

— PIZZA AUS DEM HOLZOFEN —

1	Pizzabrot mit Knoblauch & Tomatensauce	€ 5,00
2	Tomaten & Käse ⁵	€ 7,20
3	Tomaten, Käse ⁵ & Champignons	€ 8,50
4	Tomaten, Käse ⁵ & Salami ^{3,4,5}	€ 8,50
5	Tomaten, Käse ⁵ & Peperoniwurst ^{3,4,5}	€ 8,50
6	Tomaten, Käse ⁵ & Schinken ^{3,4}	€ 8,50
7	Tomaten, Käse ⁵ , Salami ^{3,4,5} & Champignons	€ 9,20
8	Tomaten, Käse ⁵ , Zwiebeln & Sardellen	€ 9,00
9	Tomaten, Käse ⁵ , Zwiebeln & Thunfisch	€ 9,50
10	Tomaten, Käse ⁵ , Salami ^{3,4,5} , Champignons, Paprika & Peperoni	€ 10,00
11	Tomaten, Käse ⁵ , Salami ^{3,4,5} , Champignons & Schinken ^{3,4}	€ 10,00
12	Pizza CALZONE – gefüllte Pizzatasche - Tomaten, Käse ⁵ und 3 Zutaten Ihrer Wahl	€ 10,50
13	Pizza della casa FORNO D'ORO - Tomaten, Käse ⁵ , Salami ^{3,4,5} , Champignons, Schinken ^{3,4} , Zwiebeln, Paprika, Oliven ⁶ , Thunfisch & Peperoni	€ 11,20
14	Tomaten, Mozzarella & Champignons	€ 10,00
15	Tomaten, Mozzarella, Rucola & Parmaschinken	€ 11,50
16	Pizza Al QUATRO FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten ⁵	€ 10,00
17	Tomaten, Käse ⁵ , Champignons, Thunfisch, Broccoli & Oliven ⁶	€ 10,20
18	Pizza DEL BUON GUSTAIO - Tomaten, Käse ⁵ , Auberginen & Zucchini	€ 11,50
19	Pizza AI FRUTTI DI MARE – mit frischen Meeresfrüchten	€ 12,50

— EXTRAS ZUR PIZZA —

—	Frischer Knoblauch, Zwiebeln, Oliven ⁶ , Peperoni, Mais, Ananas, extra Tomatensauce	je. € 1,00
—	Extra Käse ⁵ , Ei, Sardellen, Kapern, Champignons, Paprika, Salami ^{3,4,5} , Peperoniwurst ^{3,4,5} , Schinken ^{3,4}	€ 1,50
—	Thunfisch, Artischocken, Hackfleischsauce	€ 1,80
—	Broccoli, Spinat, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola	€ 2,00
—	Rucola, Parmaschinken ³ , Aubergine, Zucchini	€ 2,50
—	Shrimps ^{3,5} , Salsiccia ^{3,4} , Büffelmozzarella	€ 3,50
—	Meeresfrüchte	€ 4,00

— ANTIPASTI / VORSPEISEN —

20	Antipasto italiano - Gemischte italienische Vorspeise	€ 13,50
21	Carpaccio di manzo - Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan & frischen Champignons	€ 13,50
22	Cocktail di gamberetti - Shrimps ^{3,5} , Cocktail	€ 11,00
23	Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern & Sardellen	€ 13,50
24	Insalata di mare - Meeresfrüchtesalat	€ 13,50

— INSALATE / SALATE —

		klein / groß
25	Insalata italiana Gemischter Salat mit Thunfisch & Ei	€ 6,50 / 10,00
26	Insalata capricciosa Gemischter Salat mit Artischocken & Schinken ^{3,4}	€ 6,50 / 10,00
27	Insalata Contadina Gemischter Salat mit Schafskäse	€ 6,50 / 10,00
287	Insalata Caprese Tomaten mit Mozzarella, Basilikum & Oregano	€ 10,00
29	Insalata verde Grüner Salat	€ 6,00
30	Insalata di pomodori e cetrioli Tomaten- & Gurkensalat	€ 6,00
31	Insalata di rucola con parmigiano Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan	€ 7,00 / 10,50

