

APERITIV

PROSECCO MANGO
PROSECCO MIT MANGOSIRUP

0,1 L

6,5

EMPFEHLUNG DES HAUSES

VORSPEISEN

TRIGLIA RIPIENA

13,9

GEBRATENE ROTBARBENFILETS GEFÜLLT MIT AUBERGINE UND TOMATEN
DAZU IN ZITRONE MARINIERTER ROTKOHL UND KLEINE PERLEN

MINI ARANCINI SICILIANI

9,5

DREI KNUSPRIG FRITTIERTE REISBÄLLCHEN NACH SIZILIANISCHER ART
GEFÜLLT MIT HACKFLEISCH UND ERBSEN AUF FRISCHEM RUCCOLA UND
COCKTAILTOMATEN

HAUPTGERICHTE

TORTELLONI AL TARTUFO

16,9

MIT TRÜFFEL GEFÜLLTE TORTELLONI IN EINER CREMIGEN
ZITRONEN-SAHNE-SAUCE

MERLUZZO ALLA GRIGLIA

20,5

GEGRILLTES KABELJAUFILET AUF EINEM KÜRBISRISOTTO
DAZU LAUCH-CHIPS

FILETTO DI MAIALE

19,9

GEBRATENES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL DAZU TAGLIOLINI
IN EINER CREMIGEN RAHM-SAUCE MIT STEINPILZEN UND CHAMPIGNONS

SUPPEN

CREMA DI POMODORO

CREMIGE TOMATENSUPPE MIT PARMESANCREME UND
GERÖSTETEMBROT IN OLIVENÖL

6,9

SALATE

INSALATA VERDE VON RADICCHIO

VERSCHIEDENE GRÜNE SALATE DER SAISON MIT RADICCHIO

6,0

INSALATA MISTA

BUNTER SALAT AUS DIVERSEN GRÜNEN SALATEN, TOMATEN UND GURKEN

6,9

INSALATA CON VERDURE

BUNTER SALAT AUS DIVERSEN GRÜNEN SALATEN, TOMATEN, GURKEN
DAZU GEBRATENE ZWIEBELN UND GEMÜSE DER SAISON

10,9

INSALATA CON TONNO

BUNTER SALAT AUS DIVERSEN GRÜNEN SALATEN, TOMATEN UND GURKEN
DAZU THUNFISCH, ZWIEBELN UND OLIVEN

11,9

VORSPEISEN

BRUSCHETTA CLASSICA

GERÖSTETES ITALIENISCHES LANDBROT MIT FRISCHEN
TOMATENWÜRFEL UND KNOBLAUCH

6,9

INSALATA CAPRESE

TOMATE-BÜFFELMOZZARELLA MIT RUCCOLA UND
FRISCHEM BASILIKUM

12,5

CARPACCIO DI MANZO

HAUCHDÜNN GESCHNITTENE SCHEIBEN VOM RINDERFILET AN OLIVENÖL-ZITRONE-
VINAIGRETTE, GARNIERT MIT RUCCOLA UND PARMESANSPÄNEN

15,9

VITELLO TONNATO

DÜNN GESCHNITTENE KALBSRÜCKENSCHNITTEN MIT FEINER THUNFISCHSAUCE

14,9

ANTIPASTO MISTO PER DUE

DÜNN GESCHNITTENER PARMASCHINKEN, SALAMI MILANO DAZU GEBRATENES
GEMÜSE, GRANA PADANO UND OLIVEN

24,9

PIZZE VOM STEINOFEN

PIZZA PANE  5,5
OFENFRISCHES, GESCHNITTENES PIZZABROT MIT KNOBLAUCH
UND OLIVENÖL

PIZZA MARGHERITA  9,5
MIT TOMATENSAUCE UND FIOR DI LATTE MOZZARELLA

PIZZA RUCOLA 12,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RUCCOLA,
COCKTAILTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

PIZZA SALAMI 11,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA UND SALAMI MILANO

