



Bier, Wein, alkoholfreie Getränke

0,3l 0,5l

HATZ Pils

€ 2,70 3,70

HATZ Weizen hefetrüb, dunkel, kristallklar

€ 2,70 3,70

HATZ Naturtrübes Kellerbier

€ 2,70 3,70

HATZ Dunkel Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

€ 2,50

Radler – Gespritztes

€ 2,50 3,50



alkoholfreies Bier

Fl. 0,33l

€ 2,60

Erdinger Weizen alkoholfreies Weizen Bier

Fl. 0,5 l

€ 3,60

Offene Weine in Karaffen

0,2 l 0,5l

Weinschorle rot, weiß, rosé

0,25l oder 0,5l

€ 3,50 6,20

Verdicchio di Jesi DOCG, weiß, trocken mit fruchtiger Note

€ 3,70 8,00

Pinot Grigio del Veneto, DOC, weiß trocken

€ 3,60 8,00

Rosato del Veneto, DOC, rosé trocken

€ 3,60 8,00

Merlot del Veneto DOC, rot, trocken

€ 3,60 8,00

Salice Salentino Rosso DOC

€ 3,70 8,50

ein "ehrlicher" Rotwein aus Apulien, trocken und vollmundig

Weitere Weine auf Anfrage!

Alkoholfreie Getränke

0,3l 0,5l

Coca-Cola*, **Coca-Cola light***, **Spezi****

€ 2,50 3,50

Kumpf Apfelsaftschorle aus Streuobst hergestellt

€ 2,30 3,30

Peterstaler Medium Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l

€ 2,30 3,30

Black Forest Stilles Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l

€ 2,30 3,30

San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto

Fl. 0,2l

€ 2,50

Orangen-, Zitronen- und Chininlimonaden aus Italien



Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange Fl. 0,33l

€ 2,80

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale***

Fl. 0,2 l

€ 2,50

Ananas-, Grapefruit-, Maracuja-, Orangensaft

Glas 0,2l

€ 2,50

Mango-, Pfirsich-, Bananen-, Johannisbeer-, Kirschnektar

€ 3,00

mit * gekennzeichnete Getränke sind koffeinhaltig, mit ** farbstoffhaltig, mit *** chininhaltig.



Warme Getränke, Desserts



Warme Getränke

Espresso	€	2,20
Kaffeecreme	€	2,40
Espresso doppio, große Tasse Kaffee	€	3,20
Espresso, Kaffee HAG (entkoffeiniert)	€	2,40
Cappuccino	€	2,60
Latte macchiato, Milchkaffee	€	3,00
Heiße Schokolade mit Kakao, Traubenzucker und Milch	€	3,20
Latte macchiato Flavoured	€	3,50
wahlweise mit Kokos, Karamell, Walnuss, Mandel, Schokolade oder Vanille aromatisiert		

Desserts

Tirami su	€	3,70
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht		
Panna cotta	€	3,30
Selbstgemacht, mit Karamellsauce		
Semifreddo al caffè	€	3,50
Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht Kakaobiskuitstückchen		
Semifreddo al Torroncino	€	3,50
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert		
Tartufo scuro	€	3,30
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert		
Tartufo al limoncello	€	3,50
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.		

Dessert del giorno

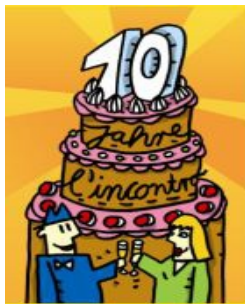
Täglich wechselnde Desserts, fragen Sie uns einfach!



