe ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	23,50
Diavolo	23,50
Schweinefiletspitzen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Tomatensauce	
al Capra ^(21,28)	25,90
mit Parmaschinkenmantel und Ziegenkäse auf Balsamico-Honigsauce	

HÄHNCHENBRUSTFILET

Hähnchen Parma mit Parmaschinken in Preiselbeer-Currysauce	21,00
al Spinaci ⁽²¹⁾ mit Spinat und Gorgonzolasauce	21,00
al Capra ^(21,28) mit Parmaschinkenmantel und Ziegenkäse auf Balsamico-Honigsauce	23,00
al Pepe oder ai Funghi ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahm- oder fr. Champignon-Rahmsauce	21,00

RINDERFILET

alla Griglia vom Grill	32,00
ai Funghi ⁽²¹⁾ mit fr. Champignon-Rahmsauce	34,00
al Pepe ⁽²¹⁾ mit grüner Pfeffer-Rahmsauce	34,00
alla Gorgonzola ⁽²¹⁾ mit Gorgonzolasauce	35,00
ai Porcini mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce ⁽²¹⁾	36,00

VOM KALB

Kalbsleber ⁽²¹⁾	22,00
mit Butter und Salbei oder mit Zwiebelringen und frischen Äpfeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17)	23,00
dazu frisches Gemüse, goldbraune Pommes frites und Zitrone	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17)	27,00
mit geschmorten frischen Champignons, Zwiebelringen und Bauchspeck ⁴ , dazu goldbraune Pommes frites	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17,21)	27,00
in Champignon-Rahmsauce, dazu goldbraune Pommes frites	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^(15a,17,21)	27,00
in Pfeffer-Rahmsauce, dazu goldbraune Pommes frites	

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	24,50
frisches Lachsfilet ^(16,18,28) auf Blattspinat mit Kräuter-Weißweinsauce	27,50
Calamari fritti ^(15a,17,27) frittierte goldene Tintenfischringe mit Remouladensauce	18,50
Calamari Livornese ⁽²⁷⁾ Tintenfischringe in würziger Tomatensauce	19,50
Scampi alla Griglia ⁽¹⁶⁾ 5 Salzwasser-Riesengarnelen vom Grill	31,00
Scampi ^(16,21) al Forno oder Livornese 5 Salzwasser-Riesengarnelen im Ofen gebacken mit Weißwein-Kräutersauce ⁽²⁸⁾ oder in würziger Tomatensauce	34,00

Alle Fischgerichte werden mit verschiedenen Beilagen serviert

Coffee- & Tea-Time

240 Milchkaffee ⁽²¹⁾	Schale	4,80
241 Latte Macchiato ⁽²¹⁾	Glas	4,80
242 Latte Macchiato Aroma ⁽²¹⁾ mit Caramel ^{1,11} oder Schoko ^{1,11}	Glas	5,00
243 Schokolade ⁽²¹⁾	Tasse	4,50
244 Schokolade ⁽²¹⁾ mit Sahne ¹⁴	Tasse	4,90
245 Espresso	Tasse	3,00
300 Doppelter Espresso	Tasse	4,80
246 Kaffee	Tasse	3,20
247 Cappuccino ⁽²¹⁾	Tasse	4,00
248 Tee diverse Sorten	Tasse	3,00
250 Glühwein ⁽²⁸⁾ weinhaltiges Getränk	Tasse	4,50

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	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 (15c)	Fl. 0,33 l	4,00

Biere vom Fass (15a,c)

409 Staropramen, Tschechisches Bier	0,3 l	4,10
410 Staropramen, Tschechisches Bier	0,4 l	5,50
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 Sulfid

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.