PIZZA RUSTICA 12,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, VORDERSCHINKEN*,
SALAMI MILANO UND CHAMPIGNONS

PIZZA TONNO 12,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, THUNFISCH,
KAPERN, ZWIEBELN UND OLIVEN

PIZZA TROPEA 14,5
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GORGONZOLA,
KALABRESISCHER SALAMI (SCHARF) UND TROPEA ZWIEBEL

PIZZA CALABRESE 13,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVEN UND
KALABRESISCHER SALAMI (SCHARF)

PIZZA PARMA 15,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RUCCOLA,
PARMASCHINKEN* UND GEHOBELTEM PARMESAN

PIZZA VERDURE  13,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA UND FRISCHEM
GEMÜSE DER SAISON

PIZZA FRUTTI DI MARE 16,9
MIT TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GARNELEN,
FRISCHE MUSCHELN UND LACHS

PASTA

PAPARDELLE POMODORINI  FRISCHE PAPARDELLE MIT EINER COCKTAILTOMATEN-SAUCE	13,9
RIGATONI AL FORNO RIGATONI IN TOMATEN-BECHAMELSAUCE, GARNIERT MIT SCHINKEN* UND HACKFLEISCH, ÜBERBACKEN MIT MOZZARELLA UND PARMESAN	13,9
LASAGNE AL FORNO IM STEINOFEN ÜBERBACKENE LASAGNE IN BÉCHAMEL-SAUCE, MIT HACKFLEISCH, ÜBERBACKEN MIT MOZZARELLA UND PARMESAN	13,9
CARAMELLE RICOTTA E SPINACI  HANDGEMACHTE NUDELTASCHEN MIT FRISCHKÄSE-SPINAT-FÜLLUNG IN EINER SAHNE-PARMESANSAUCE	15,5
SPAGHETTI E VONGOLE SPAGHETTI IN WEISSWEIN-SAUCE, MIT FRISCHEN VENUSMUSCHELN UND COCKTAILTOMATEN	20,9
STROZZAPRETI ALLA CALABRESE (ITAL. „PRIESTERWÜRGER“) FRISCHE, KURZE GESCHWUNGENE NUDELN, MIT EINEM IN VIEL ROTWEIN GESCHMORTEM RINDER-RAGOUT	16,9
GNOCCHI AL SALMONE HANDGEMACHTE GNOCCHI IN FEINER SAHNESAUCE, MIT FRISCHEN FILETSTÜCKEN VOM WILDLACHS	15,9
GNOCCHI CON FILETTO DI MANZO HANDGEMACHTE GNOCCHI MIT RINDERFILETSPITZEN, IN TOMATENSAUCE MIT COCKTAILTOMATEN	16,9
TAGLIOLINI CON GAMBERONI FRISCHE SCHMALE, WEIßE BANDNUDELN IN KRUSTENTIERSAUCE UND RIESENGARNELEN	17,9

FLEISCHGERICHTE

SCALOPPINE AL GORGONZOLA	26,9
GEBRATENES SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN FEINER GORGONZOLA, RAHM-SAUCE MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE	
BISTECCA DI MANZO	27,9
GEBRATENES RUMPSTEAK (ARGENTINISCHES RODEO STEAK, CA. 250 GR.) MIT GEMÜSE, GEBRATENE KARTOFFELN UND DEMI-GLACE	
FILETTO DI MANZO	34,9
GEBRATENES DEUTSCHES JUNGBULLENFILET (CA. 220 GR.) MIT GEMÜSE, GEBRATENE KARTOFFELN UND DEMI-GLACE	

