

Aperitivi – Aperitif

<i>Sherry dry, medium oder rich golden</i>	5 cl	€	4,80
<i>Portwein rot oder weiß</i>	5 cl	€	4,80
<i>Martini bianco, rosso oder dry</i>	5 cl	€	4,80
<i>Campari Soda *</i>	5 cl	€	5,50
<i>Campari Orange *</i>	5 cl	€	5,80
<i>Glas Prosecco</i>	0,1 l	€	5,20

Antipasti – Vorspeisen

<i>Famigliole alla griglia con aglio su insalata Austernpilze vom Grill mit Knoblauch auf Salat</i>		€	10,50
<i>Mozzarella Caprese Tomaten und Mozzarella mit Basilikum</i>		€	9,50
<i>Carpaccio Cipriani Rindercapaccio mit Zitronenölvinaigrette, Champignons und gehobeltem Parmesan</i>		€	10,50
<i>Antipasto della Casa aus Rindercapaccio, Krabbensalat und Lachs mit Zitrone und Olivenöl</i>		€	11,50

Zuppe – Suppen

<i>Pastina in brodo Nudelsuppe</i>		€	4,00
<i>Minestrone di verdure Hausgemachte Gemüsesuppe</i>		€	4,80
<i>Crema di pomodoro Tomatencremesuppe mit Brotroutons und Basilikum</i>		€	4,80
<i>Raviolini in brodo con julienne di verdure Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung in einer Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</i>		€	4,80

* Farbstoff enthalten

Pizza - Pizzen

<i>Margherita – mit Käse und Tomaten</i>	€	6,90
<i>Salami – Käse, Tomaten und Salami</i>	€	8,50
<i>Prosciutto – mit Käse, Tomaten und Vorderschinken</i>	€	8,50
<i>Regina – mit Käse, Tomaten, Champignons und Vorderschinken</i>	€	10,00
<i>Quattro stagioni – mit Käse, Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven</i>	€	10,00
<i>Frutti di mare – mit Käse, Tomaten und Meeresfrüchten</i>	€	10,00
<i>Contadina – mit Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei</i>	€	10,00
<i>Con tutto – mit allem</i>	€	10,00
<i>Prosciutto di Parma e rucola – mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken</i>	€	11,00

Insalate - Salate

<i>Insalata di Pomodori – Tomatensalat</i>	€	4,20
<i>Insalata verde – Gemischte Blattsalate</i>	€	4,20
<i>Insalata mista</i> <i>Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten und Paprika</i>	€	4,80
<i>Insalata di soncino con pancetta e croutons</i> <i>Feldsalat mit gebratenem Speck und gerösteten Brotwürfeln</i>	€	9,50
<i>Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano</i> <i>Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	€	10,30
<i>Insalata di pomodori, fagioli, tonno e cipolla</i> <i>Tomatensalat mit Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln</i>	€	7,90
<i>Insalata della casa</i> <i>Salatteller mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten, Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella, Thunfisch und Parmaschinken</i>	€	11,00

Paste – Nudelgerichte

Alle Nudeln auch als Vorspeise in 1/2 Portion € 6,80

Spaghetti all'Italiana mit geschälten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine	€	9,00
Spaghetti frutti di mare mit Tomatensauce und frischen Meeresfrüchten	€	11,00
Spaghetti al pesto di basilico Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto	€	9,50
Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino Mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant), Petersilie und gehobeltem Parmesan	€	9,30
Tagliolini verdi al forno con prosciutto di Parma Grüne Bandnudeln mit Parmaschinken und Aurorasauce im Ofen gratiniert	€	9,30
Tagliolini al pizzico piccante Feine Bandnudeln mit Olivenöl Extravergine, frischer Basilikum in leicht pikanter Tomatensauce	€	9,30
Fettuccine casalinga Bandnudeln mit Kalbsfleisch, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne	€	10,30
Sedanini all'arrabbiata Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino (pikant)	€	9,30
Sedanini spinaci e formaggi Kurze Röhrchennudeln mit Spinat und verschiedenen Käsesorten	€	10,30
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Nudeltaschen gefüllt mit Ricottakäse und Spinat, in Mandeln, Butter und Salbei geschwenkt	€	11,00
Lasagne al forno Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Hackfleischsauce, Käse und Bechamel	€	10,00
Cannelloni al forno Rohrnudeln mit Kalbshackfleisch gefüllt und Aurorasauce im Ofen gratiniert	€	10,00

Carne – Fleischgerichte

<i>Paillard – Dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter</i>	€ 18,80
<i>Scaloppina ai funghi – Kalbsmedaillon mit Champignons in Sahnesauce</i>	€ 19,50
<i>Scaloppina al gorgonzola – Kalbsmedaillon mit Gorgonzolasauce</i>	€ 19,50
<i>Sella di vitello con spinaci e mozzarella – Kalbslende mit Spinat und Mozzarella überbacken</i>	€ 19,50
<i>Saltimbocca alla Romana – Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce</i>	€ 19,50
<i>Costata alla griglia – Rinderlende vom Grill</i>	€ 19,50
<i>Tagliata di manzo – Tranchierte Rinderlende mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino pikant auf Rucola mit Bratkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Cotolette d'agnello alla griglia – Lammkotelett vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin</i>	€ 19,80
<i>Punte di filetto – Rinderfiletspitzen kurz angebraten mit grünem Pfeffer, Champignons und Zwiebeln in Cognac flambiert</i>	€ 21,50
<i>Filetto di manzo al pepe – Rinderfilet in gemischter Pfeffersauce</i>	€ 22,50
<i>Filetto di manzo alla griglia – Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	€ 22,50

Formaggi - Käse

<i>Bel Paese – Butterkäse mit frischer Birne</i>	€ 6,10
<i>Gorgonzola – Gorgonzolakäse mit frischer Birne</i>	€ 6,10
<i>Gorgonzola – Gorgonzolakäse mit Mascarpone</i>	€ 6,10
<i>Parmigiano – Parmesankäse mit frischen Trauben</i>	€ 6,10
<i>Pecorino alla griglia con miele e noci – Schafskäse vom Grill mit Honig und Nüssen</i>	€ 7,90
<i>Formaggi misti con frutta – Gemischter Käseteller mit frischen Früchten</i>	€ 8,50

Eis und Kuchen

<i>Eine Kugel Eis</i>	€ 1,00
<i>Kleines Eis mit zwei Kugeln</i>	€ 2,00
<i>Kleines Eis mit zwei Kugeln und Sahne</i>	€ 2,80
<i>Gemischtes Eis</i>	€ 3,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 3,80
<i>Eiskaffee – Kaffee, Vanilleeis mit Sahne</i>	€ 5,50
<i>Früchtebecher – Fruchteis mit gemischten Früchten und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Erdbeerbecher – Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Kiwibecher – Fruchteis mit Kiwi und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Eierlikörbecher – Milcheis mit Eierlikör und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Schokobecher – Milcheis mit Schokokaramellsauce und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Amarenabecher – mit Milcheis und Amarenakirschen</i>	€ 6,50
<i>Torten – Kuchen (zzgl. Sahne € 0,80)</i>	€ 3,50