



Zuppe Suppen / Soups

Crema di pomodoro ⁽⁴⁾ € 7,50
Tomatencremesuppe | Tomato soup

Minestrone ^(5 | 10) € 7,50
Gemüsesuppe | Vegetable soup

Zuppa di lenticchie all'italiana con parmigiano ⁽⁵⁾ € 7,50
Linsensuppe ital. Art mit Parmesan |
Italian-style lentil soup with Parmesan cheese

A scelta con salsiccia calabrese + € 2,00
Wahlweise mit kalabrischere Salsiccia | Optionally with Calabrian sausage

Antipasti Vorspeisen / Entrees

Insalata mista con salsa di casa ^(7 | 12) € 4,00/ € 8,50
Gemischter Salat mit Hausdressing | mixed salad with housedressing

Una manciata di bruschette ⁽⁹⁾ € 8,50
Eine Handvoll Bruschetta | A handful' of bruschetta

Mozzarella di bufala con basilico ⁽⁴⁾ € 13,00
Büffelmozzarella Tomaten | Buffalo mozzarella | tomatoes

Burrata su rucola con pomodorini e funghi freschi saltati ⁽⁴⁾ € 13,00
Burrata auf Rucola, gegrillten Cocktailtomaten und gebr. Champignons |
Burrata with grilled tomatoes, and fried mushrooms

Antipasto misto con salumi o vegetariano ^(3 | 4 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12) € 14,00
Gemischte Vorspeisen mit Salumi oder rein vegetarisch |
Mixed antipasti with cured meats or vegetarian

Carpaccio di manzo ^(4 | 5) € 16,00
Carpaccio vom Rind | Carpaccio of beef

Insalata di mare ^(2 | 3 | 4 | 5 | 11) € 18,00
Meeresfrüchtesalat | Seafood salad



Insalate Salate / Salads

Insalata „Andrea“ con tonno, prosciutto, uova, cipolle, olive e feta^(2|1|1|4|7|1|12) € 15,50

Salat „Andrea“ mit Thunfisch, Schinken, Ei, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse

Salad „Andrea“ with tuna, ham, egg, onions, olives, sheep's cheese

Insalata Caesar con scaglie di parmigiano, crostini e petto di pollo^(4|19) € 15,00

Caesar Salat mit reifen Parmesansplittern | Croutons und gebratene Hähnchenbruststreifen

Caesar salad with mature Parmesan shavings | croutons | fried chicken breast strips

Strisce di bistecca in aceto balsamico su insalata mista^(7|1|12) € 15,00

In Balsamico gegrillte Steakstreifen auf Salat |

Grilled strips of steak in balsamic vinegar on mixed salad

Insalata mista con verdure grigliate tiepide e scamorza affumicata^(7|1|12|14) € 15,00

Gemischter Salat mit lauwarmen gegrillten Gemüse und geräucherter Scarmoza

Mixed salad with warm grilled vegetables and smoked scamorza cheese

Insalata di erbe selvatiche con pomodorini, cubetti di salmone grigliato

e scampi con salsa mango e peperoncino^(2|1|3|17|12|11) € 18,00

Wildkräutersalat mit Cocktailtomaten, gegrillten Lachswürfeln und Scampis an

Mango-Chilli-Dressing

Wild herb salad with cocktail tomatoes, grilled salmon cubes and scampi with mango and chilli dressing

Specialità Spezialitäten | Specialities

Tagliatelle con manzo al vino rosso^(1|1|5|19) € 17,50

Tomaten-Rotweinsauce mit gebratenen Rindfleischstreifen | Tomato-red wine sauce with beef

Tortelloni freschi con gallinacci in salsa tartufata^(1|14|15|19) € 17,50

Frische Tortellini, gefüllt mit Pfifferlingen, in Trüffelbutter

Fresh tortellini stuffed with chanterelles in truffle butter

Bistecca di tacchino alla griglia con tagliatelle alla cacciatora^(1|14|15|19) € 23,50

