



Zuppe Suppen / Soups

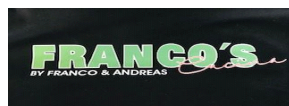
Crema di pomodoro ⁽⁴⁾ Tomatencremesuppe Tomato soup	€ 7,00
Minestrone Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 7,50
Zuppa del giorno - chiedi a noi - Tagessuppe - Fragen Sie uns - Soup of the day - ask us -	Auf Anfrage

Antipasti Vorspeisen / Entrees

Mozzarella di bufala con basilico e balsamico ⁽⁴⁾ Büffelmozzarella Buffalo mozzarella	€ 11,50
Burrata tiepida su rucola, con pomodirini alla griglia e funghi freshi saltati ⁽⁴⁾ Lauwarme Burrata auf Rucola, gegrillten Cocktailtomaten und gebr. Champignons lukewarm burrata with grilled tomatoe, arugula & fried mushrooms	€ 12,50
Antipasto misto con carne o vegetariano Gemischte Vorspeisen mit Fleisch oder rein vegetarisch mixed antipasti with meal o vegetarian	€ 13,50
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano ⁽⁴⁾ Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan Beef carpaccio with arugula & Parmigiano	€ 13,00
Frutti di mare Meeresfrüchtesalat Seafood salad	€ 15,00

Insalate Salate / Salads

Insalata mista con salsa di casa Gemischter Salat mit Hausdressing mixed salad with housedressing	€ 6,50
Insalata di pomodoro con cipolle rosse Tomatensalat mit roten Zwiebeln Tomatoe salad with red onions	€ 8,00
Insalata di pomodoro e cetriolo con tonno e olive ⁽²⁾ Tomaten-Gurkensalat mit Thunfisch und Oliven Tomate and cucumbers salad with tuna and olives	€ 11,00
Pezzo di pollo grigliate in aceto balsamico su insalata misto In Balsamico gegrillte Hähnchenstreifen auf Salatbett chicken strips grilled in balsamic vinegar on mixed salad	€ 11,00
Insalate di spinaci con salsa di formaggio di pecora, tiepida, ⁽⁴⁾ Spinatsalat mit Hähnchenbrust auf Creme von Schafskäse, lauwarm Spinach salad with chicken breast & goatcheese creme, lukewarm	€ 13,00
Scampi grigliate su insalata di rucola e pomodorini, salsa di casa Gegrillte Scampi auf Rucola-Cocktailsalat mit Hausdressing Grilled Scampi on arugula-tomatoe salat with house-vinegar	€ 16,00



Carne Fleisch / Meat

Pollo con patate & spinaci Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln & Blattspinat Chicken breast fillet with potatoes & spinach	€ 19,00
Involtini di manzo, ripieni con pesto, basilico e pancetta con verdura e patate al rosmarino Involtini vom Rind, gefüllt mit Pesto, Basilikum und Pancetta dazu Kartoffeln und Rosmarinkartoffeln Involtini filled with pesto, basil and pancetta, with vegetable rosmary potatoes	€ 20,00
Bistecca argentina alla griglia 250 hg. patate & verdura Rumpsteak mit Kartoffeln & Gemüse Beef steak with potatoes & vegetables	€ 24,00

Specialità e polpette della casa Spezialitäten und Fleischbällchen des Hauses | Specialities and meatballs of the house

Pizza Tandoré con pollo, pomodore, mozzarella e cipolle <small>(4/ 9/ 10)</small> Pizza Tandoré mit Hähnchenbrust, Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln Pizza Tandoré with chicken, tomatoe, mozzarella and onions	€ 13,00
Pizza Parma con rucola, pomodorini e parmigiano <small>(4/ 9/ 10)</small> Pizza Parma mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan Pizza Parma with ham, arugula, cherry tomatoes and parmigiano	€ 13,00
Spaghetti "Frutti di Mare" <small>(2/ 9/ 10/ 11)</small> Spaghetti mit Meeresfrüchte Spaghetti with seafood	€ 17,00
Spaghetti "Vongole" <small>(2/ 9/ 10/ 11)</small> Spaghetti Vongole Spaghetti Vongole	€ 15,00

