

— PIZZA AUS DEM HOLZOFEN —

1	Pizzabrot mit Knoblauch & Tomatensauce	€ 5,00
2	Tomaten & Mozzarella	€ 7,50
3	Tomaten, Mozzarella & Champignons	€ 9,00
4	Tomaten, Mozzarella & Salami ^{3,4,5}	€ 9,00
5	Tomaten, Mozzarella & Peperoniwurst ^{3,4,5}	€ 9,00
6	Tomaten, Mozzarella & Schinken ^{3,4}	€ 9,00
7	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} & Champignons	€ 9,50
8	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln & Sardellen	€ 9,00
9	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln & Thunfisch	€ 9,50
10	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} , Champignons, Paprika & Peperoni	€ 10,50
11	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} , Champignons & Schinken ^{3,4}	€ 10,50
12	Pizza CALZONE – gefüllte Pizzatasche - Tomaten, Käse ⁵ und 3 Zutaten	€ 11,00
13	Pizza della casa FORNO D'ORO - Tomaten, Käse ⁵ , Salami ^{3,4,5} , Oliven ⁶ , Champignons, Schinken ^{3,4} , Zwiebeln, Paprika, Thunfisch & Peperoni	€ 11,50
14	QUATRO STAGIONI - Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Champignons, Oliven & Artischocken	€ 11,50
15	Tomaten, Mozzarella, Rucola & Parmaschinken	€ 11,50
16	Pizza Al QUATRO FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten ⁵	€ 10,50
17	Tomaten, Käse ⁵ , Champignons, Thunfisch, Broccoli & Oliven ⁶	€ 11,00
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,	jeweils	€ 1,00
•	extra Tomatensauce		€ 1,00
•	Extra Käse ⁵ , Ei, Sardellen, Kapern, Champignons, Paprika, Salami ^{3,4,5}		€ 1,50
•	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	€ 14,00
21	Carpaccio di manzo - Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan & frischen Champignons	€ 14,50
22	Cocktail di gamberetti - Shrimps ^{3,5} , Cocktail	€ 11,00
23	Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern & Sardellen	€ 14,50
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
28	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	€ 9,50
38	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00
39	Spaghetti carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 10,00
40	Spaghetti al pesto mit Basilikumsauce	€ 9,50
41	Spaghetti all'amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Speck ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,50
42	Spaghetti all'aglio olio e pepperoncino 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	€ 10,50
46	Rigatoni alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,50
47	Rigatoni Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00
48	Rigatoni al gorgonzola mit Gorgonzolasauce	€ 10,00
49	Rigatoni ai quattro formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten ⁵	€ 10,50
50	Rigatoni ai broccoli mit Broccoli in Tomaten-Sahnesauce	€ 10,00
51	Rigatoni al pesto mit Basilikumsauce	€ 9,20
52	Rigatoni all' amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,50
53	Rigatoni all' arrabiata mit Tomatensauce / scharf	€ 9,00
54	Rigatoni carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 10,50
55	Rigatoni alla Calabrese mit Oliven ⁶ , Auberginen, Parmesan & Zwiebeln / leicht pikant	€ 10,50
56	Rigatoni Massimo mit Gorgonzola, Fleischsauce & Sahne	€ 10,50



— PASTA / NUDELGERICHTE —

37	Spaghetti alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,50
38	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00
39	Spaghetti carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 10,00
40	Spaghetti al pesto mit Basilikumsauce	€ 9,50
41	Spaghetti all'amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Speck ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,50
42	Spaghetti all'aglio olio e pepperoncino 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	€ 10,50
46	Rigatoni alla Bolognese mit Fleischsauce	€ 9,50
47	Rigatoni Napoli mit Tomatensauce	€ 9,00
48	Rigatoni al gorgonzola mit Gorgonzolasauce	€ 10,00
49	Rigatoni ai quattro formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten ⁵	€ 10,50
50	Rigatoni ai broccoli mit Broccoli in Tomaten-Sahnesauce	€ 10,00
51	Rigatoni al pesto mit Basilikumsauce	€ 9,20
52	Rigatoni all' amatriciana mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,50
53	Rigatoni all' arrabiata mit Tomatensauce / scharf	€ 9,00
54	Rigatoni carbonara mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 10,50
55	Rigatoni alla Calabrese mit Oliven ⁶ , Auberginen, Parmesan & Zwiebeln / leicht pikant	€ 10,50
56	Rigatoni Massimo mit Gorgonzola, Fleischsauce & Sahne	€ 10,50



— DI VITELLO / VOM KALB —

77	Scaloppina milanese Mailänder Schnitzel	€ 16,00
78	Scaloppina ai funghi Kalbsmedaillons mit Champignon-Sahnesauce	€ 20,50
79	Scaloppina alla pizzaiola Kalbsmedaillons mit Tomatensauce, Kapern, Oliven ⁶ & Spaghetti als	€ 20,50
80	Scaloppina Bolognese Kalbsschnitzel mit Schinken ^{3,4} & Käse ⁵ überbacken	€ 20,00
81	Scaloppina parmigiana Kalbsschnitzel mit Tomaten-Sahnesauce & Parmesan	€ 20,00
82	Scaloppina Napoli Kalbsmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken	€ 20,00
83	Saltimbocca alla romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken ^{3,4} und Salbei in Weißweinsauce	€ 21,00
84	Scaloppina al gorgonzola Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	€ 20,00
85	Scaloppina al limone Kalbsmedaillons in Zitronensauce	€ 20,00
86	Scaloppina al vino bianco Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	€ 20,00
87	Cordon Bleu Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken ^{3,4} & Käse ⁵	€ 20,00

