

Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie GRinder-Carpaccio — Rinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	
Sherry 12 medium, dry Campari-Soda mit Mineralwasser Campari-Orange mit Orangensaft 5 cl Campari-Orange mit Orangensaft 5 cl Campari-Orange mit Orangensaft 5 cl Campari-Spritz mit Mineralwasser und Prosecco 0,201 Prosecco-Apérol Spritz 18-12 0,201 Prosecco-Holunder Spritz 18-12 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoncello, Minze 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoncello, Minze 0,201 Sarti-Spritz Arti rosa, Prosecco, Estilikum 0,201 Sarti-Spritz Arti rosa, Prosecco, Estilikum 0,201 Sarti-Spritz Arti rosa, Prosecco, Estilikum 0,201 Sanbitter¹ alkobolfreier Apéritif 0,101 ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta ^ 2 Sitick, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J. II gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C.D. G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C. J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Twit Delmanten, frischen Champignons und gebobeltem Parmesankäse Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüscher Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons	5,90
Campari¹Orange mit Orangensaft 5 cl Campari¹Spritz mit Mineralwasser und Prosecco 0,201 Prosecco Valdo¹² italienicker Sekt, trocken 0,101 Prosecco-Apérol Spritz ¹····¹ 0,201 Prosecco-Holunder Spritz ¹····¹ 0,201 Prosecco-Holunder Spritz ¹····¹ 0,201 Campari Prosecco, Limoncello, Minze 0,201 Casto Mio Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sanbitter¹ alkoholfreier Apéritif 0,101 ANTIPASTI — VORSPEISEN Bruschetta ^ 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico Gaiifel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G-J-H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie Gainder-Carpaccio — Rinder-Carpaccio — Rinder-Carpaccio — Rinderleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G-D-G Feine Kallbifleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B-C-J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto di Verdura Bisflebmilch-Mazzarella — Pitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G-J Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata di Pomodoro Iomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Pomodoro Iomatensalat mit Schafikäse Insalata di Rucola G Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüscuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	5,90
Campari Spritz mit Mineralwasser und Prosecco 0,201 Prosecco-Apérol Spritz 1-8,11 0,201 Prosecco-Holunder Spritz 1-8,12 0,201 Prosecco-Holunder Spritz 1-8,12 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoncello, Minze 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoncello, Minze 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Estilikum 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sanbitter' alkoholfreter Apéritif 0,101 ANTIPASTI — VORSPEISEN Bruschetta A 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico Gibiffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G-1-11 gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie Gibiffel-Mozzarella mit Busilikum und Tomaten Vitello Tonnato C-10-G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare 10-C-1 Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C-10-G Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G-1 Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Iomatensdat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Pomodoro Iomatensdat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnschenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemischer Salat mit Hähnschenbrust, frischen Champignons	6,90
Prosecco Valdo 12 italienischer Sekt, trocken O.201 Prosecco-Apérol Spritz 1-8-12 O.201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoncello, Minze O.201 Rosato Mio Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum O.201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser O.201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser O.201 Sanbitter¹ alkoholfreier Apéritif O.101 ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta ^A 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico Gaffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J-H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie Grinch Alboritani di Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G Bilffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Rucola Gemischer Natat mit Echafskäse Insalata di Rucola Gemischer Salat mit Schafskäse Insalata mit Gerrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemischer Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons	7,90
Prosecco-Apérol Spritz. 1-8-12 0,201 Prosecco-Holunder Spritz. 1-8-12 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoncello, Minze 0,201 Rosato Mio Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sanbitter¹ alkoholfreier Apéritif 0,101 ANTIPASTI — VORSPEISEN Bruschetta ^2 2.5tück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico Gaifel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G-1-11 gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie Grinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C-D. Geriene Kalbsfleischscheeiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B-C-J Meeresffüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C-D. G Baffehmich-Mozzarella — Vitello Tomnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G-J Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata mit Bomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüschter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons	8,50
Prosecco-Holunder Spritz 1,8,12 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoneello, Minze 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sanbitter¹ alkoholfreier Apéritif 0,101 ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta ^ 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.11 gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresffüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tomato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüscsuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	6,50
Prosecco-Holunder Spritz 1,8,12 0,201 Limoncello-Spritz Prosecco, Limoneello, Minze 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sanbitter¹ alkoholfreier Apéritif 0,101 ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta ^ 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.11 gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresffüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tomato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüscsuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	8,50
Rosato Mio Ramazzatti Rosato, Prosecco, Basilikum 0,201 Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser 0,201 Sanbitter¹ alkoholfreier Apéritif 0,101 ANTIPASTI — VORSPEISEN Bruschetta A 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Chertytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	8,50
Sarti-Spritz Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta A 2 Stick, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G Feine Kalbifleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfriichtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G Bäffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüscsuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	8,50
ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta A 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G-J-H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G-D-G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B-C-J Meeresfriichtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G-D-G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G-J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischer Salat Insalata di Ponodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischer Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemisestuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	8,50
ANTIPASTI – VORSPEISEN Bruschetta A 2 Stitck, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Biffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Marc B.C.J Meeresfriichtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Biffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafikäse Insalata di Rucola G Rucolaslat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gebobelten Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemäsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	8,50
Bruschetta A 2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafikäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	5,90
2 Stick, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico G Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G Rinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gebobeltem Parmesankäse Insalata di Rucola Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons und gebobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	
Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten Formaggio di Capra G.J.H gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie G. Rinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato G.D.G. Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J. Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago G.D.G. Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J. Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G. Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G. Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	3,90
gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie GRinder-Carpaccio — Rinder-Carpaccio — Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C.D.G Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella — Vitello Tonnato — Rinder-Carpaccio — gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE — SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con peccorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	12,90
Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan Vitello Tonnato C.D.G Feine Kalbifleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	15,50
Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern Insalata di Frutti di Mare B.C.J Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	15,50
Meeresfrüchtesalat Antipasto di Verdura gegrilltes und eingelegtes Gemüse Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafiskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	14,50
Antipasto Al Lago C.D.G Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata on pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	16,90
Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen) Formaggi Misti G.J Gemischter Käseteller INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	12,90
INSALATE – SALATE Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con peccorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	19,90
Insalata mista Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	16,90
Gemischter Salat Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum Insalata con pecorino ^G Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola ^G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	7,90
Gemischter Salat mit Schafskäse Insalata di Rucola ^G Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	8,50
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse Insalata di Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE – SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	11,90
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons MINESTRE — SUPPEN Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	11,50
Minestrone Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	14,90
Gemüsesuppe Crema al pomodoro Tomatensuppe	
Tomatensuppe	7,90
Zuppa di pesce B, D, I	7,90
Fischsuppe mit Edelfisch	13,50

