



Aperitivi

mit Alkohol

Prosecco	0,1 l	2,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)	0,2 l	4,50 €
Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Campari ^{1.6} , Prosecco, Minze)	0,2 l	5,00 €
Aperol ^{1.6} Spritz (Aperol ^{1.6} & Prosecco)	0,2 l	5,00 €
Aperol ^{1.6} Lemon (Aperol ^{1.6} & Bitter Lemon ⁶)	0,2 l	5,00 €
Campari ^{1.6} Spritz (Campari ^{1.6} & Prosecco)	0,2 l	5,00 €
Campari ^{1.6} Orange (Campari ^{1.6} & Orangensaft)	0,2 l	4,50 €
Campari ^{1.6} Soda (Campari ^{1.6} & Soda)	0,2 l	4,00 €
Martini Bianco / Rosso		3,50 €
Negroni ^{1.6} (Campari ^{1.6} Martini Rosso, Gin)	0,2 l	5,50 €

ohne Alkohol

Sanbitter ¹		2,50 €
Crodino ^{1.6}		2,50 €
Sanbitter ¹ Lemon (Sanbitter ¹ & Bitter Lemon ⁶ , bitter)	0,2 l	3,50 €
Sanbitter ¹ Orange (Sanbitter ¹ & Orangensaft, bitter)	0,2 l	3,50 €
Crodino ^{1.6} Orange (Crodino ^{1.6} & Orangensaft, bitter)	0,2 l	3,50 €


Für Allergiker haben wir unsere extra Karte mit allen 14 ausgewiesenen Allergenen.


 vegetarisch: Viele der vegetarischen Gerichte können auch vegan abgewandelt werden. Sprecht uns einfach an.





Antipasti Vorspeisen


Bruschetta classica
3,00 € 
geröstetes Brot mit
Knoblauch

Bruschetta al 
pomodoro 5,00 €
geröstetes Brot mit
Knoblauch und Tomaten

Antipasto toscano
11,00 € / 7,00 €
gemischter
Vorspeisenteller mit
gegrilltem Gemüse,
ital. Landschinken, ital.
Salami^{3,4}, Tomaten &
Mozzarella,
Oliven⁵ und Bruschetta


Antipasto
vegetariano
11,00 € / 7,00 €
gemischter
Vorspeisenteller mit
gegrilltem Gemüse,
Tomaten & Mozzarella,
Oliven⁵ und Bruschetta

Carpaccio di manzo
12,00 €
Rinderfiletcarpaccio mit
Rucola und Parmesan

Pizzabrot 
mit Rosmarin und
Knoblauch 3,00 €
oder mit Sesam 3,00 €


Insalate Salate

Insalata piccola 
3,00 €
Beilagensalat

Insalata di 
pomodori 6,00 €
Tomatensalat mit
Zwiebeln

Rucola e
parmigiano 7,00 €
Rucolasalat mit Parmesan
und Cocktailtomaten

Insalata mista 
7,00 €
gemischter Salat

Caprese 8,00 € 
Mozzarella mit Tomaten

Insalata di Tonno
8,00 €
Blattsalat mit Thunfisch
und Zwiebeln

Insalata Italiana
11,00 €
großer gemischter Salat
mit Schinken⁴, Käse,
Thunfisch, Ei und Oliven⁵

Omelett

Omelett mit Salat
9,00 €
Wahlweise


mit Champignons 
oder Käse 
oder Schinken⁴
oder Spinat 






Pasta

Spaghetti Aglio
Olio Peperoncino

6,50 € / 4,50 € 
mit Knoblauch und
Olivenöl (scharf)

Spaghetti Napoli 
7,00 € / 5,00 €
mit Tomatensoße


Spaghetti
Bolognese
8,50 € / 5,50 €
mit Fleischsoße

Spaghetti alla
Puttanesca
9,00 € / 6,00 €
mit Sardellen, Kapern,
Oliven³ und Tomatensoße
-pikant

Pasta Carbonara
9,00 € / 6,00 €
mit Ei, Parmesan,
Pecorino und
Guanciale(ital.Speck)

Pasta
all'amatriciana
9,00 € / 6,00 €
mit Guanciale(ital. Speck),
Zwiebeln und
Tomatensoße

