

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

- 1. GAMBERETTO ALLA ROMANA**  
3 Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse  
13,10 €
- 2. ANTIPASTI DELLA CASA**  
eine Komposition aus unserem Vorspeisenbuffet  
13,50 €
- 3. MOZZARELLA TRICOLORE**  
Mozzarella, Cherrytomaten, verfeinert mit Pesto-Soße  
8,30 €
- 5. PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE**  
Honigmelone, angerichtet mit Parmaschinken  
11,50 €
- 6. CARPACCIO DI FILETTO**  
hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Champignons  
auf zartem Rucolabett  
13,00 €
- 7. CARPACCIO DI SALMONE**  
hauchdünner Lachs mit Pestozügen auf zartem Rucolabett  
13,00 €
- 8. ANTIPASTO ALLA GUDRUN**  
eine bunte Komposition alla bella Italia  
16,90 €
- 9. BRUSCHETTA**  
geröstete Panini mit Tomaten, Rucola und Pestosoße  
6,50 €
- 320. FORMAGGIO DIE PECORA GRATINATO**  
in Kräuteröl überbackener Schafskäse mit Oliven, Peperoni  
und roten Zwiebeln  
9,70 €
- 920. PIZZABROT**  
mit Pesto und Oregano  
4,90 €

## MINESTRE – SUPPEN



- 10. **MINISTRONE**  
Gemüsesuppe  
5,70 €
  
- 11. **CREMA DI POMODORO**  
hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Basilikum  
5,70 €
  
- 12. **ZUPPA D'ARAGOSTA**  
Hummercremesuppe  
6,90 €
  
- 309. **BRODO CON UOVO**  
Brühe mit Tortelloni und Ei  
5,70 €

## INSALATE / SALATE

15. **INSALATA DI POMODORI**  
Tomatensalat nach Art des Hauses  
5,90 €
16. **INSALATA MISTA**  
gemischter Salat  
6,10 €
17. **INSALATA TONNO**  
Thunfischsalat  
10,50 €
18. **INSALATA DI RUCOLA**  
Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und ital. Dressing  
7,90 €
19. **INSALATA SPECIALE**  
Salatkomposition mit Puten- oder Rinderfiletstreifen,  
mit Mandeln oder Champignons verfeinert.  
12,50 €
20. **INSALATA DI MARE**  
Meeresfrüchtesalat  
11,80 €
21. **INSALATA ALLA „DA CARMEN“**  
Salatkomposition mit gegrillten Garnelen  
13,90 €
340. **INSALATA CON FORMAGGIO DI PECORA AL FORNO**  
Salatkomposition mit gebackenem Schafskäse,  
Feige und Oliven  
12,50 €

## PIZZA (33 cm)

22. **MARGHARITA**  
mit würziger Tomatensoße, Käse und Oregano  
7,10 €
23. **SALAME**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Salami und Oregano  
8,90 €
24. **PROSCIUTTO**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, gek. Schinken  
und Oregano  
9,00 €
25. **TONNO E CIPOLLE**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln  
9,90 €
26. **FUNGHI**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Champignons und Oregano  
8,90 €
27. **VEGETARIANO**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Broccoli, Zucchini, Aubergine,  
Knoblauch und Oregano  
10,40 €
28. **INFERNO**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Peperoni (scharf),  
Salami, Champignons, Artischocke und Oregano  
10,70 €

## PIZZA (33 cm)

29. **FRUTTI DI MARE**  
mit würziger Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte und Thunfisch  
12,50 €
30. **HAWAI**  
mit Tomatensoße, Käse, gek. Schinken und Ananas  
9,50 €
31. **CALZONE – gefüllte Pizza**  
mit Tomatensoße, Käse, gekochter Schinken, Champignons,  
Ei und Oregano  
10,50 €
32. **ALLA SALVO**  
mit Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Rucola und Parmesan  
12,50 €
33. **DELLA CASA**  
mit würziger Tomatensoße, Kl. Fleischstückchen vom Rind,  
Gorgonzola, Rucola, Parmesan und Oregano  
13,10 €
330. **DA CARMEN**  
mit würziger Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken,  
Parmesan und Oregano  
13,10 €
310. **SALMONE**  
Mit Tomatensoße, frischem Lachs, Spinat, Mozzarella  
und Knoblauch  
12,90 €

