



## Zuppe Suppen / Soups

<b>Crema di pomodoro</b> <sup>(4)</sup> Tomatencremesuppe   Tomato soup	€ 7,00
<b>Minestrone</b> <sup>(5   10)</sup> Gemüsesuppe   Vegetable soup	€ 7,50
<b>Minestra di lenticchie</b> <sup>(5   10)</sup> Italienische Linsensuppe   Lentil soup	€ 7,50

## Antipasti Vorspeisen / Entrees

<b>Insalata mista con salsa di casa</b> <sup>(7   12)</sup> Gemischter Salat mit Hausdressing   mixed salad with housedressing	€ 3,50/ € 8,00
<b>Una manciata di bruschette</b> <sup>(9)</sup> Eine Handvoll Bruschetta   A handful' of bruschetta	€ 8,50
<b>Insalata di pomodoro con cipolle rosse</b> Tomatensalat mit roten Zwiebeln   Tomatoe Salad with red onions	€ 9,00
<b>Mozzarella di bufala con basilico</b> <sup>(4)</sup> Büffelmozzarella Tomaten   Buffalo mozzarella   tomatoes	€ 12,50
<b>Burrata su rucola con pomodorini e funghi freshi saltati</b> <sup>(4)</sup> Burrata auf Rucola, gegrillten Cocktailtomaten und gebr. Champignons   Burrata with grilled tomatoes, and fried mushrooms	€ 13,00
<b>Antipasti misto con carne o vegetariano</b> <sup>(3   4   5   7   9   11   12)</sup> Gemischte Vorspeisen mit Fleisch oder rein vegetarisch   Mixed antipasti with meal or vegetarian	€ 13,50
<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>(4   5)</sup> Carpaccio vom Rind   Carpaccio of beef	€ 15,00
<b>Carpaccio di salmone, affumicato</b> <sup>(2   4   5)</sup> Carpaccio vom geräuchertem Lachs   Smoked salmon carpaccio	€ 17,00



## **Insalate Salate / Salads**

<b>Insalata mista con tonno, olive, feta e cipolle</b> <small>(2141517)</small>	<b>€ 12,50</b>
Gartensalat mit Thunfisch, Oliven, Schafskäse und Zwieben   Garden salad with tuna, olives, feta cheese and onions	
<b>Insalata di spinaci con pollo é salsa di formaggio di pecora, tiepida,</b> <small>(417)</small>	<b>€ 14,00</b>
Spinatsalat mit Hähnchenbrust auf Creme von Schafskäse, lauwarm   Spinach salad with chicken breast & goatcheese creme, lukewarm	
<b>Insalata Caesare con scaglie di parmigiano, crostini e petto di pollo</b>	<b>€ 14,50</b>
Salat Caesare mit reifen Parmesansplitter   Croutons und gebratene Hähnchenbruststreifen Caesare salad with mature Parmesan shavings   croutons   fried chicken breast strips	
<b>Strisce di bistecca in aceto balsamico su insalata misto</b> <small>(7112)</small>	<b>€ 14,50</b>
In Balsamico gegrillte Steakstreifen auf Salat   Grilled strips of steak in balsamic vinegar on mixed salad	
<b>Insalata mista con frutti di mare</b> <small>(2131617114)</small>	<b>€ 18,50</b>
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten   Mixed salad with seafood	

## **Carne e pesci Fleisch und Fisch / Meat and Fish**

<b>Tagliatelle con manzo a vino rosso</b> <small>(11519)</small>	<b>€ 16,50</b>
Tomaten-Rotweinsauce mit Rind   Tomato and red wine sauce with beef	
<b>Tortellini ripieni di salmone con salsa mediterranea</b> <small>(214159114)</small>	<b>€ 17,50</b>
Tortellini, gefüllt mit Lachs, an mediterraner Sauce   Tortellini, filled with salmon, with Mediterranean sauce	
<b>Piccata di pollo con Spagehetti diavolo</b> <small>(11419)</small>	<b>€ 21,50</b>
Hähnchenpiccata mit Spaghetti Diavolo   Chicken piccata with spaghetti diavolo	
<b>Paillard di manzo con rucola, parmigiano e Tagliatelle aglio/oglio</b>	<b>€ 22,00</b>
Paillard vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pappardelle aglio/oglio   <small>(419)</small> Beef paillard with rucola, parmesan and pappardelle aglio/oglio	
<b>Bistecca di manzo con patate e verdura</b> <small>(4112)</small>	<b>€ 29,00</b>
Rumpsteak dazu Kartoffeln und Gemüse   Rump steak with potatoes and vegetables	
<b>Filetto di salmone alla griglia con spinaci e patate</b> <small>(2)</small>	<b>€ 26,50</b>
Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat und Kartoffeln   Grilled salmon fillet with spinach and potatoes	
<b>Baby calamari „secondo i vostri desideri“</b> <small>(2)</small>	<b>€ 24,50</b>
Babycalamari „nach Ihren Wünschen“ Baby Calamari „according to your wishes“	



