




## Bier, Wein, alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
<b>HATZ Pils</b>	€ 2,90	€ 3,90
<b>HATZ Weizen</b> hefetrüb, dunkel, kristallklar	€ 2,90	€ 3,90
<b>HATZ</b> Naturtrübes Kellerbier	€ 2,90	€ 3,90
<b>HATZ Dunkel</b>	€ 3,00	€ 4,00
Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.		
<b>Radler – Gespritztes</b>	€ 2,80	€ 3,80
 alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	€ 2,80
<b>Erdinger Weizen</b> alkoholfreies Weizen Bier	Fl. 0,5 l	€ 3,80

### Unsere Hausweine aus Apulien

	0,2 l	0,5l
<b>Weinschorle</b> rot, weiß, rosé 0,25l	€ 3,70	€ 7,00
<b>Falanghina</b>	€ 4,20	€ 9,00
Trocken, Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Intensive und feine Noten von Bergamotte, Pfirsich, Aprikose, Melisse und Salbei, Ausgewogenes Aroma.		
<b>Salice Salentino</b>	€ 4,20	€ 9,00
ein "ehrlicher" Rotwein, Leuchtend Rubinrot mit orangerothem Schimmer; ausdrucksvoller, ätherischer, weiniger Duft, trocken, gehaltvoll, weich,		

weitere Weine finden Sie auf unseren Weinkarte

### Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
<b>Coca-Cola*, Coca-Cola Zero*, Spezi**</b>	€ 2,70	€ 3,50
<b>Kumpf Apfelsaftschorle</b> aus Streuobst hergestellt	€ 2,50	€ 3,30
<b>Peterstaler Medium</b> Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l	€ 2,40	€ 3,40
<b>Black Forest</b> Stilles Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l	€ 2,40	€ 3,30
<b>San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto***</b>	Fl. 0,2l	€ 2,50
Orangen-, Zitronen- und Chininlimonaden aus Italien		
 Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange	Fl. 0,33l	€ 3,20
<b>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale***</b>	Fl. 0,2l	€ 2,50
<b>Ananas-, Grapefruit-, Maracuja-, Orangensaft</b>	€ 3,00	
<b>Mango-, Pfirsich-, Bananen-, Johannisbeer-, Kirschnektar</b>	€ 3,00	
<b>Saftschorle aus obigen Säfte bzw. Nektare</b>		€ 3,90
<b>Eistee aus Italien</b> Pfirsich, Zitrone, Grün	€ 2,50	€ 3,50
mit natürlichem Mineralwasser ohne Konservierungs-, bzw. Farbstoffe		

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



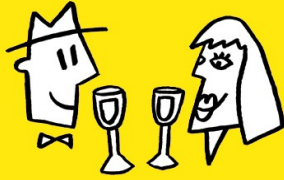
## Warme Getränke, Desserts



<b>Espresso</b>	€	2,20
<b>Espresso doppio, große Tasse Kaffee</b>	€	3,20
<b>Kaffeecreme</b>	€	2,40
<b>Espresso, Kaffee HAG (entkoffeiniert)</b>	€	2,40
<b>Cappuccino</b>	€	2,60
<b>Latte macchiato</b> (mit Sojamilch 30 Cent Aufpreis)	€	3,00
<b>Milchkaffee</b> (mit Sojamilch 30 Cent Aufpreis)	€	3,20
<b>Heiße Schokolade</b> mit Kakao, Traubenzucker und Milch	€	3,20
<b>Latte macchiato Flavoured</b>	€	3,70
wahlweise mit Kokos, Karamell, Walnuss, Mandel, Schokolade o.Vanille aromatisiert		

## Desserts

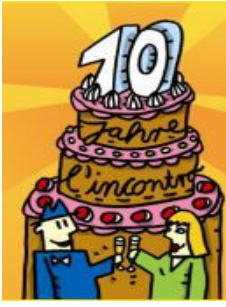
<b>Tirami su</b>	€	3,90
Der Klassiker unter den italienischen Desserts, natürlich selbstgemacht		
<b>Panna cotta</b>	€	3,50
Selbstgemacht, mit Karamellsauce		
<b>Semifreddo al caffè</b>	€	3,50
Halbgefrorene Kaffeecreme, bedeckt mit einer Schicht Kakaobiskuitstückchen		
<b>Semifreddo al Torroncino</b>	€	3,50
Halbgefrorenes mit Nougatcreme und Mandelstückchen mit Karamellsauce serviert		
<b>Tartufo scuro</b>	€	3,50
Das klassische halbgefrorene Eis aus Zabaglione-creme, bedeckt mit Kakao-Gianduiacreme und Haselnussstückchen mit Schokoladen Sauce serviert		
<b>Tartufo al limoncello</b>	€	3,50
Halbgefrorenes Eis aus süßer Zitronencreme mit einem Kern aus Limoncello (einem süßen Zitronenlikör), bedeckt mit Baiserstückchen.		
<b>Dessert del giorno</b>		
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	€ 3,50
Pernod ,	42° 2 cl	€ 3,00
Averna, Ramazzotti	30° 4 cl	€ 3,50
Baileys	17° 4 cl	€ 3,50
Sambuca Molinari	42° 2 cl	€ 3,00
Limoncello eisgekühlte Zitronenlikör	24° 4cl	€ 3,00
Grappa di Moscato, di Prosecco	43° 2 cl	€ 3,70
Fernet Branca	42° 2 cl	€ 2,20
Havana Club Rum Cubano	40° 4 cl	€ 4,00
Russian Standard Vodka	40° 4 cl	€ 4,50
Jim Beam , Jack Daniels Whiskey	40° 4cl	€ 5,00
Chivas Regal Premium Scotch Whisky	40° 4 cl	€ 6,00
Glenn Fiddich Malt Whisky	43° 4 cl	€ 6,00
Tullamore Dew Irish Whiskey	40° 4 cl	€ 5,00
Southern Comfort	40° 4 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna italienischer Brandy	38° 2 cl	€ 3,50

