



APÉRITIVI

Martini ^{1,12} <i>bianco, rosso, extra dry</i>	5 cl	5,90
Sherry ¹² <i>medium, dry</i>	5 cl	5,90
Campari ¹ Soda <i>mit Mineralwasser</i>	5 cl	6,90
Campari ¹ Orange <i>mit Orangensaft</i>	5 cl	7,90
Campari ¹ Spritz <i>mit Mineralwasser und Prosecco</i>	0,20 l	8,50
Prosecco Valdo ¹² <i>italienischer Sekt, trocken</i>	0,10 l	6,50
Prosecco-Apérol Spritz ^{1,8,12}	0,20 l	8,50
Prosecco-Holunder Spritz ^{1,8,12}	0,20 l	8,50
Limoncello-Spritz <i>Prosecco, Limoncello, Minze</i>	0,20 l	8,50
Rosato Mio <i>Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	0,20 l	8,50
Sarti-Spritz <i>Sarti rosa, Prosecco, Zitrone, Mineralwasser</i>	0,20 l	8,50
Sanbitter ¹ <i>alkoholfreier Apéritif</i>	0,10 l	5,90

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Bruschetta ^A <i>2 Stück, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch</i>	3,90
Caprese di Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico ^G <i>Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Tomaten</i>	12,90
Formaggio di Capra ^{G,J,H} <i>gebratene Ziegenkäse-Zucchini-Mantel auf Senf-Pistazien-Spiegel</i>	15,50
Carpaccio di Manzo con Insalata di Rucola e Parmigiano a Scaglie ^G <i>Rinder-Carpaccio – Rinderfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan</i>	15,50
Vitello Tonnato ^{C,D,G} <i>Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Sauce und Kapern</i>	14,50
Insalata di Frutti di Mare ^{B,C,J} <i>Meeresfrüchtesalat</i>	16,90
Antipasto di Verdura <i>gegrilltes und eingelegtes Gemüse</i>	12,90
Antipasto Al Lago ^{C,D,G} <i>Büffelmilch-Mozzarella – Vitello Tonnato – Rinder-Carpaccio – gegrilltes Gemüse (2 Personen)</i>	19,90
Formaggi Misti ^{G,J} <i>Gemischter Käseteller</i>	16,90

INSALATE – SALATE

Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	7,90
Insalata di Pomodoro <i>Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum</i>	8,50
Insalata con pecorino ^G <i>Gemischter Salat mit Schafskäse</i>	11,90
Insalata di Rucola ^G <i>Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse</i>	11,50
Insalata di Pollo <i>Gemischter Salat mit Hähnchenbrust, frischen Champignons</i>	14,90

MINESTRE – SUPPEN

Minestrone <i>Gemüsesuppe</i>	7,90
Crema al pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	7,90
Zuppa di pesce ^{B,D,I} <i>Fischsuppe mit Edelfisch</i>	13,50

LE PIZZE – PIZZA

Margherita ^{A,G} <i>mit Tomatensauce und Käse</i>	9,90
Salame ^{A,G} <i>mit Salami</i>	10,90
Prosciutto Cotto e Funghi ^{A,G} <i>mit gekochtem Schinken und frischen Champignons</i>	11,50
Mista ^{A,G} <i>mit Salami, gekochter Schinken, frische Champignons und Peperoni (mild)</i>	13,50
Ortolana ^{A,G} <i>mit verschiedenen Gemüse der Saison</i>	12,90
Mozzarella di Bufala, Pomodorini e Basilico ^{A,G} <i>mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum</i>	14,90
Rucola e Parmigiano ^{A,G} <i>mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	13,50
Diavola ^{A,G} <i>mit scharfer Salami, scharfe Peperoni</i>	12,50
Spinaci e Gorgonzola ^{A,G} <i>mit Spinat und Gorgonzola</i>	13,50
Parma ^{A,G} <i>mit Rucolasalat, Rohschinken und Parmesan</i>	14,90
Tonno e Cipolla ^{A,G,D} <i>mit Thunfisch und roten Zwiebeln</i>	13,90
Frutti di mare ^{A,B,D,G} <i>mit Meeresfrüchten</i>	16,50
Scampi e salmone ^{A,B,D,G} <i>mit Scampi, Knoblauch und Lachs</i>	16,90
Vegana ^A <i>ohne Käse, mit Tomatensauce, Spinat, getrockneten Tomaten und Artischocken</i>	12,90

BIANCHE – OHNE TOMATENSAUCE

Caprino e pere ^{A,G} <i>mit Ziegenkäse und Birne</i>	13,90
Quattro formaggi ^{A,G} <i>mit 4 Sorten Käse</i>	13,90