FISCHGERICHTE

FILETTO DI SALMONE	23,5
GEDÜNSTETE LACHSTRANCHE MIT PROSECCO-RAHMSAUCE ZUCCHINI-TOMATENGEMÜSE UND GNOCCHI	
PESCE SPADA ALLA SICILIANA	26,9
GEBRATENES SCHWERTFISCHSTEAK MIT OLIVEN, KAPERN UND TOMATENSAUCE DAZU KARTOFFELN	
LOUP DE MER	25,5
GEBRATENE, FRISCHE FILETS VOM WOLFSBARSCH MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE UND GEBRATENE KARTOFFELN	
PESCE MISTO	27,9
GEBRATENE, EDELFISCHFILETS VOM WOLFSBARSCH (LOUP DE MER), LACHS, RIESENGARNELN, VERSCHIEDENEM GEMÜSE UND GEBRATENE KARTOFFELN	

COLUMBIA MENÜ

37,9

VITELLO TONNATO

DÜNN GESCHNITTENE KALBSRÜCKENSCHNITTEN MIT
FEINER THUNFISCHSAUCE

ODER

CARPACCIO DI MANZO

AN OLIVENÖL-ZITRONE-VINAIGRETTE,
GARNIERT MIT RUCCOLA UND PARMESANSCHNITTEN

TAGLIOLINI CON GAMBERONI

SCHMALE, WEIßE BANDNUDELN IN KRUSTENTIERSAUCE
UND RIESENGARNIELEN

ODER

STROZZAPRETI ALLA CALABRESE

KURZE GESCHWUNGENE NUDELN MIT ROTWEIN GESCHMORTEM
RINDER-RAGOUT

TIRAMISU

IN ESPRESSO GETRÄNKTE LÖFFELBISKUITS UNMANTELT MIT EINER
MASCARPONE-EIGELB-CRÈME, DEKORIERT MIT SCHOKOLADENPULVER

ODER

PANNA COTTA

GEKOCHTE SAHNECREME MIT OBSTESALAT

NACHSPEISEN

GELATO 	3,0
1 KUGEL VANILLEEIS	
SORBETTO 	3,9
1 KUGEL ZITRONEN- ODER MARACUJASORBET	
CAFFÉ AFFOGATO 	5,5
VANILLE-EIS ÜBERGOSSEN MIT ESPRESSO	
PANNA COTTA	6,9
GEKOCHTE SAHNECREME MIT OBSTSALAT	
TIRAMISU 	6,9
IN ESPRESSO GETRÄNKTE LÖFFELBISCUITS UNMANTELT MIT EINER MASCARPONE-EIGELB-CRÈME, DEKORIERT MIT SCHOKOLADENPULVER	
TARTUFO AL LIMONCELLO	7,0
HALBGEFRORENES AUS FEINER LIMONEN-CRÈME UND AROMA, BEDECKT MIT BAISERSTÜCKCHEN, KERN AUS LIMONENLIKÖR	
SOUFFLE AL CIOCCOLATO	8,5
KLEINER BISCUITKUCHEN GEFÜLLT MIT EINER EDLEN, HOCHWERTIGEN SCHOKOCCREME, SERVIERT MIT EINER KUGEL VANILLEEIS	
SEMIFREDDO AL CROCCANTINO	8,5
HALBGEFRORENES PARFAIT MIT KARMELISIERTEN MANDELN	

CAFFÉ

CAFFÉ	TASSE	2,8
ESPRESSO	TASSE	2,8
ESPRESSO DOPPIO	TASSE	4,5
CAPPUCCINO	TASSE	3,9

TÉ

JAPAN SENCHA EXTRA FINE GRÜNER TEE DER SENCHA-SPITZENQUALITÄT GREEN JAPANESE SENCHA TEA	0,30 L	3,9
PITTA KRÄUTERMISCHUNG MIT MINZE, HIMBEERBLÄTTER UND ZITRONENGRAS HERBAL MIXTURE WITH MINT, RASPBERRY LEAVES AND LEMONGRASS	0,30 L	3,9
EARL GREY NR. 69 SCHWARZER TEEKLASSIKER MIT ZITRUSÄHNLICHEM GESCHMACK BLACK TEA WITH BERGAMOT AROMA	0,30 L	3,9
FRÜCHTEPARADIES FRUCHTIGER GESCHMACK NACH ERDBEEREN UND APRIKOSEN FRESH STRAWBERRY AND APRICOT	0,30 L	3,9

