

## Aperitif

### **Die Empfehlung des Hauses**

#### **Teresa 5,50 €**

*Prosecco, Pink Grapefruit, Hibiskus, Eiswürfel*  
\*\*\*

#### **Yuzu Spritz 5,50 €**

*Prosecco, Yuzu Zitronenfrucht und Minze, Eiswürfel*  
\*\*\*

#### **Campari-Orange 4,90 €**

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

#### **Hugo 4,90 €**

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

#### **Aperol Spritz 4,90 €**

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

#### **Martini 4,90 €**

*Bianco oder Rosso*  
\*\*\*

#### **S.Bitter (alk.frei) 4,90 €**

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

#### **Lillet 4,90 €**

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

#### **Prosecco 5,50 €**

\*\*\*

#### **Negroni 4,90 €**

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

#### **Americano 4,90 €**

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

#### **Italiano 4,90 €**

*Gin und Crodino*

#### **Aperitif in 0,1 l**

## Winter-Menüs

### Menü 1 zu 29 €

#### 1. Gang

Jacobsmuschel,  
an krossem Bacon, mit geschrotetem Pfeffer und Cognac

#### 2. Gang

Zanderfilet  
mit Thymian-Chardonnay-Sauce, an Kartoffelstampf und Gemüse

#### 3. Gang

Crepes Suzette  
„Live“

### Menü 2 zu 29 €

#### 1. Gang

Ziegenkäse  
Gratiniert, auf Edelnüssen und Apfelkonfi

#### 2. Gang

Simmentaler Kalbsrückensteak „Chili Nuss“  
an gebratenen Drillingen und Gemüse

#### 3. Gang

Crepes Suzette  
„Live“

## **Antipasti**

**Scampi al Tequila 14 €**  
*Gambas, mit Tequila, Salz & Zitrone*

**Carpaccio Originale 11 €**  
*Carpaccio vom Rind, an einer Olivenöl-Limonen Vinaigrette,  
mit Rucola und geraspeltem Parmesankäse*

**Vitello Tonnato 11 €**  
*Dünn, aufgeschnittene Kalbsscheiben, verfeinert mit einer Thunfisch-  
Kapernsauce*

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

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

## Suppe

### **Zuppa Zucca 7 €**

*Kürbiscremé Süppchen, mit Maronenraspel*

### **Zuppa Cipolle 7 €**

*Gratinierte Zwiebelsuppe*

### **Minestrone 7 €**

*Bunter Gemüse Eintopf, nach italienischer Art*

### **Zuppa Pomodoro 6 €**

*Tomatensuppe, nach sizilianischer Art, verfeinert mit Besciamella  
& Basilikum*

### **Bouillabaisse L´Italiano 10,50 €**

*Fischsuppe nach „Unserer Art“*

## **Insalata**

### **Insalata Pasta 13 €**

*Farfalle*

*Baby Spinat, Pilze, Olivenöl, Walnusskerne, getrocknete Tomaten, Schalotten und frisch gehobelter Parmesan*

### **Insalata Riso 13 €**

*Reissalat mit karamellisiertem Mango, Kirschtomaten, Oliven und warmen Ziegenkäse*

### **Insalata Pollo 13 €**

*Hähnchenbrustfilets mit Pfirsich, an gemischtem Salat, Kirschtomate, Gurke, Baby Spinat, Paprika*

### **Insalata Gamberi 14 €**

*Marinierte Gambas*

*auf gemischtem Salat, Kirschtomate, Gurke, Baby Spinat, Paprika*

### **Insalata Mista 7 €**

*Kleiner gemischter Salat, Kirschtomate, Gurke, Baby Spinat, Paprika*

### **Insalata Rucola 7 €**

*Rucolasalat, Cherrytomaten und Grana Padano Käse*

### **Insalata Manzo 14 €**

*Kaltes rosa Roastbeef, auf roter Linse, an Baby Spinat*

### **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 Spinatblättern*

## **Vegetarische Gerichte**

### **Tagliatelle Verdi 11 €**

*Frische grüne Tagliatelle, mit Knoblauch, Olivenöl, Cherrytomaten,  
Basilikum & geraspeltem Grana Padano Käse*