Spirituosen

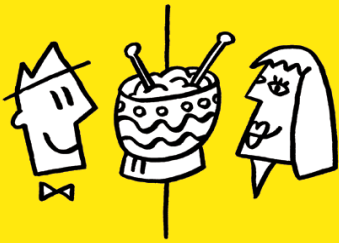
Aperitivo della casa	0,15l	€ 5,50
Prosecco auf Eis mit Hibiskus-Orangenblütelikör und Basilikum		
Prosecco-Crodino	0,20l	€ 5,50
Aperolspritz Prosecco auf Eis, mit Aperol	0,15l	€ 5,50
Prosecco Limoncello	0,15l	€ 5,50
Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,50
Campari	25° 4 cl	€ 3,50
Martini Bianco, Rosso, d'Oro, Dry	15° 5 cl	€ 3,50
Sherry Sandeman (dry)	15° 5 cl	€ 3,30
Pernod ,	42° 2 cl	€ 3,00
Averna, Ramazzotti	30° 4 cl	€ 3,30
Baileys	17° 4 cl	€ 3,30
Sambuca Molinari	42° 2 cl	€ 3,00
Limoncello eisgekühlte Zitronenlikör	24° 4cl	€ 3,00
Grappa di Moscato, di Prosecco	43° 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	42° 2 cl	€ 2,20
Havana Club Rum Cubano	40° 4 cl	€ 4,00
Russian Standard Vodka	40° 4 cl	€ 4,00
Jim Beam , Jack Daniels Whiskey	40° 4cl	€ 4,50
Chivas Regal Premium Scotch Whisky	40° 4 cl	€ 5,00
Glenn Fiddich Malt Whisky	43° 4 cl	€ 5,00
Tullamore Dew Irish Whiskey	40° 4 cl	€ 4,50
Southern Comfor	40° 4 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna italienischer Brandy	38° 2 cl	€ 3,30

Alle Getränke als Longdrink €2,50 aufpreis



Unsere „Bestseller“

- Bruschetta** € 3,50
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf geröstetem Baguettebrot
- Crostini Scamorza e Parma** € 4,20
Baguettebrot überbacken mit geräuchertem **Mozzarella** und Parmaschinken
- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 5,50
Verschiedene eingelegte und gegrillte Gemüse, Tomaten mit **Mozzarella** und Meeresfrüchtesalat
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 3,90
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Caponata, Parmaschinken und **Scamorza, Ziegenkäse** und Rucola
- Rucola del Pecoraio** € 8,90
Warmer Ziegenkäse mit Parmesan auf Rucolasalat mit **Pinienkernen** und **Walnüssen**, in einer feinen Balsamicosauce
- Trucioli alla romana** € 8,90
Römische Nudelspezialität mit gehacktem Lammfleisch, Tomatenstückchen, **Sesam, Fenchelsamen** Petersilie und geriebenem Pecorinokäse
- Gnocchi alla crema di Rucola** € 8,70
Nudeln aus Kartoffelteig in einer hausgemachten Rucolanuss-pesto mit **Sahnesauce**, frischem Rucola und Parmesan
- Orecchiette Rucola e Patate** € 8,50
Runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, Kartoffelstücken und **Parmesan**, in scharfem Olivenöl
- Überbackener Schafskäse** € 8,50
Echter **Schafskäse** mit Champignons, Tomaten, Oliven, rotem Paprika, Zwiebeln, scharfen Peperoni und Kräutern der Provence
- Insalata con Pollo** € 8,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill auf großem gemischtem Salat, wahlweise mit Joghurtdressing, Essig und Öl, **Senfvinaigrette** oder Balsamicosauce angemacht.



Vorspeisen

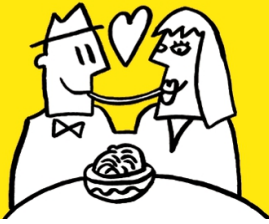
- Insalata mista** € 3,90
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln **wahlweise** mit Joghurtdressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 4,50
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem Ei und Mais, mit feinem Senf-Knoblauch-**Nuss**dressing
- Rucola croccante** € 4,90
Gebratenem Speck, Croutons, Porree und gekochtem Ei auf Rucolasalat mit Essig und Öl angemacht
- Bruschette con Caponata** € 3,70
Geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch, gewürfelte Zucchini, Auberginen und Tomaten
- Bruschetta al tonno** € 4,20
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf geröstetem Ciabattabrot
- Canapé di melanzane** € 4,20
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Ciabattabrot mit Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette con Formaggio di capra** € 4,50
feinen Ziegenkäse auf gerösteten Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**
- Antipasto di mare** € 8,50
Feiner Meeresfrüchtesalat in einer erfrischende Zitronen-Vinaigrette
- Funghi lombardi** € 8,50
Champignons aus dem Ofen mit **Gorgonzolakäse** gefüllt, auf Radicchio-Eisbergsalat eingebettet, in einer feinen **Nußsauce**.