Unsere Salate werden mit Hausdressing ^{3,4}, oder Essig & Olivenöl serviert

— ZUPPE / SUPPEN —

32	Minestrone Italienische Gemüsesuppe	€ 6,50
33	Crema di pomodoro Tomatencremesuppe	€ 6,50
34	Stracciatella Bouillon mit Ei und Petersilie	€ 6,00
35	Zuppa di tortellini ³ Tortellinisuppe	€ 7,20
36	Crema di broccoli Broccolicremesuppe	€ 7,00

— PASTA / NUDELGERICHTE —

37	Spaghetti alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,00
38	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	€ 8,70
39	Spaghetti carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 9,50
40	Spaghetti al pesto mit Basilikumsauce	€ 9,20
41	Spaghetti all'amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,00
42	Spaghetti all'aglio olio e peperoncino mit Öl, Knoblauch & Peperoni / scharf	€ 9,00
43	Spaghetti alle vongole mit frischen Venusmuscheln	€ 12,00
44	Spaghetti ai frutti di mare mit frischen Meeresfrüchten	€ 13,00
45	Spaghetti alla Calabrese mit Oliven ⁶ , Auberginen, Parmesan & Zwiebeln / leicht pikant	€ 10,00
46	Rigatoni alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,00
47	Rigatoni Napoli mit Tomatensauce	€ 8,70
48	Rigatoni al gorgonzola mit Gorgonzolasauce	€ 9,50
49	Rigatoni ai quattro formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten ⁵	€ 10,00
50	Rigatoni ai broccoli mit Broccoli in Tomaten-Sahnesauce	€ 9,20
51	Rigatoni al pesto mit Basilikumsauce	€ 9,20
52	Rigatoni all'amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,00
53	Rigatoni all'arrabiata mit Tomatensauce / scharf	€ 9,00
54	Rigatoni carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 9,50
55	Rigatoni alla Calabrese mit Oliven ⁶ , Auberginen, Parmesan & Zwiebeln / leicht pikant	€ 10,00
56	Rigatoni Massimo mit Gorgonzola, Fleischsauce & Sahne	€ 10,00

— PASTA / NUDELGERICHTE —

57	Tagliatelle alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,50
58	Tagliatelle Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00
59	Tagliatelle carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 9,70
60	Tagliatelle paesana mit Erbsen, Schinken ^{3,4} , Champignons & Tomaten-Sahnesauce	€ 10,50
61	Tagliatelle al salmone mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	€ 12,00
63	Tortellini³ alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,50
64	Tortellini³ Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00
65	Tortellini³ alla panna e prosciutto mit Schinken ^{3,4} & Sahnesauce	€ 10,00
66	Tortellini³ paesana mit Erbsen, Schinken ^{3,4} , Champignons & Tomaten-Sahnesauce	€ 10,20
67	Tortelloni fatte in casa ripieni con ricotta e spinaci Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Ricotta & Spinat, Sauce Ihrer Wahl	€ 12,50
68	Pasta tricolore 3 verschiedene Nudelsorten, mit Basilikumsauce, Tomatensauce & Schinken ^{3,4} -Sahnesauce	€ 12,50
69	Gnocchi³ al gorgonzola Kartoffelklößchen mit Gorgonzolasauce	€ 10,00
70	Gnocchi³ alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,80
71	Gnocchi³ Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00

— AL FORNO / IM OFEN ÜBERBACKEN —

72	Pasta mista 4 verschiedene Nudelsorten, 2 Sorten überbacken	€ 14,00
73	Lasagne al forno	€ 10,00
74	Cannelloni al forno	€ 10,00
75	Rigatoni pasticciati mit Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons und Hackfleisch-Sahnesauce	€ 10,20
76	Tortellini³ pasticciati mit Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons und Hackfleisch-Sahnesauce	€ 11,00