LE PIZZE – PIZZA	
Margherita ^{A.G} mit Tomatensauce und Käse	9,90
Salame ^{A, G} mit Salami	10,90
Prosciutto Cotto e Funghi ^{A.G} mit gekochtem Schinken und frischen Champignons	11,50
Mista ^{A.G} mit Salami, gekochter Schinken, frische Champignons und Peperoni (mild)	13,50
ortolana ^{A, G} mit verschiedenen Gemüse der Saison	12,90
Mozzarella di Bufala, Pomodorini e Basilico ^{A.G} mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	14,90
Rucola e Parmiggiano ^{A, G}	13,50
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern Diavola A.G	12,50
mit scharfer Salami, scharfe Peperoni Spinaci e Gorgonzola ^{A. G}	13,50
mit Spinat und Gorgonzola Parma ^{A.G}	14,90
mit Rucolasalat, Rohschinken und Parmesan Tonno e Cipolla ^{A.G.D}	13,90
mit Thunfisch und roten Zwiebeln Frutti di mare ^{A.B.D.G}	16,50
<i>mit Meeresfrüchten</i> Scampi e salmone ^{A. B. D. G}	16,90
mit Scampi, Knoblauch und Lachs	
Vegana ^A ohne Käse, mit Tomatensauce, Spinat, getrockneten Tomaten und Artischocken	12,90
BIANCHE – OHNE TOMATENSAUC	E
Caprino e pere ^{A,G} mit Ziegenkäse und Birne	13,90
Quattro formaggi ^{A. G} mit 4 Sorten Käse	13,90
LE PASTE – NUDELGERICHTE Spaghetti al Pomodoro A.C. Spaghetti al Pomodoro A.C.	10,90
mit Tomatensauce und Basilikum Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A. C}	11,90
mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoni, scharf Spaghetti Carbonara ^{A.C.G.}	12,90
mit Speck, Sahne und Ei Spaghetti all'Amatriciana ^{A.C}	12,90
mit Speck, Zwiebeln und Petersilie in Tomatensauce Spaghetti Bolognese A.C.1	12,90
mit Rinderhackragout und Tomatensauce Spaghetti con scampi ^{A.C.D}	16,90
mit Scampi, Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in leichter Tomatensauce	
Spaghetti Frutti di mare ^{A.B.C} mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißweintomatensauce	16,90
Penne alla Arrabiata ^{A.C} kurze Nudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Tomatensauce	12,50
Penne Gorgonzola ^{A.C.G} kurze Nudeln mit Gorgonzolasauce und Brokoli	13,90
Penne Ortolana ^{A, C}	12,90
kurze Nudeln mit frischem Gemüse der Saison in Tomatensauce Penne con Punte di Filetto e Funghi ^{A.C.G}	16,90
kurze Nudeln mit Filetspitzen und ^G rischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce	•
Tagliatelle con Pollo ^{A.C} Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse in leichter Tomaten-Kräuter-Sauce	14,90
Tagliatelle con salmone ^{A.B.C.D.I} Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Sellerie und Zwiebeln in Hummer-Sahne-Sauce	15,90
Tagliatelle con Maiale, Crema di Parmigiano ^{A.C.G} Hausgemachte Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, in Parmesancreme	14,90
th Tarmesancreme Lasagne al Forno A.C.G.I mit Rinderhackragout und Bechamelsauce	12,90