## PASTA – NUDELGERICHTE

34. **SPAGHETTI BOLOGNESE**  
mit Tomaten-Hackfleischsoße  
7,90 €
35. **SPAGHETTI CARBONARA**  
mit Speck, Sahnesoße und Ei  
8,30 €
36. **SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA AGLIO OLIO**  
mit Knoblauch, frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan  
9,50 €
37. **SPAGHETTI ALLA PESCATORE**  
mit Meeresfrüchten, Tomaten und Knoblauch  
12,60 €
38. **RIGATONI ALLA PUTTANESCA**  
mit scharfer Tomatensoße, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln und Kapern  
11,40 €
39. **TAGLIATELLE EMILIANE**  
Bandnudeln mit Schinken, Champignons, Sahne und Fleischragout  
10,40 €
40. **TORTELLINI ALLA CHEF**  
mit Schinken und roter Sahnesoße  
9,90 €
41. **GNOCCHI SAPORIT**  
Kartoffelklößchen mit Spinat und Tomatensoße  
11,50 €
410. **TRIS ALLA BANDIERA DI ITALIA**  
„Pasta Dreierlei“  
16,90 €

## PASTA / NUDELGERICHTE ÜBERBACKEN

42. **RIGATONI AL FORNO**  
Mit Champignons, Schinken, Ei, Erbsen, Bechamelsoße,  
Fleischragout, mit Käse überbacken  
11,50 €
43. **LASAGNE AL FORNO**  
Teigplatten, Hackfleisch-Soße, Schinken, Ei, mit Käse überbacken  
11,50 €
44. **CANNELLONI AL FORNO**  
Teigrollen gefüllt mit Spinat, Schinken, Champignons,  
mit Käse überbacken  
11,90 €

## PASTA / NUDELKREATIONEN

45. **TAGLIATELLE ALLA MARCELLO**  
mit frischem Lachs an Wodka-Sahne-Soße  
13,70 €
46. **TAGLIATELLE ALLA ARLECCHINA**  
mit kl. Fleischstückchen, Zwiebeln, Mozzarella an Tomatensoße  
13,90 €
47. **TAGLIOLINI AL BAFFO**  
mit Steinpilzen und Lachs an Tomatensoße  
13,90 €
48. **TAGLIOLINI ALLA SAN PIETRO**  
mit Broccoli, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum, an Tomatensoße  
13,90 €
49. **TAGLIATELLE AI GAMBERONI**  
Eine Spezialität mit Riesengarnelen an Wodka-Safransoße  
16,90 €

# FLEISCHSPEZIALITÄTEN - SPECIALITÀ DI CARNE

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln  
und frisches Gemüse

## VOM SCHWEIN - MAIALE

- 50. **SCALOPPA FUNGHI**  
Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln an Weißweinsauce  
18,50 €
- 51. **SCALOPPA AL VINO BIANCO**  
Schweinefilet mit Rosmarin an Weißweinsauce  
18,20 €
- 52. **FILETTO DI MAIALE AL COGNAC**  
Schweinefilet an einer Curry-Cognac-Soße  
mit Pfifferlingen und Zwiebeln verfeinert  
19,50 €
- 53. **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**  
Schweinefilet mit Parmaschinken an Salbei- und Weißweinsauce  
19,90 €

## VOM RIND / MANZO

- 54. **BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA**  
gegrilltes Rumpsteak mit feiner Marinade  
25,90 €
- 55. **BISTECCA AL GORGONZOLA**  
Rumpsteak mit frischen Champignons an Gorgonzolasauce  
26,90 €
- 56. **BISTECCA TOSCANA**  
drei dünne Steaks in Knoblauch-Olivenöl frittiert  
an Rucola und Parmesan  
26,90 €



## VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS-RIND

57. **FILETTO AI FERRI**  
Filetsteak gegrillt, an einer feinen Marinade  
28,90 €
58. **FILETTO AL PEPE VERDE**  
Filetsteak an Cognacsoße mit rot-grünen Pfefferbeeren  
28,90 €

## TACCHINO / PUTENSPEZIALITÄTEN

60. **TACCHINO HAWAI**  
Putenfilet an Curry-Sahnesoße mit Ananas  
18,50 €
61. **TACCHINO MOSTARDA**  
Putenfilet an Honig-Senfsoße  
18,50 €

## AGNELLO / LAMMSPEZIALITÄTEN

62. **AGNELLO DELLA TUSA**  
Lamm mit Zucchini überbacken  
27,50 €
63. **AGNELLO DELLA CARMEN**  
Lamm an Kräutersoße  
27,50 €

## PESCE / FISCHSPEZIALITÄTEN

Zu allen Fischgerichten servieren wir einen Salat vorweg und  
als Beilage Spaghetti aglio e olio oder Gemüse

64. **CALAMARI FRITTI**  
Tintenfischringe frittiert an Knoblauchsoße  
16,90 €
65. **GAMBERETTO ALLA GRIGLIA**  
gegrillte Riesengarnelen an Knoblauchsoße  
22,90 €
66. **GAMBERETTO ALL AGLIO**  
Riesengarnelen mit Knoblauch an Gemüse Julienne,  
Cherrytomaten, Prosecco und Olivenöl  
23,90 €
660. **GEGRILLTE DORADE**  
frisches Gemüse und Spaghetti ai olio  
22,90 €
68. **SALMONE ALLA GRIGLIA**  
gegrillter Lachs an Knoblauchsoße mit Spaghetti  
22,90 €

## DOLCE – DESSERT

74. **PANNA COTTA**  
leichte Sahnecreme auf einem Fruchtspiegel  
4,90 €
75. **TIRAMISU**  
geschlagene Mascarpone-Creme mit Amaretto,  
Espresso und Bisquit  
6,90 €
76. **TARTUFO**  
Schoko-Eiscreme mit einem Zabaione-Kern,  
umhüllt mit Kakao und kleinen Haselnussstückchen  
6,90 €
77. **ZABBAIONE**  
Weinschaumcreme mit Marsala  
6,90 €



## HEIÙE GETRÄNKE

|     |                                       |        |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 78. | Espresso                              | 2,30 € |
| 79. | doppelter Espresso                    | 4,50 € |
| 80. | Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne | 3,50 € |
| 81. | Latte Macchiato                       | 3,50 € |
| 82. | Tasse Kaffee                          | 2,30 € |
| 83. | Glas Tee                              | 2,30 € |
| 84. | Kakao mit Milchschaum oder Sahne      | 3,50 € |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|     |                              |             |               |
|-----|------------------------------|-------------|---------------|
| 85. | San Pellegrino (Flasche)     | 0,25 l      | 2,70 €        |
| 86. | San Pellegrino (Flasche)     | 0,75 l      | 5,90 €        |
| 87. | Coca Cola                    | 0,2 l/0,4 l | 2,30 €/4,50 € |
| 88. | Spezi                        | 0,2 l/0,4 l | 2,30 €/4,50 € |
| 89. | Fanta                        | 0,2 l/0,4 l | 2,30 €/4,50 € |
| 90. | Sprite                       | 0,2 l/0,4 l | 2,30 €/4,50 € |
| 91. | Ginger Ale (Schweppes)       | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 92. | Tonic Water (Schweppes)      | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 93. | Bitter Lemon (Schweppes)     | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 94. | Tomatensaft                  | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 95. | Orangensaft (100%)           | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 96. | Apfelsaft (100%)             | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 97. | Kirschsafft                  | 0,2 l       | 2,90 €        |
| 98. | Bananensaft                  | 0,2 l       | 3,20 €        |
| 99. | KiBa (Kirsch- & Bananensaft) | 0,2 l       | 3,20 €        |