Putensteak, gegrillt, mit Tagliatelle Cacciatore | Grilled turkey steak with tagliatelle cacciatore

Paillard di manzo con rucola, parmigiano e tagliatelle aglio/olio^(1|14|19) € 23,50

Paillard vom Rind mit Rucola, Parmesan und Tagliatelle aglio/olio

Beef paillard with rucola, parmesan and tagliatelle aglio/olio

Filetto di salmone alla griglia con verdure e patate⁽²⁾ € 27,50

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Kartoffeln |

Grilled salmon fillet with vegetables and potatoes

Bistecca di manzo con patate e verdure^(4|1|12) € 29,50

Rumpsteak dazu Kartoffeln und Gemüse | Rump steak with potatoes and vegetables



Pasta Nudeln / Noodles

Senza glutine | glutenfrei | gluten free + € 2,00

Penne all'arrabbiata, piccante (4/ 9/ 10) All'arrabbiata scharf All'arrabbiata spicy	€ 11,00
Penne puttanesca con capperi, olive, acciughe e salsa di pomodoro (4 2 7 10 19) Puttanesca mit Kapern, Oliven, Sardellen an Tomatensauce Puttanesca with capers, olives, anchovies in tomatosauce	€ 14,00
Penne salsiccia (4/ 9/ 10) Salsiccia (ital. Wurst) Salsiccia (ital. sausage)	€ 15,00
Tortellini panna e prosciutto (1 4 9) Schinken-Sahne Sauce Tortellini in ham and cream sauce Al forno Überbacken Baked	€ 13,00 + € 2,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino, piccante (9 / 10) Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, scharf Garlic, olive oil and chili	€ 11,00
Spaghetti alla Mamma (carne di manzo) (9/ 5/ 10) Bolognese (Rindfleisch) Bolognese (beef)	€ 13,00
Spaghetti carbonara (1/ 9/ 10) Carbonara mit Pancetta und Ei Carbonara with pancetta and egg	€ 13,00
Spaghetti con frutti di mare" (2/ 3/ 9/ 10/ 11) Meeresfrüchte Seafood	€ 19,00
Linguine con funghi freschi in salsa die panna (4/ 9/ 10) Frische Champignons an Sahnesoße Fresh mushrooms and cream	€ 13,50
Linguine al pesto verde, feta, basilico e pinoli (4 8 9 10 14) Grüner Pesto, Feta, Basilikum, Pinienkerne Green pesto, feta cheese, basil, pine nuts	€ 14,50
Linguine con gamberi (3/ 9/ 10)	€ 17,50
Linguine cozze al vino bianco (4 2 3 9 10) Miesmuscheln an Weißweinsauce Mussels in white wine sauce	€ 15,50
Tagliatelle „Franco“ con verdure e peperoncino, piccante, (9/ 10) Gemüse und Peperoni, scharf Vegetables and chili,	€ 13,50
Tagliatelle „Alfredo“ con pollo, funghi e broccoli in salsa di panna (9 10 14) Mit Hähnchen, Pilzen, Broccoli an Sahnesauce With chicken, mushrooms, broccoli, cream sauce	€ 16,00
Tagliatelle salmone (2/ 4/ 9/ 10) Lachs in Tomaten-Sahne-Soße Salmon in tomato-cream sauce	€ 17,00
Gnocchi Sorrento (4/ 9/ 10) Tomaten, Mozzarella und Basilikum Tomatoes, mozzarella and basil	€ 13,00
Gnocchi ripieni in sugo di gorgonzola e spinaci (4/ 9/ 10) Gefüllt, in Gorgonzolasoße und Spinat Filled, in gorgonzola sauce and spinach	€ 15,00
Lasagne alla nonna (4 9 5)	€ 14,00,2



Pizza

Gebacken auf Naturstein mit Tomatensoße und Mozzarella | 32 cm.