## Pasta Nudeln / Noodles

Siamo anche felici di offrire prodotti senza glutine, chiedete pure l'Impatto € 2,00  
Gerne bieten wir Ihnen auch glutenfreie Produkte an, bitte fragen Sie danach l'Aufschlag € 2,00  
We are also happy to offer gluten-free products, please ask. l'Impact € 2,00

<b>Penne all'arrabbiata, picante</b> (4/ 9/ 10) <b>All'arrabbiata scharf   All'arrabbiata spicy</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Penne al forno con verdura, vegetariano</b> (4   9) <b>Gemüse und Käse überbacken,   Vegetable and cheese baked</b>	<b>€ 13,50</b>
Penne salsiccia (4/ 9/ 10) Salsiccia (ital. Wurst)   Salsiccia (ital. sausage)	€ 13,50
Penne salmone (2/ 4/ 9/ 10) Lachs in Tomaten-Sahne-Soße   Salmon in tomato-cream sauce	€ 15,50
<b>Spaghetti aglio e oglio e peperoncini, piccante</b> (9 / 10) <b>Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, scharf   Garlic, olive oil and chili</b>	<b>€ 9,50</b>
Spaghetti alla Mama (carne di manzo) (9/ 10) Bolognese (Rindfleisch)   Bolognese (beef)	€ 11,50
Spaghetti Carbonara (1/ 9/ 10) Carbonara mit Pancetta und Ei   Carbonara with pancetta and egg	€ 12,00
Spaghetti "Frutti di mare" (2/ 9/ 10/ 11) Meeresfrüchte   Seafood	€ 18,50
<b>Linguini funghi freschi</b> (4/ 9/ 10) <b>Frische Champignon   Sahnsoße   Fresh mushrooms and cream</b>	<b>€ 12,50</b>
Linguini scampi (3/ 9/ 10)	€ 16,50
Tagliatelle al Franco con verdura e peperoncini, picante, vegetariana (9/ 10) Gemüse und Peperoni, scharf, vegetarisch   Vegetables and chili, vegetarian	<b>€ 13,00</b>
Tagliatelle con menta, pollo e asparagi (9) Minze, Hähnchen und Spargel   Mint, chicken and asparagus	€ 16,00
<b>Gnocchi Sorrento</b> (4/ 9/ 10) <b>Tomaten, Mozzarella und Basilikum   Tomatoes, mozzarella and basil</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Gnocchi ripieni con pesto e rucola</b> (4   9   10) <b>Gefüllte Gnocchi in Pesto und Rucola   Filled gnocchi with pesto and arugula</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Gnocchi ripieni in sugo di gorgonzola e spinachi</b> (4/ 9/ 10) <b>Gefüllte Gnocchi in Gorgonzolasoße und Spinat   Filled gnocchi in gorgonzola sauce and spinach</b>	<b>€ 13,50</b>
Lasagne a la nonna (4   9)	€ 13,00



## Pizza

Gebacken auf Naturstein mit Tomatensoße und Fior di Latte | 30 cm.

<b>Pane di pizza con aglio e basilico</b> (4/ 9/ 10/ m) <b>Knoblauchbrot und Basilikum   Garlic and basil</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Margarita</b> (4/ 9/ 10)	<b>€ 8,50</b>
Prosciutto (4/ 9/ 10/ b) Gekochter Schinken   Ham	€ 10,00
Salame (4/ 9/ 10/ b) Salami	€ 10,00
<b>Funghi freshi</b> (4/ 9/ 10) <b>Frischen Pilzen   Fresh mushrooms</b>	<b>€ 10,00</b>
Salame piccante (4/ 9/ 10) Peperoniwurst   Peperonisausage	€ 10,00
Del sud con prosciutto e salame (4/ 9/ 10/ b) Schinken und Salami   Ham and salami	€ 11,00
Hawaii (4/ 9/ 10/ b)	€ 11,00
Vulcano (4/ 9/ 10/ b) Peperoniwurst, rote Zwiebeln und Peperoni   Spicy sausage, red onions and chili	€ 11,50
Fabian con tonno, mais e cipolle (2/ 4/ 9/ 10) Thunfisch, Mais und Zwiebel   Tuna, sweet corn and red onions	€ 12,00
PSF (4/ 9/ 10/ b)	€ 12,50
Esmeralda con prosciutto, funghi, cipolle e peperoncini (4/ 9) Schinken, Pilzen, Zwiebeln und Pepperoni   Ham, mushrooms, onions and chili	€ 12,50
<b>Olivia con spinace, olive neri e uovo</b> (1/ 4/ 9/ 10) <b>Blattspinat, schwarzen Oliven und Spiegelei   Spinach, black olives and fried egg</b>	<b>€ 13,00</b>
Rossano con salsiccia e cipolle rosso (4/ 9/ 10) Ital. Wurst und roten Zwiebeln   Ital. sausages and red onions	€ 13,00
<b>Lombardia con spinachi, gorgonzola, cipolle rosso e feta</b> (4/ 9/ 10) <b>Blattspinat, Gorgonzola, roten Zwiebeln und Schafskäse</b> <b>Spinach, gorgonzola, red onions and feta cheese</b>	<b>€ 14,00</b>
Reggio con carciofi, capperi, acciuga é cipolle rosso (2/ 4/ 9/ 10) Artischocken, Kapern, Sardellen und roten Zwiebeln   Artichoke, capers, anchovis and red onions	€ 14,00
<b>Bruschetta con pomodorini, rucola e parmigiano</b> (4/ 9/ 10) <b>Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan   Cherry tomatoe, arugula and parmesan</b>	<b>€ 13,00</b>
Vegetaria con spinace, paprika, cipolle rosso, broccoli é olive (4/ 9/ 10) Blattspinat, Paprika, roten Zwiebeln, Broccoli und Oliven Spinach, red onions, bell peppers, broccoli and black olives	€ 14,00

