

VORSPEISEN

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe 7,50 €
*Mit einem Schuss Sahne dazu geröstetes italienisches
Landbrot in Olivenöl*

SALATE

Insalata Mista 7,50 €
Bunter Salat aus diversen grünen Salaten, Tomaten und Gurken

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala 13,00 €
*Tomate-Büffelmozzarella mit Rucola
und frischem Basilikum*

VORSPEISEN

Verdure Miste 14,50 €
Lauwarme gegrillte Gemüsvariation mit Olivenöl

Vitello Tonnato (Spezialität des Hauses) 14,50 €
Dünn geschnittene Kalbsrückenscheiben mit feiner Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo 16,50 €
*Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet an Olivenöl-Zitrone-
Vinaigrette, mit einem Salatbouquet und Parmesanspäne garniert*

Antipasto Misto 19,50 €
*Dünn geschnittene Kalbsrückenscheiben mit einer feinen Thunfischsauce,
garniert mit Graved-Lachs, frischen Meeresfrüchten und Grillgemüse*

Wir halten für Sie eine Allergiekarte vor, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

Nudelgerichte

P A S T A

Lasagne al Forno 14,50 €
Traditionelle überbackene Lasagne, mit Hackfleisch-Sauce und Béchamel, garniert mit Parmesan

Ravioli di Ricotta e Spinaci 14,50 €
Handgemachte Nudeltaschen mit Frischkäse-Spinat-Füllung an Salbeibutter, garniert mit Parmesanspänen

Spaghetti e Vongole 21,50 €
Spaghetti in Petersilie-Weißwein-Sauce, mit frischen Venusmuscheln und Cocktailtomaten

Strozzapreti alla Calabrese 17,50 €
(ital. „Priesterwürger“) frische, kurze geschwungene Nudeln, mit Rotwein geschmortem Rinder-Ragout

Gnocchi con Salmone e Scampi 17,50 €
Handgemachte Gnocchi in feiner Sahnesauce, mit frischen Filetstücken vom Lachs und Tiefseegarnelen

Tagliolini al Zafferano (Spezialität des Hauses) 18,50 €
Schmale, schwarze und weiße Bandnudeln in feiner Safransauce mit Riesen-Garnelen

Wir halten für Sie eine Allergiekarte vor, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla Romana 26,50 €
*Gebratenes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei
dazu Gemüse und gebratene Kartoffeln*

Bistecca di Manzo (Spezialität des Hauses) 29,50 €
*Gebratenes Rumpsteak (argentinisches Rodeo Steak, ca.220 gr.)
mit Gemüse, gebratene Kartoffeln*

Filetto di Manzo (Spezialität des Hauses) 36,00 €
*Gebratenes deutsches Jungbullenfilet (ca. 200 gr.)
mit Gemüse und gebratene Kartoffel*

FISCHGERICHTE

Salmone in crosta di patate 25,00 €
*Gegrilltes Lachstranche in einer Kartoffelkruste mit
verschiedenem Gemüse und gebratene Kartoffeln*

Dorade Royal 26,00 €
*Gebratene, frische Filets von der Goldbrasse mit
verschiedenem Gemüse und gebratene Kartoffeln*

Pesce Misto (Spezialität des Hauses) 29,00 €
*Gebratene, Edelfischfilets vom Wolfsbarsch (Loup de Mer), Lachs,
Riesengarnele mit verschiedenem Gemüse und gebratene Kartoffel*

Wir halten für Sie eine Allergiekarte vor, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

C o l u m b i a - M E N U E

42,00 €

Carpaccio di Tonno

*an Zitronen-Dill-Vinaigrette,
garniert mit Kapernäpfel und rotem Pfeffer
o d e r*

Carpaccio di Manzo

*an Olivenöl-Zitronen- Vinaigrette,
garniert mit Rucola und Parmesanspänen*

* * *

Tagliolini al Zafferano

*Schmale, Schwarz-weiße Bandnudeln
in Safransauce mit Riesen-Garnelen*

o d e r

Strozzapreti alla Calabrese

*Kurze geschwungene Nudeln
mit Rotwein geschmortem Rinder-Ragout*

* * *

Tiramisu oder Panna Cotta

N A C H S P E I S E N

Caffe Affogato

Vanille-Eis übergossen mit Espresso

5,50 €

Panna Cotta

Gestürzte Sahnecreme mit pochierter Birne im Schokomantel

7,50 €

Tiramisu

*In Espresso getränkte Löffelbiskuits ummantelt mit einer
Mascarpone-Eigelb-Creme, dekoriert mit Schokoladenpulver*

7,50 €

Tartufo al Limoncello

*Halbgefrorenes aus feiner Limonen-Creme und Aroma, bedeckt
mit Baiserstückchen, Kern aus Limonenlikör*

7,50 €

Semifreddo al Croccantino

(Halbgefrorenes) Parfait mit karamelisierten Mandeln

9,00 €

Soufflé al Cioccolato

*Kleiner Biskuitkuchen gefüllt mit einer edlen, hochwertigen
Schokocreme, serviert mit einer Kugel Vanilleeis*