Pane di pizza con aglio e basilico (4/ 9/ 10/ m) Knoblauchbrot und Basilikum Garlic and basil	€ 7,00
Margherita (4/ 9/ 10 m)	€ 9,00
Prosciutto (4/ 9/ 10/ b/ m) Gekochter Schinken Ham	€ 11,00
Salame (4/ 9/ 10/ b m) Salami	€ 11,00
Funghi freschi (4/ 9/ 10/ m) Frischen Pilzen Fresh mushrooms	€ 11,00
Salame piccante (4/ 9/ 10 m) Peperoniwurst Peperonisausage	€ 11,00
Hawaii 2.0 con prosciutto, salame piccante, ananas (4/ 9/ 10/ b/ m) Schinken, Peperoniwurst, Ananas Ham spicy salami, pineapple	€ 13,00
Vulcano (4/ 9/ 10/ b/ m) Peperoniwurst, rote Zwiebeln und Peperoni Spicy sausage, red onions and chili	€ 13,00
Fabian con tonno, mais e cipolle (2/ 4/ 9/ 10/ m) Thunfisch, Mais und Zwiebel Tuna, sweet corn and red onions	€ 13,50
PSF (4/ 9/ 10/ b/ m)	€ 13,50
Esmeralda con prosciutto, funghi, cipolle e peperoncini (4/ 9/ 10/ m) Schinken, Pilzen, Zwiebeln und Pepperoni Ham, mushrooms, onions and chili	€ 14,00
Olivia con spinaci, olive nere e uovo (1/ 4/ 9/ 10/ m) Blattspinat, schwarzen Oliven und Spiegelei Spinach, black olives and fried egg	€ 14,50
Rossano con salsiccia e cipolle rosse (4/ 9/ 10/ m) Ital. Wurst und roten Zwiebeln Ital. sausages and red onions	€ 14,50
Lombardia con spinaci, gorgonzola, cipolle rosse e feta (4/ 9/ 10/ m) Blattspinat, Gorgonzola, roten Zwiebeln und Schafskäse Spinach, gorgonzola, red onions and feta cheese	€ 14,50
4 Stagioni con olive, carciofi, prosciutto e funghi (4/ 9/ 10/ m) Oliven, Artischocken, Schinken, Pilze Olives, artichokes, ham, mushrooms	€ 14,50
Reggio con carciofi, capperi, acciughe e cipolle rosse (2/ 4/ 9/ 10/ m) Artischocken, Kapern, Sardellen und roten Zwiebeln Artichoke, capers, anchovies and red onions	€ 14,50
Bruschetta con pomodorini, rucola e parmigiano (4/ 9/ 10/ m) Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan Cherry tomatoe, arugula and parmesan	€ 14,50
Vegetariana con spinaci, paprika, cipolle rosse, broccoli e olive (4/ 9/ 10/ m) Blattspinat, Paprika, roten Zwiebeln, Broccoli und Oliven Spinach, red onions, bell peppers, broccoli and black olives	€ 14,50

Quattro formaggi (4/ 9/ 10/ m) € 14,50
Vier Käsesorten I Four different cheeses

Thorsten con bolognese, peperoncini e parmigiano (4 | 5 | 9 | 10 | m) € 14,50
Bolognese, Peperoncini Parmesan

Tandoré con pollo, broccoli e cipolle (4/ 9/ 10/ m) € 15,50
Hähnchenbrust, Brokkoli, Zwiebeln I Chicken, broccoli and onions

Bianca Julia con pesto, zucchini, olive nere, scaglie di parmigiano (4 | 9 | 10 | m) € 15,50
Grüner Pesto, Zucchini, schwarze Oliven, Parmesansplitter
Green pesto, courgette, black olives, parmesan shavings

Bianca Angi con pere marinate, gorgonzola, noci e miele (4 | 9 | 10 | m) € 15,50
Marinierte Birne, Gorgonzola, Walnüsse, Honig I Pickled pear, gorgonzola, walnuts, honey

Bianca-Tropea con ricotta, pomodorini e verdure alla griglia (4 | 9 | 10 / m) € 15,50
Ricotta, Cocktailtomaten und Grillgemüse
Ricotta, cocktail tomatoes and grilled vegetables

