

## Aperitif

4	<b>Martini R.B.</b> 2,3,4		5 cl	6,00 €
5	<b>Crodino Spritz alkoholfrei</b> 2,3,l		0,4 l	6,00 €
	<i>Crodino, Soda, Orangenschnitz</i>			
6	<b>Prosecco Extra Brut</b> 2,3,l		1 Glas	6,00 €
7	<b>Limoncello Spritz</b> 2,3,4,l		0,4 l	8,00 €
8	<b>Campari Spritz</b>		0,4 l	8,00 €
9	<b>Campari Orange</b> 2,3,6,h,l		0,4 l	8,00 €
10	<b>Aperol Spritz</b> 2,3,l		0,4 l	8,00 €
11	<b>Sarti Rosa Spritz</b> 2,3,l		0,4 l	8,00 €
12	<b>Lillet Berry</b>		0,4 l	8,00 €
	<i>Lillet, Wild Berry, Erdbeeren</i>			
13	<b>Lillet Rosé Spritz</b>		0,4 l	8,00 €
	<i>Lillet, Orangenscheibe</i>			



## Longdrinks

14	<b>Gin Tonic</b>		0,4 l	8,00 €
15	<b>Gin Malfy Rosé</b> 2,3,l		0,4 l	10,50 €
20	<b>Bacardi Cola</b>		0,4 l	8,50 €
21	<b>Vodkalemon</b>		0,4 l	8,50 €
22	<b>Hugo</b> 2,3,l		0,4 l	8,50 €
	<i>Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Minze</i>			
27	<b>Negroni</b> 2,3,l		0,4 l	8,50 €
	<i>Campari, Gin, Vermouth, Orangenscheibe</i>			
28	<b>Americano</b> 2,3,l		0,4 l	8,50 €
	<i>Campari, Vermouth, Soda, Orangenscheibe</i>			

## Antipasti – Vorspeisen

29	<b>Verdura alla griglia</b> 1,2,3, f			13,00 €
	<i>gegrilltes Gemüse</i>			
31	<b>Straccetti di Mozzarella</b> 2,8,f			16,00 €
	<i>gebratener Mozzarella mit Parmaschinken auf Rucola mit Gurke und Tomaten</i>			
32	<b>Melone Cantalupo</b> 2,8,h			15,00 €
	<i>Parmaschinken aus Parma mit Melone</i>			
33	<b>Bruschetta Rustica</b> 1,a			8,50 €
	<i>geröstetes Brot (3 Stück) mit Tomaten und Zwiebel</i>			
34	<b>Insalata di Mare</b> 1,2,b,d,j			16,50 €
	<i>frischer Meeresfrüchtesalat mit Zutaten aus der Vitrine</i>			
35	<b>Vitello Tonnato</b> 1,c,d,j			17,50 €
	<i>hauchdünn geschnittener Kalbsrücken mit würziger Thunfischmayonnaise</i>			
40	<b>Formaggio di Pecora</b> 1,2,3,f			16,00 €
	<i>gegrillter Ziegenkäse auf Rucola, Walnüsse, Cherrytomaten, Honig</i>			



**Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.**



## Carpacci – Vorspeisen

138	<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>1,f</sup> <i>Carpaccio vom ital. Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan</i>	16,00 €
140	<b>Carpaccio di Salmone</b> <sup>2,d</sup> <i>Carpaccio vom Lachsfilet mit roten Zwiebeln auf Rucola und rotem Pfeffer</i>	16,50 €
142	<b>Carpaccio di Coda di Rospo</b> <sup>2,d</sup> <i>Seeteufelcarpaccio auf Rucola und rotem Pfeffer</i>	17,00 €

## Vorspeisenkombinationen „La Grappa“

36	<b>Parmaschinken, Salame Toscana, Formaggio di castel San Pietro</b> <sup>1,2,8,f</sup> <i>verschiedene Salamisorten, Parmaschinken, Käse aus Schafs- und Kuhmilch (Emilia Romagna), Calabresische Oliven und Butter</i>	17,00 €
37	<b>Gemischte Vorspeisenplatte aus der Vitrine</b> <sup>c,d,b,f,j,n,a</sup> <i>für 2 Personen</i>	32,00 €
38	<b>Gemischte Vorspeisenplatte aus der Vitrine</b> <sup>c,d,b,f,j,n,a</sup> <i>für 1 Person</i>	16,00 €

## Zuppe – Suppe

51	<b>Pilze die die Welt bedeuten</b> <sup>2,7,j,a</sup> <i>herzhafte Waldpilze in einer cremigen Sauce, dazu Knoblauchbrot</i>	10,50 €
54	<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>2,5,a,f</sup> <i>Tomatensuppe</i>	8,00 €

