



Aperitivi

mit Alkohol

Prosecco	0,1 l	3,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)	0,2 l	6,00 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren)	0,2 l	6,00 €
Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Campari ^{1,6} , Prosecco, Minze)	0,2 l	6,00 €
Aperol ^{1,6} Spritz (Aperol ^{1,6} & Prosecco)	0,2 l	6,00 €
Aperol ^{1,6} Lemon (Aperol ^{1,6} & Bitter Lemon ⁶)	0,2 l	6,00 €
Campari ^{1,6} Spritz (Campari ^{1,6} & Prosecco)	0,2 l	6,00 €
Campari ^{1,6} Orange (Campari ^{1,6} & Orangensaft)	0,2 l	6,00 €
Campari ^{1,6} Soda (Campari ^{1,6} & Soda)	0,2 l	6,00 €
Martini Bianco / Rosso	4 cl	5,50 €
Negroni ^{1,6} (Campari ^{1,6} Martini Rosso, Gin)		8,00 €

ohne Alkohol

Sanbitter ¹		3,00 €
Crodino ^{1,6}		3,00 €
Sanbitter ¹ Lemon (Sanbitter ¹ & Bitter Lemon ⁶ , bitter)	0,2 l	4,50 €
Sanbitter ¹ Orange (Sanbitter ¹ & Orangensaft, bitter)	0,2 l	4,50 €
Crodino ^{1,6} Orange (Crodino ^{1,6} & Orangensaft, bitter)	0,2 l	4,50 €

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 4,00 € 
geröstetes Brot mit Knoblauch

Bruschetta al pomodoro 6,00 € 
geröstetes Brot mit Knoblauch und Tomaten

Antipasto toscano 14,00 € / 9,00 €
gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse,
ital. Landschinken, ital. Salami^{3A}, Tomaten & Mozzarella,
Oliven⁵ und Bruschetta

Antipasto vegetariano 14,00 € / 9,00 € 
gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse,
Tomaten & Mozzarella, Oliven⁵ und Bruschetta

Carpaccio di manzo 14,00 €
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan

Pizzabrot
mit Rosmarin und Knoblauch 5,00 €
oder mit Sesam 5,00 € 





Insalate Salate

Insalata piccola 4,00 € 
Beilagensalat

Insalata di pomodori 7,00 € 
Tomatensalat mit Zwiebeln

Rucola e parmigiano 8,00 €
Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten

Insalata mista 8,00 € 
gemischter Salat

Caprese 10,00 € 
Mozzarella mit Tomaten

Insalata di Tonno 10,00 €
Blattsalat mit Thunfisch und Zwiebeln

Insalata Italiana 13,00 €
großer gemischter Salat mit Schinken⁴, Käse, Thunfisch, Ei und Oliven⁵



Omelett

Omelett mit Salat 12,00 €
wahlweise

mit Champignons 

mit Käse 

mit Schinken⁴

oder mit Spinat 





Pasta

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino 9,00 € / 6,00 €
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)



Spaghetti Napoli 9,00 € / 6,00 €
mit Tomatensoße



Spaghetti Bolognese 11,00 € / 7,50 €
mit Fleischsoße

Spaghetti alla Puttanesca 11,00 € / 7,50 €
mit Sardellen, Kapern, Oliven⁵ und Tomatensoße *-pikant*

Pasta Carbonara 11,00 € / 7,50 €
mit Ei, Parmesan, Pecorino und Guanciale(ital.Speck)

Pasta all'amatriciana 11,00 € / 7,50 €
mit Guanciale(ital. Speck), Zwiebeln und Tomatensoße

Pasta al Cartoccio 11,00 €
mit Auberginen, Tomatensoße und Mozzarella überbacken



Pasta al Pesto 12,00 € / 8,00 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto, Olivenöl und Parmesan



Tagliatelle ai Funghi 11,00 € / 7,50 €
mit Champignons, Steinpilzen, Parmesan und Kräutern

Tagliatelle al Salmone 12,00 € / 8,00 €
mit Lachs und Zucchini in Cremesoße

Penne Contadina 11,00 € / 7,50 €
mit Fleischsoße, Schinken⁴, Erbsen und Champignons

Penne all'arrabbiata 10,00 € / 6,50 €
mit scharfer Tomatensoße




Guanciale ist ein aus der Schweinebacke (italienisch *guancia*) oder dem Schweinenacken hergestellter luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium und angrenzenden Regionen Italiens.





