

Vorspeisen

Salate

Suppen

Bruschetta Pugliese(L,A) ● 5,50 €

Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch u. Kräuter

Insalata Mista ● 6,50 €

gemischte Blattsalate

Insalata Italia (C,G) 9,80 €

verschiedene Blattsalate mit Mozzarella, Ei, Oliven und Vorderschinken (1;2;4;12)

Insalata Tonno 9,80 €

Verschiedene Salate mit Thunfisch, Eier, Oliven, und Zwiebeln (1;2;6 C)

Antipasto della Casa ● 9,80 €

gemischte Vegetarische Antipastiplatte nach Art des Hauses(G,C,A)

Crema di Pomodoro ● 5,50 €

Tomatencremesuppe (G,A)

Zuppa all Aaglio ● 5,50 €

Knoblauchcremesuppe (G,A)

Zu den Suppen und Vorspeisen servieren wir
hausgemachtes Weißbrot(A)

Unsere Salate sind mit Balsamico-Joghurt-Kräuter dressing (G,

Pizza 32 cm

Margherita (1,2 A,G) ●	6,20 €
Prosciutto und Champignons (1,2 A,G)	7,60 €
Giulio's Pizza Prosciutto, Champignons und Salami (2;3;4; A,G,C)	8,10 €
Capricciosa Prosciutto, Champignons, Paprika und Peperoni (1,2;4; A,G)	8,60 €
Romana Salami, Paprika, Prosciutto und Peperoniwurst (1,2;3;4, A,G,C)	8,60 €
Siciliana Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch (1;2 A,G,)	8,80 €
Contadina ● Champignons, Peperoni, Paprika und Zwiebeln (1;2 A,G,)	8,60 €
Calzone gefüllte Pizza mit Salami, Prosciutto, Champignons und Paprika (1,2;3;4; A,G,C)	9,20 €
Frutti di Mare Meeresfrüchte (1;2 A,G,R,B)	9,80 €
Rocco's Pizza mit allem Guten der Pizzatheke (1;2;3;4; A,G,C)	9,80 €
Tonno e' cipolla Thunfisch und Zwiebeln (1;2)	9,20 €
Pizza Hawaii Prosciutto und Ananas (1;2 A,G,)	8,60 €
Pizza della Mama ● mit gegrilltem Gemüse (A, G)	9,50 €
Pizza BIANCA Rustica mit Gorgonzola Speckwürfel und Zwiebeln	10,80 €



UNSERE PIZZA BIANCA?

Pizza bianca bedeutet „weiße Pizza“ und bezieht sich darauf, dass diese Pizza ohne Tomatensauce zubereitet wird. Die genaue Rezeptur unterscheidet sich aber noch einmal von Region zu Region.

Farinacei Teigwaren

Rigatoni (A), Spaghetti (A) Tagliatelle (A,C)

- Al Pomodoro** ● 7,50 €
in feiner Tomatensauce mit Basilikum (L)
- Bolognese** 8,50 €
italienische Hackfleischsauce (L)
- Carbonara** 8,80 €
mit Speck, Eigelb etwas klare Brühe (Original Italienisch) (2;3 G,C,L)
- Alla Francesco** ● 9,50 €
etwas Tomatensugo, Champignons, Erbsen und Currysahnesauce mit Käse (G,L)
- Al Gorgonzola** ● 9,50 €
in Sahne-Gorgonzolasauce (G,L)
- 
- Arrabiata** ● 8,80 €
in Tomatensauce mit Peperoncino und Zwiebeln
- Al Salmone** 10,80 €
In Lachs-Sahne-Sauce mit Wurzelgemüse (G,L)
- Pasta al Venosino** ● 9,50 €
Tagesgemüse in leichter Tomatensoße
- Pasta Aglio olio é peperoncino** ● 8,50 €
- Rigatoni al forno** (1;2 A,G,L) 9,50 €
Hackfleischsauce, Sahne, Prosciutto und Erbsen
- Lasagne al forno** (A,G,L) 9,50 €

Fleischgerichte vom
Rind aus unserem



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

AUSGEREIFT HAUSGEREIFT

mindestens 10 Tage gereift in unserem Dry Ager

zartes Rumpsteak (230 -250 gr.) vom Grill
mit hausgemachter würziger Kräuterbutter
inkl. 2 Tagesbeilagen nach Wahl (G,L)

24,80 €

zartes Rib Eye Steak (230 gr.-250 gr.) vom Grill
(mit dem typischen Fettsauge) dazu hausgemachter
Kräuterbutter inkl. 2 Tagesbeilagen nach Wahl (G,L)

24,80 €

Wir bitten um Verständnis falls wir Ihr gewünschtes Stück
Fleisch nicht vorrätig haben.

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der
Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen
bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und
Luftqualität abgehängt.

Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das
tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein
unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem
„normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat.

Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als "die Königsklasse
unter den Steaks" gilt.

Fleischspezialitäten vom Schwein

Scaloppine al Gorgonzola 14,80 €

2 Schweinerückensteaks an feiner Gorgonzola-Sahnesauce
mit Pommes frites und kleiner Salat(G)

Scaloppine alla Milanese 15,80 €

panierte Schweinerückenschnitzel mit Ei und geriebenen Grana Padano auf
Spaghetti in Tomatensauce und kleiner Salat (A,C,G)

Salate sind mit Balsamico-Joghurt-Kräuter dressing (A,G)

Fischgerichte finden Sie auf unserer Tages Tafel

Dolci e' Gelati - Dessert und Eis

hausgemachtes Tiramisú (G,A) 5,50 €

Unser Service empfiehlt Ihnen gerne ein Tagesdessert

Aperitivi

Prosecco Spumante	10 cl 3,50 €
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol) ⁽¹⁾	25 cl 5,50 €
Prosecco Hugo <u>mit Himbeeren und Holunderblütensirup</u>	25cl 5,50 €



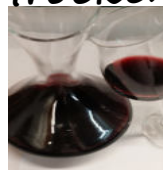
Vino Italiano – italienische Qualitätsweine

Vino bianco – offene Weißweine

Pinot Grigio I.G.T. Fruchtig ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €
Chardonnay D.O.C. trocken fruchtig ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €
Frascati D.O.C. Trocken ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €
Rosato (Rosé) D.O.C. ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €

Vino rosso – offene Rotweine

Hauswein Aglianico-Vulture trocken ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €
Barbera halbtrocken ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €
Primitivo I.G.T. Trocken ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €
Lambrusco Dolce I.G.T (lieblich) ⁽⁰⁾	0,25 ltr 4,20 €



Unser Hauswein:

Unser gehaltvolle Hauswein hat 14%, sehr kräftig und trocken im Geschmack. Unser Aglianico del Vulture kommt aus unserer Heimat Basilikata (Venosa in Vulture). Wie schon der Name sagt, Vulture ist ein erloschener Vulkan und dadurch wachsen unsere Reben der Umgebung auf sehr steinigen Vulkanboden. Der Monte Vulture ist 1379 m. hoch. Die Reben Aglianico am Fuße des Berges wachsen von 500 bis 800 m. Höhe. Das sind damit die höchst gelegenen Reben Süditaliens. Im Familienbesitz haben wir 4 ha Aglianicotrauben. Kenner sagen es sei der BAROLO des Südens.

Bevande Analcolici alkoholfreie Getränke

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Sinalco Cola ^(1;13) /Orange ^(1,3) ,/Zitrone ⁽⁹⁾	2,80 €	3,20 €
Cola Mix ^(1;13)	2,80 €	3,20 €
Apfelsaft	3,00 €	3,30 €
Orangensaft	3,00 €	3,30 €
Johannisbeernektar	3,00 €	3,30 €
Saftschorle	2,80 €	3,20 €



Aqua Panna Naturell	0,5 ltr	3,20 €	-0,75 ltr	4,20 €
Karaffe Tafelwasser	0,5 ltr	2,80 €	-1,0 ltr	3,80 €
Tafelwasser		0,3 ltr		2,50 €
Lemon Soda ⁽¹⁴⁾		0,2 ltr		2,50 €

Carella's hausgemachte Limonaden

Zitronen-Limonade <i>sauer macht lustig!</i>	0,4l	3,20 €
Limonen-limonade <i>zarte Säure, richtig lecker</i>	0,4l	3,20 €
Pfirsich-Limonade <i>der Fruchtsieger</i>	0,4l	3,20 €
Erdbeer-Limonade <i>ganz schön süß</i>	0,4l	3,20 €
Holunder-Limonade	0,4l	3,20 €

Distelhäuser vom Fass

Distelhäuser Pils		0,3 ltr	3,00 €
Distelhäuser Pils		0,4 ltr	3,30 €
Distelhäuser Radler		0,4 ltr	3,30 €

Distelhäuser Flaschenbiere

Distelhäuser "Alkoholfrei"	0,33 ltr	2,60 €
Distelhäuser Landbier	0,5 ltr	3,60 €
Hefeweißbier Dunkel	0,5 ltr	3,60 €
Distelhäuser Hefeweißbier (hell)	0,5 ltr	3,60 €

Bevande caldi – Warme Getränke

Tasse Caffé creme		2,80 €
Cappuccino (G)		2,80 €
Latte macchiato (G)		3,50 €
Espresso		2,40 €
Glas Tee nach Wahl		2,50 €

Bicchierino – Spirituosen

Ramazzotti 30%	4cl	3,80 €
Baileys 17 %	4cl	3,80 €
Averna 32%	4cl	3,80 €
Sambucca 40%	4cl	3,80 €
Limoncello 28%	2cl	3,50 €
Williamsbirne 40%	2cl	3,80 €
Grappa versch. Sorten	2cl	4,50 €