**Alle Vorspeisen und Suppen werden mit Brot serviert.**

## Salate – Insalate

131	<b>Rucola e Grana</b> <sup>6,c,f</sup> <i>Rucola mit Cherrytomaten und Parmesan Grana</i>	10,50 €
150	<b>Insalata di Pomodoro</b> <sup>6,c,f</sup> <i>Tomatensalat mit roten Zwiebel und Basilikum</i>	8,50 €
151	<b>Insalata Mista</b> <sup>2,6</sup> <i>Gemischter Salat mit Joghurtdressing</i>	8,00 €
152	<b>Caprese</b> <sup>2,f</sup> <i>Mozzarella aus Italien mit Tomaten</i>	12,50 €
154	<b>Salat „Broadway“</b> <sup>2,6,a,c,f</sup> <i>Salate der Saison mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Mais, Tomaten, ital. Joghurt</i>	17,50 €
155	<b>Salat di Primavera</b> <i>Salate der Saison, Feta, Tomaten, Gurke, Karotte, Eier, Thunfisch, Paprika</i>	13,00 €

**Alle Salate werden mit Brot serviert.**

## Pasta – Nudeln

58	<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>2,7,8,a,c,f,e</sup> <i>Spaghetti mit Sahnesauce, Speck und Ei</i>	13,00 €
59	<b>Spaghetti aglio olio é peperoncino</b> <sup>2,7,9,a,c</sup> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni</i>	12,50 €
60	<b>Spaghetti al Pomodoro é Basilico</b> <sup>2,7,a,c</sup> <i>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum</i>	12,00 €
61	<b>Spaghetti del Pescatore</b> <sup>1,a,b,c,j</sup> <i>Spaghetti mit Riesengarnelen in Knoblauch, Cherrytomaten in Weißweinsauce</i>	18,00 €
62	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> <sup>2,5,7,a,c,j,h</sup> <i>Spaghetti mit Fleischsauce</i>	13,00 €
63	<b>Pennette ai 4 Formaggi</b> <sup>2,a,c,d,f,i,j</sup> <i>Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsen</i>	14,00 €
65	<b>Lasagne al Forno</b> <sup>2,5,7,a,c,f,i,j</sup> <i>hausgemachter Auflauf von Schichtnudeln mit Fleischsauce, Schinken mit Mozzarella überbacken</i>	14,00 €
68	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> <sup>2,4,7,9,a,c,i,f</sup> <i>Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce</i>	14,00 €
70	<b>Tagliatelle Capo</b> <sup>2,7,a,c,d,i</sup> <i>Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce</i>	16,00 €
72	<b>Tagliolini Montalto</b> <sup>2,7,9,a,c,f,i</sup> <i>schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Rucola und Speck in Tomaten-Sahne-Sauce</i>	15,00 €
76	<b>Tagliolini dolce verde</b> <sup>2,7,a,c,d,i</sup> <i>schmale Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit rotem Pfeffer und Krabben</i>	15,00 €



## Spezialitäten vom Chef

67	<b>Gnocchi Limbotri</b> <sup>2,4,7,a,c,f,i</sup> <i>Kartoffelnudeln mit Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten und Steinpilzen in Trüffel-Gorgonzolasauce</i>	18,00 €
71	<b>Gnocchi della Nonna</b> <i>Kartoffelnudeln mit Steinpilzen, Artischocken und Mozzarella</i>	15,00 €
77	<b>Tagliatelle con Agnello</b> <sup>2,4,7,a,c,f</sup> <i>Bandnudeln mit Lammfleischspitzen, Paprika in frischer Tomatensauce</i>	17,00 €
64	<b>Penne alla Corte d'Assisi</b> <sup>2,7,a,c</sup> <i>Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen und frischen Tomaten (scharf)</i>	17,00 €
73	<b>Tagliolini al Tartufo</b> <sup>2,4,7,a,c,f</sup> <i>schmale Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln und Parmesan</i>	25,00 €

