

**Mittagsangebote**  
**Montag bis Freitag von 12 - 18 Uhr**

<b>1. Champignon-Creme-Suppe</b>	<b>3,90</b>
<b>2. Trifolati</b>	<b>3,90</b>
<i>angebratene Champignons mit Knoblaucholivenöl</i>	
<b>3. Pizza Hakenfelde</b>	<b>4,90</b>
<i>mit Paprika, Oliven und Ruccola</i>	
<b>4. Pasta Castello</b>	<b>6,90</b>
<i>mit Brokkoli und Pesto</i>	
<b>5. Salat Pollo</b>	<b>6,90</b>
<i>gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Dressing</i>	
<b>6. Scaloppa alla Siciliana</b>	<b>7,50</b>
<i>paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken in Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
<b>7. Scaloppa al Pepe</b>	<b>7,50</b>
<i>paniertes Schnitzel in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
<b>8. Scaloppa al Funghi</b>	<b>7,50</b>
<i>paniertes Schnitzel in Champignon-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
<b>9. Scaloppa alla Zingara</b>	<b>7,50</b>
<i>paniertes Schnitzel in Zigeunersauce, dazu Spaghetti und Salat</i>	
<b>10. Scaloppa Hawaii</b>	<b>6,50</b>
<i>paniertes Schnitzel mit Ananas und Curry-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
<b>11. Spezzatino della II Castello</b>	<b>6,50</b>
<i>geschmetzeltes Schweinefleisch in Champignon- Rahmsauce, dazu Reis und Salat</i>	
<b>12. Pollo alla Indiano</b>	<b>6,50</b>
<i>Hähnchenbrustfleisch mit Champignons und Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Reis und Salat</i>	
<b>13. Fegato dela Chef</b>	<b>7,50</b>
<i>Kalbsleber in Weißweinsauce mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln</i>	

## ***Empfehlung des Kochs***

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. Cordon Bléu</b>  | <b>12,50</b> |
| <i>Paniertes Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken,<br/>in einer Champignon-Sahne-Sauce</i>                         |              |
| <b>2. Baliafino Ruccini</b>  | <b>8,50</b>  |
| <i>hauchdünne Bandnudeln mit Rindfleisch,<br/>frischen Champignons in einer Tomaten-Sahne-Sauce</i>                    |              |
| <b>3. Vitello Tonnato</b>  | <b>8,50</b>  |
| <i>hauchdünne Fleischscheiben mit Thunfisch,<br/>Knoblauch, Mayonnaise und Kapern</i>                                  |              |
| <b>4. Marimonto</b>  | <b>16,90</b> |
| <i>2 Garnelen in Pfeffersauce dazu kleines<br/>Rumpsteak in Gorgonzola-Sauce</i>                                       |              |
| <b>5. Cannelloni Spinaci</b>   | <b>7,90</b>  |
| <i>gehackter Spinat mit Schafskäse in<br/>Hartweizenröhrennudeln mit Gorgonzola-Sauce</i>                              |              |
| <b>6. Fegato alla Grigilia</b>   | <b>10,50</b> |
| <i>Kalbsleber gegrillt mit Röstzwiebeln,<br/>Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>   |              |
| <b>7. Carpaccio di Salmone</b>   | <b>9,90</b>  |
| <i>hauchdünne Lachsscheiben mit Zitronensauce,<br/>dazu Eier und roter Pfeffer</i>                                     |              |
| <b>8. Chicken Tikka</b>  | <b>10,50</b> |
| <i>mit gebratenem Hühnerfilet, Paprika, Zwiebeln,<br/>Ingwer, Basmati-Reis und Salat zubereitet nach indischer Art</i> |              |
| <b>9. Risotto Curry</b>  | <b>7,90</b>  |
| <i>mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Ananas, Curry-Sahne-Sauce</i>   |              |
| <b>10. Risotto di Mare</b>   | <b>7,90</b>  |
| <i>mit Meeresfrüchten und leichter Tomaten-Knoblauch-Sauce</i>   |              |

## ***Aperitivi-Aperitifs***

<b>Prosecco</b> 0, 1 l	3,90
<b>Campari</b> (1) Orange/Soda 5 cl	3,90
<b>Martini</b> rosso/bianco/extra dry 5cl	2,90
<b>Sherry</b> dry/medium/cream 5cl	2,90