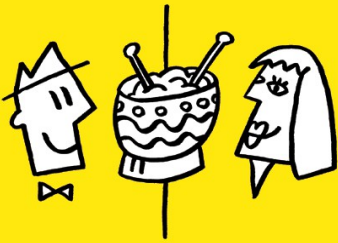
Alle Getränke als Longdrink €2,50 aufpreis



## 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
- 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.

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



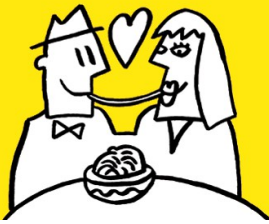
## Vorspeisen

- Insalata mista** € 4,20  
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Karotten und Zwiebeln **wahlweise** mit Joghurtdressing, Essig und Öl oder Balsamicosauce
- Nussknacker** € 4,90  
Radicchio- und Eisbergsalat mit gekochtem Ei und Mais, mit feinem Senf-Knoblauch-Nussdressing
- Rucola croccante** € 4,90  
Gebratenem Speck, Croutons, Porree und gekochtem Ei auf Rucolasalat mit Essig und Öl angemacht
- Bruschette con Caponata** € 3,90  
Geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch, gewürfelte Zucchini, Auberginen und Tomaten
- Bruschetta al tonno** € 4,50  
Tomatenscheiben mit feinem Thunfisch, Oregano und Olivenöl auf geröstetem Ciabattabrot
- Canapé di melanzane** € 4,50  
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Ciabattabrot mit Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette con Formaggio di capra** € 4,80  
feinen Ziegenkäse auf gerösteten Ciabattascheiben, überbacken, verziert mit Honig und **Walnüssen**
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 4,20  
Verschiedene geröstete Ciabattascheiben mit Knoblauch und Tomaten, Caponata, Parmaschinken und **Scamorza, Ziegenkäse** und Rucola
- Antipasto di mare** € 8,50  
Feiner Meeresfrüchtesalat in einer erfrischende Zitronen-Vinaigrette
- 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** € 11,00  
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** € 9,50  
Mit italienischen Bratwurststückchen 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** € 11,00  
Mit **Lachsstückchen**, Knoblauch frischen Kräuter in einer würzigen Tomaten-**Sahnesauce**
- Pasta a tonno** € 10,50  
Mit Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thunfisch, schwarzen Oliven, Kapern, Tomatenstückchen und Peperoncino



## Gnocchi e Riso

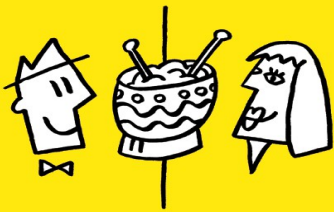
- Gnocchi alla Genovese** € 9,00  
Nudeln aus Kartoffelnteig in einer sahnige Basilikum-**Pinienkern**sauce mit **Parmesan**
- Gnocchi alla Siciliana** € 9,00  
Nudeln aus Kartoffelnteig, mit Schalotten, **Ricotta** in einer würzigen Tomaten-Basilikumsauce
- Gnocchi Zucchini e Gorgonzola** € 9,50  
Nudeln 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 Bratwurststückchen, 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 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 ger. 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 Zwiebeln, 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

€ 8,50

Rucolasalat mit Parmaschinken und geraspelt **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

€ 9,00

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

### Verdura alla Francese

€ 9,00

Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Semmelbrösel, mit **Béchamelsauce** und **Emmentaler Käse**

### Verdura al Balsamico

€ 8,50

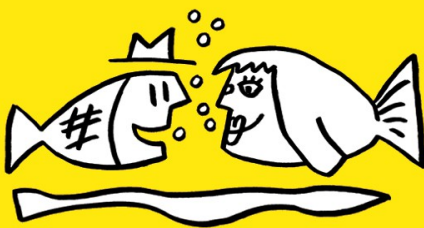
Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen serviert

Alle Gerichten werden mit Brot, auf Wunsch mit Pizzabrot (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana, mit Tomatensauce (€ 3,50 ) serviert



## Fleisch

- Salsiccia alla Griglia** € 11,80  
Italienische Bratwurstspezialität vom Grill, mit Hausgemachten Erbsen-Speck-Kartoffelpüree
- 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
- Agnello all'aceto** € 14,80  
Lamm mit gewürfeltem Auberginen, Zwiebeln und Tomatenstücken in einer leckeren Apfel-Essigsauce, mit Reis serviert
- Vitello alla genovese** € 14,80  
Kalbsmedaillon in einer sahnigen Basilikum-**Käsesauce**, mit Pasta serviert
- Bistecca aromatica** € 15,80  
Roastbeef aus der Region in einer feinen Balsamico-Kräutersauce mit Rosmarinkartoffeln serviert



## Fisch

- Salmone al Zabaione salato** € 13,80  
Feinen Lachsfilet in einer leckeren Ei-Weinsauce, mit Pellkartoffeln serviert
- Orata al forno** € 15,80  
Frische **Dorade** aus dem Ofen mit Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln, Knoblauch und mediterranen Gewürzen
- Gamberi e Capesante in agrodolce** € 16,80  
**Garnelenschwänze** und **Jakobsmuscheln** in einer süß-sauer Dill-Sauce auf Karotten und Zucchini Gemüse mit Balsamicocrema