RISOTTO		DOLCI – DESS	ERT	
Risotto Ortolano	15,90	Tiramisú ^{A, G}		7,50
lrborio-Reis mit frischen Gemüse der Saison in Tomatensauce		Panna cotta ai frutti di bosco ^{A, G}		7,50
isotto Al Lago ^G	20,90	Tartufo classico G, H		7,50
rborio-Reis mit Rinderfiletspitzen, frischen Champignons		Tartufo affogato al caffé ^{G, H}		8,50
n Parmesancreme		Tartufo mit Eierlikör ^{G, H}		8,50
Gisotto Frutti di mare B.D.1	21,90	Cassata al siciliana (mit kandierten Früchten) G. H		8,90
Arborio-Reis mit Meeresfrüchten in Weißwein-Kräuter-Sauce		Gelato misto G, H		7,50
PER BAMBINI - KINDERGERICHTI	Ξ.	BEVANDE CALDE – HEISS	SE GETRÄNKE	,
		Espresso	Tasse	2,90
Spaghetti Bambino ^{A.C} nit Tomatensauce oder Bolognese	7,50	Espresso Macchiato	Tasse	3,30
	7.50	Doppelter Espresso	Tasse	4,50
i zza Bambino ^{A.G} Iargherita oder Salami	7,50	Kaffee	Tasse	3,50
		Kaffee koffeinfrei	Tasse	3,50
		Cappuccino	Tasse	3,90
PIATTO FORTE DI PESCE – FISCH		Latte Macchiato	Glas	5,50
Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse		Tee diverse Sorten	Glas	2,90
lletto di salmone alla griglia ^D isches Filet vom norwegischen Lachs vom Grill	23,50	BEVANDE FREDDE – KAL		
· ·	25.50	Coca Cola 1, koffeinhaltig	0,201 2,90	0,40 4,90
lmone con gamberetti in salsa di aragosta ^{B.D.G} sches Filet vom norwegischen Lachs mit Krabben in Hummersauce	25,50	Coca Cola zero 1, koffeinhaltig	2,90	4,90
· ·		Fanta 1,5	2,90	4,90
letto di Salmone al Senape A, D, G, J	24,90	Sprite ⁴	2,90	4,90
sches Filet vom norwegischen Lachs auf Senfsauce		Faßbrause ¹	2,90	4,90
Scampi alla griglia ^B Großgarnelen vom Grill	31,50	Spezi Cola 1, koffeinhaltig und Fanta 1,5	2,90	4,90
		Schweppes Tonic Water ³	3,50	6,50
campi al forno con aglio, olio e prezzemolo ^B	33,50	Schweppes Bitter Lemon ³	3,50	6,50
roßgarnelen in Olivenöl, Knoblauch – aus dem Ofen		Schweppes Ginger Ale 1	3,50	6,50
ampi al pepe rosa ^{B, D, G, J}	33,50	Apfelsaft, naturtrüb	3,50	6,50
oßgarnelen mit rosa Pfeffer in Hummersauce	33,30	Orangensaft	3,50	6,50
T. 1. C. C.		Sauerkirschnektar	3,50	6,50
ages-Fisch auf Anfrage		Bananennektar	3,50	6,50
		Kiba	3,50	6,50
DI POLLO – VOM HUHN		Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	2,90	4,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse			<u>Fl. 0,25 l</u>	<u>Fl. 0,7</u>
ollo alla griglia ^G	17,50	San Pellegrino italianisches Mineralwasser	3,30	6,90
lähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	40.50	Aqua Panna italienisches stilles Wasser	3,30	6,90
ollo con Funghi e Pepe verde ^c lähnchenhrustfilet auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce	18,50	BIRRE – BIERE		
ollo con Gorgonzola ^G	18,50	Radeberger Pils vom Fass	0,31	3,90
ähnchenbrustfilet mit Gorgonzola-Sahne-Sauce		Radeberger Pils vom Fass	0,51	5,50
		Radeberger gespritztes	0,31	3,90
		Cola, Fanta oder Sprite		
			0.51	
DI MAIALE – VOM SCHWEIN Zu allen Fleischerrichten servieren wir Taussarmüse		Radeberger gespritztes Cola, Fanta oder Sprite	0,51	5,50
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse	40.00		0,5 l Fl. 0,50 l	
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G	19,90	Cola, Fanta oder Sprite		5,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauc	e	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell	Fl. 0,501	5,90 5,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauco voltini di Maiale ^G		Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall	Fl. 0,50 l Fl. 0,50 l	5,90 5,90 5,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse lletto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauc twoltini di Maiale ^G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce	21,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel	Fl. 0,50 l Fl. 0,50 l Fl. 0,50 l	5,90 5,90 5,90 5,90
	e	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei	Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,531	5,50 5,90 5,90 5,90 5,90 3,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse iletto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G chweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauco nvoltini di Maiale ^G chweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce altimbocca alla Romana	21,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,331	5,90 5,90 5,90 5,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse iletto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G chweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauch twoltini di Maiale ^G chweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce altimbocca alla Romana chweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	21,90 20,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC	Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,331 I –	5,90 5,90 5,90 5,90 3,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale ^G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce sltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce	21,90 20,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei	Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,331	5,90 5,90 5,90 5,90 3,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale ^G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce ltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	21,90 20,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein	Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,501 Fl. 0,331 I – CHE WEINE	5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 26,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce litimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia G	21,90 20,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 I — CHE WEINE 0,201 0,501 7,50 14,90 6,50 12,90	5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 l 26,90 22,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce ltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia G nderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	21,90 20,90 20,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein Vino Rosé – Roséwein	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 I — CHE WEINE 0,201 0,501 7,50 14,90 6,50 12,90 0,201 0,501	5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 26,90 22,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale ^G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce ltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia ^G nderfilet vom Grill mit Kräuterbutter letto ai Funghi ^G	21,90 20,90 20,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 I — CHE WEINE 0,201 0,501 7,50 14,90 6,50 12,90	5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 26,90 22,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale ^G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce ltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia ^G nderfilet vom Grill mit Kräuterbutter letto ai Funghi ^G	21,90 20,90 20,90 33,50	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein Vino Rosé – Roséwein	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 I — CHE WEINE 0,201 0,501 7,50 14,90 6,50 12,90 0,201 0,501	5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 26,90 22,90 1,00 26,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce ltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia G nderfilet vom Grill mit Kräuterbutter letto ai Funghi G nderfilet in Champignon-Sahnesauce letto al Pepe verde G	21,90 20,90 20,90 33,50	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein Vino Rosé – Roséwein Bardolino Chiaretto trocken	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 I — CHE WEINE 0,201 0,501 7,50 14,90 6,50 12,90 0,201 0,501 7,50 14,90	5,90 5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 26,90 26,90 1,00
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce lltimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia G inderfilet vom Grill mit Kräuterbutter letto ai Funghi G inderfilet in Champignon-Sahnesauce letto al Pepe verde G inderfilet mit grüner Pfeffer-Sahnesauce	21,90 20,90 20,90 33,50 34,90 34,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein Vino Rosé – Roséwein Bardolino Chiaretto trocken Vino Rossi – Rotwein Lambrusco Perlwein lieblich Chianti trocken	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 FI. 0,331 FI. 0,301 FI. 0,301 FI. 0,301 7,50 14,90 6,50 12,90 0,201 0,501 7,50 14,90 0,201 0,501 6,50 12,90 0,201 0,501 6,50 12,90 8,90 16,90	5,900 5,900 5,900 3,900 1,001 26,900 1,001 22,900 28,900
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce voltini di Maiale ^G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce slitimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola hweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND Black Angus (argentinisch) ca. 220 g letto alla griglia ^G inderfilet vom Grill mit Kräuterbutter letto ai Funghi ^G inderfilet in Champignon-Sahnesauce letto al Pepe verde ^G inderfilet mit grüner Pfeffer-Sahnesauce letto al Gorgonzola ^G	21,90 20,90 20,90 33,50 34,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein Vino Rosé – Roséwein Bardolino Chiaretto trocken Vino Rossi – Rotwein Lambrusco Perlwein lieblich	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 FI. 0,331 FI. 0,301 FI. 0,301 FI. 0,301 7,50 14,90 6,50 12,90 0,201 0,501 7,50 14,90 0,201 0,501 7,50 14,90 0,201 0,501 6,50 12,90	5,90 5,90 5,90 3,90 1,00 26,90 22,90 1,00 1,00 22,90 28,90
Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse letto di Maiale con Funghi e Pepe verde G hweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauca twoltini di Maiale G hweinefiletröllchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce ultimbocca alla Romana hweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce letto di Maiale al Pizzaiola shweinemedaillons mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce DI MANZO – VOM RIND	21,90 20,90 20,90 33,50 34,90 34,90	Cola, Fanta oder Sprite Schöfferhöfer Weißbier hell Schöfferhöfer Weißbier kristall Schöfferhöfer Weißbier dunkel Schöfferhöfer Weißbier alkoholfrei Radeberger alkoholfrei VINI APERT OFFENE ITALIENISC Vino Bianchi – Weißwein Pinot Grigio trocken Frizzantino lieblicher Perlwein Vino Rosé – Roséwein Bardolino Chiaretto trocken Vino Rossi – Rotwein Lambrusco Perlwein lieblich Chianti trocken	FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,501 FI. 0,331 FI. 0,331 FI. 0,301 FI. 0,301 FI. 0,301 7,50 14,90 6,50 12,90 0,201 0,501 7,50 14,90 0,201 0,501 6,50 12,90 0,201 0,501 6,50 12,90 8,90 16,90	5,900 5,900 5,900 3,900 1,001 26,900 1,001 22,900