**Quattro formaggi** (4/ 9/ 10) € 13,50

**Vier Käsesorten | Four different cheeses**

Thorsten con bolognese, cipolle e parmigiano (4 | 9 | 10) € 13,50  
Bolognese, Zwiebeln (onions) Parmesan

Tandoré con pollo, mozzarella e cipolle (4/ 9/ 10) € 15,00  
Hähnchenbrust, Mozzarella und Zwiebeln | with chicken, mozzarella and onions

**Campana | Pomodori San MARZANO | Buffalla | Basilico** (4 | 9) € 17,00  
**San Marzano Tomaten | Buffalla | Basilikum | San Marzano tomatoes | Buffalla | Basil**

Bianca-cotto con, ricotta, prosciutto, funghi e peperoncini piccante (4 | 9) € 14,50  
Ricotta, Schinken, Champignons und scharfer Peperoni  
Ricotta, ham, mushrooms and spicy pepperoni

**Bianca-Tropea con ricotta, pomodorini é verdura alla griglia** (4 | 9) € 14,50  
**Ricotta, Cocktailtomaten und Grillgemüse**  
**Ricotta, cocktail tomatoes and grilled vegetables**

Bionda Helena | Gorgonzola e mortadella (4 | 9 | 11) € 15,50  
Gorgonzola und Mortadella | Gorgonzola and mortadella

Parma con rucola, pomodorini e parmigiano (4/ 9/ 10) € 15,50  
Parma mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan |  
Parma with ham, arugula, cherry tomatoes and parmigiano

Frutti di Mare (2/ 9/ 10/ 11) € 17,50  
Meeresfrüchte | Seafood

Calzone (4/ 9/ 10) € 14,00

**Calzone „vegetario“ con verdura grigliate** (4 | 9) € 15,00  
**Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse | Vegetarian“**

Calzone Salmone con salmone, spinaci, broccoli e olive (4/ 9/ 10) € 17,00  
Lachs, Spinat, Brokkoli und Oliven | Salmon, spinach, broccoli and olives

**Extrabelag:**

Knoblauch, Zwiebeln € 0,50 |

Brokkoli, Rucola, Artischocken, Kapern, Sardellen, Tomaten, Ananas € 1,00 |

Salami, Schinken, Pepperoniwurst, Schafskäse, Thunfisch, Champignons, Spinat, Parmesan € 2,00 |

Mozzarella, Hähnchenfleisch, Gorgonzola € 3,00 |

Buratta € 7,00

**Glutenfreie Pizza | Aufschlag von € 2,50**

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



## Dolci Nachtisch / Dessert

Profiteroles (1/4)	€ 7,50
Tartuffo nero o verde (4   9   11)	€ 7,50
Panna Cotta con crema di frutti di bosco (4   11)	€ 7,50
Tirami Sú della casa (4   9   11)	€ 7,50

### Allergene:

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

## Bevande caldi Warme Getränke / Hot beverages

Kaffee (i)	€ 2,50
Cappuccino (i)	€ 3,50
Milch-Kaffee (4/i)	€ 4,00
Latte Macchiato (4/i)	€ 4,50
Espresso (i)	€ 2,50
Espresso Doppio (i)	€ 3,50
Espresso Macchiato (4/i)	€ 3,00
Tee   fragen Sie nach unserer Auswahl	€ 3,50

