



Speisekarte

- wochentags -

Antipasti – Vorspeisen – starters

301	Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan beef carpaccio with pine nuts and parmesan cheese	€ 11,50
302	„Tonnato“ Kalbsscheiben mit Kapern und Kirschtomaten „Tonnato“ / slices of veal with capers and cherry tomatoes	€ 10,50
303	Scampi in Knoblauch gebraten an Rucolasalat und Parmesan Prawns sautéed in garlic butter with rucola salad and parmesan	€ 11,50
304	Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico rucola salad with parmesan cheese and balsamico vinegar	€ 7,50
305	Gebackenen Mozzarella auf Tomatencarpaccio und Pesto Fried Mozzarella on tomato Carpaccio and pesto	€ 6,50
306	Spieß von Jacobsmuscheln an Spargelsalat Scallop skewers on asparagus salad	€ 13,50
307	„Bruschette“ mit Tomatenwürfel und Knoblauch (3 Stück) white bread toast with tomato cubes and garlic	€ 5,50

Zuppe – Suppen – soups

311	Tomatensuppe mit Petersilienpesto tomato soup with parsley pesto	€ 4,50
312	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Onion soup with cheese croutons	€ 4,50
313	Rote Paprikacreme mit Jacobsmuschel Red Pepper cream	€ 6,50
314	Cremesuppe von Garnelen und Cognac cream of prawnsoup and cognac	€ 6,00

Pasta – Nudeln – noodles

350	Spaghetti aglio, olio e peperoncino spaghetti with garlic, olive oil and chili	€ 8,50
351	Spaghetti mit Rucolapesto und Sardellen spaghetti with Rucola pesto and anchovies	€ 10,50
352	Spaghetti “Gentillini” mit aglio, olio Scampi, Pikant spaghetti ” Gentillini” with scampi in garlic oil	€ 13,50
353	Pennette mit Steinpilzen und Kräutern pennette with yellow boletus and herbs	€ 12,00
354	Pennette alla “Turi” mit Salsiccia Zucchini und Tomaten pennette with salami, gourgette and tomatoes	€ 10,50
355	Crespelle al forno mit Spinat-Ricottafüllung und Bechamelsauce Crepes roulade with a spinach-ricotta filling and bechamel sauce	€ 10,50
356	Lasagne al Forno lasagne	€ 8,50

Pasta fresca – Frische Nudeln – noodles

358	Tagliatelle mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Tomaten Tagliatelle with parma ham, Rucola, parmesan and Tomatos	€ 13,00
359	Tagliatelle mit Seeteufelstreifen, Kräutern und Safran Tagliatelle with fish and herb	€ 13,00
360	Tagliatelle “Lo Smeraldo“ mit frischen Trüffeln Tagliatelle with fresh truffe	€ 16,50
361	Strozzapreti mit hausgemachten Salsiccia und grünem Spargel Strozzapreti with green asparagus and home-made salami	€ 11,50

Carne – Fleisch – meat

- 365 **Petto di Pollo "Hawaii"** € 14,50
 Poulardenbrustfilet mit Käse, Schinken, Ananas dazu Reis und Pfannengemüse
Poulard breast with cheese, ham, pineapple, with rice and pan-cooked vegetables
- 366 **Saltimbocca alla romana** € 17,50
 Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
escalope of veal with parma ham and sage with rosemary potatoes and vegetables
- 367 **Entrecôte di Vittello ripieno di Mozzarella alla griglia** € 18,50
 Kalbsrückensteak mit Mozzarellafüllung vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Entrecote of veal with a mozzarella filling with rosemary potatoes and vegetables
- 369 **Entrecôte di manzo alla griglia** € 18,50
 Entrecôte vom Grill mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
grilled entrecote sirloin steak with fried potatoes and green beans with bacon
- 370 **Entrecôte di manzo all`Pepe verde** € 18,50
 Gegrilltes Entrecôte mit grünem Pfeffer dazu Bratkartoffeln und Bohnen
grilled entrecote sirloin steak with gree pepper, fried potatoes and green beans
- 371 **Cotolette D`Agnello alla griglia** € 19,50
 Gegrillte Lammkoteletts mit Speckbohnen und Gratinkartoffeln
Grilled lamb chops with green beans with bacon and potatoes au gratin