— DI MAIALE / VOM SCHWEIN —

88	Cotoletta alla cacciatora Jägerschnitzel mit Pommes frites & Salat	€ 14,50
89	Cotoletta zingaresca Paprikaschnitzel mit Pommes frites & Salat	€ 14,50
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	€ 22,50
99	Gamberoni al forno Garnelen im Ofen gebacken	€ 23,00
100	Gamberoni alla provinciale Garnelen mit Tomatensauce & Kräutern der Provence	€ 23,50
101	Gamberoni alla griglia Garnelen vom Grill	€ 24,50
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	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 / WARMER 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	6,00
132	Campari ⁵ Soda oder Orange	6,50
133	Bicchiere di prosecco	5,00
134	Martini rosso o bianco	6,00
135	Cynar	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	Fl.	€ 2,80
160 San Pellegrino Mineralwasser	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 —

	0,30 l	/ 0,50 l
Vom Fass		
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 —

	0,20 l	0,50 l
Rosso / Rot		
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



— OFFENE WEINE —

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 Ramazzotti	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	0,75 l € 19,00
Anbaugebiet: Piave / Veneto	0,2 l € 6,00
Rebsorte: 100% Pinot Grigio	
Frisches Bouquet, fruchtig, angenehm und lebhaft in der Struktur. Trocken, ausgewogen mit feinem Abgang.	
Gavi „Il Poggio“ DOCG / Cascina La Ghersa	0,75 l € 31,00
Anbaugebiet: Gavi	0,2 l € 9,00
Rebsorte: 100% Cortese	
Außergewöhnliche Aromapalette mit einem strukturierten Körper. Die Balance zwischen Fruchtextrakt, Säure und Alkohol ist nahezu perfekt.	
Chardonnay IGT / Azienda Vinicola Mocavero	0,75 l € 19,00
Anbaugebiet: Salento / Puglia	0,2 l € 6,00
Rebsorte: 100% Chardonnay	
Strohgelbe Farbe von brillanter Klarheit. Elegantes Bouquet, fein und anhaltend im Geschmack, wohlschmeckend, rund und sehr harmonisch.	
Roero Ameis DOC „Mumplin“ / F.lli Casetta	0,75 l € 28,50
Anbaugebiet: Veza D'Alba / Piemonte	0,2 l € 8,50
Rebsorte: 100% Ameis	
Ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd, weich. Betont elegant und angenehm im Abgang, sehr bekömmlich, angenehme Struktur.	
Vernaccia S. Gimignano DOCG / Casa alle Vacche	0,75 l € 21,50
Anbaugebiet: San Gimignano / Toscana	0,2 l € 6,50
Rebsorte: 100% Vernaccia	
Frische Fruchtnote, intensiv und aromareich, weich, trocken und ohne spitze Säure.	
Vermentino di Sardegna DOC / Cantina Vernaccia	0,75 l € 25,50
Anbaugebiet: Oristano / Sardegna	0,2 l € 7,50
Rebsorte: 100% Vermentino	
Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiver Duft, der an Zitrusfrüchte- und Trocken und frisch mit mittlerem Abgang.	
Feliciano Felugan DOP / Lugana	0,75 l € 28,50
Anbaugebiet: Feliciano - Pozzolengo / Brescia	0,2 l € 8,50
Rebsorte: Trebbiano di Lugana	
Blumig, frisch, harmonisch, fein. Aromen von Pfirsich, Granny-Smith-Äpfeln mit einem Hauch von Litschi. Ein langer mineralische Abgang mit frischer Säure.	



— ROTWEINE —

Merlot DOC / Az. Agr. Paolo Rodaro

0,75 l € 28,50

Anbaugebiet: Spessa di Cividale / Friuli

0,2 l € 8,50

Rebsorte: 100% Merlot

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

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

0,75 l € 29,00

Anbaugebiet: Agliano Terme (Asti) / Piemonte

0,2 l € 8,30

Rebsorte: 100% Barbera

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

Primitivo Salento IGT / Az. Vinicolo Mocavero

0,75 l € 23,00

Anbaugebiet: Salento / Puglia

0,2 l € 7,50

Rebsorte: 100% Primitivo

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

Cannonau Sardegna DOC / Cantina Vernaccia

0,75 l € 23,50

Anbaugebiet: Oristano / Sardegna

0,2 l € 7,50

Rebsorte: 100% Cannonau

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

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

0,75 l € 19,50

Anbaugebiet: Mazara del Vallo / Sicilia occidentale

0,2 l € 6,50

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

Empfindungen

von reifen Früchten. Im Gaumen warm und harmonisch, mit weichem Abgang.

Cirò DOC Riserval / Duca San Felice

0,75 l € 24,00

Anbaugebiet: Cirò Marina / Calabria

0,2 l € 7,00

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.



— LONG DRINKS —

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone	€ 7,50
Ramazotti 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.