Pasta

Gnocchi al Forno 12,00 € / 8,00 €
mit Fleischsoße, Erbsen und Käse überbacken

Gnocchi Rosé 11,00 € / 7,50 € 
mit Gorgonzolasahnesoße

Gnocchi al Pesto 12,00 € / 8,00 € 
mit hausgemachtem Basilikumpesto, Olivenöl und Parmesan

Rigatoni Bolognese 11,00 € / 7,50 €
mit Fleischsoße

Rigatoni al Forno 12,00 € / 8,00 €
mit Fleischsoße und Käse überbacken

Rigatoni 4 Formaggi 11,00 € / 7,50 € 
mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße

Tortellini Bolognese 12,00 € / 8,00 €
mit Fleischsoße

Tortellini al Forno 12,50 € / 8,50 €
mit Fleischsoße, Erbsen und Käse überbacken

Tortellini alla Panna 11,00 € / 7,50 €
mit Schinken⁴-Sahnesoße

Lasagne al Forno 12,00 € / 8,00 €
mit Fleischsoße und Käse überbacken

Ravioli burro e salvia 14,00 € / 9,00 €
Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta in Salbeibutter und Parmesan

Ravioli Bolognese 15,00 € / 9,50 €
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Fleischsoße





Pizza

Pizza Margherita 9,50 € 
mit Mozzarella

Pizza Funghi 10,00 € 
mit Champignons

Pizza Salami 10,00 €
mit Salami⁸⁴

Pizza Prosciutto 10,00 €
mit Schinken⁴

Pizza Salamino piccante 10,50 €
mit pikanter Salami⁸⁴

Pizza Boscaiola 10,50 €
mit Salsiccia und Champignons

Pizza Cacciatora 10,50 €
mit Salami⁸⁴ und Champignons

Pizza Vesuvio 10,50 €
mit Schinken⁴ und Champignons

Pizza Hawaii 10,50 €
mit Schinken⁴ und Ananas

Pizza Napoletana 11,00 €
mit Sardellen, Oliven⁵ und Kapern

Pizza Primavera 11,00 €
mit Salami⁸⁴, Schinken⁴ und Champignons

Pizza Diavolo 11,00 €
mit pikanter Salami⁸⁴, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (picant)

Pizza „geile“ 11,50 €
mit Gorgonzola, pikanter Salami⁸⁴, rote Zwiebeln, Kapern und Knoblauch (picant)





Pizza

Pizza Toscana 11,00 €
mit Tomatenscheiben und Spinat 

Pizza Roma 11,00 €
mit Salami^{3,4}, Champignons, Paprika³ und Ei

Pizza quattro Formaggi 11,00 €
mit vier verschiedenen Käsesorten

Pizza Tonno 11,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln

Pizza frutti di mare 11,50 €
mit Meeresfrüchten

Pizza Calzone 11,00 €
gefüllte Pizza mit Salami^{3,4}, Schinken⁴ und Champignons

Pizza Vegetarisch 11,00 € 
mit Peperoni, Artischocken, Champignons, Brokkoli und Paprika³

Pizza Capri 11,50 €
mit Salami^{3,4}, Schinken⁴, Champignons, Paprika³, Ei

Pizza quattro Stagioni 11,50 €
mit Salami^{3,4}, Schinken⁴, Champignons und Artischocken

Pizza Silvana 12,00 €
mit Bruschettatomaten, ital. Landschinken, Rucola und Parmesan (ohne Tomatensoße)

Pizza Mimma 11,50 €
gemischte Pizza^{3,4}

Pizza Melanzane 11,50 €
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 - Fleischgerichte

Paniertes Putenschnitzel 13,00 €
mit Pommes und Salat

Cordon Bleu 15,00 €
mit Pommes und Salat
paniertes Putenfleisch mit Schinken⁴ und Käse gefüllt

Schnitzel "Bologneser Art" 17,00 €
mit Pommes oder Reis und Salat
paniertes Putenschnitzel mit Schinken⁴, Käse, Erbsen und Tomatensoße

Saltimbocca alla Romana 17,00 €
mit Pommes oder Reis und Salat
Naturputenschnitzel mit ital. Schinken und Salbei in Weinsauce



Bistecca al rosmarino 24,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten, mit Rosmarin dazu Rosmarinkartoffeln
und Salat oder Gemüse

Tagliata all' aceto balsamico 25,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten & aufgeschnitten,
mit Rucola, Parmesan und Balsamico dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bistecca al gorgonzola 26,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten, mit Gorgonzolasauce dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse





Alkoholfreie Getränke

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

Säfte / Nektar



Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Traubensaft	0,2 l	3,00 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50 €
Maracujanektar	0,2 l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00 €
Orangensaftschorle	0,4 l	4,00 €
Traubensaftschorle	0,4 l	4,00 €
Johannisbeernektarschorle	0,4 l	4,50 €
Maracujanektarschorle	0,4 l	4,50 €





