

Antipasti

Vitello Tonnato ^{2,7} Kalbfleisch mit Thunfischsoße	13,00€
Insalata di Mare ² Meeresfrüchtesalat	14,50€
Prosciutto di Parma con Melone ⁷ Parmaschinken mit Melone	13,00€
Carpaccio di Manzo Hauchdünne Rinderscheiben in Marinade mit Rucola, Parmigiano und frischen Champignons	14,50€
Gemischte Italienische Vorspeisen Klein ^{2,7}	14,50€
Gemischte Italienische Vorspeisen Gross ^{2,7}	19,50€

Zuppe

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	5,50€
Tortellini in Brodo ^{2,7} Tortellini in Fleischbrühe	5,50€
Minestrone Frische Gemüsesuppe	5,50€

Insalate

Insalata Verde 7,00€
Gemischter Blattsalat

Insalata Mista 8,50€
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken,
hausgemachtem Krautsalat, Peperoni und Oliven

Insalata Italia^{3,9} 10,50€
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken,
hausgemachtem Krautsalat, Peperoni, Oliven, Käse, Schinken und Ei

Insalata Nizzarda ² 11,50€
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken,
hausgemachtem Krautsalat, Peperoni, Oliven, Thunfisch, Ei und Zwiebeln

Insalata Contadina ² 10,50€
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken,
hausgemachtem Krautsalat, Peperoni, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln und Bohnen

Insalata Bandana ² 10,50€
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken,
hausgemachtem Krautsalat, Peperoni, Oliven, Mozzarella und Parmesan

Beilagensalat 4,00€
Gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Gurken,
hausgemachtem Krautsalat

Alle Salate werden mit Essig Öl Dressing oder hausgemachtem Joghurt Dressing serviert. Weitere Zutaten sind gegen Aufpreis gerne möglich.

Insalata di Pomodori 7,00€
Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata di Fagioli 6,00€
Bohnensalat mit Zwiebeln

Insalata di Rucola 8,50€
Rucolasalat mit Parmesan und frischen Champignons

Piatti vegetariani

Parmigiana di Melanzane ²	9,00€
Gebackene Auberginen mit Tomatensoße und Käse	
Mozzarella alla Caprese	9,50€
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	
Formaggio Pecorino al Forno ^{2,6}	8,50€
Schafskäse überbacken mit Oliven, Tomaten und Peperoni	

Le Paste al Forno

Lasagne alla Casalinga ^{2,9}	9,50€
Lasagne Hausfrauenart	
Canneloni al Forno ^{2,9}	9,50€
Nudelrollen mit Fleischfüllung	
Tris al Forno ^{2,9}	10,50€
Lasagne, Canneloni und Rigatoni mit Käse überbacken	
Tortellini al Forno ^{2,9}	10,50€
Überbackene Tortellini mit Fleischfüllung	
Gnocchi alla Neapoletana ²	9,50€
Gnocchi mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensoße	

Le Paste

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensoße	7,50€
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischsoße	9,50€
Spaghetti Aglio, olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperonischoten	7,50€
Spaghetti alla Matricana Spaghetti mit Zwiebeln, Speck und Tomatensoße	9,50€
Spaghetti al Pesto Spaghetti mit Basilikumsoße	8,50€
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Speck, Ei und Sahne	9,50€
Spaghetti Marinara² Spaghetti mit Meeresfrüchten	10,50€
Rigatoni Buongustaio^{3,6,9} Rigatoni mit Erbsen, Schinken, Hackfleisch und Pilze	9,50€
Rigatoni all`Arabiata^{3,6,9} Rigatoni mit Oliven, Knoblauch in scharfer Tomatensoße	9,00€
Rigatoni ai Broccoli Rigatoni mit Brokkoli und Sahnesoße	9,50€
Rigatoni Delizia Rigatoni mit Spinat und Gorgonzola	10,50€
Rigatoni ai quattro Formaggi Rigatoni mit vier Käsesorten	10,50€

Le Paste

Tortellini con Panna Tortellini mit Schinken in Sahnesoße	10,50€
Tortellini Buongustaio^{3,9} Tortellini mit Erbsen, Schinken, Hackfleisch und Pilze	10,50€
Tortellini Broccoli Tortellini mit Brokkoli in Sahnesoße	10,50€
Tagliatelle al Salmone Tagliatelle mit Lachs	12,50€
Tagliatelle con Scampi Tagliatelle mit Krabben	13,50€
Gnocchi ai quattro Formaggi Gnocchi mit vier Käsesorten	10,50€

Weitere Zutaten sind gegen Aufpreis gerne möglich.