— DI VITELLO / VOM KALB —

77	Scaloppina milanese Mailänder Schnitzel	€ 15,50
78	Scaloppina ai funghi Kalbsmedaillons mit Champignon-Sahnesauce	€ 19,50
79	Scaloppina alla pizzaiola Kalbsmedaillons mit Tomatensauce, Kapern, Oliven ⁶ & Spaghetti als Beilage	€ 19,50
80	Scaloppina Bolognese Kalbsschnitzel mit Schinken ^{3,4} & Käse ⁵ überbacken	€ 19,00
81	Scaloppina parmigiana Kalbsschnitzel mit Tomaten-Sahnesauce & Parmesan	€ 19,00
82	Scaloppina Napoli Kalbsmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken	€ 19,00
83	Saltimbocca alla romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken ^{3,4} und Salbei in Weißweinsauce	€ 20,00
84	Scaloppina al gorgonzola Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	€ 19,50
85	Scaloppina al limone Kalbsmedaillons in Zitronensauce	€ 19,00
86	Scaloppina al vino bianco Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	€ 19,00
87	Cordon Bleu Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken ^{3,4} & Käse ⁵	€ 19,50

— DI MAIALE / VOM SCHWEIN —

88	Cotoletta alla cacciatora Jägerschnitzel mit Pommes frites & Salat	€ 13,50
89	Cotoletta zingaresca Paprikaschnitzel mit Pommes frites & Salat	€ 13,50
90	Filetto di maiale alla griglia Schweinefilet vom Grill	€ 19,00
91	Filetto di maiale ai funghi Schweinefilet mit Champignon-Sahnesauce	€ 20,00

Alle Fleischgerichte – außer 79, 88, 89 – servieren wir mit Kartoffeln, Gemüse & Salat

— DI MANZO ARGENTINO / VOM ARGENTINISCHEN RIND —

92	Bistecca alla griglia Rumpsteak vom Grill	€ 23,00
93	Bistecca alla pizzaiola Rumpsteak mit Tomatensauce, Kapern, Oliven ⁶ und Spaghetti als Beilage	€ 24,50
94	Bistecca con cipolle Rumpsteak mit Zwiebeln	€ 24,00
95	Bistecca con funghi Rumpsteak mit Champignon-Sahnesauce	€ 24,50
96	Bistecca al pepe verde Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	€ 24,50

Alle Fleischgerichte – außer 93 – servieren wir mit Kartoffeln, Gemüse & Salat

— PESCE / FISCH —

97	Calamari fritti Frittierte Tintenfischringe mit Beilagensalat	€ 14,00
98	Frittura mista Gemischte Fischplatte / frittiert	€ 20,50
99	Gamberoni al forno Garnelen im Ofen gebacken	€ 22,00
100	Gamberoni alla provinciale Garnelen mit Tomatensauce & Kräutern der Provence	€ 22,50
101	Gamberoni alla griglia Garnelen vom Grill	€ 22,50
103	Grigliata di pesce misto Gemischte Fischplatte / gegrillt	€ 26,00
104	Salmone al vino bianco Lachs in Weißweinsauce	€ 21,50

Alle Fischgerichte – außer 97 – servieren wir mit Kartoffeln, Gemüse & Salat

— I DOLCI / DESSERT —

110	Tiramisu , hausgemacht	€ 6,50
111	Zabaione , hausgemacht	€ 6,80
112	Panna Cotta , hausgemacht - mit Himbeer-, Erdbeer-, Schokoladen- oder Caramelsauce ⁵	€ 6,00
113	Tartufo ⁵ - Schokolade oder Pistazie	€ 6,50
114	Cassata ⁵	€ 6,50
115	Soufflé al cioccolato - Schokoladensoufflé	€ 6,80
116	Crème brûlée	€ 6,80