Pasta


Pasta al Cartoccio
9,00 € 
mit Auberginen,
Tomatensoße und
Mozzarella überbacken

Pasta al Pesto
9,50 € / 6,00 €
mit hausgemachtem
Basilikumpesto, Olivenöl
und Parmesan

Tagliatelle ai
Funghi
9,00 € / 6,00 €
mit Champignons,
Steinpilzen, Parmesan und
Kräutern

Tagliatelle al
Salmone
9,00 € / 6,00 €
mit Lachs und Zucchini in
Cremesoße

Penne Contadina
9,00 € / 6,00 €
mit Fleischsoße,
Schinken⁴, Erbsen und
Champignons

Penne all'arrabbiata 
8,00 € / 5,50 €
mit scharfer Tomatensoße

Gnocchi al Forno
9,00 € / 5,50 €
mit Fleischsoße, Erbsen
und Käse überbacken

Pasta

Gnocchi Rosé
9,00 € / 5,50 €
mit Gorgonzolasahnesoße

Gnocchi al Pesto
9,50 € / 6,00 €
mit hausgemachtem
Basilikumpesto, Olivenöl
und Parmesan

Rigatoni Bolognese
8,50 € / 5,50 €
mit Fleischsoße

Rigatoni al Forno
9,00 € / 6,00 €
mit Fleischsoße und Käse
überbacken

Rigatoni 4 Formaggi
9,00 € / 6,00 €
mit vier verschiedenen
Käsesorten in Sahnesoße

Tortellini
Bolognese
9,00 € / 6,00 €
mit Fleischsoße

Tortellini al Forno
9,50 € / 6,00 €
mit Fleischsoße, Erbsen
und Käse überbacken

Tortellini alla
Panna
9,00 € / 6,00 €
mit Schinken⁴-Sahnesoße





Pasta

Lasagne al Forno
9,00 € / 6,00 €
mit Fleischsoße und Käse
überbacken

Ravioli burro e
savia
12,00 € / 7,50 €
Ravioli gefüllt mit Spinat &
Ricotta in Salbeibutter und
Parmesan

Ravioli Bolognese
12,00 € / 7,50 €
Ravioli gefüllt mit Spinat
und Ricotta mit Fleischsoß



Pizza

Pizza Margherita
7,50 € 
mit Mozzarella

Pizza Funghi 8,00 € 
mit Champignons

Pizza Salami 8,00 €
mit Salami^{3,4}

Pizza Prosciutto
8,00 €
mit Schinken⁴

Pizza Salamino
piccante 8,50 €
mit pikanter Salami^{3,4}

Pizza Boscaiola
8,50 €
mit Salsiccia und
Champignons

Pizza Cacciatora
8,50 €
mit Salami^{3,4} und
Champignons

Pizza Vesuvio
8,50 €
mit Schinken⁴ und
Champignons

Pizza Hawaii 8,50 €
mit Schinken⁴ und Ananas


Pizza Napoletana 9,00 €
mit Sardellen, Oliven⁵ und
Kapern

Pizza


Pizza Primavera
9,00 €
mit Salami^{3,4}, Schinken⁴
und Champignons

Pizza Diavolo 9,00 €
mit pikanter Salami^{3,4},
Peperoni, Zwiebeln und
Knoblauch (scharf)

Pizza „geile“ 9,50 €
mit Gorgonzola, pikanter
Salami^{3,4}, rote Zwiebeln,
Kapern und Knoblauch
(scharf)

Pizza Toscana 9,00 €
mit Tomatenscheiben
und Spinat 

Pizza Roma 9,00 €
mit Salami^{3,4},
Champignons, Paprika³
und Ei

Pizza quattro 
Formaggi 9,00 €
mit vier verschiedenen
Käsesorten

Pizza Tonno 9,50 €
mit Thunfisch und
Zwiebeln

Pizza frutti di mare
9,50 €
mit Meeresfrüchten

Pizza Calzone 9,00 €
gefüllte Pizza mit Salami^{3,4}
Schinken⁴ und
Champignons





Pizza

Pizza Vegetarisch

9,00 € 

mit Peperoni, Artischocken,
Champignons, Brokkoli
und Paprika³

Pizza Capri 9,50 €

mit Salami^{3,4}, Schinken⁴,
Champignons, Paprika³, Ei

Pizza quattro

Stagioni 9,50 €

mit Salami^{3,4}, Schinken⁴,
Champignons und
Artischocken

Pizza Silvana 9,50 €

mit Bruschettatomaten,
ital. Landschinken, Rucola
und Parmesan (ohne
Tomatensoße)

Pizza Mimma 9,50 €

gemischte Pizza^{3,4}

Pizza Melanzane

9,50 €

mit Cocktailtomaten,
gegrillten Auberginen und
Parmesan (ohne
Tomatensoße)

Alle Pizzen werden mit

Tomatensoße und
Mozzarella belegt.