BRANDY, WEINBRAND & COGNAC Vecchia Romagna italienischer Brandy 4,90 Rémy Martin V.S.O.P. Cognac 2 cl 7,50 Hennessy V.S.O.P. Cognac 2 cl 7,50 WHISKY Ballantine's 1 4 cl 8.90 Chivas Regal¹ 12 years 4 cl 8,90 Jack Daniels Tennessee 4 cl 8,90 Canadian Club¹ 12 years 4 cl 8,90 **KLARE** Wodka 2 cl 3,00 Malteserkreuz Aquavit 2 cl 3,00 Schladerer Williamsbirne 2 cl 3,00 Tequila weiß oder braun 2 cl 3,00 **GRAPPA** Grappa di casa 2 cl 3,90 Grappa di barolo 2 cl 6,90 Grappa di primitivo 2 cl 6,90

Grappa di Prosecco

LIKÖRE & BIT	TER	
Amaretto 1	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	3,50
Batida de Coco	2 cl	3,50
Amaro Averna	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
LONGDRINKS & C	OCKTAILS	
Gin-Tonic (Hendricks)	4 cl	12,50
Gin-Tonic (Bombay)	4 cl	8,90
Cuba Libre 1, koffeinhaltig	4 cl	8,90
Batida de Coco-Kirschnektar	4 cl	8,90

Allergene:

2 cl

6,90

A enthält glutenartige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

C enthält Eier oder Eiererzeugnisse

D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse

G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

J enthält Senf oder Senferzeugnisse

K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid oder Sulfide

M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus

N Weichtiere oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Säuerungsmittel 5 mit Konservierungsmittel 6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylaninquelle 8 chininhaltig 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul 11 Taurin 12 enthält Sulfite 13 Geschmacksverstärker 14 geschwärzt

* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phospaht

Alle Preise in EURO, inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer

