

## Aperitiv

### **Campari-Orange 7 €**

*Campari, O-Saft, frische Orangenscheibe, Eiswürfel*  
\*\*\*

### **Hugo 7 €**

*Prosecco, Minze, Limette*  
\*\*\*

### **Aperol Spriz 7 €**

*Aperol Spritz, Prosecco, Eiswürfel*  
\*\*\*

### **Martini 7 €**

*Bianco oder Rosso*  
\*\*\*

### **S.Bitter (alk.frei) 5 €**

*Zitrus und Kräuter Geschmack, Eiswürfel*  
\*\*\*

### **Lillet 7 €**

*französischer Weinlikör Bianco, Prosecco, Russian Berry, Früchte, Eiswürfel*  
\*\*\*

### **Prosecco 5,50 €**

\*\*\*

### **Chardonnay on Ice 7 €**

*Ice Sekt, Eiswürfel*  
\*\*\*

### **Negroni 7 €**

*Gin, Campari und Martini Rosso*  
\*\*\*

### **Americano 7 €**

*Campari, Martini Rosso und Sodawasser*  
\*\*\*

### **Italiano 7 €**

*Gin und Crodino*

## Antipasti // Vorspeisen

### **Carpaccio Originale 11 €**

*Carpaccio vom Rind, an einer Olivenöl-Limonen Vinaigrette,  
mit Rucola und geraspeltem Parmesankäse*

### **Vitello Tonnato „Surf and Turf“ 14 €**

*dünn aufgeschnittene Kalbsscheiben, verfeinert mit einer Thunfisch-Kapernsauce  
und mit frischen Gamberetti garniert*

### **Crostini Ricotta 9 €**

*knackige Crostini, mit Ricotta,  
belegt mit Parmesan Hobel, Oliven, Tomaten, Basilikum und Kresse*

### **Antipasto Misto**

*gemischter Vorspeisenteller, aus der Vielfalt der italienischen Küche  
1 Person 14 €, 2 Personen 19 €*

### **Antipasto Formaggi e Affettati**

*gemischter Vorspeisenteller,  
mit verschiedenen italienischen Aufschnitten und Käsesorten  
1 Person 12 €, 2 Personen 18 €*

### **Misto Mare**

*Fischvorspeisen nach sizilianischer Art  
„Das Beste aus dem Meer“  
1 Person 14 €, 2 Personen 19 €*

### **Caprese di Bufala**

*Tomaten und Büffelmozzarella, mit frischen Basilikum garniert  
10 €*

### **Parma e Melone**

*Originales Parmaschinken und Melone, nach l'Italiano serviert*

## Bruschetta e Focacce

### **Bruschetta Parma 8 €**

*geröstetes Landbrot, mit Parmaschinken, Olivenöl und Basilikum*

### **Bruschetta Radicchio 8 €**

*geröstetes Landbrot mit Radicchio und Scamorza (geräucherte Mozzarella)*

### **Bruschetta Pomodoro 8 €**

*geröstetes Landbrot, mit Tomaten, Olivenöl, Meersalz und Parmesanhobel*

### **Focaccia Gianni 9 €**

*hausgemachter Pizzaboden,  
mit Artischocken, Parmesanhobel, Olivenöl, Sardellen, und Origano*

### **Focaccia con Pomodoro 9 €**

*hausgemachter Pizzaboden,  
mit Tomaten, Olivenöl, Meersalz und Parmesanhobel*

### **Focaccia Olio & Origano 8 €**

*hausgemachter Pizzaboden,  
mit Olivenöl, Sardellen, Peperoncino und Origano*

## Insalata // Salate

### **Mista 7 €**

*kleiner, gemischter Salat*

### **Insalata Rucola 7 €**

*Rucolasalat, Cherrytomaten und Grana Padano Käse*

### **Insalatina Finocchi 9 €**

*Fenchelsalat mit frischen Champignons und gehobelten Parmesan*

### **Insalata Cesare 12 €**

*verschiedene Blattsalatsorten, Croutons, Parmesankäse, Tomaten, Gurken, gebratene Putenbrusttranchen, dazu Cesar-Dressing*

### **Insalata Manzo 16 €**

*verschiedene Blattsalatsorten, mit Rinderfilet,, Tomaten, Gurke, Lauchzwiebel, Dill, Clementine*

### **Insalata Bootshaus 12 €**

*Salat mit Tunfisch, italienischer Prosciutto, Büffelmozzarella, Artischocke, rote Zwiebel und Oliven*