— BEVANDE CALDE / WARME GETRÄNKE —

120	Tasse Kaffee	€ 2,40
121	Espresso	€ 2,30
122	Espresso doppio	€ 3,50
123	Espresso macchiato	€ 2,60
124	Cappuccino	€ 2,80
125	Latte macchiato	€ 3,50
126	Glas Tee verschiedene Sorten	€ 2,50

— APERITIVI / APERITIFS —

131	Aperol ^{5,12} con prosecco	0,1l € 6,00
132	Campari ⁵ Soda oder Orange	0,1l € 6,50
133	Bicchiere di prosecco	0,1l € 5,00
134	Martini rosso o bianco	5 cl € 6,00
135	Cynar	4 cl € 5,50
136	Aperol ^{5,12} Spritz	€ 7,50
137	Hugo	€ 7,50

Unsere Speisen enthalten durch Nutzung von Fremdprodukten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Lebensmittelverordnung. In dieser Karte sind die Gerichte jeweils durch eine hochstehende Zahl gekennzeichnet. Die näheren Informationen über Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der folgenden Auflistung:

2 / mit Geschmacksverstärker	5 / mit Farbstoffen	11 / mit Antioxydationsmittel
3 / mit Konservierungsstoffen	6 / geschwärzt	12 / chininhaltig
4 / mit Antioxydationsmittel	10 / mit Süßungsmittel	13 / enthält eine Phenylalaninquelle

— ALKOHOLFREIE GETRÄNKE —

		0,20 l / 0,40 l
150	Traubensaft rot	€ 2,90 / 4,90
151	Coca Cola ^{5,11} / Light ^{5,10,11,13} / Zero ^{5,10,11,13}	€ 2,40 / 3,90
152	Spezi ^{4,5,11}	€ 2,40 / 3,90
153	Fanta ^{4,5}	€ 2,40 / 3,90
154	Sprite	€ 2,40 / 3,90
155	Apfelsaft / Apfelsaftschorle	€ 2,40 / 3,90
156	Orangensaft	€ 2,70 / 4,60
157	Eistee ⁴ – Pfirsich oder Zitrone	€ 2,40 / 3,90
158	Tafelwasser	€ 1,50 / 2,60
159	San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l Fl. € 2,80
160	San Pellegrino Mineralwasser	0,75 l Fl. € 5,50
161	Bitter Lemon ^{4,12}	€ 2,80
162	Bitterino ⁵	0,1 l Fl. € 2,50
163	Tonic Water ¹²	€ 2,80

— BIRRE / BIERE —

	Vom Fass	0,30 l / 0,50 l
141	Weihenstephan Edel Pils vom Fass	€ 3,30 / 4,50
142	Radler vom Fass	€ 3,30 / 4,50
143	Cola-Bier ^{5,11} – Dreckiges	€ 3,30 / 4,50
144	Weihenstephan Hefeweissbier – hell vom Fass	€ 3,30 / 5,00
	Flasche	
146	Weihenstephan Kristallweizen	0,50 l € 5,00
147	Weihenstephan Weizen alkoholfrei	0,50 l € 5,00
148	Clausthaler alkoholfrei	0,33 l € 3,30
149	Malzbier	0,33 l € 3,30
164	Rapps Apfelwein – pur, süß oder sauer	0,25 l € 2,50
165	Rapps Apfelwein – pur, süß oder sauer	0,50 l € 4,50

— OFFENE WEINE —

Rosso / Rot

		0,20 l / 0,50 l
170	Lambrusco lieblich, Perlwein	€ 5,50 / 10,50
171	Valpolicella halbtrocken, DOC	€ 5,70 / 11,00
172	Chianti trocken, DOC	€ 6,00 / 11,50
173	Montepulciano trocken, DOC	€ 5,70 / 11,00