Jede extra Zutat + 0,50€

Außer Lachs, Meeresfrüchte,
Parmaschinken je + 1,50€



Carne

Paniertes

Putenschnitzel

10,00 €

mit Pommes und
Salat

Cordon Bleu

11,50 €

mit Pommes und
Salat

paniertes Putenfleisch mit
Schinken⁴ und Käse gefüllt

Schnitzel

"Bologneser Art"

14,00 €

mit Pommes oder
Reis und Salat

paniertes Putenschnitzel
mit Schinken⁴, Käse,
Erbsen und Tomatensoße

Saltimbocca alla

Romana 14,00 €

mit Pommes oder
Reis und Salat

Naturputenschnitzel mit
ital. Schinken und Salbei
in Weinsoße

Valdostana 14,00 €

mit Pommes oder
Reis und Salat

Naturputenschnitzel mit
Ananas, Champignons
und Käse überbacken in
Weinsoße

Fleischgerichte

Bistecca al

rosmarino 18,00 €

Rumpsteak vom
argentinischen Rind, rosa
gebraten, mit Rosmarin
dazu Rosmarinkartoffeln
und Salat oder Gemüse

Tagliata all' aceto

balsamico 20,00 €

Rumpsteak vom
argentinischen Rind, rosa
gebraten & aufgeschnitten,
mit Rucola, Parmesan und
Balsamico dazu
Rosmarinkartoffeln und
Gemüse

Bistecca al

gorgonzola 20,00 €

Rumpsteak vom
argentinischen Rind, rosa
gebraten, mit
Gorgonzolasoße dazu
Rosmarinkartoffeln und
Salat oder Gemüse





Alkoholfreie Getränke

Franken Brunnen		
Mineralwasser mit Kohlensäure (Flasche)	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser mit Kohlensäure (Flasche)	0,75 l	4,50 €
Mineralwasser Still (Flasche)	0,75 l	4,50 €
San Pellegrino - mit Kohlensäure (Flasche)	0,5 l	3,00 €
Acqua Panna - stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	3,00 €
Coca Cola ^{1,2}	0,4 l	3,00 €
Fanta	0,4 l	3,00 €
Sprite	0,4 l	3,00 €
Coca Cola Zero ^{Einke}	0,4 l	3,00 €
Bitter Lemon ⁶	0,4 l	3,00 €
Spezi - 1/2 Fanta & 1/2 Coca Cola ^{1,2}	0,4 l	3,00 €
Eistee	0,4 l	2,30 €
Tonic Water ^{1,6} (Flasche)	0,2 l	2,50 €

Säfte / Nektar

aus der Region



Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Traubensaft	0,2 l	2,00 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,30 €
Maracujanektar	0,2 l	2,30 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,00 €
Orangensaftschorle	0,4 l	3,00 €
Johannisbeernektarschorle	0,4 l	3,30 €
Traubensaftschorle	0,4 l	3,00 €
Maracujanektarschorle	0,4 l	3,30 €





Biere



Landwehr Bräu **LANDWEHR-BRÄU**
Fränkische Bierkultur erleben

Toppler Pils vom Fass 0,4 l 2,80 €
Untergäriges, glanzfeines Bier nach Pilsner Brauart.
Alkoholgehalt 4,9 Vol. % Stammwürze 11,8 %

Hell vom Fass 0,5 l 3,00 €
Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.
Alkoholgehalt 4,7 Vol. % Stammwürze 11,6 %

Hell (Flasche) 0,33 l 2,20 €
Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.
Alkoholgehalt 4,7 Vol. % Stammwürze 11,6 %

Dunkel (Flasche) 0,5 l 3,00 €
Untergäriges, kaffeefarbenes bis schwarz-braunes Märzen.
Alkoholgehalt: 5,2 Vol. % Stammwürze: 12,2 %