Biere

Landwehr Bräu



Toppler Pils vom Fass 0,4 l 3,60 €

Untergäriges, glanzfeines Bier nach Pilsner Brauart.
Alkoholgehalt 4,9 Vol. % Stammwürze 11,8 %

Hell vom Fass 0,5 l 3,80 €

Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.
Alkoholgehalt 4,7 Vol. % Stammwürze 11,6 %

Hell (Flasche) 0,5 l 3,80 €

Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.
Alkoholgehalt 4,7 Vol. % Stammwürze 11,6 %

Dunkel (Flasche) 0,5 l 3,80 €

Untergäriges, kaffeefarbenes bis schwarz-braunes Märzen.
Alkoholgehalt: 5,2 Vol. % Stammwürze: 12,2 %

Kellerbier (Flasche) 0,5 l 3,80 €

Untergäriges, cremefarbenes, hefetrübes Vollbier.
Alkoholgehalt: 4,7 Vol. % Stammwürze: 11,7 %

Alkoholfreies Bier (Flasche) 0,5 l 3,80 €

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 3,60 €

Alkoholfreies Radler Naturtrüb (Flasche) 0,5 l 3,80 €

Biermischgetränk aus 50% alkoholfreiem Schank-Bier und 50%
Limonade mit natürlichem Zitronensaft ohne künstliche Süße und Aromastoffe.

Gutmann



Hefeweizen - Hell (Flasche) 0,5 l 3,80 €

Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. Traditionell
obergäres Spezialität. Original Flaschengärung.

Hefeweizen - alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 3,80 €

Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert und typisch hefeblumig.

Colaweizen, Hefeweizen mit Cola^{1,2} 0,5 l 3,80 €

Russ, Hefeweizen mit Zitronenlimonade 0,5 l 3,80 €





Vini bianchi – Weißweine

Chardonnay, IGT, Veneto, trocken	0,25 l 5,50 €
Lugana, DOC, Lombardei, trocken	0,25 l 7,00 €
Weißweinschorle	0,25 l 3,50 €

Vini rossi – Rotweine

Cinque vie, IGT, Toscana, trocken	0,25 l 5,50 €
Barbera, DOC, Piemont, trocken	0,25 l 7,50 €
Chianti, DOCG, Toscana, trocken	0,25 l 6,00 €
Bardolino, DOC, Veneto, halbtrocken	0,25 l 5,50 €
Lambrusco, IGT, Emilia Romagna, süß	0,25 l 5,00 €
Rotweinschorle	0,25 l 3,50 €


Rosé

Chiaretto DOC, Veneto, trocken	0,25 l 5,50 €
--------------------------------	---------------

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



Heißgetränke

Glas Tee mit Milch oder Zitrone	3,00 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne von 	4,00 €
Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	5,00 €
Heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne	5,00 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,00 €

Café

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

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei oder mit Hafermilch erhältlich!

Dessert

hierfür unsere Dessertkarte, sowie die Vitrine auf der Ape





Aperitivi / Longdrinks

mit Alkohol

Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)	0,2 l	6,00 €
Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Campari, Prosecco, Minze)	0,2 l	6,00 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren)	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz (Aperol & Prosecco)	0,2 l	6,00 €
Aperol Lemon (Aperol & Bitter Lemon ^o)	0,2 l	6,00 €
Aperol Bianco (Aperol & Weißwein)	0,2 l	6,00 €
Campari Spritz (Campari & Prosecco)	0,2 l	6,00 €
Campari Orange (Campari & Orangensaft)	0,2 l	6,00 €
Campari Soda (Campari & Soda)	0,2 l	6,00 €
Martini Bianco / Rosso	4 cl	5,50 €
Negroni (Campari, Martini Rosso, Gin)	0,1 l	8,00 €
Gin Tonic (Gin, Tonic, Limetten, Wacholder)	0,2 l	8,00 €
Cuba Libre (Havanna, Coca Cola ¹² , Limetten)	0,2 l	8,00 €
Moscow Mule (Vodka, GingerBeer, Limetten, Ingwer)	0,2 l	8,00 €

ohne Alkohol

Sanbitter ¹		3,00 €
Crodino ¹		3,00 €
Sanbitter Lemon (Sanbitter ¹ & Bitter Lemon ⁶ , bitter)	0,2 l	4,50 €
Sanbitter Orange (Sanbitter ¹ & Orangensaft, bitter)	0,2 l	4,50 €
Crodino Orange (Crodino ¹ & Orangensaft, bitter)	0,2 l	4,50 €
Virgin Hugo (Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)	0,2 l	4,50 €
Virgin Wild Berry (Wild Berry, Limette, Beeren, Soda)	0,2 l	4,50 €
Virgin Moscow Mule (GingerBeer, Limetten, Ingwer, Soda)	0,2 l	4,50 €



Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
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	3,00 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
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)