3 Fleischbällchen je 70 gr. mit Parmesan 3 Meatballs with parmesan 70 g. each	Burger/Salat	Pasta
Polpette vegetariana (100 % vegan) Vegetarisch mit Gemüse und CousCous Vegetarian with vegetables and couscous <small>(4/ 9/ 10)</small>	€ 11,00	€ 11,50
Polpette Pollo Hähnchenfleisch verfeinert mit Parmesan und Kräutern chicken with parmesan and herb <small>(4/ 9/10)</small>	€ 12,00	€ 12,50
Polpette Manzo (100 % Manzo) Rindfleisch verfeinert mit Parmesan und Kräutern beef with parmesan and herbs <small>(4/ 9/ 10)</small>	€ 12,00	€ 12,50



Pasta Nudeln / Noodles

Siamo anche felici di offrire prodotti senza glutine, chiedete pure.
Gerne bieten wir Ihnen auch glutenfreie Produkte an, bitte fragen Sie danach.

We are also happy to offer gluten-free products, please ask.

Spaghetti aglio e oglio e peperoncino, piccante ^(9 / 10) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, scharf Spaghetti with garlic, olive oil and chili	€ 8,50
Spaghetti alla Mama (carne di manzo) ^(9 / 10) Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Spaghetti bolognese (beef)	€ 10,00
Spaghetti al Franco con verdura e peperoncino, piccante, vegetariano ^(9 / 10) Spaghetti mit Gemüse und Peperoni, scharf, vegetarisch Spaghetti with vegetables and chili, vegetarian	€ 11,00
Spaghetti Carbonara con pancetta e uova ^(1 / 9 / 10) Spaghetti Carbonara mit Pancetta und Ei Spaghetti carbonara with pancetta and egg	€ 10,50
Spaghetti "Sophia Lorena" con acciughe e pomodori ^(2 / 4 / 9 / 10) Spaghetti "Sophia Lorena" mit Sardellen und Tomaten Spaghetti "Sophia Lorena" with anchovies and tomatoes	€ 12,50
Linguini funghi freschi ^(4 / 9 / 10) Linguini mit frischen Pilzen und Sahnesauce Linguini with fresh mushrooms and cream	€ 12,00
Gnocchi Sorrento ^(4 / 9 / 10) Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Gnocchi with tomatoes, mozzarella and basil	€ 11,00
Penna all'arrabbiata "Tonino", picante ^(4 / 9 / 10) Penne all'arrabbiata "Tonino", scharf Penne all'arrabbiata "Tonino" spicy	€ 9,00
Penne Cacciatore ^(4 / 10 / b.) Penne mit Schinken und Champignons in mediterraner Sauce Penne with ham and mushrooms in mediterranean sauce	€ 10,50
Penne salsiccia ^(4 / 9 / 10) Penne Salsiccia (ital. Wurst) Penne salsiccia (ital. sausage)	€ 12,00
Rigatoni Napoli con consigli di manzo e spinaci a vino rosso ^(9 / 10) Rigatoni mit Rindfleischspitzen und Blattspinat in Rotwein-Tomaten-Sauce Rigatoni with veal fillet tips and baby spinach in red-wine-tomate-sauce	€ 14,50
Penne salmone ^(2 / 4 / 9 / 10) Penne mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce Penne with salmon in tomato-cream sauce	€ 13,50
Linguini scampi ^(3 / 9 / 10) Linguini mit Scampi, Rucola und Peperoncini Linguini with scampi, arugula and chili	€ 15,50
Pasta ripieni con salsa mediteraneo (stagionale) chiedi an noi - Gefüllte Nudeln an mediterraner Sauce (saisonal) - fragen Sie uns - Stuffed pasta on mediterrean sauce (seasonal) - ask us -	€ 13,50



Le nostre pizze sono condita con una salsa di pomodoro fatta in casa e mozzarella fresca, ca. 30 cm.
Unsere Pizzen belegen wir mit einer hausgemachten Tomatensauce und frischer Mozzarella, Größe ca. 30 cm
Our pizza is made with a homemade tomato sauce and fresh mozzarella, size 12 inch.