Bianco / Weiss

		0,20 l / 0,50 l
174	Colli Albani trocken, DOC	€ 5,50 / 10,50
176	Colli Albani rosé, trocken, DOC	€ 5,50 / 10,50
178	Pinot Grigio trocken, Veneto, DOC	€ 6,00 / 11,50
180	Chardonnay trocken, DOC	€ 6,00 / 11,50

— FLASCHENWEINE & SEKT —

		0,20 l / 0,50 l
191	Critone weiß, halbtrocken, IGT	€ 7,50 / 25,50
192	Cirò rosé halbtrocken, DOC	€ 6,50 / 21,50
196	Prosecco	€ 22,50

— SPIRITUOSEN / SPIRITS —

199	Vecchia Romagna	2 cl € 5,00
200	Grappa Prosecco	2 cl € 5,00
201	Grappa	2 cl € 4,50
202	Grappa Riserva	2 cl € 5,50
203	Jägermeister	2 cl € 4,50
204	Limoncello	2 cl € 4,50
205	Wodka	2 cl € 4,50
206	Whisky	2 cl € 5,00
207	Sambuca	2 cl € 4,50
208	Baileys Irish Cream ^{5,11}	2 cl € 4,50
209	Ramazotti	2 cl € 4,50
210	Averna	2 cl € 4,00
211	Montenegro	2 cl € 4,50
212	Lucano	2 cl € 4,50
213	Fernet Branca	2 cl € 4,50
214	Amaretto	2 cl € 4,50

— WEISSWEINE —

Pinot Grigio DOC / Tenuta San Giorgio

Anbaugebiet: Piave / Veneto

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Frisches Bouquet, fruchtig, angenehm und lebhaft in der Struktur.

0,75 l € 19,00

Trocken, ausgewogen mit feinem Abgang.

0,2 l € 6,00

Gavi „Il Poggio“ DOCG / Cascina La Ghersa

Anbaugebiet: Gavi

Rebsorte: 100% Cortese

Außergewöhnliche Aromapalette mit einem strukturierten Körper. Die

0,75 l € 31,00

Balance zwischen Fruchtextrakt, Säure und Alkohol ist nahezu perfekt.

0,2 l € 9,00

Chardonnay IGT / Azienda Vinicola Mocavero

Anbaugebiet: Salento / Puglia

Rebsorte: 100% Chardonnay

Strohgelbe Farbe von brillanter Klarheit. Elegantes Bouquet, fein und

0,75 l € 19,00

anhaltend im Geschmack, wohlschmeckend, rund und sehr harmonisch.

0,2 l € 6,00

Roero Ameis DOC „Mumplin“ / F.lli Casetta

Anbaugebiet: Veza D´Alba / Piemonte

Rebsorte: 100% Ameis

Ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd, weich. Betont

0,75 l € 28,50

elegant und angenehm im Abgang, sehr bekömmlich, angenehme

Struktur.

0,2 l € 8,50

Vernaccia S. Gimignano DOCG / Casa alle Vacche

Anbaugebiet: San Gimignano / Toscana

Rebsorte: 100% Vernaccia

Frische Fruchtnote, intensiv und aromareich, weich, trocken und ohne

0,75 l € 21,50

spitze Säure.

0,2 l € 6,50

Vermentino di Sardegna DOC / Cantina Vernaccia

Anbaugebiet: Oristano / Sardegna

Rebsorte: 100% Vermentino

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiver Duft, der an

0,75 l € 25,50

Zitrusfrüchte- und -blüten erinnert. Trocken und frisch mit mittlerem

Abgang.

0,2 l € 7,50

Feliciano Felugan DOP / Lugana

Anbaugebiet: Feliciano - Pozzolengo / Brescia

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Blumig, frisch, harmonisch, fein. Aromen von Pfirsich, Granny-Smith-

0,75 l € 28,50

Äpfeln, mit einem Hauch von Litschi. Ein langer mineralische Abgang

mit frischer Säure.