**Wünschen Sie Ihr Pastagericht als kleine Portion, berechnen wir Ihnen 2,50 € weniger.**

## Pesce – Fisch

121	<b>Gamberoni alla griglia</b> <sup>2,3,7,a,b,c,d,f</sup> <i>4 gegrillte Riesengarnelen mit Spinat und Broccoli</i>	34,00 €
122	<b>Salmone alla griglia</b> <sup>2,3,7,a,b,c,d,f</sup> <i>gegrilltes Lachsfilet mit Spinat und Broccoli</i>	28,00 €
124	<b>Tris di pesce fresco al „Cartoccio“</b> <sup>2,3,7,a,b,c,d,f</sup> <i>Seeteufel, Gambas, Lachs, Kräuter in der Papierhülle, dazu Fettuccine</i>	34,00 €
125	<b>La „Paloma“</b> <sup>2,3,7,a,c,d,f,j</sup> <i>Lachsfilet in Safransauce, dazu Fettuccine und Broccoli</i>	31,00 €
127	<b>Grigliata Profumata</b> <i>3 Sorten Fisch vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln</i>	30,00 €
128	<b>Caciucco alla „Pinchiorri“ (Fischsuppe)</b> <sup>2,3,7,a,d,f</sup> <i>Seeteufel, Lachs, Riesengarnelen und Krabben in einer Spezial-Tomatensauce, Kräuter und Knoblauchbrot</i>	30,50 €



## Filetto di manzo – Rinderfilet (ca. 220 g)

Italienisches Rindfleisch aus Lazio (sakura)

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten? englisch, medium oder durch

80	<b>Filetto alla Griglia</b> <sup>2,7,e</sup> <i>Rinderfilet vom Grill, dazu Spinat und Bratkartoffeln</i>	36,00 €
81	<b>Filetto ai Porcini</b> <sup>2,7,e</sup> <i>Rinderfilet mit Steinpilzen, Parmesanscheiben, dazu Fettuccine</i>	39,00 €
82	<b>Filetto al Pepe Verde</b> <sup>7,a,c,f,l</sup> <i>Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Fettuccine</i>	38,00 €
83	<b>Filetto Caterina Medici</b> <sup>7,a,c,f,l</sup> <i>Rinderfilet mit Spitzmorcheln, Cherrytomaten, leichter Sahnesauce, flambiert mit Grand Marnier, dazu Fettuccine</i>	41,00 €
84	<b>Rene´DE Chateaubriand</b> <sup>1,2</sup> (ca. 500 g) <i>Rindersfiletsteak für 2 Personen – mit verschiedenem Gemüse und Sauce Bernaise</i>	82,00 €

## Kalbsmedaillons

90	<b>Piccata Milanese</b> <i>Kalbsmedaillon mit Eiern nach Mailänder Art, dazu Fettuccine</i>	32,00 €
92	<b>Scaloppine al Tartufo</b> <sup>2,7,a,f,l</sup> <i>Kalbsmedaillon mit Trüffel, dazu Fettuccine</i>	36,00 €
96	<b>Scaloppine alla Veneziana</b> <sup>2,7,e</sup> <i>Kalbsmedaillon mit Spitzmorcheln, Cherrytomaten, leichter Sahnesauce, dazu Fettuccine</i>	29,00 €
97	<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>2,7,a,e,l,j,h</sup> <i>Kalbsmedaillon mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, dazu Fettuccine</i>	29,00 €

## Agnello/Lamm

Compania Artistica Cav. Riccoli · Bacco in Toscana

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 100 | <b>Scottadite d' Agnello</b> <sup>2,7,j</sup><br><i>Lammkotelett vom Grill, dazu Bratkartoffeln</i>             | 36,00 € |
| 102 | <b>Sella d' Agnello ai Porcini</b> <sup>2,7,c,f,j</sup><br><i>Lammkarree in Steinpilzsauce, dazu Fettuccine</i> | 39,00 € |



## Bistecche/Steak

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 105 | <b>Entrecôte alla Griglia</b> <sup>2,7,f,j</sup><br><i>Entrecôte vom Grill mit Kartoffeln und Spinat</i> | 32,00 € |
|-----|--|---------|

## Extras

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 750 | <b>Pasta mit Trüffel</b> <sup>2,4,7,a,c,f</sup>                             | 12,50 € |
| 751 | <b>Kartoffeln, Spinat, Brokkoli, Brot &amp; Oliven</b> <sup>2,7,a,f,j</sup> | 4,50 €  |
| 753 | <b>Steinpilzsoße</b> <sup>2,7,c,f,j</sup>                                   | 5,50 €  |
| 754 | <b>Gorgonzolasoße</b> <sup>2,7,c,f,j</sup>                                  | 5,00 €  |
| 755 | <b>Grüne Pfeffersoße</b> <sup>2,7,c,f,j</sup>                               | 5,00 €  |
| 756 | <b>Rotweinssoße</b> <sup>2,7,c,f,j</sup>                                    | 5,00 €  |