LE PASTE – NUDELGERICHTE

Spaghetti al Pomodoro ^{A,C} <i>mit Tomatensauce und Basilikum</i>	10,90
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A,C} <i>mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoni, scharf</i>	11,90
Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} <i>mit Speck, Sahne und Ei</i>	12,90
Spaghetti all'Amatriciana ^{A,C} <i>mit Speck, Zwiebeln und Petersilie in Tomatensauce</i>	12,90
Spaghetti Bolognese ^{A,C,I} <i>mit Rinderhackragout und Tomatensauce</i>	12,90
Spaghetti con scampi ^{A,C,D} <i>mit Scampi, Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in leichter Tomatensauce</i>	16,90
Spaghetti Frutti di mare ^{A,B,C} <i>mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißweintomatensauce</i>	16,90
Penne alla Arrabbiata ^{A,C} <i>kurze Nudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Tomatensauce</i>	12,50
Penne Gorgonzola ^{A,C,G} <i>kurze Nudeln mit Gorgonzolasauce und Brokoli</i>	13,90
Penne Ortolana ^{A,C} <i>kurze Nudeln mit frischem Gemüse der Saison in Tomatensauce</i>	12,90
Penne con Punta di Filetto e Funghi ^{A,C,G} <i>kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	16,90
Tagliatelle con Pollo ^{A,C} <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse in leichter Tomaten-Kräuter-Sauce</i>	14,90
Tagliatelle con salmone ^{A,B,C,D,I} <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Sellerie und Zwiebeln in Hummer-Sahne-Sauce</i>	15,90
Tagliatelle con Maiale, Crema di Parmigiano ^{A,C,G} <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, in Parmesancreme</i>	14,90
Lasagne al Forno ^{A,C,G,I} <i>mit Rinderhackragout und Bechamelsauce</i>	12,90

RISOTTO		
Risotto Ortolano		15,90
<i>Arborio-Reis mit frischen Gemüse der Saison in Tomatensauce</i>		
Risotto Al Lago ^G		20,90
<i>Arborio-Reis mit Rinderfiletspitzen, frischen Champignons in Parmesancreme</i>		
Risotto Frutti di mare ^{B, D, I}		21,90
<i>Arborio-Reis mit Meeresfrüchten in Weißwein-Kräuter-Sauce</i>		

PER BAMBINI - KINDERGERICHTE		
Spaghetti Bambino ^{A, C}		7,50
<i>mit Tomatensauce oder Bolognese</i>		
Pizza Bambino ^{A, G}		7,50
<i>Margherita oder Salami</i>		

PIATTO FORTE DI PESCE – FISCH		
<i>Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse</i>		
Filetto di salmone alla griglia ^D		23,50
<i>frisches Filet vom norwegischen Lachs vom Grill</i>		
Salmon con gamberetti in salsa di aragosta ^{B, D, G}		25,50
<i>frisches Filet vom norwegischen Lachs mit Krabben in Hummersauce</i>		
Filetto di Salmone al Senape ^{A, D, G, J}		24,90
<i>frisches Filet vom norwegischen Lachs auf Senfsauce</i>		
Scampi alla griglia ^B		31,50
<i>Großgarnelen vom Grill</i>		
Scampi al forno con aglio, olio e prezzemolo ^B		33,50
<i>Großgarnelen in Olivenöl, Knoblauch – aus dem Ofen</i>		
Scampi al pepe rosa ^{B, D, G, J}		33,50
<i>Großgarnelen mit rosa Pfeffer in Hummersauce</i>		
Tages-Fisch auf Anfrage		

DI POLLO – VOM HUHN		
<i>Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse</i>		
Pollo alla griglia ^G		17,50
<i>Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>		
Pollo con Funghi e Pepe verde ^G		18,50
<i>Hähnchenbrustfilet auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce</i>		
Pollo con Gorgonzola ^G		18,50
<i>Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola-Sahne-Sauce</i>		

DI MAIALE – VOM SCHWEIN		
<i>Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse</i>		
Filetto di Maiale con Funghi e Pepe verde ^G		19,90
<i>Schweinfiletmedaillons auf frischen Champignons in grüner Pfefferrahmsauce</i>		
Involtni di Maiale ^G		21,90
<i>Schweinfiletrollchen mit Parmaschinken und Spinat in Gorgonzolasauce</i>		
Saltimbocca alla Romana		20,90
<i>Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>		
Filetto di Maiale al Pizzaiola		20,90
<i>Schweinemedallions mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce</i>		