Pane di pizza con aglio e basilico (4/ 9/ 10/ m)	€ 5,00
Pizzabrot mit Knoblauch und Basilikum Pizza bread with garlic and basil	
Pizza margharita (4/ 9/ 10)	€ 7,00
Pizza prosciutto (4/ 9/ 10/ b)	€ 8,50
Pizza mit gek. Schinken Pizza with cooked ham	
Pizza salame (4/ 9/ 10/ b)	€ 8,50
Pizza Salami Italian salami	
Pizza funghi freshi (4/ 9/ 10)	€ 8,50
Pizza mit frischen Pilzen Pizza with fresh mushrooms	
Pizza salame piccante (4/ 9/ 10)	€ 9,50
Pizza mit Peperoniwurst Pizza with peperonisausage	
Pizza del sud con prosciutto & salame (4/ 9/ 10/ b)	€ 10,00
Pizza vom Süden mit Schinken und Salami Pizza from south with ham and salami	
Pizza „Hawaii“ con prosciutto & ananas (4/ 9/ 10/ b)	€ 10,00
Pizza „Hawaii“ mit Schinken & Ananas Pizza with ham & ananas	
Pizza „Vulcano“, piccante con cipolle rosse (4/ 9/ 10/ b)	€ 11,00
Pizza mit ital. Peperoniwurst, scharf, und roten Zwiebeln Pizza with ital. peperonisausage and red onions, hot	
Pizza "Fabian" con tonno, mais e cipolle (2/ 4/ 9/ 10)	€ 11,00
Pizza "Fabian" mit Thunfisch, Mais und Zwiebel Pizza "Fabian" with tuna maize and red onions	
Pizza "Olivia" con spinace, olive neri e uovo (1/ 4/ 9/ 10)	€ 11,00
Pizza "Olivia" mit Blattspinat, schwarzen Oliven und Spiegelei Pizza "Olivia" with spinach, black olives and fried egg	
Pizza "PSF" (4/ 9/ 10/ b)	€ 11,00
Pizza "PSF" Pizza "PSF"	
Pizza "Esmeralda" con prosciutto, cipolle rosso e funghi freshi (4/ 9/ 10)	€ 11,00
Pizza "Esmeralda" mit gek. Schinken, rote Zwiebeln und frischen Pilzen Pizza "Esmeralda" with hham, red onions and fresh mushrooms	
Pizza "Rossano" con salsiccia e cipolle rosso (4/ 9/ 10)	€ 12,00
Pizza "Rossano" mit ital. Salami und roten Zwiebeln Pizza "Rossano" with ital. sausages and red onions	
Pizza "Lombardei" con spinachi, gorgonzola, cipolle rosso e caspita di pecorino (4/ 9/ 10)	€ 12,00
Pizza "Lombardei" mit Blattspinat, Gorgonzola, roten Zwiebeln und Schafskäse Pizza "Lombardei" with spinach, gorgonzola, red onions and crumbs of sheep's milk cheese	
Pizza „Reggio“ con carciofi, capperi, acciughe e cipolle rosso (2/ 4/ 9/ 10)	€ 12,00
Pizza mit Artischocken, Kapern, Sardellen und roten Zwiebeln Pizza with artichokes, capers, anchovis and red onions	
Pizza „Bruschetta“ con pomodorini, rucola e parmegiano (4/ 9/ 10)	€ 12,00
Pizza mit Cockailtomaten, Rucola und Parmesan Pizza with cherry tomatoe, arugula and parmesan	
Pizza vegetariana con spinace, paprika, cipolle rosso, broccoli e olive (4/ 9/ 10)	€ 12,50
Pizza vegetarisch mit Blattspinat, Paprika, roten Zwiebeln, Broccoli und Oliven Pizza with spinach, red onions, bell peppers, broccoli and black olives	
Pizza quattro formaggi (4/ 9/ 10)	€ 12,00
Pizza mit vier verschiedenen Käsesorten Pizza with four different cheeses	
Pizza "Pantalone" sopresa (4/ 9/ 10)	€ 13,00
Pizza "Pantalone" Überraschung Pizza "pantalone", secret surprise	