## ***Antipasto- Vorspeisen***

<b>1. Carpaccio di Manzo</b>	9,00
<i>Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Champignons, Rucola und Parmesankäse in Olivenöl und Zitrone</i>	
<b>2. Broccoli al Forno</b>	5,50
<i>Brokkoli mit gekochtem Vorderschinken (13) und Käse überbacken</i>	
<b>3. Lumache Provinciale</b>	5,00
<i>8 Schnecken mit Kräuterbutter – Weißweinsauce</i>	
<b>4. Lumache al Gorgonzola</b>	5,50
<i>8 Schnecken mit Gorgonzolasauce</i>	
<b>5. Antipasto della Casa</b>	7,00
<i>gemischte Vorspeisen nach italienischer Art</i>	
<b>6. Mozzarella Caprese</b>	6,50
<i>italienischer Frischkäse mit Tomaten in Olivenöl</i>	
<b>7. Funghi Ripieni</b>	6,50
<i>Champignons gefüllt mit Spinat und Gorgonzola</i>	

## ***Minestre – Suppen***

<b>14. Stracciatella</b> klare Brühe mit Ei	3,00
<b>15. Crema di Broccoli</b> Brokkoli-Creme-Suppe	3,50
<b>16. Crema di Pomodori</b> Tomaten-Creme-Suppe	3,50
<b>17. Minestrone</b> Gemüsesuppe nach italienischer Art	3,50
<b>18. Zuppa d'Agilo</b> Knoblauchcremesuppe	3,50

## ***Extras***

<b>190. Bruschetta (4 Stück)</b>	2,50
<b>191. Peperoni</b>	2,00
<b>192. Oliven</b>	2,00
<b>193. Portion Pommes</b>	2,00

## **Insalate – Salate**

*Wir servieren Ihren Salat mit hausgemachter Vinaigrette oder mit Joghurtdressing*

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>23. Insalata Cetrioli</b>  | <b>4,00</b> |
| <i>Gurkensalat</i>  |             |
| <b>24. Insalata Pomodori</b>  | <b>4,00</b> |
| <i>Tomatensalat</i>   |             |
| <b>25. Insalata Mista</b>   | <b>4,90</b> |
| <i>gemischter Salat</i>   |             |
| <b>26. Insalata Fantasia</b>  | <b>7,50</b> |
| <i>Ruccolasalat mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Parmesankäse und Rosa Pfeffer in einer Honig- Senf- Sauce</i> |             |
| <b>27. Insalata Primavera</b>   | <b>7,50</b> |
| <i>gemischter Salat mit Thunfisch, Fetakäse, Zwiebeln und Ei</i>  |             |
| <b>28. Insalata Mista con Pollo</b>   | <b>7,50</b> |
| <i>gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons</i>  |             |
| <b>29. Insalata Pecorino</b>  | <b>6,00</b> |
| <i>gemischter Salat mit Fetakäse und Zwiebeln</i>   |             |
| <b>30. Insalata Tonno</b>   | <b>6,50</b> |
| <i>gemischter Salat mit Thunfischstücken und Zwiebeln</i>   |             |
| <i>Falls Sie einen anderen Salat wünschen, sprechen Sie bitte mit unserem Kellner</i>                                   |             |

## **Per il Bambini – Kinderteller**

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>35. Spaghetti Bambino</b> mit Fleisch- oder Tomatensauce                          | <b>3,50</b> |
| <b>36. Pizza Bambino</b> mit Käse (1) und Salami (2)                                 | <b>3,50</b> |
| <b>37. Scaloppa Bambino</b> kleines paniertes Schweineschnitzel<br>mit Pommes Frites | <b>4,50</b> |

## **Omeletts**

*Alle Omeletts werden mit Salatbeilage serviert*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>95. Omelette Natur</b>  | <b>3,90</b> |
| <b>96. Omelette Funghi</b> mit Champignons                       | <b>4,90</b> |
| <b>97. Omelette Prosciutto</b> mit gekochtem Vorderschinken (13) | <b>4,90</b> |
| <b>98. Omelette Pecorino</b> mit Fetakäse                        | <b>5,50</b> |

## **Pizze - Steinofenpizza**

*Falls Sie die Pizza mit Ø 32 cm wünschen, berechnen wir Ihnen 1,50 Euro zusätzlich Ø28cm*