### **Insalata Pastore 13 €**

*im Ofen gebackener Ziegenkäse & Birne, auf buntem Salat und Spinatblätter*

### **Insalata Anatra 14 €**

*Entenbrustfilet, Grünkohl, Radiccio, Chicorée, Sellerie, Apfel, Schalotte und Walnuss*

### **Insalata alla Checca 14 €**

*Sedaninudeln, Büffelmozzarella, Kirschtomaten Basilikum und Parmesan*

### **Insalata L´italiano 14 €**

*verschiedene Blattsalatsorten, gebratene Putenbrusttranchen, Erdbeeren und Spargeln*

## Pasta // Nudeln

### **Spaghetti Aglio Olio 9 €**

*Spaghetti, mit Aglio Olio e Peperoncino und Parmesan garniert*

### **Pennette Curcuma 9 €**

*Pennette, mit Gemüse-Ratatouille und Kurkuma*

### **Risotto Pere & Pecorino 10 €**

*Birnen-Risotto, serviert mit frischen Pecorinokäse*

### **Tagliatelle Verdi 11 €**

*frische grüne Tagliatelle, mit Knoblauch, Olivenöl, Cherrytomaten, Basilikum & geraspelttem Grana Padano Käse*

### **Linguine alla Cetarese 11 €**

*Linguine, mit frischen Sardellenfilets, Knoblauch und Peperoncino, an einer leichten Cherrytomaten-Sauce*

### **Girasoli 15 €**

*mit Mozzarella und Tomate gefüllte Nudeln  
an einer leichten Pachino Tomate*

### **Pappardelle Giovane 14 €**

*Pappardelle mit Steinpilzen und Rinderfiletspitzen,  
an einer Tomatensauce, mit Pecorinokäse garniert*

### **Strozzapreti 14 €**

*„Priesterwürger“ mit Speck, Besciamella und Wallnüsse  
im Ofen mit Parmesankäse gratiniert*

### **Spaghetti al Ragú 11 €**

*Spaghetti mit originalem „Bolognese Ragout“*

### **Lasagne Pasticciate 12 €**

*Lasagne, Bolognese-Ragout, Béchamelsauce und geriebener Parmesan*

### **Paccheri Sapore 14 €**

*Paccheri mit Kartoffeln und Gambas Concassees,  
in einer Natursauce mit Pecorino garniert*

### **Tortelloni Neri 16 €**

*mit Lachs gefüllte schwarze Tortelloni  
an einer Orangen-Ingwer-Creme*

# Pizza

*alle Pizzen mit hausgemachter Tomatensauce*

**Margherita 9 €**

*Büffelmozzarella*

**Prosciutto 10 €**

*Mozzarella, original italienischer Kochschinken*

**Salame 10 €**

*Mozzarella, Mailänder Salami*

**Verdure 10 €**

*Mozzarella, gemischtes Gemüse*

**Diavola 12 €**

*Mozzarella, scharfe Salami aus Napoli, Peperoncino und Paprika*

**Duetto 12 €**

*Mozzarella, original italienischer Kochschinken, Mailänder Salami*

**Tonno „Rio Mare“ & Cipolla 12 €**

*Mozzarella, Thunfisch „Rio Mare“, Zwiebeln*

**Ananas 12 €**

*Mozzarella, original italienischer Kochschinken, Ananas*

**Carpe Diem 12 €**

*Mozzarella, Cherrytomaten, frische Pilze, Tiroler Speck, Rucola*

**4 Stagioni 13 €**

*Mozzarella, frische Pilze, Paprika, original italienischer Kochschinken, Thunfisch „Rio Mare“*

# Pizza

*alle Pizzen mit hausgemachter Tomatensauce*

## **Capricciosa 13 €**

*Mozzarella, original italienischer Kochschinken, Mailänder Salami, frische Pilze, eingelegte Artischockenherzen, Oliven*

## **M7 13 €**

*Mascarpone, Mozzarella, Aubergine, scharfe Salami aus Napoli, gekochtes Ei*

## **Emilia 17 €**

*Mozzarella, original Parmaschinken, Rucola, Gorgonzola*

## **Red Rose 15 €**

*Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Bresaola, Rucola, gehobelter Grana Padano Käse*

## **Italiano 15 €**

*Büffelmozzarella, scharfe Salami aus Napoli, Cherrytomaten, Oliven, Pesto Genovese*