## Dessert – Nachspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 194 | <b>Panna Cotta</b> <sup>3,4,b,f</sup><br><i>gekochte und gestürzte Sahnecreme mit frischem Obst</i>   | 8,50 €  |
| 195 | <b>Tiramisú</b> <sup>4,a,b,c,f,h</sup><br><i>mit frischem Obst</i>  | 9,50 €  |
| 196 | <b>Erdbeeren mit Pfeffersauce</b> <sup>3,4,b,f</sup><br><i>Erdbeeren mit Vanillesoße, Eis, Grand Marnier, leicht gepfeffert aus der Mühle</i> | 12,00 € |
| 197 | <b>Tartufo</b> <sup>4,a,b,c,f,h</sup><br><i>Trüffeleis mit Schokosauce</i>  | 9,00 €  |
| 206 | <b>Composizione La Grappa</b> <sup>3,4,b,f</sup><br><i>verschiedene Dessertsorten vom Chefkoch</i>  | 12,00 € |
| 207 | <b>Parfait della casa</b> <sup>4,a,b,c,f,h</sup>  | 7,50 €  |

## Formaggi – Käse

181	<b>Pecorino</b> <sup>2,f</sup> <i>Käse aus Schafsmilch</i>	10,00 €
182	<b>Parmigiano</b> <sup>2,f</sup>	10,00 €
183	<b>Bel Paese</b> <sup>2,f</sup> <i>Weichkäse</i>	10,00 €
184	<b>Gemischte Käseplatte</b> <sup>2,f</sup> <i>nach Sortiment</i>	16,00 €



**Alle Käseplatten werden mit Brot, Oliven, Obst und Honig serviert.**

## Offene Weine

### Weißwein 0,2 l

249	<b>Pinot Grigio</b> <sup>1,2,3,l</sup> <i>Weißwein trocken, fruchtig, leicht</i>	7,50 €
250	<b>Chardonnay</b> <sup>1,2,3,l</sup> <i>Weißwein halbtrocken, fruchtig, leicht</i>	7,50 €
251	<b>Frizzantino</b> <sup>1,2,3,4,l</sup> <i>Weißwein, lieblich, harmonisch</i>	7,00 €
252	<b>Rosé</b> <sup>1,2,3,l</sup>	7,00 €
254	<b>Weißweinschorle</b> <sup>1,2,3,l</sup>	7,00 €

### Rotwein 0,2 l

281	<b>Merlot</b> <sup>1,2,3,l</sup> <i>Rotwein, leicht, harmonisch</i>	8,00 €
282	<b>Lambrusco Reggiano</b> <sup>1,2,3,4,l</sup> <i>Rotwein, lieblich</i>	7,00 €
283	<b>Primitivo Manduria I.G.P.</b> <sup>2,9</sup> <i>Rotwein, trocken, herb, vollmundig</i>	9,50 €
285	<b>Chianti</b> <sup>1,2,3,l</sup> <i>Rotwein, trocken, herb</i>	8,00 €



Möchten Sie eine andere Sorte Wein oder eine Empfehlung, fragen Sie bitte unser Personal.

## Birre – Biere

217	<i>König Pilsener</i> vom Fass <sup>a,l</sup>	Gl. 0,50 l	6,00 €
218	<i>König Pilsener</i> vom Fass <sup>a,l</sup>	Gl. 0,30 l	3,20 €
220	<i>Köstritzer</i> Schwarzbier <sup>a,l</sup>	Fl. 0,30 l	3,60 €
221	Radler <sup>4,a,l</sup>	Gl. 0,30 l	3,20 €
	Radler <sup>4,a,l</sup>	Gl. 0,50 l	6,00 €
219	<i>Benediktiner</i> Weizen <sup>4,a,l</sup> hell / dunkel	Gl. 0,50 l	6,00 €
223	<i>Diesel</i> <sup>4,11,a,l</sup>	Gl. 0,30 l	3,20 €
	<i>Diesel</i> <sup>4,11,a,l</sup>	Gl. 0,50 l	6,00 €
224	<i>Benediktiner</i> Weizen alkoholfrei <sup>4,a,l</sup>	Fl. 0,50 l	6,00 €



## Digestivi 0,4 cl

291	<b>Limoncello</b>	5,00 €
292	<b>Ramazotti</b> <sup>1,4</sup>	5,00 €
293	<b>Fernet Branca</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
294	<b>Averna</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
295	<b>Amaro Montenegro</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
296	<b>Underberg</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
297	<b>Ramazotti Rosato</b> <sup>1,4</sup>	5,00 €
298	<b>Williamsbirne</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
299	<b>Baileys</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
310	<b>Sambuca</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
311	<b>Amaretto</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	5,00 €
312	<b>Grand Marnier</b> <sup>1,2,3,4</sup>	5,00 €
313	<b>Grappa di Casa</b> <sup>1,2,3,4</sup>	6,50 €