## APERITIF

|      |                         |        |        |
|------|-------------------------|--------|--------|
| 100. | Aperitivo „della casa“  | 0,10 l | 4,50 € |
| 101. | Prosecco                | 0,10 l | 4,00 € |
| 102. | Prosecco Aperol         | 0,10 l | 4,60 € |
| 103. | Campari Orange          | 0,2 l  | 5,50 € |
| 104. | Martini Bianco          | 5 cl   | 4,00 € |
| 105. | Aperol Soda oder Orange | 0,10 l | 5,50 € |

## BIERE

|      |                             |             |               |
|------|-----------------------------|-------------|---------------|
| 106. | Veltins                     | 0,3 l       | 2,90 €        |
| 107. | Veltins                     | 0,5 l       | 4,80 €        |
| 108. | Alster                      | 0,3 l/0,5 l | 2,90 €/4,80 € |
| 109. | Malzbier                    | Fl. 0,33 l  | 2,80 €        |
| 110. | Diebels alt                 | Fl. 0,33 l  | 2,90 €        |
| 111. | Hefeweizen trüb o. dunkel   | Fl. 0,5 l   | 4,50 €        |
|      | kristallklar o. alkoholfrei | Fl. 0,5 l   | 4,50 €        |

## SPIRITUOSEN 2 CL

|      |                           |      |        |
|------|---------------------------|------|--------|
| 112. | Sambuca                   | 40 % | 3,30 € |
| 113. | Amaretto                  | 20 % | 3,30 € |
| 114. | Grappa Brotto             | 40 % | 3,40 € |
| 115. | Grappa Andrea da Ponte    | 40 % | 5,00 € |
| 116. | Fernet Branca             | 42 % | 3,30 € |
| 117. | Ramazotti                 | 30 % | 3,30 € |
| 118. | Averna (Bitterlikör)      | 35 % | 3,30 € |
| 119. | Jägermeister              | 35 % | 3,30 € |
| 120. | Wodka                     | 38 % | 3,30 € |
| 121. | Vecchia Romagna (Weinbr.) | 40 % | 4,50 € |
| 122. | Obstler / Malteser        | 40 % | 3,30 € |
| 123. | Aquavit                   | 38 % | 3,40 € |

## OFFENE ROTWEINE (0,25 l oder 0,5 l)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>124. Chianti – trocken</b>                     | 5,90 €/10,90 € |
| fruchtig und weicher Rotwein aus der Toscana      |                |
| <b>125. Valpolicella – trocken</b>                | 5,90 €/10,90 € |
| weicher Rotwein aus dem Gebiet Venetien           |                |
| <b>126. Merlot Voller – trocken</b>               | 5,90 €/10,90 € |
| mit intensiven Fruchtaromen aus Apulien           |                |
| <b>127. Lambrusco – lieblich</b>                  | 4,90 €/ 9,50 € |
| perlender, fruchtiger Rotwein, aus Emilia-Romagna |                |
| <b>128. Primitivo – trocken</b>                   | 5,90 €/10,90 € |
| Aromen aus Gewürzen und Waldfrüchten aus Puglia   |                |
| <b>135. Bardolino Rosso</b>                       | 5,90 €/10,90 € |
| mit vollem Bouquet aus Lago di Garda              |                |

## OFFENE WEIßWEINE, ROSÉ (0,25 l oder 0,5 l)

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>129. Frascati</b>                            | 5,90 €/10,90 € |
| trockener Weißwein aus der Region Latium        |                |
| <b>130. Pino Grigio</b>                         | 5,90 €/10,90 € |
| charaktervoller trockener Weißwein aus Venetien |                |
| <b>131. Soave</b>                               | 5,70 €/10,50 € |
| halbtrockener Weißwein aus Venetien             |                |
| <b>132. Bardolino</b>                           | 5,90 €/10,90 € |
| Fruchtiger milder Roséwein vom Gardasee         |                |
| <b>136. Frizzantino</b>                         | 5,70 €/10,50 € |
| lieblicher Weißwein                             |                |

**Wir führen zudem eine große Auswahl an Flaschenweinen**

