



Zuppe Suppen / Soups

Crema di pomodoro ⁽⁴⁾ Tomatencremesuppe Tomato soup	€ 7,50
Minestrone ^(5 10) Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 7,50
Zuppa di patate con scaglie di parmigiano ^(4 5 10) Kartoffelsuppe mit Parmesansplitter Potato soup with Parmesan slivers	€ 7,50

Antipasti Vorspeisen / Entrees

Insalata mista con salsa di casa ^(7 12) Gemischter Salat mit Hausdressing mixed salad with housedressing	€ 4,00/ € 8,50
Una manciata di bruschette ⁽⁹⁾ Eine Handvoll Bruschetta A handful' of bruschetta	€ 8,50
Mozzarella di bufala con basilico ⁽⁴⁾ Büffelmozzarella Tomaten Buffalo mozzarella tomatoes	€ 13,00
Burrata su rucola con pomodorini e funghi freschi saltati ⁽⁴⁾ Burrata auf Rucola, gegrillten Cocktailtomaten und gebr. Champignons Burrata with grilled tomatoes, and fried mushrooms	€ 13,00
Antipasti misto con carne o vegetariano ^(3 4 5 7 9 11 12) Gemischte Vorspeisen mit Fleisch oder rein vegetarisch Mixed antipasti with meal or vegetarian	€ 14,00
Carpaccio di manzo ^(4 5) Carpaccio vom Rind Carpaccio of beef	€ 16,00
Vitello tonnato ^(2 4 5)	€ 16,00



Insalate Salate / Salads

- Insalata mista con tonno, olive, feta e cipolle ^(2|4|5|17) € 13,50
Gartensalat mit Thunfisch, Oliven, Schafskäse und Zwieben |
Garden salad with tuna, olives, feta cheese and onions
- Insalata di spinaci tiepida, con pollo é salsa di formaggio di pecora ^(4|7) € 14,50
Spinatsalat mit Hähnchenbrust auf Creme von Schafskäse, lauwarm |
Spinach salad with chicken breast & goatcheese creme, lukewarm
- Insalata Caesare con scaglie di parmigiano, crostini e petto di pollo € 14,50
Salat Caesare mit reifen Parmesansplitter | Croutons und gebratene Hähnchenbruststreifen
Caesare salad with mature Parmesan shavings | croutons | fried chicken breast strips
- Strisce di bistecca in aceto balsamico su insalata misto ^(7|12) € 14,50
In Balsamico gegrillte Steakstreifen auf Salat |
Grilled strips of steak in balsamic vinegar on mixed salad
- Insalata di rucola con pomodorini cocktail e gamberi grigliati con
salsa al balsamico ^(2|3|11) € 16,00
Rucola mit Cocktailtomaten und gegr. Garnelen an Balsamico |
Rocket salad with cocktail tomatoes and grilled prawns with balsamic dressing

Carne e pesci Fleisch und Fisch / Meat and Fish

- Tagliatelle con manzo e vino rosso ^(1|5|9) € 17,50
Tomaten-Rotweinsauce mit Rind | Tomato and red wine sauce with beef
- Tortellini ripieni di funghi porcini in salsa tartufata ^(5|9) € 17,50
Tortellini, gefüllt Steinpilzen an getrüffelter Sauce |
Tortellini, filled with porcini mushrooms in an truffled sauce
- Scaloppina di tacchino con salsa al limone, patate e spinaci € 22,50
Putensteak an Zitronensauce mit Kartoffeln und Spinat
Turkey steak with lemon sauce with potatoes and spinach
- Paillard di manzo con rucola, parmigiano e Tagliatelle aglio/oglio € 22,50
Paillard vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pappardelle aglio/oglio | ^(4|9)
Beef paillard with rucola, parmesan and pappardelle aglio/oglio
- Bistecca di manzo con patate e verdura ^(4|12) € 29,50
Rumpsteak dazu Kartoffeln und Gemüse | Rump steak with potatoes and vegetables
- Filetto di salmone alla griglia con spinaci e patate ⁽²⁾ € 27,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat und Kartoffeln |
Grilled salmon fillet with spinach and potatoes