<b>40. Pizza della Casa</b>	<b>7,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Brokkoli, Champignons, Paprikastreifen und Gorgonzola</i>	
<b>41. Pizza Salmone</b>	<b>8,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Lachs und Rucola</i>	
<b>42. Pizza Funghi</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce und Champignons</i>	
<b>43. Pizza Mista</b>	<b>6,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Champignons, Salami (7), gekochtem Vorderschinken (13) und Peperoni</i>	
<b>44. Pizza Mozzarella</b>	<b>6,50</b>
<i>mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum</i>	
<b>45. Pizza Margherita</b>	<b>5,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce</i>	
<b>46. Pizza Salame</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce und Salami (7)</i>	
<b>47. Pizza Tonno</b>	<b>6,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
<b>48. Pizza Italia</b>	<b>7,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Parmaschinken (16), Rucola und Parmesankäse</i>	
<b>49. Pizza Frutti di Mare</b>	<b>7,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Meeresfrüchten und Kräutern</i>	
<b>50. Pizza Scampi</b>	<b>8,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Großgarnelen, Shrimps, Knoblauch und Kräutern</i>	
<b>51. Pizza Castello</b>	<b>6,50</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse</i>	
<b>52. Pizza Napoli</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Rucola, Sardellen und Oliven</i>	
<b>53. Pizza Prosciutto</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, und gekochtem Vorderschinken (13)</i>	
<b>54. Pizza Hawaii</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Ananas, und gekochtem Vorderschinken (13)</i>	
<b>55. Pizza Calzone</b>	<b>6,00</b>
<i>zusammengeklappte Pizza mit Käse (1), Tomatensauce, Peperoni, Champignons, Salami (7), gekochtem Vorderschinken (13)</i>	
<b>56. Pizza Vegetaria</b>	<b>6,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Brokkoli, Spinat, Paprika und Champignons</i>	

<b>57. Pizza Gorgonzola</b>	<b>7,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Gorgonzola und Spinat</i>	
<b>58. Pizza Sicilia</b>	<b>6,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, gekochtem Vorderschinken (13), Artischocken, Oliven, Knoblauch und Champignons</i>	
<b>59. Pizza Salento</b>	<b>7,00</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Thunfisch, Salami (7), Artischocken und Oliven</i>	
<b>60. Pizza Pecorino</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Schafskäse und Zwiebeln</i>	
<b>61. Pizza Diavolo</b>	<b>6,50</b>
<i>mit Käse (1), Tomatensauce, Salami, Zwiebeln, Peperoni und Chili (scharf)</i>	

### **Pasta – Nudeln**

<b>65. Penne ai Canterelli</b>	<b>7,50</b>
<i>Federnudeln mit Rindfleisch, Zwiebeln, Speck (16) und Pfefferlingen in Sahnesauce</i>	
<b>66. Penne Arrabiata</b>	<b>5,50</b>
<i>Federnudeln in einer pikanten Tomatensauce mit Oliven, Knoblauch und Basilikum</i>	
<b>67. Penne con Filetto di Mariale</b>	<b>7,50</b>
<i>Federnudeln mit Schweinefiletspitzen und Brokkoli in einer Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>68. Penne al Forno</b>	<b>6,50</b>
<i>überbackene Federnudeln mit gekochtem Vorderschinken (13) und Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	
<b>69. Penne Gorgonzola</b>	<b>7,50</b>
<i>Federnudeln in Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>70. Penne Il Castello</b>	<b>5,90</b>
<i>Federnudeln mit gekochtem Vorderschinken (13), Artischocken, Tomaten und Käsewürfeln</i>	
<b>71. Spaghetti Napoli</b>	<b>5,00</b>
<i>mit Tomatensauce</i>	
<b>72. Spaghetti Bolognese</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Tomaten-Hackfleischsauce</i>	
<b>73. Spaghetti Carbonara</b>	<b>5,90</b>
<i>mit gekochtem Vorderschinken (13) und Ei in Sahnesauce</i>	
<b>74. Spaghetti Matriciana</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	
<b>75. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Olivenöl (pikant)</i>	