Extrabelag: Knoblauch, Zwiebeln € 0,50 | Brokkoli, Rucola, Artischocken, Kapern, Sardellen, Tomaten, Ananas € 1,00 | Salami, Schinken, Peperoniwurst, Schafskäse, Champignons, Spinat, Parmesan € 2,00 | Thunfisch, Mozzarella, Hähnchenfleisch, Gorgonzola € 3,00 |
Glutenfreie Artikel € 2,00

Allergene: 1 = Eier | 4 = Milch | 9 = Gluten | 10 = Lupine



Pesce Fisch / Seafood

Salmone della casa con spinachi e patate ⁽²⁾ Wildlachsfilet auf Blattspinat und Kartoffeln Salmon with spinach and potatoes	€ 22,50
Scampi alla griglia con aglio, verdura e patate ⁽³⁾ Gegrillte Scampi in Knoblauchöl mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln Grilled scampi on garlic, with vegetables and potatoes	€ 24,00

Dolci Nachtsch / Dessert

Cassata Siciliana ^(1/4) Cassata nach sizilianischer Art Cassata Sicilian	€ 6,50
Tartuffo nero o bianco Tartuffo schwarz oder weiß Tartuffo black or white	€ 6,50
Panna Cotta ai frutti di bosco ⁽⁴⁾ Panna Cotta mit Waldfrüchten Panna cotta with forest fruits	€ 7,50
Tirami Sú della casa ^(4/9) Hausgemachtes Tirami Su Homemade Tirami Su	€ 7,50

Bevande caldi Warme Getränke / Hot beverages

Kaffee ⁽ⁱ⁾	€ 2,50
Cappuccino ⁽ⁱ⁾	€ 3,00
Milch-Kaffee ^(4/i)	€ 3,00
Latte Macchiato ^(4/i)	€ 3,50
Espresso ⁽ⁱ⁾	€ 2,10
Espresso Doppio ⁽ⁱ⁾	€ 3,50
Espresso Macchiato ^(4/i)	€ 2,30
Espresso Doppio Macchiato ^(4/i)	€ 3,80
Espresso Corretto con Sambucca o Grappa ⁽ⁱ⁾	€ 6,00
Tee fragen Sie nach unserer Auswahl	€ 2,00

Tutti i prezzi includono il servizio e l'imposta sul valore aggiunto legale.
Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices including VAT

Allergene:

1 = Eier	2 = Fisch	3 = Krebstiere	4 = Milch	5 = Sellerie	6 = Sesamsamen
7 = Schwefeldioxid & Sulfite		8 = Erdnüsse	9 = Gluten	10 = Lupine	11 = Schalenfrüchte
12 = Senf	13 = Sojabohnen	14 = Weichtiere			

Zusatzstoffe:

a. mit Farbstoffen	b. mit Konservierungsstoffen	c. mit Antioxidationsmitteln	d. mit Geschmacksverstärker
e. mit Schwefeldioxid	f. mit Schwärungsmitteln	g. mit Phosphat	h. mit Milcheiweiß
i. koffeinhaltig	j. chininhaltig	k. mit Süßungsmitteln	l. enthält Phentylaminquelle
m. gewachst	n. mit Taurin		



Bevande Getränke / Beverages Aperitive

Aperol Soda ^(a)	€ 4,00
Martini Bianco, Rosso, Dry ^(a)	€ 5,50
Aperol Sprizz ^(a)	€ 7,00
Campari Soda oder Orange ^(a)	€ 7,00
Sherry medium oder fino	€ 7,00
Portwein	€ 8,00

Vino / Weine / Wine

**Siamo felici di consigliarvi sulla scelta die vini e sulla nostra carta dei vini.
Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Auswahl der Weine und unsere Weinkarte
We do appreciate to provide recommendations according our wine list.**