APERITIVI

BIANCA VIGNA CULT PROSECCO IGT 11% VOL.	0,1 L	5,0
APEROL SPRITZ 11% VOL.	0,1 L	6,5
LIMONCELLO SPRITZ 30% VOL.	0,1 L	6,5
CAMPARI SODA / ORANGE 25 VOL.	4 CL	6,0
MARTINI BIANCO / ROSSO 15% VOL.	5 CL	5,0
SHERRY SANDEMANN DRY 15% VOL.	5 CL	5,0

SPUMANTI E CHAMPAGNE

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY BIANCA VIGNA – VENETO	0,75 L	32,0
MILLESIMATO VSDQ PAS DOSÉ CONTRATTO – PIEMONTE	0,75 L	65,0
SPUMANTE BRUT VSDQ “700” METODO CLASSICO CUSUMANO – SICILIA	0,75 L	49,0
SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ SANTA BARBARA – MARCHE	0,75 L	60,0
CHAMPAGNE ROYALE RÉSERVE BRUT PHILLIPPONAT – CHAMPAGNE	0,75 L	110

BEVANDE ANALCOLICHE

SAN PELLEGRINO	0,25 L	2,9
	0,75 L	6,5

ACQUA PANNA	0,25 L	2,9
	0,75 L	6,5

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT	0,33 L	3,8
----------------------------	--------	-----

FANTA, MEZZO MIX, SPRITE	0,33 L	3,8
--------------------------	--------	-----

APFEL- / JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,25 L	3,8
----------------------------------	--------	-----

VIO BIO LEMON	0,25 L	3,8
---------------	--------	-----

BIRRE

BITBURGER PILS	0,30 L	3,9
----------------	--------	-----

BITBURGER PILS RADLER	0,30 L	3,9
-----------------------	--------	-----

BITBURGER DRIVE ALKOHOLFREI	0,33 L	3,9
--	--------	-----

PAULANER KRISTALLWEIßBIER	0,50 L	4,5
---------------------------	--------	-----

PAULANER HEFEWEIßBIER ALKOHOLFREI	0,50 L	4,5
--	--------	-----

VINI BIANCHI

0,20 L 0,75 L

CHARDONNAY IGT CANTINA VALPANTENA
VENETO, 100% CHARDONNAY

6,5 19,9

PINOT GRIGIO IGT CANTINA VALPANTENA
VENETO, 100% PINTO GRIGIO

6,8 21,0

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC CANTINA SANTA BARBARA
MARCHE, 100% VERDICCHIO

6,8 22,0

SAUVIGNON DOC SÜDTIROL CANTINA TRAMIN
TRENTINO ALTO ADIGE, 100% SAUVIGNON

7,9 27,5

VINI ROSATI

0,20 L 0,75 L

BARDOLINO CHIARETTO DOC CANTINA VALPANTENA
VENETO, 60% CORVINA, 20% RONDINELLA, 20% VERONESE

6,5 19,5

PARÜSS ROSATO CANTINA PARUSSO
PIEMONTE 100% BAROLO-REBSORTE NEBBIOLO

7,9 27,5

VINI ROSSI

0,20 L 0,75 L

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CANTINA FRENTANA
ABRUZZO, 100% MONTEPULCIANO

6,8 21,0

ROSSO PICENO DOC CANTINA SANTA BARBARA
MARCHE, 80% MONTEPULCIANO, 20% SANGIOVESE

6,8 21,0

NERO D'AVOLA CUSUMANO IGT CANTINA CUSUMANO
SICILIA, 100% NERO D'AVOLA

7,0 24,5

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC CANTINA BUGLIONI
VENETO, 50% CORVINA, 20% CORVINONE, 25% RONDINELLA, 5% CROATINA

8,5 29,0