

# Antipasti - Vorspeisen

1. Gamberetto alla Romana 14,70 €  
3 Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse
2. Antipasto della Casa 15,90 €  
eine Komposition aus unserem Vorspeisenbuffet
3. Mozzarella Tricolore 9,00 €  
Mozzarella, Cherrytomaten, verfeinert mit Pesto
5. Prosciutto di Parma con Melone 12,50 €  
Honigmelone, angerichtet mit Parmaschinken
6. Carpaccio di Filetto 15,50 €  
hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Champignons,  
auf zartem Rucolabett
7. Carpaccio di Salmone 15,50 €  
hauchdünner Lachs mit Pestozügen auf zartem Rucolabett
8. Antipasto alla Gudrun 19,50 €  
eine bunte Komposition alla Bella Italia
9. Bruschetta 6,80 €  
geröstete Panini mit Tomaten, Rucola und Pestosoße
  
320. Formaggio di Pecora Gratinato 13,50 €  
in Kräuteröl überbackener Schafskäse mit Oliven,  
Peperoni und roten Zwiebeln
920. Pizzabrot 6,00 €  
mit Pesto und Oregano

# Minestre - Suppen



10. Minestrone 6,10 €  
Gemüsesuppe

11. Crema di Pomodoro 6,10 €  
hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum

12. Zuppa d´Aragosta 7,60 €  
Hummercremesuppe

## *Insalate / Salate*

15. *Insalata di Pomodori* 6,70 €  
*Tomatensalat nach Art des Hauses*
16. *Insalata Mista* 7,00 €  
*gemischter Salat*
17. *Insalata Tonno* 11,70 €  
*Thunfischsalat*
18. *Insalata di Rucola* 9,50 €  
*Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und ital. Dressing*
19. *Insalata Speciale* 14,50 €  
*Salatkomposition mit Puten- oder Rinderfiletstreifen,  
mit Mandeln oder Champignons verfeinert*
20. *Insalata di Mare* 13,50 €  
*Meeresfrüchtesalat*
21. *Insalata alla „Da Carmen“* 15,50 €  
*Salatkomposition mit 3 gegrillten Garnelen*
340. *Insalata con Formaggio di Pecora al Forno* 14,80 €  
*Salatkomposition mit gebackenem Schafskäse,  
Feige und Oliven*

# Pizza (33 cm)

22. Margharita 8,50 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse und Oregano
23. Salame 10,70 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Salami und Oregano
24. Prosciutto 10,70 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse, gek. Schinken und Oregano
25. Tonno e Cipolle 11,50 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse Thunfisch und Zwiebeln
26. Funghi 10,70 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Champignons und Oregano
27. Vegetariano 12,50 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Broccoli, Zucchini, Aubergine, Knoblauch und Oregano
28. Inferno 12,90 €  
Mit würziger Tomatensoße, Käse, Peperoni (scharf), Salami, Champignons, Artischocke und Oregano

# Pizza (33 cm)

29. Frutti di Mare 14,20 €  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte und Thunfisch
30. Hawaii 11,20 €  
mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken und Ananas
31. Calzone - gefüllte Pizza 12,60 €  
mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken, Champignons, Ei und Oregano
32. Alla Salvo 14,80 €  
mit Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Rucola und Parmesan
33. Della Casa 14,40 €  
mit würziger Tomatensoße, kl. Fleischstückchen vom Rind, Gorgonzola, Rucola, Parmesan und Oregano
330. Da Carmen 15,80 €  
mit würziger Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Oregano
310. Salmone 15,80 €  
mit würziger Tomatensoße, frischem Lachs, Spinat, Mozzarella und Knoblauch

# Pasta - Nudelgerichte

34. Spaghetti Bolognese 10,50 €  
mit Tomaten-Hackfleisch-Soße
35. Spaghetti Carbonara 11,90 €  
mit Speck, Ei und Sahnesoße
36. Spaghetti alla Carretierra aglio Olio 11,90 €  
mit Knoblauch, frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl  
und Parmesan
37. Spaghetti alla Pescatore 13,50 €  
mit Meeresfrüchten, Tomaten und Knoblauch
38. Rigatoni alla Puttanesca 13,00 €  
mit scharfer Tomatensoße, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln  
und Kapern
39. Tagliatelle Emiliane 12,50 €  
Bandnudeln mit Schinken, Champignons, Sahne  
und Fleischragout
40. Tortellini alla Chef 12,00 €  
mit Schinken und Tomaten-Sahnesoße
41. Gnocchi Saporit 13,50 €  
Kartoffelklößchen mit Spinat und Tomatensoße
410. Tris alla Bandiera di Italia 19,90 €  
„Pasta Dreierlei“

# Pasta - überbacken

42. Rigatoni al Forno 13,00 €  
mit Champignons, Schinken, Ei, Erbsen, Bechamelsoße,  
Fleischragout, mit Käse überbacken
43. Lasagne al Forno 13,80 €  
mit Hackfleischsoße, Schinken, Ei, mit Käse überbacken
44. Canneloni al Forno 14,20 €  
gefüllte Teigrollen mit Spinat, Schinken und Champignons,  
mit Käse überbacken

# Pastakreationen

45. Tagliatelle alla Marcello 15,50 €  
mit frischem Lachs an Wodka-Sahnesoße
46. Tagliatelle alla Arlecchina 15,80 €  
mit kl. Fleischstückchen, Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensoße
47. Tagliolini al Baffo 16,50 €  
mit Steinpilzen, frischem Lachs an Tomatensoße
48. Tagliolini alla San Pietro 15,90 €  
mit Broccoli, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum, Tomatensoße
49. Tagliatelle ai Gamberoni 18,90 €  
eine Spezialität mit Riesengarnelen an Wodka-Safran-Soße

# Fleischspezialitäten

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir frisches Gemüse  
und Spaghetti oder Kartoffelchips*

## VOM SCHWEIN - MAIALE:

50. Scaloppa Funghi 21,00 €  
*Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und Weißweinsauce*
51. Scaloppa al Vino Bianco 20,90 €  
*Schweinefilet mit Rosmarin an Weißweinsauce*
52. Filetto di Maiale al Cognac 22,90 €  
*Schweinefilet an einer Curry-Cognac-Sauce,  
mit Pfifferlingen und Zwiebeln verfeinert*
53. Saltimbocca alla Romana 23,50 €  
*Schweinefilet mit Parmaschinken an Salbei-Weißweinsauce*

## VOM RIND - MANZO:

54. Bistecca di Manzo alla Griglia, 220gr. 27,90 €  
*Gegrilltes Rumpsteak mit feiner Marinade*
55. Bistecca al Gorgonzola, 220gr. 27,90 €  
*Rumpsteak mit frischen Champignons an Gorgonzolasauce*
56. Bistecca Toscana 27,90 €  
*3 dünne Rindersteaks in Knoblauch-Olivenöl frittiert,  
an Rucola und Parmesan*



# Argentinisches Rinderfilet

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir frisches Gemüse  
und Spaghetti oder Kartoffelchips*

57. Filetto al Ferri 220gr 31,50 €  
*Filetsteak gegrillt, an einer feinen Marinade*
58. Filetto al Pepe verde 220gr 31,50 €  
*Filetsteak an Cognacsoße mit rot-grünen Pfefferbeeren*

# Tacchino - Putenspezialitäten

60. Taccino Hawaii 21,50 €  
*Putenfilet an Curry-Sahne-Soße mit Ananas*
61. Tacchino Mostarda 21,50 €  
*Putenfilet an Honig-Senf-Soße*

# Agnello della Carmen

62. Agnello della Tusa 30,50 €  
*Lamm mit Zucchini überbacken*
63. Agnello della Carmen 30,50 €  
*Lamm an Kräutersoße*

# Pesce - Fischspezialitäten

*Zu allen Fischgerichten servieren wir einen Salat und  
als Beilage Spaghetti aglio e olio oder Gemüse*

64. Calamari Fritti 19,50 €

*Tintenfischringe frittiert an Knoblauchsoße*

65. Gamberetto alla Griglia 25,50 €

*gegrillte Riesengarnelen an Knoblauchsoße*

66. Gamberetto all Aglio 25,50 €

*Riesengarnelen mit Knoblauch an Gemüse Julienne,  
Cherrytomaten, Prosecco und Olivenöl*

68. Salmone alla Griglia 27,90 €

*gegrillter Lachs an Knoblauchsoße mit Spaghetti*



# Dolce - Dessert



74. Panna Cotta 5,80 €

*leichte Sahnecreme mit einem Fruchtspiegel*

75. Tiramisu 7,40 €

*Mascarpone-Creme mit Amaretto, Espresso und Bisquit*

76. Tartufo 7,60 €

*Schoko-Eiscreme mit einem Zabaione-Kern,  
umhüllt mit Kakao und kleinen Haselnussstückchen*