<b>76. Spaghetti Mare</b>	<b>7,00</b>
<i>mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatenwürfeln in Kräutersauce</i>	
<b>77. Spaghetti Scampi</b>	<b>9,50</b>
<i>mit Großgarnelen, Shrimps, Knoblauch und Cherrytomaten</i>	
<b>78. Spaghetti della Casa</b>	<b>7,50</b>
<i>mit Rindfleisch, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce</i>	
<b>79. Spaghetti Rucola</b>	<b>6,50</b>
<i>mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Rucola und geriebenem Pecorino</i>	
<b>80. Spaghetti Pesto</b>	<b>6,50</b>
<i>mit Basilikum-Pinienkernpesto</i>	
<b>81. Tagliatelle Gorgonzola</b>	<b>7,50</b>
<i>mit Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>83. Tagliatelle Il Castello</b>	<b>7,50</b>
<i>Bandnudeln mit Rindfleisch, Champignons und Zwiebeln in Rahm-Sahnesauce</i>	
<b>84. Tagliatelle ai Porcini</b>	<b>7,50</b>
<i>Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Steinpilzen und Knoblauch in einer leichten Sahnesauce</i>	
<b>85. Tagliatelle Salmone</b>	<b>8,50</b>
<i>Bandnudeln mit Lachsstücken, und Dill in Hummer-Sahnesauce</i>	
<b>86. Gnocchi Pomodori</b>	<b>6,50</b>
<i>hausgemachte Kartoffelnudeln mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	
<b>87. Gnocchi Gorgonzola</b>	<b>7,50</b>
<i>hausgemachte Kartoffelnudeln in Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>88. Lasagne al Forno</b>	<b>5,90</b>
<i>Schichtnudeln aus dem Ofen mit Hackfleisch-Tomatensauce mit Käse (1) überbacken</i>	
<b>89. Canelloni al Forno</b>	<b>5,90</b>
<i>hausgemachte, gefüllte Teigrollen mit Hackfleisch aus dem Ofen mit Tomatensauce und Käse (1) überbacken</i>	
<b>90. Tris Pasa</b>	<b>9,50</b>
<i>drei verschiedene Nudelgerichte, lassen Sie sich überraschen</i>	
<b>100. Tortellini alla Panna</b>	<b>5,50</b>
<i>mit gekochtem Vorderschinken (13) in Sahnesauce</i>	
<b>101. Tortellini Gorgonzola</b>	<b>6,50</b>
<i>mit Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>102. Tortellini al Forno</b>	<b>5,90</b>
<i>mit gekochtem Vorderschinken (13), Champignons und Tomatensauce, mit Käse (1) überbacken</i>	
<b>103. Tortellini Bolognese</b>	<b>5,50</b>
<i>mit Tomaten-Hackfleischsauce</i>	

## ***di Maiale – vom Schwein***

*Wir servieren alle Fleischgerichte mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>107. Scaloppa Bolognese</b>   | <b>9,50</b>  |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit gekochtem Vorderschinken (13) und Tomatensauce-Hackfleischsauce, mit Käse (1)</i> |              |
| <b>108. Scaloppa Hawaii</b>  | <b>9,50</b>  |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit gekochtem Vorderschinken (13), Ananas und Käse (1), überbacken in Currysauce</i>  |              |
| <b>109. Scaloppa Milanese</b>  | <b>8,50</b>  |
| <i>Paniertes Schweineschnitzel in Butter gebraten, mit Zitrone</i>   |              |
| <b>110. Scaloppa Pizzaiola</b>   | <b>9,50</b>  |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit Tomaten, Knoblauch, Kapern und Oliven (8), dazu Spaghetti und Salat</i>           |              |
| <b>111. Scaloppa ai Funghi</b>   | <b>9,50</b>  |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit Champignons und Zwiebeln in Rahm-Sahnesauce</i>                                   |              |
| <b>112. Scaloppa al Gorgonzola</b>   | <b>12,50</b> |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit leichter Gorgonzola-Sahnesauce</i>  |              |
| <b>113. Involtini Principessa</b>  | <b>13,90</b> |
| <i>Schweineschnitzelröllchen gefüllt mit Blattspinat in Gorgonzola-Sahnesauce</i>                                    |              |
| <b>114. Scaloppa al Fabbro</b>   | <b>10,90</b> |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit Artischocken, Champignons und gekochtem Vorderschinken (13) in Sahnesauce</i>     |              |
| <b>115. Filetto di Maiale all Agilo</b>  | <b>13,50</b> |
| <i>Schweinefiletmedaillons mit Knoblauch, Oliven (8) Peperoncini und Rosmarin in Weißweinsauce</i>                   |              |
| <b>116. Filetto di Maiale ai Canterelli</b>  | <b>14,50</b> |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln in Sahnesauce</i>                               |              |
| <b>117. Filetto di Maiale ai Pepe verde</b>  | <b>13,90</b> |
| <i>Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce</i>  |              |
| <b>118. Filetto di Maiale al Gorgonzola</b>  | <b>14,50</b> |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit leichter Gorgonzola-Sahnesauce</i>  |              |
| <b>119. Saltimbocca alla Romana</b>  | <b>13,90</b> |
| <i>Schweineschnitzelmedaillons mit Parmaschinken (16) und Salbei in Weißweinsauce</i>                                |              |