Caprese con pomodorini, bufala, basilico (4/ 9/ 10/ m) € 17,00
Kleine Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum I Cherry tomatoes, buffalo, basil

Parma con rucola, pomodorini e parmigiano (4/ 9/ 10/ m) € 16,00
Parma mit Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan I
Parma with ham, arugula, cherry tomatoes and parmigiano

Salmon con spinaci, broccoli e olive (2/ 4/ 9/ 10/ m) € 17,50
Lachs, Spinat, Broccoli und Oliven I Salmon, spinach, broccoli and olives

Frutti di Mare (2/ 3/ 4/ 9/ 10/ 11/ m) € 18,00
Meeresfrüchte I Seafood

Calzone (4/ 9/ 10/ m) € 15,50

Calzone „vegetariano“ con verdure grigliate (4 | 9 / m) € 15,50
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 / Mozzarella € 7,00

Glutenfreie Pizza I Aufschlag von € 2,50

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

Wenn die Portion zu groß für Sie war 😊 verpacken wir gerne für Sie

Verpackt mit Alufolie I € 0,50

Verpackt in Pizzakarton oder Too Go Schale I € 1,00

Danke für Ihr Verständnis



Dolci Nachtisch / Dessert

Torta al cioccolato, tiepida (4/ 8/ 9) Lauwarmer Schokokuchen warm chocolate cake	€ 6,00
Tartufo (4 9 11)	€ 7,50
Panna cotta fatta in casa (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 4)	€ 3,50
Milch-Kaffee (4 i)	€ 4,00
Latte Macchiato (4 i)	€ 5,50
Espresso (i)	€ 2,00
Espresso Doppio (i)	€ 3,50
Espresso Macchiato (4 i)	€ 2,50
Tee fragen Sie nach unserer Auswahl (i)	€ 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 di Molinari	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 /Montenegro	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. Mehlbehandlungsmittel | 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 Spritz ^(a)		€ 8,50
Limoncello Spritz ^(a)		€ 8,50
Sarti Spritz ^(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		
Pülleken Helles ⁽⁹⁾	0,3l	€ 4,50
Pülleken Helles ⁽⁹⁾	0,5l	€ 5,50
Maisel's Hefeweizen ⁽⁹⁾	0,5l	€ 5,50
Bottiglia / Flasche / by bottle		
Maisel's Weizen Kristall ⁽⁹⁾	0,5l	€ 5,50
Maisel's Hefeweizenbier, dunkel ⁽⁹⁾	0,5l	€ 5,50
Hefeweizen alkoholfrei ⁽⁹⁾	0,5l	€ 5,50
Veltins Pils alkoholfrei ⁽⁹⁾	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	€ 3,00
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
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 Johannisbeerschorle	0,5l	€ 5,50
Bionade Holunderschorle	0,33 l	€ 4,00
Bionade Orange-Ingwer	0,33 l	€ 4,00
Bionade Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 4,00
Fritz Rhabarbersaftschorle	0,33 l	€ 4,00



Vino / Weine / Wine

	0,2l	0,75l
Un bicchiere di vino rosso, bianco o rosato Ein Glas Hauswein Rot, Weiß oder Rosé One Glass of wine red, white or rosé	€ 7,00	
Pinot Grigio Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten	€ 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
Lugana Saftig und mineralisch	€ 10,50	€ 31,00
Chiaretto di Bardolino, Rosé Rosa mit Kirschreflexen, das Bukett ist intensiv mit Noten von schwarzer Johannisbeermarmelade,		€ 23,50
Montepulciano d'Abruzzo Rubinrot mit violettfarbenem Schimmer. Fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere	€ 7,00	€ 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 Bouquet mit Noten von Sauerkirschen	€ 9,00	€ 29,50
Vino Frizzante, dolce bianco	€ 6,00	
Lambrusco, dolce	€ 6,50	
Weinschorle 0,2l	€ 6,00	