Alles Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca
(€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50) serviert



Pasta fresca mit Hartweizen und frischen Eiern hergestellt

- Pasta alla Carbonara** € 10,50
Mit Chalotten, Speck und **Eier** in einer leckeren Sahnesauce mit **Pecorinokäse**
- Pasta ai Quattro formaggi** € 10,50
Mit 4 verschiedenen Käsesorten überbacken
- Pasta alle Verdure** € 9,50
Mit Zucchini, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Kräutern, Knoblauch, Porree und Zwiebeln in scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta con Sugo e Salsiccia** € 9,00
Mit italienischen Bratwürststückchen in einer würzigen Tomatensauce und **Parmesan**
- Pasta alla siciliana** € 11,50
Mit **Meeresfrüchten**, Knoblauch, Zucchini, Tomatenstückchen, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta alla contadina** € 10,50
Mit Broccoli, gewürfeltem Parmaschinken, Sardellen und Semmelbrösel, scharfem Olivenöl und **Parmesan**
- Pasta al limone** € 10,00
Mit frischen Minze, Basilikum, **Ricotta** in einer **sahnigen** Zitronensauce.
- Pasta ai funghi** € 9,50
Mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, **Sellerie**, **Walnüssen** und **Parmesan** in einer feinen Vermouth-**Sahnesauce**
- Pasta con Taleggio e piselli** € 10,00
Mit **Bergkäse** und Erbsen in einer feinen Wein-Kräutersauce
- Pasta aromatica al Salmone** € 10,00
Mit **Lachsstückchen**, Knoblauch frischen Kräuter in einer würzigen Tomaten-Sahnesauce
- Pasta a tonno** € 11,00
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thunfisch, schwarzen Oliven, Kapern, Tomatenstückchen und Peperoncino



Gnocchi e Riso

Gnocchi alla Genovese

€ 9,00

Nudeln aus Kartoffelnteig in einer sahnige Basilikum-**Pinienkernesauce** mit **Parmesan**

Gnocchi alla Siciliana

€ 9,00

Nudeln aus Kartoffelnteig, mit Schalotten, **Ricotta** in einer würzigen Tomaten-Basilikumsauce

Gnocchi Zucchini e Gorgonzola

€ 9,50

Nudeln aus Kartoffelnteig mit Zucchinistückchen in einer **sahnigen Gorgonzola-Sauce** mit **Parmesan**

Gnocchi con Piselli e Carciofi

€ 9,00

Nudeln aus Kartoffelnteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer **sahnigen** Weinsauce mit **Parmesan**

Risotto ai Funghi

€ 8,50

Italienische Reis mit Speck, Champignons, Zwiebeln und Petersilie in einer **sahniger Parmesansauce**

Risotto ai Frutti di Mare e Piselli

€ 10,50

Italienische Reis mit Tomatenstückchen, Meeresfrüchte und Erbsen in einer Kräutiger Weinsauce

Risotto Salsiccia e Borlotti

€ 9,50

Italienische Reis mit Italienische Bratwürststückchen, Borlotti Bohnen, in einer würzigen Tomatensauce und Rucola

Risotto Spinaci, Mandorle e Broccoli

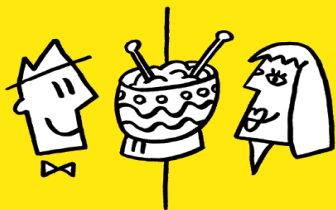
€ 9,00

Italienische Reis mit Blattspinat, Brokkolirösschen und Mandel in einer feinen **Parmesan-Buttersauce**