## **San Damaso 17 €**

*frische Tomaten, Büffelmozzarella, original Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten „kalt belegt“*

## **Frutti di mare 19 €**

*hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Gambas und Lachs*

## Dessert

### **Millefoglie Fragole 7 €**

*Tausendblätter aus Blätterteig mit italienischer Vanillecreme und frische Erdbeeren  
„Eine schmackhafte Alternative zum Tiramisú“*

### **Tiramisú Originale 6 €**

*Tiramisú nach originalem Rezept*

### **Panna Cotta 6 €**

*vom 43iger Likör*

### **Lavacake 7 €**

*lauwarmes Schokotörtchen,  
mit einem zartschmelzenden Kern und Orangencreme*

### **Crema alla Vaniglia alle Fragole 8 €**

*hausgemachte Creme aus der Madagaskarvanille,  
geschichtet mit frischen Erdbeeren und Cantuccini*

### **Erdbeerbecher 7 €**

*Gemischtes Eis, frische Erdbeeren, Sahne, Erdbeersoße*

### **Dessert Misto**

*Dessertvariation*

*1 Person 12 €, 2 Personen 18 €*



## Heißgetränke

Espresso 7	2,50 €
Espresso Doppio 7	3,60 €
Kaffee 7	2,70 €
Latte Macchiato 7	3,20 €
Cappuccino 7	3,20 €
Kakao	3,00 €
Tee	2,50 €

## Latte Macchiato Spezialitäten

Caramel Latte Macchiato 7	3,70 €
Crème Brûlée Latte Macchiato 7	3,70 €
Weißer Schokolade Latte Macchiato 7	3,70 €
Zimt Latte Macchiato 7	3,70 €
Spekulatius Latte Macchiato 7	3,70 €

## Aperitiv

Campari-Orange	6,90 €
Hugo	6,90 €
Aperol Spriz	6,90 €
Martini	6,90 €
S.Bitter	6,90 €
Lillet	6,90 €

## Deigestive

**4 cl**

Ramazzotti	5,50 €
Jägermeister	5,50 €
Averna	5,50 €
Sambuca	5,50 €
Fernet Branca/Menta	5,50 €
Monte Negro	5,50 €
Tequilla	5,50 €
Grappa Superla 2 cl	7,50 €
Maikäferflugbenzin	5,50 €
Cynar	5,50 €

## Kaltgetränke

**0,2l**

**0,4l**

Coca Cola 4,7	2,50 €	4,50 €
Fanta 3,4	2,50 €	4,50 €
Sprite 5,6	2,50 €	4,50 €
Coca Cola Light 4,7,10	2,50 €	4,50 €

Wasser	2,50 €	4,50 €
Wasser Flasche 0,75l		5,90 €
Apfelschorle	2,50 €	4,50 €
Orangensaft	2,70 €	4,50 €
Maracujasaftschorle	2,50 €	4,50 €
Kiba	2,50 €	4,50 €
Ice Tea Pfirsich / Lemon 5	2,50 €	4,50 €

### **Biere**

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Krombacher	2,50 €	4,50 €
Fankenheim Alt	2,50 €	4,50 €
Radler, Alster, Krefelder	2,50 €	4,50 €
Krombacher alkoholfrei 0,33l	3,70 €	
Maisel's Weizen 0,5l		4,90 €
Maisel's Weizen alkoholfrei 0,5l		4,90 €
Vita Malz 0,33l		3,70 €
Veltins Fassbrause 0,33l		3,70 €

### **Weine**

#### **Weißweine**

	0,1l	0,2l
Cortese	3,50 €	6,00 €
Pinot Grigio D.O.C	4,00 €	7,00 €
Le Rune D.O.C.	4,00 €	7,00 €
45	4,50 €	7,50 €

Rosé	3,50 €	6,00 €
------	--------	--------

#### **Rotweine 0,2**

	10, 1l	0,2l
Barbera	3,50 €	6,00 €
Divino Rosso DOC	4,50 €	7,50 €
"0" Negroamaro Salento , IGT,	4,00 €	7,00 €
Quota 29 Primitivo IGT	4,00 €	7,00 €

Prosecco 0,1l		5,50 €
---------------	--	--------

Zusatzstoffe NR  
mit Antioxidationsmittel 3  
mit Farbstoff 4  
mit Zitronensäure 5  
mit Süßungsmittel 6  
koffeinhaltig 7  
chininhaltig 8  
enthält Phenylalaninquelle 10