### **Pennette Curcuma 9 €**

*Pennette, mit Gemüse-Ratatouille und Kurkuma*

### **Linguine Tartufo 14 €**

*Linguine in einem Grana Padano Nest,  
oder  
aus dem Laib, mit Winter-Trüffel*

### **Ravioli Zucca 12 €**

*Kürbis-Ravioli, in Salbeibutter*

### **Gnocchi Sorentina 12 €**

*Gnocchi in Kirschtomaten-Sauce und Büffelmozzarella*

### **Patate 13 €**

*warme Rosmarin Drillinge, Prinzessböhnchen, Paprika, gedünstete  
Schalotten, Baby Spinat, darüber leckerer Ziegenkäse*

## Pasta

### Pasta mit Fleisch

#### **Strozzapreti 14 €**

„Priesterwürger“ mit Pancetta,  
Besciamella und Wallnüsse, mit Parmesankäse gratiniert

#### **Carbonara “Originale” 10 €**

Spaghetti alla Carbonara,  
mit Pancetta, Ei, geriebenen Pecorinokäse und  
gemahlenem schwarzen Pfeffer

#### **Oriechette Salsiccia 14 €**

sardische Nudelspezialität, an Salsiccia und Tomatensugo

#### **Linguine Carpaccio 18 €**

Linguine, an einer Kirschtomatensauce auf Carpaccio,  
verfeinert mit Austernpilze und gehobeltem Grana Padano

### Pasta mit Fisch

#### **Spaghetti Frutti di Mare 16 €**

Spaghetti, mit Frutti di Mare, nach sizilianischer Art

#### **Girasoli Granchio 14 €**

Girasoli, gefüllt mit Krebsfleisch,  
an einer Scampi Zucchini Sauce

## Fleisch

### **Brasato 23 €**

*Rinderschmorbraten an Rotwein Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelstampf*

### **Pollo Sweet Chilli 18 €**

*Hähnchen an Sweet Chilli Sauce*

### **Pollo Grongonzola 18 €**

*Hähnchen gefüllt mit Spinat, an Gorgonzola*

### **Maiale Prugna 20 €**

*Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen, auf Cassis Rotwein Sauce*

### **Schweinemedailions Pommery 20 €**

*Medaillons an Pommery Senf Sauce, mit Frischkäsehäubchen*

### **Rumpsteak Strindberg 22 €**

*Rumpsteak mit Zwiebel Senf Kruste, auf Rotwein Sauce*

### **Rumpsteak Pepe Verde 22 €**

*Rumpsteak an Pfefferrahmsauce*

### **Filetto Elena 29 €**

*Rinderfilet an Birne Helene, Gorgonzola und Walnüssen*

***Als Tagesbeilage, servieren wir Ihnen eine Kartoffel-, und eine Gemüsevariation ausgenommen Brasato***



## Fisch

### **Orata Speciale 21 €**

*Doradenfilet, auf Salbei-Linguine, mit Gemüse*

### **Lucioperca 22 €**

*Zanderfilet, auf Pommery Senf Sauce*

### **Salmone Vodka 22 €**

*Label Rouge Lachs, mit Büffelmozzarella & Sesam,  
an Pacchino Vodka Tomate*

### **Loupo Cartoccio 22 €**

*Wolfsbarschfilet  
in Alufolio gedünstet, in Weisswein Kräuter Sud*

### **Pesce Misto 26 €**

*gemischte Fischplatte, nach Bootshaus Art*

***Als Tagesbeilage, servieren wir Ihnen eine Kartoffel-, und eine  
Gemüsevariation, ausgenommen Orata Speciale***

**Pizza - Classica**  
**alle Pizze, mit hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella**

**Margherita 9 €**  
*nach dem Original Rezept aus Neapel*

**Prosciutto 10 €**  
*italienischer Kochschinken*

**Salame 10 €**  
*Mailänder Salami*

**Verdure 10 €**  
*Gemischtes Gemüse*

**Diavola 12 €**  
*Scharfe Salami aus Napoli, Peperoncino und Paprika*

**Duetto 12 €**  
*Italienischer Kochschinken, Mailänder Salami*

**Tonno „Rio Mare“ & Cipolla 12 €**  
*Thunfisch „Rio Mare“, Zwiebeln*

**Ananas 12 €**  
*Italienischer Kochschinken, Ananas*

**4 Stagioni 13 €**  
*Pilze, Paprika, italienischer Kochschinken, Thunfisch „Rio Mare“*

**Capricciosa 13 €**  
*Italienischer Kochschinken, Mailänder Salami, Pilze, Artischockenherzen, Oliven*

**Pizza - Speciale**

**alle Pizze, mit hausgemachter Tomatensauce und Büffelmozzarella**

**Carpe Diem 14 €**

*Cherrytomaten, frische Pilze, Tiroler Speck, Rucola*

**M7 13 €**

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

**Emilia 17 €**

*original Parmaschinken, Rucola, Gorgonzola*

**Red Rose 15 €**

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

**Italiano 15 €**

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

**San Damaso 17 €**

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

**Frutti di Mare 19 €**

*hausgemachte Tomatensauce, Meeresfrüchte, Gambas und Lachs*

## Dessert

**Tartufo Cioccolato 6 €**  
*mit flüssigem Schokocemé Herz*

**Millefoglie 6 €**  
*Blätterteigtorte, mit Vanille-Schokoladencreme  
und karamellisierten Mandeln*

**Tiramisú Originale 6 €**  
*Tiramisú, nach originalem Rezept*

**Crema Mascarpone 6 €**  
*Mascarponecreme mit Pavesini und Kirschkompott,  
mit Orangen-Zesten bestreut*

**Wintereisbecher 6 €**  
*Gemischtes Wintereis, mit Sahne und Schokosauce*

**Panna Cotta Pistacchio 6 €**  
*Panna Cotta mit Pistazien*

**Quadrato Cioccolato 6 €**  
*Verführerisches, halbgefrorenes, Zartbitterschokoladeneis auf einem  
Kakao-Baiser Bett*

**Dessert Misto**  
*Dessertvariation*  
1 Person 12 €, 2 Personen 18 €

## Heisse Wintergetränke

*Ciocolata Bianca* 3,50 €  
weiße Schokolade mit Haselnusgeschmack

*Apple Pie (Empfehlung des Hauses)* 4,00 €  
Hausgemachter warmer Apple Pie Punch, mit  
köstlichem Bratapfelgeschmack, wahlweise mit Schuss

*Ciocolato Caldo* 3,50 €  
Heiße Zimtschokolade

*Punch Cranberry* 4,00 €  
Hausgemachte Cranberrypunsch, mit Ingwer

*Caramel Macchiato* 3,50 €  
*Lebkuchen Latte Macchiato* 3,50 €

## Heißgetränke

*Espresso* 2,50 €

*Espresso Doppio* 3,60 €

*Kaffee* 2,70 €

*Latte Macchiato* 3,20 €

*Cappuccino* 3,20 €

*Kakao* 3,00 €

*Tee* 2,50 €

## Digestive 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 €

<b><u>Kaltgetränke</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>	<b><u>0,4l</u></b>
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 €
Orangensaft	2,70 €	4,50 €
Kiba	2,50 €	4,50 €
Ice Tea Pfirsich / Lemon	2,50 €	4,50 €

<b><u>Schorlen</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>	<b><u>0,4l</u></b>
Maracuja	2,50 €	4,50 €
Apfel	2,50 €	4,50 €
Waldmeister	2,50 €	4,50 €
Mango	2,50 €	4,50 €
Kirsch	2,50 €	4,50 €
Erdbeere	2,50 €	4,50 €
Rhabarber	2,50 €	4,50 €
Pfirsich	2,50 €	4,50 €

<b><u>Biere</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>	<b><u>0,4l</u></b>
Krombacher	2,50 €	4,50 €
Duckstein	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 €

<b><u>Weißweine</u></b>	<b><u>0,1l</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>
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 €

<u>Rotweine</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>
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