## ***di Manzo – vom Rind***

*Wir servieren alle Fleischgerichte mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat (außer Nr. 126)*

<b>122. Bistecca Cipolla</b>	<b>14,50</b>
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln in Weißweinsauce</i>	
<b>123. Bistecca al Pepe Verde</b>	<b>14,90</b>
<i>Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce</i>	
<b>124. Bistecca Gorgonzola</b>	<b>15,90</b>
<i>Rumpsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>125. Bistecca alla Griglia</b>	<b>13,90</b>
<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i>	
<b>126. Bistecca alla Pizzaiola</b>	<b>14,90</b>
<i>Rumpsteak mit Knoblauch, Kapern und Oliven (8) in Tomatensauce, dazu Spaghetti und Salat</i>	
<b>127. Bistecca ai Porcini</b>	<b>15,90</b>
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln, Speck (16) und Steinpilzen in leichter Rahmsauce</i>	
<b>128. Bistecca ai Funghi</b>	<b>14,90</b>
<i>Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce</i>	
<b>129. Bistecca all'Aglio</b>	<b>14,90</b>
<i>Rumpsteak mit Knoblauch, schwarzen Oliven (8), Peperoncini und frischem Rosmarin in Weißweinsauce</i>	
<b>130. Bistecca ai Canterelli</b>	<b>16,50</b>
<i>Rumpsteak mit Pfefferlingen, Speck (16) und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce</i>	
<b>131. Grigliata Misto</b>	<b>15,00</b>
<i>gemischte Grillplatte mit Pommes Frites, Tagesgemüse und Salat</i>	

## ***Pollo – vom Huhn***

<b>135. Petti di Pollo ai Funghi</b>	<b>9,90</b>
<i>Hähnchenbrust mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce</i>	
<b>136. Petti di Pollo al Pepe Verde</b>	<b>9,90</b>
<i>Hähnchenbrust mit grünem Pfeffer in Sahnesauce</i>	
<b>137. Petti di Pollo alla Pizzaiola</b>	<b>9,90</b>
<i>Hähnchenbrust mit Knoblauch, Kapern und Oliven (8) in Tomatensauce</i>	
<b>138. Petti di Pollo Panata</b>	<b>8,90</b>
<i>panierte Hähnchenbrust</i>	

## *d'Agnello – vom Lamm*

**140. Cotelette d'Agnello alla Griglia** **16,50**

Lammkoteletts vom Grill mit frischem Rosmarin, Knoblauch und Kräuterbutter, dazu Zitrone, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat

**141. Cotelette d'Agnello all'Aglio** **16,90**

Lammkoteletts mit Knoblauch, schwarzen Oliven (8), Peperoncini und Rosmarin in Weißweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat

## *Scampi – Großgarnelen*

**150. Scampi alla Griglia** **15,00**

Großgarnelen vom Grill mit Remoulade und Zitrone, dazu Salat

**151. Scampi al Forno** **15,50**

Großgarnelen mit Knoblauch, Rosmarin und scharfer Peperoni in Weißweinsauce, im Ofen gebacken, dazu Salat

**152. Scampi al Pepe Verde** **16,50**

Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

**153. Scampi all' Aragosta** **16,50**

Großgarnelen mit Shrimps in einer feinen Hummer-Sahnesauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

**154. Scampi alla Livornese** **16,50**

Großgarnelen mit Knoblauch, Kapern und schwarzen Oliven (8) in Tomatensauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

**155. Scampi fritti** **15,00**

frittierte Großgarnelen mit Remoulade, Zitrone und Salat

**156. Scampi al Senape** **16,50**

Großgarnelen mit rosa Pfeffer in einer speziellen Senf-Sauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

## *Pesce – Fisch*

**160. Filetto di Sogliola al Vino Bianco** **10,00**

Pangasiusfilet mit Knoblauch und Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