0,2 l € 8,50

— ROTWEINE —

Merlot DOC / Az. Agr. Paolo Rodaro

Anbaugebiet: Spessa di Cividale / Friuli

Rebsorte: 100% Merlot

Ein volles, nach Veilchen duftendes Bouquet. Angenehm im Geschmack, trocken und harmonisch.

0,75 l € 28,50

0,2 l € 8,50

Barbera d'Asti DOC „Tra Neult e Di“ / Garetto

Anbaugebiet: Agliaio Terme (Asti) / Piemonte

Rebsorte: 100% Barbera

Ein trockener, schmackhafter und ehrlicher Wein mit den typischen Noten von Amarenakirschen. Guter Körper und fein im Abgang.

0,75 l € 29,00

0,2 l € 8,30

Primitivo Salento IGT / Az. Vinicolo Mocavero

Anbaugebiet: Salento / Puglia

Rebsorte: 100% Primitivo

Eine intensivrote Farbe mit violetten Reflexen. Ausgewogene Tannine und ein Bouquet, das an Marmelade und Früchte erinnert.

0,75 l € 23,00

0,2 l € 7,50

Cannonau Sardegna DOC / Cantina Vernaccia

Anbaugebiet: Oristano / Sardegna

Rebsorte: 100% Cannonau

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Duftet nach Beeren, dazu leichte Anklänge nach getrocknetem Holz. Trocken, weich, mittlerer Körper mit anhaltendem Nachklang.

0,75 l € 23,50

0,2 l € 7,50

Nero D'Avola - Syrah IGT / Feudi S. Nicola

Anbaugebiet: Mazara del Vallo / Sicilia occidentale

Rebsorte: 70% Nero d'Avola, 30% Syrah

Lebhaftes Rubinrot mit violetten Reflexen. Anhaltender Duft mit intensiven Empfindungen von reifen Früchten. Im Gaumen warm und harmonisch, mit weichem Abgang.

0,75 l € 19,50

0,2 l € 6,50

Cirò DOC Riserva / Duca San Felice

Anbaugebiet: Cirò Marina / Calabria

Rebsorte: Gaglioppo

Kräftiges Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. Intensiv mit Anklängen von wilden Waldfrüchten. Dann ein Duft von Tabak, Lakritz und Veilchen. Fruchtig, würzig und harmonisch, schöne Balance, ausgewogene Tannine und langer Abgang.

0,75 l € 24,00

0,2 l € 7,00

— LONG DRINKS —

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone	€ 7,50
Ramazzotti Rosé Cocktail Ramazzotti Rosé, Prosecco, Bitter Lemon ^{4,12} , Orange	€ 7,50
Aperol Orange Aperol ^{5,12} , Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser, Orange	€ 8,00
Amaretto Apfel Amaretto, Apfelsaft	€ 8,00
Lillet Lemon Lillet Blanc, Bitter Lemon ^{4,12} , Zitrone	€ 8,00
Apero Paradisi Ramazzotti rosé, Orangensaft, Weißwein, Mineralwasser, Basilikum	€ 8,00
Wodka Lemon Wodka, Limettensaft, Bitter Lemon ^{4,12} , Limette	€ 8,50
Cuba Libre Rum, Coca Cola ^{5,11} , Limette	€ 8,50
Gin Tonic Gin, Tonic Water ¹² , Limette	€ 8,50
Jacky Cola Whiskey, Coca Cola ^{5,11}	€ 8,50
Bacardi Cola Weißer Rum, Coca Cola ^{5,11}	€ 8,50
Mojito Rum, Mineralwasser, Brauner Zucker, Limette, Minze	€ 10,00
Buona Notte Rum, Gin, Wodka, Coca Cola ^{5,11} , Limette	€ 10,00

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer & Bedienungsgeld.