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

Penne all'arrabbiata, piccante (4/ 9/ 10) All'arrabbiata scharf l All'arrabbiata spicy	€ 10,00
Penne salsiccia (4/ 9/ 10) Salsiccia (ital. Wurst) l Salsiccia (ital. sausage)	€ 13,50
Penne salmone (2/ 4/ 9/ 10) Lachs in Tomaten-Sahne-Soße l Salmon in tomato-cream sauce	€ 15,50
Spaghetti aglio, oglio e peperoncini, piccante (9 / 10) Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, scharf l Garlic, olive oil and chili	€ 10,00
Spaghetti alla Mama (carne di manzo) (9/ 10) Bolognese (Rindfleisch) l Bolognese (beef)	€ 12,00
Spaghetti Carbonara (1/ 9/ 10) Carbonara mit Pancetta und Ei l Carbonara with pancetta and egg	€ 12,00
Spaghetti con gamberi di fiume in salsa alla curcuma Spaghetti mit Flußkrebsschwänzen an Kurkumasauce l Spaghetti with crayfish and turmeric sauce	€ 17,00
Spaghetti "Frutti di mare" (2/ 9/ 10/ 11) Meeresfrüchte l Seafood	€ 18,50
Linguini e funghi freschi (4/ 9/ 10) Frische Champignon l Sahnsoße l Fresh mushrooms and cream	€ 13,00
Linguini e scampi (3/ 9/ 10)	€ 17,00
Tagliatelle alla Franco con verdura e peperoncini, picante, vegetariana (9/ 10) € 13,00 Gemüse und Peperoni, scharf, vegetarisch l Vegetables and chili, vegetarian	
Tagliatelle Tartufo	€ 21,00
Gnocchi Sorrento (4/ 9/ 10) Tomaten, Mozzarella und Basilikum l Tomatoes, mozzarella and basil	€ 12,00
Gnocchi ripieni con pesto e rucola (4 9 10) Gefüllte Gnocchi in Pesto und Rucola l Filled gnocchi with pesto and arugula	€ 14,50
Gnocchi ripieni in sugo di gorgonzola e spinaci (4/ 9/ 10) Gefüllte Gnocchi in Gorgonzolasoße und Spinat l Filled gnocchi in gorgonzola sauce and spinach	€ 14,50
Lasagne a la nonna (4 9)	€ 13,00



Pizza

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

Pane di pizza con aglio e basilico (4/ 9/ 10/ m) Knoblauchbrot und Basilikum Garlic and basil	€ 7,00
Margherita (4/ 9/ 10)	€ 8,50
Prosciutto (4/ 9/ 10/ b) Gekochter Schinken Ham	€ 10,00
Salame (4/ 9/ 10/ b) Salami	€ 10,00
Funghi freshi (4/ 9/ 10) Frischen Pilzen Fresh mushrooms	€ 10,00
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	€ 11,50
Hawaii (4/ 9/ 10/ b)	€ 11,50
Vulcano (4/ 9/ 10/ b) Peperoniwurst, rote Zwiebeln und Peperoni Spicy sausage, red onions and chili	€ 12,00
Fabian con tonno, mais e cipolle (2/ 4/ 9/ 10) Thunfisch, Mais und Zwiebel Tuna, sweet corn and red onions	€ 12,50
PSF (4/ 9/ 10/ b)	€ 12,50
Esmeralda con prosciutto, funghi, cipolle e peperoncini (4/ 9) Schinken, Pilzen, Zwiebeln und Peperoni Ham, mushrooms, onions and chili	€ 13,00
Olivia con spinaci, olive nere e uovo (1/ 4/ 9/ 10) Blattspinat, schwarzen Oliven und Spiegelei Spinach, black olives and fried egg	€ 14,00
Rossano con salsiccia e cipolle rosse (4/ 9/ 10) Ital. Wurst und roten Zwiebeln Ital. sausages and red onions	€ 14,00
Lombardia con spinaci, gorgonzola, cipolle rosse e feta (4/ 9/ 10) Blattspinat, Gorgonzola, roten Zwiebeln und Schafskäse Spinach, gorgonzola, red onions and feta cheese	€ 14,00
Reggio con carciofi, capperi, acciughe e cipolle rosse (2/ 4/ 9/ 10) Artischocken, Kapern, Sardellen und roten Zwiebeln Artichoke, capers, anchovis and red onions	€ 14,00
Bruschetta con pomodorini, rucola e parmigiano (4/ 9/ 10) Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan Cherry tomatoe, arugula and parmesan	€ 14,00
Vegetariana con spinaci, paprika, cipolle rosse, broccoli e 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) € 14,00