**161. Filetto di Sogliola alla Livornese** **10,50**

Pangasiusfilet mit Knoblauch, Kapern, Oliven (8) in Tomatensauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

**162. Filetto di Sogliola alla Mandorla** **11,00**

Pangasiusfilet mit Dill und Mandeln in Hummer-Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat

<b>163. Filetto di Sogliola all' Aragosta</b>	<b>13,90</b>
<i>Pangasiusfilet mit Shrimps und Dill in Hummer-Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat</i>	
<b>164. Filetto die Salmone al Pepe rosa</b>	<b>14,90</b>
<i>gebratenes Lachsfilet mit rosa Pfeffer und Dill in Hummer-Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat</i>	
<b>165. Filetto di Salmone con Zucchini e Gamberetti</b>	<b>16,50</b>
<i>gebratenes Lachsfilet mit Shrimps, Zucchinistreifen und Dill in Hummer-Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat</i>	
<b>166. Calamari fritti</b>	<b>10,90</b>
<i>frittierte Tintenfischringe mit Remoulade, dazu Salat</i>	
<b>167. Calamari alla Livornese</b>	<b>12,90</b>
<i>Tintenfischringe mit Knoblauch, Kapern und schwarzen Oliven (8) in Tomatensauce, dazu Salat</i>	
<b>168. Filetto di Luccio ai Gamberecci</b>	<b>14,90</b>
<i>gebratenes Zanderfilet mit Zucchini und Shrimps in Hummer-Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilagen und Salat</i>	
<b>169. Filetto di Luccia Mandorle</b>	<b>13,90</b>
<i>in Butter gebratenes Zanderfilet mit Mandeln, serviert mit Tagesbeilagen und Salat</i>	

### **Dessert**

<b>175. Tiramisu</b>	<b>4,00</b>
<i>Biskuit in Kaffee &amp; Amaretto getränkt und Mascarpone-Sahnesauce</i>	
<b>176. Crêpe Suzette</b>	<b>4,50</b>
<i>mit Vanilleiscreme und Orangensauce</i>	
<b>177. Frutti di Bosco al Grand Marnier</b>	<b>4,50</b>
<i>heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Grand Marnier</i>	
<b>178. Zabaglione</b>	<b>4,50</b>
<i>Weinschaumcreme</i>	

### **Gelato - Eis**

<b>181. Tartufo</b>	<b>4,00</b>
<i>delikates Vanille- und Schokoladeneis bestäubt mit Kakao</i>	
<b>182. Cassata</b>	<b>4,00</b>
<i>italienische Eisspezialität</i>	
<b>183. Gelato Misto</b>	<b>3,00</b>
<i>gemischtes Eis</i>	
<b>184. Gelato Misto con Panna</b>	<b>3,50</b>
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	
<b>185. Eisschokolade</b>	<b>2,50</b>
<i>kalt Kakaotrunk mit Eiskugel</i>	

<b>186. Banana Split</b>	<b>4,50</b>
<i>geschälte Banane mit Eis und Schlagsahne</i>	
<b>187. Coppa Hawaii</b>	<b>4,50</b>
<i>gemischte Eissorten mit Ananas</i>	
<b>188. Coppa Castello</b>	<b>4,90</b>
<i>gemischtes Eis- und Obstsorten mit Amaretto</i>	

### ***Bevande analcoliche – alkoholfreie Getränke***

<b>Coca Cola</b> (1,3)	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 3,30</b>
<b>Cola Light</b>	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 3,30</b>
<b>Fanta</b> (1,12)	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 3,30</b>
<b>Sprite</b> (12)	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 3,30</b>
<b>Spezi</b> (1,3,12)	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 3,30</b>
<b>Fassbrause</b> (1)	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>2,00 / 3,30</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>1,50 / 2,70</b>
<b>San Pellegrino Fl.</b>	<b>0,25 l / Fl. 0,75 l</b>	<b>1,90 / 4,60</b>
<b>Bitter Lemon</b> (4)	<b>0,2 l</b>	<b>2,00</b>
<b>Tonic Water</b> (4)	<b>0,2 l</b>	<b>2,00</b>
<b>Ginger Ale</b> (1)	<b>0,2 l</b>	<b>2,00</b>
<b>Malztrunk</b>	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>2,50</b>
<b>Orangen-, Apfel-, Tomatensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00</b>
<b>Bananennektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00</b>
<b>Kirschnektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>0,2 l / 0,4 l</b>	<b>1,90 / 3,00</b>