DI MANZO – VOM RIND		
<i>Black Angus (argentinisch) ca. 220 g</i>		
Filetto alla griglia ^G		33,50
<i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>		
Filetto ai Funghi ^G		34,90
<i>Rinderfilet in Champignon-Sahnesauce</i>		
Filetto al Pepe verde ^G		34,90
<i>Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Sahnesauce</i>		
Filetto al Gorgonzola ^G		34,90
<i>Rinderfilet mit Gorgonzolasauce</i>		
Filetto al Vino Rosso		34,90
<i>Rinderfilet in Rotweinsauce</i>		

DOLCI – DESSERT		
Tiramisù ^{A, G}		7,50
Panna cotta ai frutti di bosco ^{A, G}		7,50
Tartufo classico ^{G, H}		7,50
Tartufo affogato al caffè ^{G, H}		8,50
Tartufo mit Eierlikör ^{G, H}		8,50
Cassata al siciliana (mit kandierten Früchten) ^{G, H}		8,90
Gelato misto ^{G, H}		7,50

BEVANDE CALDE – HEISSE GETRÄNKE		
Espresso	Tasse	2,90
Espresso Macchiato	Tasse	3,30
Doppelter Espresso	Tasse	4,50
Kaffee	Tasse	3,50
Kaffee <i>koffeinfrei</i>	Tasse	3,50
Cappuccino	Tasse	3,90
Latte Macchiato	Glas	5,50
Tee <i>diverse Sorten</i>	Glas	2,90

BEVANDE FREDDE – KALTE GETRÄNKE		
	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
Coca Cola ^{1, koffeinhaltig}	2,90	4,90
Coca Cola zero ^{1, koffeinhaltig}	2,90	4,90
Fanta ^{1, 5}	2,90	4,90
Sprite ⁴	2,90	4,90
Faßbrause ¹	2,90	4,90
Spezi <i>Cola</i> ^{1, koffeinhaltig} und Fanta ^{1, 5}	2,90	4,90
Schweppes Tonic Water ³	3,50	6,50
Schweppes Bitter Lemon ³	3,50	6,50
Schweppes Ginger Ale ¹	3,50	6,50
Apfelsaft, naturtrüb	3,50	6,50
Orangensaft	3,50	6,50
Sauerkirschnektar	3,50	6,50
Bananennektar	3,50	6,50
Kiba	3,50	6,50
Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	2,90	4,90

	<u>Fl. 0,25 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
San Pellegrino <i>italienisches Mineralwasser</i>	3,30	6,90
Aqua Panna <i>italienisches stilles Wasser</i>	3,30	6,90

BIRRE – BIERE		
Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	3,90
Radeberger Pils vom Fass	0,5 l	5,50
Radeberger gespritztes <i>Cola, Fanta oder Sprite</i>	0,3 l	3,90
Radeberger gespritztes <i>Cola, Fanta oder Sprite</i>	0,5 l	5,50
Schöfferhöfer Weißbier <i>hell</i>	Fl. 0,50 l	5,90
Schöfferhöfer Weißbier <i>kristall</i>	Fl. 0,50 l	5,90
Schöfferhöfer Weißbier <i>dunkel</i>	Fl. 0,50 l	5,90
Schöfferhöfer Weißbier <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,50 l	5,90
Radeberger <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	3,90

VINI APERTI – OFFENE ITALIENISCHE WEINE			
Vino Bianchi – Weißwein	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
Pinot Grigio <i>trocken</i>	7,50	14,90	26,90
Frizzantino <i>lieblicher Perlwein</i>	6,50	12,90	22,90
Vino Rosé – Roséwein	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
Bardolino Charetto <i>trocken</i>	7,50	14,90	26,90
Vino Rossi – Rotwein	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
Lambrusco Perlwein <i>lieblich</i>	6,50	12,90	22,90
Chianti <i>trocken</i>	8,90	16,90	28,90
Montepulciano <i>trocken</i>	7,50	14,90	26,90
Weinhaltige Getränke	<u>0,20 l</u>		
Schorle <i>weiß oder rot</i>	5,90		

BRANDY, WEINBRAND & COGNAC

Vecchia Romagna <i>italienischer Brandy</i>	2 cl	4,90
Rémy Martin V.S.O.P. <i>Cognac</i>	2 cl	7,50
Hennessy V.S.O.P. <i>Cognac</i>	2 cl	7,50

WHISKY

Ballantine's ¹	4 cl	8,90
Chivas Regal ¹ <i>12 years</i>	4 cl	8,90
Jack Daniels Tennessee	4 cl	8,90
Canadian Club ¹ <i>12 years</i>	4 cl	8,90

KLARE

Wodka	2 cl	3,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,00
Tequila <i>weiß oder braun</i>	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	2 cl	6,90

LIKÖRE & BITTER

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 & COCKTAILS

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:

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

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

C enthält Eier oder Eierzeugnisse

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 Sesamenerzeugnisse

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 Phosphat

Alle Preise in EURO, inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer

