

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

1. **GAMBERETTO ALLA ROMANA**  
3 Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse  
14,40 €
2. **ANTIPASTI DELLA CASA**  
eine Komposition aus unserem Vorspeisenbuffet  
14,90 €
3. **MOZZARELLA TRICOLORE**  
Mozzarella, Cherrytomaten, verfeinert mit Pesto-Soße  
8,40 €
5. **PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE**  
Honigmelone, angerichtet mit Parmaschinken  
12,60 €
6. **CARPACCIO DI FILETTO**  
hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Champignons  
auf zartem Rucolabett  
14,30 €
7. **CARPACCIO DI SALMONE**  
hauchdünner Lachs mit Pestozügen auf zartem Rucolabett  
14,30 €
8. **ANTIPASTO ALLA GUDRUN**  
eine bunte Komposition alla bella Italia  
18,60 €
9. **BRUSCHETTA**  
geröstete Panini mit Tomaten, Rucola und Pestosoße  
7,10 €
320. **FORMAGGIO DIE PECORA GRATINATO**  
in Kräuteröl überbackener Schafskäse mit Oliven, Peperoni  
und roten Zwiebeln  
10,70 €
920. **PIZZABROT**  
mit Pesto und Oregano  
5,40 €

## MINESTRE – SUPPEN



- 10. **MINISTRONE**  
Gemüsesuppe  
6,20 €
  
- 11. **CREMA DI POMODORO**  
hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum  
6,20 €
  
- 12. **ZUPPA D'ARAGOSTA**  
Hummercremesuppe  
7,60 €

## INSALATE / SALATE

15. **INSALATA DI POMODORI**  
Tomatensalat nach Art des Hauses  
6,50 €
16. **INSALATA MISTA**  
gemischter Salat  
6,70 €
17. **INSALATA TONNO**  
Thunfischsalat  
11,50 €
18. **INSALATA DI RUCOLA**  
Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und ital. Dressing  
8,70 €
19. **INSALATA SPECIALE**  
Salatkomposition mit Puten- oder Rinderfiletstreifen,  
mit Mandeln oder Champignons verfeinert.  
13,70 €
20. **INSALATA DI MARE**  
Meeresfrüchtesalat  
13,00 €
21. **INSALATA ALLA „DA CARMEN“**  
Salatkomposition mit gegrillten Garnelen  
15,30 €
340. **INSALATA CON FORMAGGIO DI PECORA AL FORNO**  
Salatkomposition mit gebackenem Schafskäse,  
Feige und Oliven  
13,80 €

## PIZZA (33 cm)

22. **MARGHARITA**  
mit würziger Tomatensoße, Käse und Oregano  
7,80 €
23. **SALAME**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Salami und Oregano  
9,80 €
24. **PROSCIUTTO**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, gek. Schinken  
und Oregano  
9,90 €
25. **TONNO E CIPOLLE**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln  
10,90 €
26. **FUNGHI**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Champignons und Oregano  
9,80 €
27. **VEGETARIANO**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Broccoli, Zucchini, Aubergine,  
Knoblauch und Oregano  
11,40 €
28. **INFERNO**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Peperoni (scharf),  
Salami, Champignons, Artischocke und Oregano  
11,80 €

## PIZZA (33 cm)

29. **FRUTTI DI MARE**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte und Thunfisch  
13,80 €
30. **HAWAI**  
mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken und Ananas  
10,40 €
31. **CALZONE – gefüllte Pizza**  
mit Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken, Champignons,  
Ei und Oregano  
11,50 €
32. **ALLA SALVO**  
mit Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Rucola und Parmesan  
13,80 €
33. **DELLA CASA**  
mit würziger Tomatensoße, Kl. Fleischstückchen vom Rind,  
Gorgonzola, Rucola, Parmesan und Oregano  
14,40 €
330. **DA CARMEN**  
mit würziger Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken,  
Parmesan und Oregano  
14,40 €
310. **SALMONE**  
Mit Tomatensoße, frischem Lachs, Spinat, Mozzarella  
und Knoblauch  
14,40 €

## PASTA – NUDELGERICHTE

34. **SPAGHETTI BOLOGNESE**  
mit Tomaten-Hackfleischsoße  
8,70 €
35. **SPAGHETTI CARBONARA**  
mit Speck, Sahnesoße und Ei  
9,10 €
36. **SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA AGLIO OLIO**  
mit Knoblauch, frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan  
10,40 €
37. **SPAGHETTI ALLA PESCATORE**  
mit Meeresfrüchten, Tomaten und Knoblauch  
13,90 €
38. **RIGATONI ALLA PUTTANESCA**  
mit scharfer Tomatensoße, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln und Kapern  
12,50 €
39. **TAGLIATELLE EMILIANE**  
Bandnudeln mit Schinken, Champignons, Sahne und Fleischragout  
11,40 €
40. **TORTELLINI ALLA CHEF**  
mit Schinken und roter Sahnesoße  
10,90 €
41. **GNOCCHI SAPORIT**  
Kartoffelklößchen mit Spinat und Tomatensoße  
12,60 €
410. **TRIS ALLA BANDIERA DI ITALIA**  
„Pasta Dreierlei“  
18,60 €

## PASTA / NUDELGERICHTE ÜBERBACKEN

42. **RIGATONI AL FORNO**  
Mit Champignons, Schinken, Ei, Erbsen, Bechamelsonsoße,  
Fleischragout, mit Käse überbacken  
12,60 €
43. **LASAGNE AL FORNO**  
Teigplatten, Hackfleisch-Soße, Schinken, Ei, mit Käse überbacken  
12,60 €
44. **CANNELLONI AL FORNO**  
Teigrollen gefüllt mit Spinat, Schinken, Champignons,  
mit Käse überbacken  
13,10 €

## PASTA / NUDELKREATIONEN

45. **TAGLIATELLE ALLA MARCELLO**  
mit frischem Lachs an Wodka-Sahne-Soße  
15,10 €
46. **TAGLIATELLE ALLA ARLECCHINA**  
mit kl. Fleischstückchen, Zwiebeln, Mozzarella an Tomatensoße  
15,30 €
47. **TAGLIOLINI AL BAFFO**  
mit Steinpilzen und Lachs an Tomatensoße  
15,30 €
48. **TAGLIOLINI ALLA SAN PIETRO**  
mit Broccoli, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum, an Tomatensoße  
15,30 €
49. **TAGLIATELLE AI GAMBERONI**  
Eine Spezialität mit Riesengarnelen an Wodka-Safransoße  
18,60 €

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN - SPECIALITÀ DI CARNE

Zu allen Fleischgerichten servieren wir frisches Gemüse  
und Spaghetti oder Kartoffelchips

### VOM SCHWEIN - MAIALE

50. **SCALOPPA FUNGHI**  
Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln an Weißweinsauce  
20,40 €
51. **SCALOPPA AL VINO BIANCO**  
Schweinefilet mit Rosmarin an Weißweinsauce  
20,00 €
52. **FILETTO DI MAIALE AL COGNAC**  
Schweinefilet an einer Curry-Cognac-Soße  
mit Pfifferlingen und Zwiebeln verfeinert  
21,40 €
53. **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**  
Schweinefilet mit Parmaschinken an Salbei- und Weißweinsauce  
21,90 €

### VOM RIND / MANZO

54. **BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA**  
gegrilltes Rumpsteak mit feiner Marinade  
28,50 €
55. **BISTECCA AL GORGONZOLA**  
Rumpsteak mit frischen Champignons an Gorgonzolasauce  
29,60 €
56. **BISTECCA TOSCANA**  
drei dünne Steaks in Knoblauch-Olivenöl frittiert  
an Rucola und Parmesan  
29,60 €



## VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS-RIND

57. **FILETTO AI FERRI**  
Filetsteak gegrillt, an einer feinen Marinade  
29,90 €
58. **FILETTO AL PEPE VERDE**  
Filetsteak an Cognacsoße mit rot-grünen Pfefferbeeren  
29,90 €

## TACCHINO / PUTENSPEZIALITÄTEN

60. **TACCHINO HAWAI**  
Putenfilet an Curry-Sahnesoße mit Ananas  
20,30 €
61. **TACCHINO MOSTARDA**  
Putenfilet an Honig-Senfsoße  
20,30 €

## AGNELLO / LAMMSPEZIALITÄTEN

62. **AGNELLO DELLA TUSA**  
Lamm mit Zucchini überbacken  
29,50 €
63. **AGNELLO DELLA CARMEN**  
Lamm an Kräutersoße  
29,50 €

## PESCE / FISCHSPEZIALITÄTEN

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

- 64. CALAMARI FRITTI**  
Tintenfischringe frittiert an Knoblauchsoße  
18,60 €
- 65. GAMBERETTO ALLA GRIGLIA**  
gegrillte Riesengarnelen an Knoblauchsoße  
24,50 €
- 66. GAMBERETTO ALL AGLIO**  
Riesengarnelen mit Knoblauch an Gemüse Julienne,  
Cherrytomaten, Prosecco und Olivenöl  
24,50 €
- 660. GEGRILLTE DORADE**  
frisches Gemüse und Spaghetti ai olio  
24,50 €
- 68. SALMONE ALLA GRIGLIA**  
gegrillter Lachs an Knoblauchsoße mit Spaghetti  
24,50 €