Pizza

Pizza Margherita	€ 6,00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikumpesto	
Pizza con Prosciutto, Salami, Piccante, oder Funghi	€ 7,00
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und wahlweise mit Schinken, Salami, Scharfe Salami oder Champignons	
Pizza Scamorza e Prosciutto	€ 7,50
Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella und gekochtem Schinken	
Pizza Capricciosa	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika und frischen Champignons	
Pizza 4 stagioni	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons, schwarzen Oliven, Artischocken, und gekochtem Schinken	
Pizza ai frutti di mare	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	
Pizza al Pesto	€ 8,50
Tomatenscheiben, Pinienkernen, Parmesankäse und Olivenöl auf leckeres Sahne-Basilikum-Pesto	
Pizza Tonno	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen	
Pizza 4 Formaggi	€ 9,00
Mit Gorgonzola, Mozzarella, Scamorza , Taleggio und schwarzen Oliven	
Pizza alla Greca	€ 8,50
Mit Tomatenstückchen, Schafskäse, Sardellen, Rucola, Olivenöl, Oregano	
Pizza Milano	€ 8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken und geraspelttem Parmesan	
Pizza Montanara	€ 7,50
Tomatensauce, Taleggio (ital. Bergkäse) und Rucola	
Pizza alla Romana	€ 8,50
Mit Tomatenstückchen, Mozzarella, Lammhackfleisch und Pecorinokäse	
Calzone con Radicchio e Gorgonzola	€ 7,50
Tomatensauce, Gorgonzola, Radicchio, Parmesan und Mozzarella	



Salate

Insalata Nizzarda

€ 9,00

Mozzarella- und Tomaten auf Blattsalate mit gekochtem Ei, Thunfisch, schwarzen Oliven, Sardellen und Schalotten, mit Balsamicodressing serviert

Insalata dei Balcani

€ 8,50

Blattsalat mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, Borlotti Bohnen, eingelegte Paprika und Champignons, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilien-Vinaigrette

Rucola della Tosca

€ 8,70

Rucolasalat mit Parmaschinken und geraspelttem Parmesan angemacht mit einer feinen Balsamicosauce



Gemüsegerichte

Verdura al limone

€ 8,50

Kartoffelwürfel mit Broccoli, Porree und Karotten, in einer feinen Worcester-Butter-Zitronensauce

Patate alla Popeye

€ 8,50

Kartoffelaufbau mit frischem Spinat, Gorgonzola-Sahnesauce, Thymian, Muskatnuss und Mozzarella Käse

Verdura alla Francese

€ 9,00

Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Semmelbröse, mit Béchamelsauce und Emmentalerkäse

Verdura al Balsamico

€ 8,70

Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen serviert

Alle Gerichten werden mit Brot, auf Wunsch mit Pizzabrot (€ 2,30) oder Focaccia Napoletana, mit Tomatensauce (€ 3,30) serviert



Fleisch

- Pollo alla mediterranea** € 12,80
Hähnchenbrustfilet, mit roter Paprika, grünen Oliven, Knopfchampignons, Tomatenstückchen, Zwiebeln, Knoblauch in einer leckeren Crème-Fraîche-Weinsauce mit Parmesan-Semmelbrösel überbacken, mit Reis serviert
- Vitello alla genovese** € 14,80
Kalbsmedaillon in einer sahnigen Basilikum-Käsesauce, mit Pasta serviert
- Bistecca aromatica** € 14,80
Roastbeef aus der Region in einer feinen Balsamico-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln serviert
- Salsiccia al Forno** € 10,80
Italienische Bratwurstspezialität mit Zwiebeln, Champignons, Kartoffeln, Tomatenstückchen und geräuchertem Mozzarella überbacken
- Agnello all'aceto** € 13,80
Lamm mit gewürfeltem Auberginen, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce, mit Reis serviert



Fisch

- Salmone al Zabaione salato** € 13,80
Feinen Lachs filet in einer leckeren Ei-Weinsauce, mit Pellkartoffeln serviert
- Orata al forno** € 14,80
Frische Dorade aus dem Ofen mit Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln, Knoblauch und mediterranen Gewürzen
- Gamberi e Capesante in agrodolce** € 15,80
Garnelenschwänze und Jakobsmuscheln in einer süß-sauer Dill-Sauce auf Karotten und Zucchini-Gemüse mit Balsamicocreme