## Digestivi

Limoncello (a)	4 cl	€ 3,50
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   Branca Menta (a/ k)	4 cl	€ 5,00
Grappa	4 cl	€ 4,00
Vecchia Romagna Brandy	4 cl	€ 6,00
Amaro dell Capo	4 cl	€ 5,00

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

### Zusatzstoffe:

a. mit Farbstoffen | b. mit Konservierungsstoffe | c. mit Antioxidationsmittel | d. mit Geschmacksverstärker | e. mit Schwefeldioxid  
f. mit Schwärungsmittel | g. mit Phospat | h. mit Milcheiweiß | i. Koffeinhaltig | j. Chininhaltig | k. mit Süßungsmittel |  
l. enthält Phentylaminquelle | m. gewachst | n. mit Taurin



## Bevande Getränke / Beverages Aperitive

Bitterino Soda <sup>(a)</sup>		€ 4,00
Martini Bianco, Rosso, Dry <sup>(a)</sup>		€ 5,50
Prosecco 0,1		€ 6,00
Aperol Sprizz <sup>(a)</sup>		€ 8,00
Campari Soda oder Orange <sup>(a)</sup>		€ 7,00
Prosecco auf Eis 0,2		€ 9,00
Prosecco I Flasche 0,7		€ 30,00

## Birra / Biere / Beers

### Alla spina / vom Fass / on tap

Veltins Pils <sup>(g)</sup>	0,3l	€ 3,80
Veltins Pils <sup>(g)</sup>	0,5l	€ 4,80
Maisel's Hefeweizen <sup>(g)</sup>	0,5l	€ 4,80

### Bottiglia / Flasche / by bottle

Maisel's Weizen Kristall <sup>(g)</sup>	0,5l	€ 4,80
Maisel's Hefeweizenbier, dunkel <sup>(g)</sup>	0,5l	€ 4,80
Hefeweizen alkoholfrei <sup>(g)</sup>	0,5l	€ 4,80
Veltins Pils alkoholfrei <sup>(g)</sup>	0,3l	€ 3,80

Apfelwein 0,25	€ 3,00
Apfelwein 0,5	€ 4,00

## Bevande analcoliche Alkoholfreie Getränke / non alcoholic beverages

Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,7l	€ 6,50
Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,2l	€ 2,50
Coca Cola <sup>(a/c/i)</sup> , Fanta <sup>(a/c)</sup> , Sprite, Spezi <sup>(a/c/i)</sup>	0,3l	€ 3,00
Coca Cola <sup>(a/c/i)</sup> , Fanta <sup>(a/c)</sup> , Sprite, Spezi <sup>(a/c/i)</sup>	0,5l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>(j)</sup> , Tonic Water <sup>(j)</sup> , Ginger Ale <sup>(a)</sup>	0,2l	€ 3,00
Rapp's Orangensaft	0,3l	€ 3,50
Rapp's Apfelsaft	0,3l	€ 3,50
Rapp's Apfelsaftschorle	0,25l	€ 3,00
Rapp's Apfelsaftschorle	0,5l	€ 4,50
Sauerkirsch- oder Johannisbeereschorle	0,5l	€ 5,50
Bionade Holunderschorle	0,33 l	€ 4,00
Bionade Orange-Ingwer	0,33 l	€ 4,00
Fritz Rabarbersaftschorle	0,33 l	€ 4,00



## Vino / Weine / Wine

	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Vino bianco della casa   Hauswein   Housewine Frisches Bukett mit delikaten Noten von Wiesenblumen und Früchten.	€ 6,00	
Pinot Grigio Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten, die von dezenten Anklängen an Bittermandeln begleitet werden. Am Gaumen überaus frisch	€ 7,00	€ 23,00
Chardonnay Am Gaumen trocken, weich mit fruchtigem Geschmack	€ 7,00	€ 23,00
Pecorino Lebhaft Aromen von Zitrusfrüchten und Beeren, trocken im Geschmack	€ 8,00	€ 27,00
Custoza Frisch und elegant im Abgang	€ 9,00	€ 29,50
Vino Frizzante, dolce	€ 6,00	
Rosé della casa   Hauswein   Housewine Rosa mit Kirschreflexen, das Bukett ist intensiv mit Noten von schwarzer Johannisbeermarmelade,	€ 6,50	€ 22,00
Montepulciano d'abruzzo Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere	€ 7,00	€ 23,00
Merlot Der Geschmack ist trocken, lebhaft, fruchtig mit einem Hauch von Walnusschalen	€ 7,00	€ 23,00
Chianti DOCG Tiefrot, intensive Fruchtaromen, Vanille- und Gewürznoten	€ 8,00	€ 27,00
Primitivo Dunkles Rot, würziges und Kräftiges Boquett mit Noten von Sauerkirschen	€ 9,00	€ 29,50
Lambruco, dolce	€ 6,50	
Weinschorle 0,2l	€ 5,50	