## DOLCE – DESSERT

74. **PANNA COTTA**  
leichte Sahnecreme auf einem Fruchtspiegel  
5,40 €
75. **TIRAMISU**  
geschlagene Mascarpone-Creme mit Amaretto,  
Espresso und Bisquit  
7,60 €
76. **TARTUFO**  
Schoko-Eiscreme mit einem Zabaione-Kern,  
umhüllt mit Kakao und kleinen Haselnussstückchen  
7,60 €
77. **ZABBAIONE**  
Weinschaumcreme mit Marsala  
7,60 €



## HEIßE GETRÄNKE

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

85.	San Pellegrino (Flasche)	0,25 l	3,00 €
86.	San Pellegrino (Flasche)	0,75 l	6,50 €
87.	Coca Cola	0,2 l/0,4 l	2,50 €/4,70 €
88.	Spezi	0,2 l/0,4 l	2,50 €/4,70 €
89.	Fanta	0,2 l/0,4 l	2,50 €/4,70 €
90.	Sprite	0,2 l/0,4 l	2,50 €/4,70 €
91.	Ginger Ale (Schweppes)	0,2 l	3,10 €
92.	Tonic Water (Schweppes)	0,2 l	3,10 €
93.	Bitter Lemon (Schweppes)	0,2 l	3,10 €
94.	Tomatensaft	0,2 l	3,10 €
95.	Orangensaft (100%)	0,2 l	3,10 €
96.	Apfelsaft (100%)	0,2 l	3,10 €
97.	Kirschsft	0,2 l	3,10 €
98.	Bananensaft	0,2 l	3,30 €
99.	KiBa (Kirsch- & Bananensaft)	0,2 l	3,30 €

## APERITIF

100.	Aperitivo „della casa“	0,10 l	4,90 €
101.	Prosecco	0,10 l	4,40 €
102.	Prosecco Aperol	0,10 l	5,50 €
103.	Campari Orange	0,2 l	5,90 €
104.	Martini Bianco	5 cl	4,40 €
105.	Aperol Soda oder Orange	0,10 l	5,50 €

## BIERE

106.	Veltins	0,3 l	3,10 €
107.	Veltins	0,5 l	4,90 €
108.	Alster	0,3 l/0,5 l	3,10 €/4,90 €
109.	Malzbier	Fl. 0,33 l	3,10 €
110.	Diebels alt	Fl. 0,33 l	3,10 €
111.	Hefeweizen trüb o. dunkel	Fl. 0,5 l	4,90 €
	kristallklar o. alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,90 €

## SPIRITUOSEN 2 CL

112.	Sambuca	40 %	3,60 €
113.	Amaretto	20 %	3,60 €
114.	Grappa Brotto	40 %	3,70 €
115.	Grappa Andrea da Ponte	40 %	5,50 €
116.	Fernet Branca	42 %	3,60 €
117.	Ramazotti	30 %	3,60 €
118.	Averna (Bitterlikör)	35 %	3,60 €
119.	Jägermeister	35 %	3,60 €
120.	Wodka	38 %	3,60 €
121.	Vecchia Romagna (Weinbr.)	40 %	5,00 €
122.	Obstler / Malteser	40 %	3,60 €
123.	Aquavit	38 %	5,00 €

## OFFENE ROTWEINE (0,25 l oder 0,5 l)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>124. Chianti – trocken</b>                     | 6,50 €/12,00 € |
| fruchtig und weicher Rotwein aus der Toscana      |                |
| <b>125. Valpolicella – trocken</b>                | 6,50 €/12,00 € |
| weicher Rotwein aus dem Gebiet Venetien           |                |
| <b>126. Merlot Voller – trocken</b>               | 6,50 €/12,00 € |
| mit intensiven Fruchtaromen aus Apulien           |                |
| <b>127. Lambrusco – lieblich</b>                  | 5,40 €/10,50 € |
| perlender, fruchtiger Rotwein, aus Emilia-Romagna |                |
| <b>128. Primitivo – trocken</b>                   | 6,50 €/12,00 € |
| Aromen aus Gewürzen und Waldfrüchten aus Puglia   |                |
| <b>135. Bardolino Rosso</b>                       | 6,50 €/12,00 € |
| mit vollem Bouquet aus Lago di Garda              |                |

## OFFENE WEIßWEINE, ROSÉ (0,25 l oder 0,5 l)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>129. Frascati</b>                            | 6,50 €/12,00 € |
| trockener Weißwein aus der Region Latium        |                |
| <b>130. Pino Grigio</b>                         | 6,50 €/12,00 € |
| charaktervoller trockener Weißwein aus Venetien |                |
| <b>131. Soave</b>                               | 6,30 €/11,50 € |
| halbtrockener Weißwein aus Venetien             |                |
| <b>132. Bardolino</b>                           | 6,50 €/12,00 € |
| Fruchtiger milder Roséwein vom Gardasee         |                |
| <b>136. Frizzantino</b>                         | 6,30 €/11,50 € |
| lieblicher Weißwein                             |                |

**Wir führen zudem eine große Auswahl an Flaschenweinen**