Kellerbier vom Fass 0,5 l 3,00 €
Untergäriges, cremefarbenes, hefeträubiges Vollbier.
Alkoholgehalt: 4,7 Vol. % Stammwürze: 11,7 %

Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 3,00 €
Vollmundig - mit abgerundeter Hopfenbittere - aber alkoholfrei.
Der neue spritzig-isotonische Biergenuss 100ml enthalten durchschnittl.:
Brennwert 105 kJ/24 kcal Eiweiß 0,43g, Kohlehydrate 5,44g, Fett 0,0

Radler, Helles vom Fass mit Zitronenlimonade 0,4 l 2,80 €

Alkoholfreies Radler Naturtrüb (Flasche) 0,5 l 3,00 €
Biermischgetränk aus 50% alkoholfreiem Schank-Bier und 50%
Limonade mit natürlichem Zitronensaft ohne künstliche Süße und Aromastoffe.



Gutmann **Gutmann**
Gutes Hefeweizen

Hefeweizen - Hell (Flasche) 0,5 l 3,00 €
Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. Traditionell
obergäres Spezialität. Original Flaschengärung.

Hefeweizen - alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 3,00 €
Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert und typisch hefeblumig.

Colaweizen, Hefeweizen mit Cola^{1,2} 0,5 l 3,00 €

Russ, Hefeweizen mit Zitronenlimonade 0,5 l 3,00 €





Vini bianchi – Weißweine

Cinque vie, IGT, Toscana, trocken	0,25 l 5,00 €
Chardonnay, IGT, Veneto, trocken	0,25 l 5,00 €
Lugana, DOC, Lombardei, trocken	0,25 l 5,00 €
Frizzantino, Perlwein, süß	0,25 l 4,00 €
Weißweinschorle	0,25 l 3,00 €

Vini rossi – Rotweine

Cinque vie, IGT, Toscana, trocken	0,25 l 5,00 €
Barbera, DOC, Piemont, trocken	0,25 l 6,50 €
Chianti, DOCG, Toscana, trocken	0,25 l 5,00 €
Bardolino, DOC, Veneto, halbtrocken	0,25 l 4,50 €
Lambrusco, IGT, Emilia Romagna, süß	0,25 l 4,00 €
Rotweinschorle	0,25 l 3,00 €

Rosé

Chiaretto DOC, Veneto, trocken	0,25 l 4,50 €
--------------------------------	---------------

**Wir bieten auch eine Vielzahl von
Flaschenweinen an.**





Heißgetränke

Glas Tee mit Milch oder Zitrone	2,00 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	4,50 €

Café

Espresso	1,50 €
Espresso macchiato	1,50 €
Espresso corretto (mit Grappa oder Sambuca)	2,50 €
Espresso doppio	2,80 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Cappuccino Italiano (mit Milch)	2,50 €
Cappuccino panna (mit Sahne)	2,50 €
Cappuccino mit Baileys und Sahne	4,00 €
Cappuccino mit Eierlikör und Sahne	4,00 €
Cappuccino mit Amaretto und Sahne	4,00 €
Latte macchiato	3,00 €
Latte macchiato mit Karamellsirup	3,80 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich!





Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Amaretto di Saronno	2 cl	3,00 €
Limoncello	2 cl	3,00 €
Frangelico	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	3,50 €
Williamsbirne	2 cl	2,50 €
Zwetschgenwasser	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Amaro Montenegro	2 cl	3,00 €
Cynar	2 cl	3,00 €
Vecchio Amaro del Capo	2 cl	3,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,00 €

Für Allergiker haben wir unsere extra Karte mit allen 14 ausgewiesenen Allergenen.

IGT – Indicazione Geografica Tipica – Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.=Landwein)

DOC – Denominazione di Origine Controllata – kontrollierte Ursprungsbezeichnung

DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita – kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Bezeichnung der Zusatzstoffe:

1 – mit Farbstoff, 2 – koffeinhaltig, 3 – mit Süßungsmitteln, 4 – Antioxidantien, 5 – geschwärzt, 6 – mit Chinin

Coca Cola Zero – Zutaten: Wasser, Kohlensäure, Farbstoff E 150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam), natürliches Aroma, Säureregulator Natriumcitrate, Aroma (enthält eine Phenylalaninquelle)