### ***Bevande calde – Heiße Getränke***

<b>Espresso</b>	<b>1,50</b>
<b>Kaffee</b>	<b>1,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,20</b>
<b>Latte Machiatto</b>	<b>2,70</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,70</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>2,90</b>
<b>Tee, diverse Sorten Glas</b>	<b>1,80</b>
<b>Grog von 4 cl Rum Glas</b>	<b>3,10</b>
<b>Glühwein Glas</b>	<b>2,80</b>

### Birre – Biere

<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	2,40 / 3,50
<i>Schwarzbier vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,60
<i>Warsteiner Bier</i>	Fl. 0,33 l / 0,5 l	2,50 / 3,30
<i>Bier alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	2,50
<i>Kristall- /Hefeweizen/dunkel</i>	Fl. 0,5 l	3,30
<i>Weizen alkoholfrei</i>	Fl. 0,5 l	3,30
<i>Berliner Weiße grün oder rot (1)</i>	Fl. 0,33 l	2,70

### Offene Weine

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
<b>Weiß</b>			
<i>Pinot Grigio</i>	4,00	7,80	15,00
<i>trocken, fruchtig, leicht</i>			
<i>Soave</i>	4,00	7,80	15,00
<i>trocken, vollmundig, weich</i>			
<i>Frizzantino</i>	4,00	7,80	15,00
<i>liebliche Note, fruchtig</i>			
<b>Rose</b>			
<i>Rosato del Veneto</i>	3,80	7,00	14,00
<i>weinig, trocken, fein</i>			
<b>Rot</b>			
<i>Lambrusco</i>	4,00	7,80	15,00
<i>Pertwein, fruchtig, aromatisch</i>			
<i>Montepulciano</i>	3,80	7,50	14,00
<i>trocken, fruchtig, aromatisch</i>			
<i>Chianti Classico</i>	4,00	7,80	15,00
<i>trocken, vollmundig, harmonisch</i>			
<i>Rotweinschorle</i>	3,50	7,00	13,00
<i>Weißweinschorle</i>	3,50	7,00	13,00
<i>Sangria</i>	4,50	8,90	15,90

### Flaschenweine

<b>Weiß</b>	<i>Pinot Grigio</i>	Fl. 0,75 l 17,00
<b>Rot</b>	<i>Chianti Classico</i>	Fl. 0,75 l 17,00

### **Longdrinks**

<b>Wodka-Lemon</b> (4)	<b>4 cl</b>	<b>3,90</b>
<b>Bacardi-Cola</b> (1, 3)	<b>4 cl</b>	<b>3,90</b>
<b>Gin-Tonic</b> (1, 3)	<b>4 cl</b>	<b>3,90</b>
<b>Whisky-Cola</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50</b>

### **Liköre**

<b>Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Amaretto</b> (1)	<b>2 cl</b>	<b>2,00</b>
<b>Bailey's Irish Cream</b> (1)	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>

### **Bitter**

<b>Ramazotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Fernet Menta</b> (1)	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Averna</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Jägermeister</b> 2 cl		<b>2,50</b>

### **Spirituosen**

<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Grappa Special</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90</b>
<b>Wodka</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>

### **Brände**

<b>Bols Alter Weinbrand</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,90</b>
<b>Vecchia Romagna</b> 2 cl		<b>3,50</b>

### **Whisky**

<b>Jim Beam Bourbon</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90</b>
<b>Johnnie Walker Scotch</b> (1)	<b>2 cl</b>	<b>3,90</b>

Alle Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsmitteln, (3) koffeinhaltig, (4) chininhaltig, (5) geschwefelt, (6) mit Phosphat, (7) mit Konservierungsmitteln, Antioxidationsmitteln, Nitritpökelsalz, Zuckerstoffe, (8) geschwärzt, (9) mit Farbstoff und Konservierungsmitteln, (12) Antioxidationsmittel, (13) aus Formfleisch mit Konservierungsmitteln, Antioxidationsmitteln, Nitritpökelsalz, (14) mit Geschmacksverstärkern, (15) mit Konservierungsmitteln, Antioxidationsmitteln, Nitritpökelsalz, (16) mit Nitritpökelsalz, (17) mit Süßstoff