Vier Käsesorten I 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 I with chicken, mozzarella and onions

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

Bianca Bergamo I Proscuitto, gorgonzola e olive (4 | 9) € 14,50
Schinken, Gorgonzola und Oliven I Ham, gorgonzola and olives

Bianca-Orvieto con formaggio affumicato, zucchini e funghi (4 | 9) € 14,50
Geräucherter Käse, Zucchini und Pilzen I Smoked cheese, courgette and mushrooms

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

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

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

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

Calzone (4/ 9/ 10) € 15,00

Calzone „vegetariano“ con verdure grigliate (4 | 9) € 15,00
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse I Vegetarian“

Extrabelag:

Knoblauch, Zwiebeln € 0,50 I

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

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

Mozzarella, Hähnchenfleisch, Gorgonzola € 3,00 I

Buratta € 7,00

Glutenfreie Pizza I Aufschlag von € 2,50

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



Dolci Nachtisch / Dessert

Profitteroles ^(1/4)	€ 7,50
Tartufo nero o verde ^(4 9 11)	€ 7,50
Panna Cotta con crema di frutti di bosco ^(4 11)	€ 7,50
Tiramisú 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
Sambuca	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 del 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 ^(a)		€ 4,00
Martini Bianco, Rosso, Dry ^(a)		€ 5,50
Prosecco 0,1		€ 6,00
Aperol Spriz ^(a)		€ 8,50
Campari Soda oder Orange ^(a)		€ 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 ^(g)	0,3l	€ 4,50
Veltins Pils ^(g)	0,5l	€ 5,50
Maisel's Hefeweizen ^(g)	0,5l	€ 5,50

Bottiglia / Flasche / by bottle

Maisel's Weizen Kristall ^(g)	0,5l	€ 5,50
Maisel's Hefeweizenbier, dunkel ^(g)	0,5l	€ 5,50
Hefeweizen alkoholfrei ^(g)	0,5l	€ 5,50
Veltins Pils alkoholfrei ^(g)	0,3l	€ 4,50

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

Bevande analcoliche
Alkoholfreie Getränke / non alcoholic beverages

Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,7l	€ 7,00
Bad Camberger Taunusquelle, medium / still	0,2l	€ 2,80
Coca Cola ^(a/c/l) , Fanta ^(a/c) , Sprite, Spezi ^(a/c/l)	0,3l	€ 3,00
Coca Cola ^(a/c/l) , Fanta ^(a/c) , Sprite, Spezi ^(a/c/l)	0,5l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon ^(j) , Tonic Water ^(j) , Ginger Ale ^(a)	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

	0,2l	0,75l
Vino bianco della casa Hauswein Housewine Frisches Bukett mit delikaten Noten von Wiesenblumen und Früchten.	€ 6,50	
Pinot Grigio Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten, die von dezenten Anklängen an Bittermandeln begleitet werden. Am Gaumen überaus frisch	€ 7,50	€ 23,50
Chardonnay Am Gaumen trocken, weich mit fruchtigem Geschmack	€ 7,50	€ 23,50
Pecorino Lebhaft Aromen von Zitrusfrüchten und Beeren, trocken im Geschmack	€ 8,50	€ 28,00
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,	€ 7,50	€ 23,50
Montepulciano d'abruzzo Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere	€ 7,50	€ 23,50
Merlot Der Geschmack ist trocken, lebhaft, fruchtig mit einem Hauch von Walnusschalen	€ 7,50	€ 23,50
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	€ 6,00	