77. Zabbaione 7,60 €

*Weinschaumcreme mit Marsala*

## Heiße Getränke

78	Espresso	2,40 €
79	doppelter Espresso	4,50 €
80	Cappuccino mit Milchschaum od. Sahne	3,50 €
81	Latte Macchiato	3,90 €
82	Tasse Kaffee	2,50 €
83	Glas Tee	2,50 €
84	Kakao mit Milchschaum oder Sahne	3,30 €

## Alkoholfreie Getränke

85	San Pellegrino (Flasche)	0,25 ltr	3,30 €
86	San Pellegrino (Flasche)	0,75 ltr	6,50 €
87	Coca Cola	0,2 ltr/0,4 ltr	2,40 €/3,80 €
88	Spezi	0,2 ltr/0,4 ltr	2,40 €/3,80 €
89	Fanta	0,2 ltr/0,4 ltr	2,40 €/3,80 €
90	Sprite	0,2 ltr/0,4 ltr	2,40 €/3,80 €
91	Ginger Ale (Schweppes)	0,2 ltr	3,30 €
92	Tonic Water (Schweppes)	0,2 ltr	3,30 €
93	Bitter Lemon (Schweppes)	0,2 ltr	3,30 €
94	Tomatensaft	0,2 ltr	3,30 €
95	Orangensaft (100%)	0,2 ltr	3,00 €
96	Apfelsaft (100%)	0,2 ltr	3,00 €
97	Kirschsft	0,2 ltr	3,00 €
98	KiBa / Bananensaft	0,2 ltr	3,40 €
99	Johannisbeersaft	0,2 ltr	3,40 €

## Aperitiv

100	Aperitivo „della casa“	0,10 ltr	4,50 €
101	Prosecco	0,10 ltr	4,20 €
102	Prosecco Aperol	0,10 ltr	5,50 €
103	Campari Orange	0,2 ltr	5,50 €
104	Martini Bianco	5 cl	4,50 €
105	Aperol Soda od. Orange	0,10 ltr	5,50 €

## Biere

106	Veltins	0,3 ltr	3,10 €
107	Veltins	0,4 ltr	3,90 €
108	Alster	0,3 ltr/0,4 ltr	3,10 €/3,90 €
109	Malzbier	Fl. 0,33 ltr	3,10 €
110	Diebels alt	Fl. 0,33 ltr	3,10 €
111	Hefeweizen	Fl. 0,5 ltr	4,80 €
	Naturtrüb, dunkel od. alkoholfrei		

## Spirituosen 2 cl

112	Sambuca	40%	3,40 €
113	Amaretto	20%	3,00 €
114	Grappa Brotto	40%	3,50 €
115	Grappa Andrea da Ponte	40%	5,30 €
116	Fernet Branca	42%	3,50 €
117	Ramazotti	30%	3,50 €
118	Averna (Bitterlikör)	35%	3,50 €
119	Jägermeister	35%	3,40 €
120	Wodka	38%	3,50 €
121	Vecchia Romagna (Cognac)	40%	5,00 €
122	Obstler / Malteser	40%	3,50 €
123	Aquavit	38%	4,00 €

## Offene Rotweine

(0,2 ltr / 0,5 ltr)

- 124 **Chianti - trocken** 6,50 € / 13,00 €  
*fruchtig weicher Rotwein aus der Toscana*
- 125 **Valpolicella - trocken** 6,50 € / 13,00 €  
*weicher Rotwein aus dem Gebiet Venetien*
- 126 **Merlot Voller - trocken** 6,50 € / 13,00 €  
*mit intensiven Fruchtaromen aus Apulien*
- 127 **Lambrusco - lieblich** 6,50 € / 13,00 €  
*perlend fruchtiger Rotwein aus Emilia-Romagna*
- 128 **Primitivo - trocken** 7,50 € / 14,00 €  
*Aromen aus Gewürzen und Waldfrüchten aus Puglia*
- 135 **Bardolino Rosso** 6,50 € / 13,00 €  
*mit vollem Bouquet aus Lago di Garda*

## Offene Weißweise, Rosé (0,2 ltr / 0,5 ltr)

- 129 **Frascati** 6,50 € / 13,00 €  
*trockener Weißwein aus der Region Latium*
- 130 **Pinot Grigio** 6,50 € / 13,00 €  
*charaktervoll, trockener Weißwein aus Venetien*
- 131 **Soave** 6,50 € / 13,00 €  
*halbtrockener Weißwein aus Venetien*
- 132 **Bardolino** 6,50 € / 13,00 €  
*fruchtig milder Roséwein aus Lago di Garda*
- 136 **Frizzantino** 6,50 € / 13,00 €  
*lieblicher Weißwein*