Le Pizze

	Klein ca. 26-28cmØ	Gross ca.28-30cmØ
Pizza Margherita Tomaten und Käse ²	7,00€	8,00€
Pizza Salame Tomaten, Salami und Käse ^{2,9}	8,00€	9,00€
Pizza Prosciutto Tomaten, Schinken und Käse ^{2,3,9}	8,00€	9,00€
Pizza Funghi Tomaten, Pilze und Käse ²	8,00€	9,00€
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Pilze, Schinken, Artischocken, Paprika und Käse ^{2,3,9}	9,00€	10,00€
Pizza Quattro Fromaggi Tomaten, 4 Käsesorten ²	9,00€	10,00€
Pizza Gerardo Cocktailtomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	11,50€	12,50€
Pizza Vegetariana Tomaten, Gemüse der Saison und Käse ²	9,00€	10,00€
Pizza Diavola Tomaten, Peperoniwurst, Peperoni, Knoblauch und Käse ^{2,9}	9,00€	10,00€
Pizza Hawaii Tomaten, Schinken, Ananas und Käse ^{2,3,9}	8,50€	9,50€

2)Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmitteln 4)mit Geschmacksverstärker 7)gewachst 9)mit Phosphat

Le Pizze

	Klein ca. 26-28cmØ	Gross ca.28-30cmØ
Pizza Friarielli Tomaten, Mozzarella, Brokkoli, scharfe Wurst und Käse ^{2,9}	9,50€	10,50€
Pizza Mafiosa Tomaten, Pilze, Salami, Schinken, Bolognese und Käse ^{2,3,4,9}	9,50€	10,50€
Pizza Americana Tomaten, Paprikawurst und Käse ^{2,9}	8,50€	9,50€
Pizza Napoli Tomaten, Kapern, Sardellen und Käse ²	8,00€	9,00€
Pizza Spinaci Tomaten, Spinat, Knoblauch und Käse ^{2,9}	9,00€	10,00€
Pizza Marinara Tomaten, Meeresfrüchte und Käse ²	10,00€	11,00€
Pizza Pescatore Tomaten, Krabben, Lachs und Käse ²	10,00€	11,00€
Pizza Nonno Matteo Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Käse ²	10,00€	11,00€
Calzone Gefüllte Pizzatasche mit Tomate, Schinken, Pilze und Käse ^{2,3,9}	9,00€	10,00€
Pizza Pane	4,50€	5,50€

Gerne können Sie sich auch Ihre Wunschpizza zusammenstellen.

Specialità di Pesce

Salmone alla Griglia Gegrillter Lachs	19,50€
Salmone al Pepe Lachs in Pfeffersoße	21,00€
Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengarnelen	23,50€
Gamberoni Provinciali Riesengarnelen mit provenzalischen Kräutern	25,00€
Gamberoni all`Pepe Riesengarnelen in Pfeffersoße	25,00€

Zu all unseren Fischgerichten außer Calamari fritti und Frittura Mista servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und eine Beilage nach Wunsch, Kartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Gemüse oder Pasta.

Calamari fritti Frittierte Tintenfischringe mit Salat	15,50€
Frittura Mista Gemischte frittierte Fischplatte mit Salat	18,50€

Per i più piccolo

Pinocchio – Pizza Margherita ²	4,00€
Pizza Moritz – Pizza Margherita mit Pommes ²	5,00€
Robin Hood – Schnitzel mit Pommes ^{2,4}	7,00€
Nemo – Spaghetti oder Rigatoni mit Tomatensoße	4,00€
Peter Pan - Spaghetti oder Rigatoni mit Bolognese	5,00€
Micky Mouse – Tortellini mit Schinken-Sahnesoße ²	6,00€

Specialità di Maiale

Scaloppina al Vino Bianco Filetkotelett in Weißweinsauce ^{2,4}	17,50€
Scaloppina ai Funghi Filetkotelett mit frischen Champignons ^{2,4}	18,50€
Saltimbocca alla Romana Filetkotelett in Weißwein mit Parmaschinken und Salbei ^{2,4}	19,50€
Parmigiana all`Emiliana Überbackenes Filetkotelett mit Schinken und Käse ^{2,3,4,9}	18,50€
Cotoletta Milanese Schnitzel Mailänderart ^{2,4}	15,00€

Il Manzo

Entrecôte alla Griglia Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter ^{2,4}	18,50€
Entrecôte al Pepe verde Rumpsteak in grüner Pfeffersauce ^{2,4}	20,50€
Entrecôte alla Tirolese Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln ^{2,4}	21,50€
Entrecôte con Cipolle Rumpsteak mit Zwiebelsauce ^{2,4}	21,50€

Zu all unseren Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat und eine Beilage nach Wunsch, Kartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Gemüse oder Pasta.