9,00 €

GETRÄNKE

A P E R I T I F

Bianca Vigna Cult Prosecco Frizzante IGT 11% vol.	0,1 l	6,00 €
Prosecco Aperol 11% vol.	0,1 l	7,00 €
Kir Royal Prosecco mit Cassis-Likör 20% vol.	0,1 l	7,00 €
Aperol Orange 11% vol.	4 cl	7,00 €
Campari Soda* / Orange * 25% vol.	4 cl	7,00 €
Martini bianco/rosso/ 15% vol.	5 cl	5,00 €
Sherry Sandemann dry 15% vol.	5 cl	5,00 €

D I G E S T I F

Cynar 17% vol.	2 cl	4,00 €
Fernet Branca / Menta 42% vol.	2 cl	4,00 €
Ramazotti 30% vol.	2 cl	4,00 €
Amaretto Disaronno 27% vol.	2 cl	4,00 €
Sambuca Molinari 40% vol.	2 cl	4,00 €
Limoncello 32% vol.	4 cl	6,00 €
Averna 32% vol.	2 cl	3,90 €

* mit Farbstoff

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

Apollinaris <i>Selection oder Silence (Flasche)</i>	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	7,00 €
Coca-Cola ^{1,2,3} , Fanta ^{2,3} , Spezi ^{1,2,3} , Sprite ³ .	0,33 l	4,00 €
Vio Apfelschorle	0,3 l	4,50 €
Vio Johannisbeereschorle	0,3 l	4,50 €
Vio Bio Lemon ⁴	0,3 l	4,50 €

KAFFEE

Kaffee ¹	Tasse	3,00 €
Espresso ¹	Tasse	3,00 €
Espresso doppio ¹	Tasse	5,00 €
Cappuccino ¹	Tasse	4,00 €

HOCHWERTIGE TEESORTEN

Japan Sencha Extra Fine <i>Grüner Tee der Sencha-Spitzenqualität</i>	las 0,3 l	4,00 €
Pitta <i>Kräutermischung mit Minze, Himbeerblätter und Lemongras</i>	las 0,3 l	4,00 €
Earl Grey Nr. 69 <i>Schwarzer Teeklassiker mit zitrusähnlichen Geschm</i>	las 0,3 l	4,00 €
Früchteparadies <i>Fruchtiger Geschmack nach Erdbeeren u. Aprikosen</i>	las 0,3 l	4,00 €

BIER

Bitburger Pils	0,3 l	4,00 €
Bitburger Pils/Radler	0,3 l	4,00 €
Paulaner Kristall-, Hefe-, oder Dunkelweizen	0,5 l	5,00 €
Paulaner Hefeweissbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,00 €
Bitburger Drive <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	4,00 €

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsstoffen, 4 chininhaltig

GETRÄNKE

PROSECCO / SPUMANTE / CHAMPAGNE

Prosecco Frizzante IGT Bianca Vigna Cult Prosecco 11% vol. 0,75 l 26,00 €

Prosecco BRUT Spumante V.S.A.Q. 0,75 l 32,00 €

Contratto Millesimato Brut 2007 0,75 l 65,00 €

GRAPPA

Villa Massari Riserva 5 anni 42% vol. Grappa di Prosecco 2 cl 5,00 €

Bortolo Nardini 50% vol. Acquavite di Vinaccia Bianca 2 cl 4,00 €

Podere Rocche dei Manzoni 45% vol. Grappa di Barolo 2 cl 7,50 €

Berta ELISI 10 Jahre in Barrique gereift 43% vol. 2 cl 8,00 €

Berta Tre Soli Tre 45% vol. Grappa Nebbiolo da Barolo 2 cl 12,00 €

BRANDY / COGNAC

Vecchia Romagna Etiche. Nera 38% vol. 2 cl 5,00 €

Cardenal Mendoza Brandy 42% vol. 2 cl 6,00 €

Remy Martin V.S.O.P. Cognac 40% vol. 2 cl 7,00 €

WHISKY

Jim Beam Black Label Bourbon 43% vol. 2 cl 6,00 €

Jack Daniels Bourbon 43% vol. 2 cl 6,00 €

Chivas Regal 12 years old Skotch 43% vol. 2 cl 8,00 €

OFFENE FLASCHENWEINE

W E I S S	0,2 l
Chardonnay IGT Cantina Valpantena Veneto, 100% Chardonnay	6,50 €
Pinot Grigio IGT Cantina Valpantena Veneto, 100% Pinot Grigio	6,70 €
Verdicchio Castelli Di Jesi DOC Cantina Santa Barbara Marche, 100% Verdicchio	6,80 €
Falanghina IGT Cantina Nuges Campania, 100% Falanghina	7,50 €
Sauvignon DOC Südtirol Cantina Tramin Trentino Alto Adige, 100% Sauvignon	8,00 €
ROSÉ	0,2 l
Bardolino Chiaretto DOC Cantina Valpantena Veneto, 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Veronese	6,50 €
Parüss Rosato Cantina Parusso Piemonte 100% Barolo-Rebsorte Nebbiolo	8,00 €
W E I N S C H O R L E	0,2 l
Schorle rot / rose / weiß	5,50 €
R O T	0,2 l
Montepulciano D'Abruzzo DOC Cantina Frentana Abruzzo, 100% Montepulciano	6,50 €
Rosso Piceno DOC Cantina Santa Barbara Marche, 80% Montepulciano 20% Sangiovese	6,50 €
Nero D'Avola Cusumano IGT Cantina Cusumano Sicilia, 100% Nero d'Avola	7,00 €
Valpolicella Superiore DOC Cantina Buglioni Veneto, 50% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Croatina	8,50 €