	0,2l	0,75l
Vino bianco della casa Hauswein Housewine	€ 5,50	
Frisches Bukett mit delikaten Noten von Wiesenblumen und Früchten. Am Gaumen trocken, weich mit fruchtigem Geschmack. Eleganter Abgang		
Pinot Grigio	€ 6,50	€ 21,00
Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten, die von dezenten Anklängen an Bittermandeln begleitet werden. Am Gaumen überaus frisch		
Pecorino	€ 7,00	€ 23,50
Lebhafte Aromen von Zitrusfrüchten und Beeren, trocken im Geschmack		
Rosé della casa Hauswein Housewine	€ 5,50	
Rosa mit Kirschreflexen, das Bukett ist intensiv mit Noten von schwarzer Johannisbeermarmelade, Moschus, Bitterhonig und leichter Iris. Der Geschmack ist trocken, lebhaft, fruchtig mit einem Hauch von Walnussschalen		
Montepulciano d'abruzzo	€ 6,50	€ 21,00
Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere		
Corvina	€ 7,00	€ 23,00
Tiefrot, intensive Fruchtaromen, Vanille- und Gewürznoten		
Primitivo	€ 7,50	€ 24,00
Dunkles Rot, würziges und Kräftiges Boquett mit Noten von Sauerkirschen		
Spritz, Weinschore, wine spritzer	0,2l	€ 4,50
Sidro, Apfelwein, cider	0,25l/0,5	€ 2,00/ € 3,50

Prosecco – Champagner

Prosecco	0,1l	€ 6,00
Sul Ghiaccio / auf Eis / on the rocks	0,2l	€ 9,00
Bottiglia / Flasche / bottle	0,7l	€ 25,00
Champagner della casa	0,7l	ab € 49,50



Digestivi

Averna ^(a)	4 cl	€ 5,00
Ramazotti ^(a/k)	4 cl	€ 5,00
Amaretto ^(a)	4 cl.	€ 5,00
Sambucca	4 cl	€ 5,00
Fernet Branca I Branca Menta ^(a/k)	4 cl	€ 5,00
Grappa	4 cl	€ 6,00
Vecchia Romagna Brandy	4 cl	€ 6,00
Amaro dell Capo	4 cl	€ 5,00

Birra / Biere / Beers

Alla spina / vom Fass / on tap

Veltins Pils ⁽⁹⁾	0,3l	€ 3,50
Veltins Pils ⁽⁹⁾	0,5l	€ 4,50
Maisel's Hefeweizen ⁽⁹⁾	0,3l	€ 3,50
Maisel's Hefeweizen ⁽⁹⁾	0,5l	€ 4,50

Bottiglia / Flasche / by bottle

Maisel's Weizen Kristall ⁽⁹⁾	0,5l	€ 4,00
Maisel's Hefeweizenbier, dunkel ⁽⁹⁾	0,5l	€ 4,00
Hefeweizen alkoholfrei ⁽⁹⁾	0,5l	€ 4,00
Veltins Pils alkoholfrei ⁽⁹⁾	0,3l	€ 3,10

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke / non alcoholic beverages

Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,7l	€ 6,00
Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,2l	€ 2,50
Coca Cola ^(a/c/i) , Fanta ^(a/c) , Sprite, Spezi ^(a/c/i)	0,2l	€ 2,50
Coca Cola ^(a/c/i) , Fanta ^(a/c) , Sprite, Spezi ^(a/c/i)	0,3l	€ 3,00
Coca Cola ^(a/c/i) , Fanta ^(a/c) , Sprite, Spezi ^(a/c/i)	0,5l	€ 4,50
Bitterino ^(j)	0,2l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon ^(j) , Tonic Water ^(j) , Ginger Ale ^(a)	0,2l	€ 3,00
Rapp's Orangensaft	0,3l	€ 3,50
Sauerkirschnektar oder Johannisbeere	0,2l	€ 3,00
Rapp's Apfelsaft	0,2l	€ 2,50
Rapp's Apfelsaft	0,3l	€ 3,50
Rapp's Apfelsaftschorle	0,3l	€ 3,00
Rapp's Apfelsaftschorle	0,5l	€ 4,50