## Cognac & Brandy 0,2 cl

300	<b>Cointreau</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	7,00 €
301	<b>Hennessy</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	7,00 €
325	<b>Remy Martin X.O.</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	9,00 €
328	<b>Vecchia Romagna</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	5,50 €



## Whisky/Rum 0,4 cl

302	<b>Jack Daniel's</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	8,00 €
303	<b>Chivas Regal</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	8,00 €
304	<b>Ballantine's</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	6,00 €
306	<b>Diplomático</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	9,00 €
338	<b>Oban</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	9,00 €
339	<b>Zacapa</b> <sup>1,2,3,4,l</sup>	9,00 €



Möchten Sie eine andere Sorte Grappa oder eine Empfehlung, fragen Sie bitte unser Personal.

## Alkoholfreie Getränke

230	<b>S.PELLEGRINO</b> Gourmet <sup>6</sup>		0,25 l	3,00 €
231	<b>S.PELLEGRINO</b> Gourmet <sup>6</sup>		0,75 l	6,50 €
232	<b>S.PELLEGRINO</b> Acqua Panna (Stilles Wasser) <sup>6</sup>		0,25 l	3,00 €
233	<b>S.PELLEGRINO</b> Acqua Panna (Stilles Wasser) <sup>6</sup>		0,75 l	6,50 €
235	 1,2,3,4,5,11 Flasche		0,33 l	4,60 €
246	 <b>Zero Sugar</b> 1,2,3,4,5,11 Flasche		0,33 l	4,60 €
237	<b>Spezi</b> 1,2,3,4,6,11 Flasche		0,33 l	4,60 €
238	<b>Fanta</b> 1,2,3,4,6,11 Flasche		0,33 l	4,60 €
239	<b>Sprite</b> 1,2,3,4,6,11 Flasche		0,33 l	4,60 €
240	<b>Tonic</b> 2,4,6,10	0,20 l 3,50 €	0,40 l	6,00 €
241	<b>Ginger Ale</b> 2,3,6,10	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
242	<b>Bitter Lemon</b> 1,2,3,6,10,h	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
243	 <b>Apfelsaft</b> 1,3,4,6,h	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
244	 <b>Orangensaft</b> 1,2,3,4,h	0,20 l 3,00 €	0,40 l	6,00 €
245	 <b>Rhabarberschorle</b> 1,2,3,4,h		0,33 l	3,30 €
234	<b>Apfelschorle</b> 1,2,3,4,h	0,20 l 2,80 €	0,40 l	5,50 €
229	<b>ViO Johannisbeerschorle</b> 1,2,3,4,h		0,25 l	3,50 €

## Heiße Getränke

349	<b>Kaffee</b> <sup>11</sup>			3,00 €
350	<b>Espresso</b> <sup>11</sup>			2,90 €
351	<b>Moccachino Italiano mit Schokosoße und bitterem Kakao</b> <sup>11,f</sup>			3,20 €
352	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11,f</sup>			3,20 €
353	<b>Cappuccino all' Italiana</b> <sup>11,l</sup>			4,00 €
354	<b>Latte Macchiato</b> <sup>11,l</sup>			4,00 €
355	<b>Espresso Corretto</b> 1,2,3,4,11,l <i>(nach Wunsch mit Grappa oder Sambuca)</i>			3,50 €
356	<b>Schokolade</b> 1,2,3,4,e,f			4,00 €
358	<b>Grog al Rum</b> 1,2,3,4,l			5,00 €
359	<b>Tee</b> <sup>2,3,11</sup> (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz)			3,00 €
448	<b>doppelter Espresso</b> <sup>2,3,11</sup>			5,40 €



### kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 - Farbstoff, Phosphat, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Farbstoff, 4 - Süßungsmittel, 5 - Antioxidationsmittel, 7 - Geschmacksverstärker, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - chininhaltig, 11 - koffeinhaltig

### Allergene:

a - glutenhaltig, b - enthält Krebstiere, c - enthält Eier, d - enthält Fisch, e - enthält Erdnüsse, f - enthält Milch, g - enthält Soja, h - enthält Schalenfrüchte, i - enthält Senf, j - enthält Sellerie, k - enthält Sesam, l - enthält Sulfite, m - enthält Lupinen, n - enthält Weichtiere

*Leider können wir Ihnen nicht alle Zutaten, Zusatzstoffe und Allergene auf der Karte ausweisen. Falls Sie Fragen haben, beantworten wir diese gerne.*