Pesce – Fisch – fish

- 377 **Orata alla Griglia** € 18,50
 Gegrillte Dorade mit Kräutern gefüllt dazu Wildreis und Pfannengemüse
grilled gilthead seabream filled with herbs with wild rice and pan-cooked vegetables
- 378 **Pangasius all Pesto** € 16,50
 Pangasiusrolle in Tomaten-Rucolapesto mit Wildreis und Pfannengemüse
Catfish rolls in tomato-rucola-pesto with wild rice and pan-cooked vegetables
- 379 **Duetto di Gamberoni e`Capi santi** € 21,50
 Duett von Riesengarnelen und Jacobsmuscheln mit Blattspinat und Wildreis
King praws and scallops on spinach leaves and wild rice
- 380 **Pesce del Giorno** Tagespreis
 Fisch des Tages fein zubereitet
specially prepared fish of the day

Rustico – Rustikales – rustic

650	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Fried Camembert with cowberry sauce	€ 7,50
651	Gemüsepfanne mit Schafskäse überbacken Pan-cooked vegetables with feta cheese au gratin	€ 8,50
652	Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen mixed salad with roasted turkey slices	€ 9,50
653	Bauernomelette mit Gewürzgurken und Salat ⁽⁴⁾ farmer style omelette with spicy cucumber	€ 7,50
654	Hacksteak vom Grill mit Bratkartoffeln in Rahmsauce minced beefsteak with fried potatoes in cream sauce	€ 8,50
655	Schnitzel mit Pommes Schnitzel with fries	€ 8,50
656	VW Currywurst mit Pommes ⁽⁴⁾ VW currywurst with fries	€ 7,50
658	Kleiner Salatteller Small mixed salad	€ 3,50

Dolci – Dessert – dessert

700	Baumkuchenpyramide auf Fruchtmosaik Pyramid cake on fruit-mosaik	€ 7,50
701	Zabaglione all´Amaretto mit Eis Zabaglione with amaretto and ice	€ 5,50
702	Sorbet von Zitronen mit Prosecco lemon sorbet with sparkling wine	€ 5,50
703	Dessertteller „Per Voi“ dessert plate „Per Voi“	€ 9,50
704	Creme Brûlée von Tonkabohnen mit Rotweineis Tonka Bean Creme Brulee with red wine ice	€ 7,00

(2) mit Geschmackverstärker, (4) mit Konservierungsstoff, (6) geschwärzt
with flavour potentiator with antidegradant darkened

Le nostre Pizze – Pizza – our pizzas

- | | |
|--|---------|
| 401 „Classica“ mit Tomaten, Mozzarella und Oregano
with tomatoes, mozzarella chesse and oregano | € 7,00 |
| 402 „Turi“ mit Tomaten, Mozzarella, frische Salsiccia
with tomatoes, mozzarella chesse and fresh salami | € 8,50 |
| 403 „S. Giacomo“ mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Knoblauch und Basilikum
with tomatoes, mozzarella chesse, olives, anchovies, garlic and basil | € 7,50 |
| 404 „Vale“ mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan
with tomatoes, mozzrella chesse, parma ham, rucola and parmesan chesse | € 9,50 |
| 405 „Massi“ mit Kirschtomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch
with cherry tomatoes, mozzarella cheese, prawns and garlic | € 10,50 |
| 406 „Donna Carmela“ mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten
with tomatoes, mozzarella cheese and seafood | € 8,50 |
| 407 „Don Giovanni“ mit Tomatenwürfeln, Büffelmozzarella, Oliven, Pesto
with tomatoe cubes, mozzarella cheese made by buffalo milk, olives and pesto | € 8,50 |
| 408 „Gioia“ mit Kirschtomaten, Mozzarella, Waldpilzen und grünem Spargel
with cherry tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms and green asparagus | € 9,00 |
| 409 „Lo Smeraldo“ mit Mozzarella und frischen Trüffeln
with mozzarella cheese and fresh truffles | € 13,00 |
| 410 „Del Carmine“ mit Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat und Knoblauch
with tomatoes, mozzarella cheese, broccoli, spinach and garlic | € 8,50 |
| 411 „Bella Rosi“ mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Shrimps
with tomatoes, mozzarella cheese, spinach and shrimps | € 8,50 |
| 412 „Dolce Vita“ gefüllt mit Nutella und Puderzucker bestäubt
filled with haselnut spread and dusted with sugar powder | € 7,00 |
| 413 „bei Ricordi“ mit gebratenen Artischocken, Kartoffeln und Zwiebeln
with fried artichokes, potatoes and onions | € 8,50 |
| 414 „L`Avvocato“ mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami
with tomatoes, mozzarella cheese and hot salami | € 7,50 |
| 415 „Amico Gaspare“
Calzone mit Tomatenwürfel, Mozzarella, Spinat, Oliven und frische Salsiccia
with tomato cubes, mozzarella cheese, spinach, olives and fresh salami | € 9,50 |
| 416 „Manù“ mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebeln
with tomatoes, mozzarella cheese, tuna, capers and olives | € 8,50 |
| 417 „D`Alfi“ mit Tomatenwürfel, Mozzarella, Lachsstreifen und Rucola
with tomato cubes, mozzarella cheese, slices of salmon and rucola | € 10,00 |



Speisekarte

- Wochenende -

Wochenendkarte



Antipasti – Vorspeisen – starters

- 301 Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan € 11,50
beef carpaccio with pine nuts and parmesan cheese
- 304 Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico € 7,50
rucola salad with parmesan cheese and balsamico vinegaret
- 307 „Bruschette“ mit Tomatenwürfel und Knoblauch (3 Stück) € 5,50
white bread toast with tomatocubes and garlic

Zuppe – Suppen – soups

- 311 Tomatensuppe mit Petersilienpesto € 4,50
tomato soup with parsley pesto
- 312 Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 4,50
Onion soup with cheese croutons

Pasta –Nudeln – noodles

- 350 Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 8,50
spaghetti with garlic, olive oil and chili
- 352 Spaghetti “Gentillini” mit aglio,olio Scampi, pikant € 13,50
spaghetti ” Gentillini” with scampi in garlic oil
- 356 Lasagne al Forno € 8,50
lasagne
- 358 Tagliatelle mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Tomaten € 13,00
Tagliatelle with parma ham, Rucola, parmesan and Tomatos

Carne – Fleisch – meat

- 365 Petto di Pollo “Hawaii” € 14,50
Poulardenbrustfilet mit Käse, Schinken, Ananas dazu Reis und Pfannengemüse
Poulard breast with cheese, ham, pineapple, with rice and pan-cooked vegetables
- 371 Cotolette D’Agnello alla griglia € 19,50
Gegrillte Lammkoteletts mit Speckbohnen und Gratinkartoffel
Grilled lamb chops with green beans with bacon and potatoes au gratin

Pesce – Fisch – fish

- 380 Pesce del Giorno Tagespreis
Fisch des Tages fein zubereitet
specially prepared fish of the day

Wochenendkarte



Le nostre Pizze – Pizza – our pizzas

401	„Classica“ mit Tomaten, Mozzarella und Oregano with tomatoes, mozzarella chesse and oregano	€ 7,00
402	„Turi“ mit Tomaten, Mozzarella, frische Salsiccia with tomatoes, mozzarella chesse and fresh salami	€ 8,50
403	„S. Giacomo“ mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Knoblauch und Basilikum with tomatoes, mozzarella chesse, olives, anchovies, garlic and basil	€ 7,50
404	„Vale“ mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan with tomatoes, mozzrella chesse, parma ham, rucola and parmesan chesse	€ 9,50
405	„Massi“ mit Kirschtomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch with cherry tomatoes, mozzarella cheese, prawns and garlic	€ 10,50
406	„Donna Carmela“ mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten with tomatoes, mozzarella cheese and seafood	€ 8,50
407	„Don Giovanni“ mit Tomatenwürfeln, Büffelmozzarella, Oliven, Pesto with tomatoe cubes, mozzarella cheese made by buffalo milk, olives and pesto	€ 8,50
416	„Manù ” mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebeln with tomatoes, mozzarella cheese, tuna, capers and olives	€ 8,50
412	„Dolce Vita“ gefüllt mit Nutella und Puderzucker bestäubt filled with hazelnut spread and dusted with sugar powder	€ 7,00

Rustico – Rustikales – rustic

651	Gemüsepfanne mit Schafskäse überbacken Pan-cooked vegetables with feta cheese au gratin	€ 8,50
652	Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen mixed salad with roasted turkey slices	€ 9,50
656	VW Currywurst mit Pommes (4) VW currywurst with fries	€ 7,50
658	Kleiner Salatteller Small mixed salad	€ 3,50

Dolci – Dessert – dessert

702	Sorbet von Zitronen mit Prosecco lemon sorbet with sparkling wine	€ 5,50
704	Creme Brûlée von Tonkabohnen mit Rotweineis Tonka Beam Creme Brulee with red wine ice	€ 7,00

(2) mit Geschmackverstärker, (4) mit Konservierungsstoff, (6) geschwärzt
with flavour potentiator with antidegradant darkened