Dessert

Tiramisu Italienischer Nachtisch ^{5,8}	6,00€
Tartufo Zabaionecreme bedeckt mit Gianduiacreme & Kakao ^{5,8}	6,00€
Sorbetto al Limoncello Zitronensorbet mit Zitronenlikör ^{1,8}	5,00€
Sorbetto al Prosecco Zitronensorbet mit Prosecco ^{1,8}	5,00€
Panna Cotta Cremespeise aus gekochter Sahne	6,00€
Gelato dell' Amore Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1,8}	6,50€
Gelato misto Gemischter Eisbecher ^{1,8}	5,00€
Dessert della casa Dessert des Hauses ^{1,8}	8,00€

Bevande calde

Caffè – Kaffee	2,30€
Espresso	2,00€
Espresso Doppio – doppelter Espresso	2,80€
Cappuccino	2,80€
Tè – Tee	2,30€

1)mit Farbstoff 5)geschwefelt 8)Süßungsmittel

Bevande Analcolice

Teinacher Gourmet	0,25 l	2,00€		
Teinacher Gourmet	0,75 l	5,50€		
Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{1,8,9,10}	0,20 l	1,90€	0,40 l	3,00€
Apfelschorle ⁸	0,20 l	1,90€	0,40 l	3,00€
Apfelsaft ⁸	0,20 l	1,90€	0,40 l	3,00€
Orangensaft ⁸	0,20 l	1,90€	0,40 l	3,00€
Tonic	0,20 l	2,00€	0,40 l	3,20€
Bitter Lemon ^{8,11}	0,20 l	2,00€	0,40 l	3,20€
Pfalzwasser – Vinnade	0,33 l		4,50€	
Alkoholfreie Weinschorle				
Fürstenberg Pilsner vom Fass	0,30 l	2,80€	0,50 l	3,60€
Hefe Weizen hell vom Fass			0,50 l	3,60€
Münchner Hell			0,50 l	3,60€
Hacker Pschorr			0,50 l	3,60€
Privat Export			0,50 l	3,60€
Hefe Weizen dunkel			0,50 l	3,60€
Kristall Weizen			0,50 l	3,60€
Hefe Weizen Alkoholfrei			0,50 l	3,60€
Radler			0,50 l	3,60€
Weizenradler			0,50 l	3,60€
Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,80€		

1)mit Farbstoff 2)mit Aspartam 3) mit Antioxidationsmittel 8)mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11)chininhaltig

Vino rosso

Babera D`Alba ₅	0,25 l	4,60€
D.O.C. Piemont – Weingut : Cantina del Nebbiolo Rubinrot, körperreich, vollmundig, trocken mit einem bitterlichen Nachgeschmack, charakteristisches und weiniges Bukett.		
Montepulciano ₅	0,25 l	4,60€
D.O.C. Abruzzen – Weingut: San Lorenzo Intensive rubinrote Farbe mit purpurfarbenem Schimmer, das Bukett ist vollmundig und anhaltend, erinnert an Pflaumen und Waldfrüchte. Der Geschmack ist trocken, weich, ausgeglichen und anhaltend leicht herb.		
Chianti ₅	0,25 l	4,60€
D.O.C.G. Toskana – Weingut: Dreolino Intensives Rubinrot, charakteristisches, feines und intensives Bukett, welches an rote Fruchtarten und an Veilchenblüten erinnert, weich harmonisch, trocken und ausgeglichen herb im Geschmack.		
Primitivo ₅	0,25 l	4,60€
I.G.T. Apulien – Weingut: Mastroleo S.C.I.C Rote Farbe auch violett und orangetönig tendierend, subtil aromatisch, nachhaltiger Duft, warm mit zartem Gewürzanklang mit einem trockenen angenehmen, vollmundigen aber harmonischem Geschmack, später samtig, Note von gerösteten Nüssen und Gewürzen.		
Lambrusco ₅	0,25 l	4,60€
I.G.T Emilia-Romana – Weingut: Negri Rubinroter bis purpurrote Farbe, süß und mäßig mit einem frischen samtigen Geschmack, das Bukett erinnert an frische Früchte.		

Vino rosato

Cerasuolo ₅	0,25 l	4,60€
D.O.C. Abruzzen – Weingut: San Lorenzo Rosé bis zum leichten Kirschrot, vollmundig, blumiges Bukett und intensiv fruchtig, der Geschmack ist trocken, weich, frisch, ausgeglichen und beharrlich, leicht herb.		

Vino bianco

Pino Grigio ₅ 0,25 l 4,60€

D.O.C. Ventien – Weingut: Zago

Goldgelbe Farbe, elegantes Bukett, mit einem charakteristischen Nachgeschmack von frischgebackener Brotkruste, der Geschmack ist trocken, harmonisch und körperlich.

Verduzzo ₅ 0,25 l 4,60€

I.G.T Venetien – Weingut: Zago

Hell goldgelbe Farbe, manchmal strohgelb bis grünlich, weiches fruchtiges Bukett, trocken aber gleichzeitig leicht lieblich mit einem angenehmen bitterlich-säuerlichen Nachgeschmack.

Trebbiano ₅ 0,25 l 4,60€

D.O.C Abruzzen – Weingut : San Lorenzo

Strohgelbe Farbe, blumig, fruchtiges Bukett, der Geschmack ist trocken, weich ausgeglichen samtig und beharrlich.

Chardonnay ₅ 0,25 l 4,60€

I.G.T Venetien – Weingut : Zago

Goldgelbe Farbe, weiches fruchtiges Bukett, welches an reife Bananen und an tropische Früchte erinnert und eine blumige Note hat, trocken, warmer und weicher Geschmack.

Weinschorle ₅ 0,30l 4,00€ 0,45l 5,00€

Aperitivi

Bitterino- Alkoholfrei _{1,11} 5 cl 3,50€

Campari Soda _{1,11} 5 cl 4,50€

Campari Orange _{1,3,8} 5 cl 5,50€

Martini 2 cl 4,50€

Aperol Spritz ₁ 0,30l 6,50€

Prosecco 0,10 l 4,00€

Prosecco Flasche 0,75 l 21,00€

1)mit Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 8)mit Süßungsmittel 11)Chininhaltig

Liquori

Averna ¹	2 cl	3,50€
Ramazotti ¹	2 cl	3,50€
Fernet Branca	2 cl	3,50€
Williams Christ Birne	2 cl	3,50€
Kirschwasser	2 cl	3,50€
Sambuca	2 cl	3,50€
Amaretto	2 cl	3,50€
Vecchia Romagna	2 cl	3,50€
Grappa des Hauses	2 cl	3,50€
Grappa di Prosecco	2 cl	5,00€
Grappa di Chardonnay	2 cl	5,00€
Limoncello ¹	2 cl	3,50€

1)mit Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 8)mit Süßungsmittel 11)Chininhaltig

Liebe Gäste,
selbstverständlich kochen wir mit frischen Produkten für Sie. Frische Produkte liegen uns am Herzen. Dennoch gibt es Produkte mit Zusatzstoffen, die auch wir ausschenken, weiterverarbeiten und mit denen wir Ihnen tolle "Köstlichkeiten" zaubern können.

Herzlichst
Fam. Esposito

Hierzu verpflichtet uns das Gesetz zur Information

Laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZUIV) sind wir verpflichtet, Zusatzstoffe von Produkten, auf die wir persönlich keinen Einfluss haben, kenntlich zu machen!

Folgende Stoffe sind oder können enthalten sein:

Coca Cola, Coca Cola Light, Mezzo Mix, Fanta, Sprite: Farbstoffe E100- E170, Zucker, Süßstoffe und Koffein
Bitter Lemon : Chinin
Weine: Schwefeldioxid, Sulfite

Zusatzprodukte aus der Küche:

Gekochter Schinken sowie Geflügelschinken: Nitritpökelsalz, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker E621, Geliermittel E407, Antioxidationsmittel E300
Salami: Konservierungsstoffe E200, E210-219
Thunfisch: Konservierungsstoffe E200, E210-219
Hartkäse, Weichkäse, Schafskäse, Mozzarella: E200, E210-219
Ketchup: E200, E210-219
Mayonnaise: Geschmacksverstärker E621
Oliven geschwärzt: E579-E585
Peperoni: Konservierungsstoffe E210-219

Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Thema Allergene:

Folgende Hauptallergene müssen seit dem 13.12.2014 kenntlich gemacht werden:

1. Sellerie/-erzeugnisse, 2. Weichtiere/-erzeugnisse (Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch Calamares), 3. Sesam/-erzeugnisse, 4. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse, 5. Schwefeldioxid/Sulfite (Weine, Trockenobst), 6. Eier/-erzeugnisse, 7. Senf/-erzeugnisse, 8. Milch/-erzeugnisse, 9. Soja/-erzeugnisse, 10. Glutenhaltige (s) Getreide/-erzeugnisse, 11. Krebstiere/-erzeugnisse (Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer), 12. Lupinen/-erzeugnisse, 13. Fische/-erzeugnisse (alle Fischarten, Kaviar, Anchovis), 14. Erdnüsse/-erzeugnisse, 15. Zitrusfrüchte/erzeugnisse (Erdbeeren, Orangen,)

Hierzu weisen wir darauf hin, dass auch alle anderen Allergene zu Beschwerden führen können.

Teilen Sie uns bitte gerne mit, sollten Sie an einer Ihnen bekannten Allergie leiden!