



# Aperitivi / Longdrinks

## mit Alkohol

Prosecco	0,1 l	3,50 €
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 <sup>6</sup> )	0,2 l	6,00 €
Aperol Bianco (Aperol & Weißwein)	0,2 l	6,00 €
Sarti <sup>1,6</sup> Spritz (Sarti <sup>6</sup> & Prosecco)	0,2 l	6,00 €
Limoncello Spritz (Limoncello & Prosecco)	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 (Havana, Coca Cola <sup>1,2</sup> , Limetten)	0,2 l	8,00 €
Moscow Mule (Vodka, GingerBeer, Limetten, Ingwer)	0,2 l	8,00 €

## ohne Alkohol

Sanbitter <sup>1</sup>		3,00 €
Crodino <sup>1</sup>		3,00 €
Sanbitter Lemon (Sanbitter <sup>1</sup> & Bitter Lemon <sup>6</sup> , bitter)	0,2 l	4,50 €
Sanbitter Orange (Sanbitter <sup>1</sup> & Orangensaft, bitter)	0,2 l	4,50 €
Crodino Orange (Crodino <sup>1</sup> & Orangensaft, bitter)	0,2 l	4,50 €
Martini Tonic "Vibrante" (Martini Rosso alkfr., Tonic)	0,2 l	6,00 €
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 €



# 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<sup>3A</sup>, Tomaten & Mozzarella,  
Oliven<sup>5</sup> und Bruschetta

**Antipasto vegetariano 14,00 € / 9,00 €**   
gemischter Vorspeisenteller mit verschiedenem Gemüse,  
Tomaten & Mozzarella, Oliven<sup>5</sup> 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 12,00 €   
Büffelmozzarella mit Tomaten

Insalata di Tonno 11,00 €  
Blattsalat mit Thunfisch und Zwiebeln

Insalata Italiana 14,00 €  
großer gemischter Salat mit Schinken<sup>4</sup>, Käse, Thunfisch, Ei und Oliven<sup>5</sup>



## Omelett

Omelett mit Salat 12,00 €  
wahlweise

mit Champignons 

mit Käse 

mit Schinken<sup>4</sup>

oder mit Spinat 





# Pasta

**Spaghetti Aglio Olio Peperoncino 10,00 € / 6,50 €**  
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf) 

**Spaghetti Napoli 10,00 € / 6,50 €**   
mit Tomatensoße

**Spaghetti Bolognese 12,00 € / 8,00 €**  
mit Fleischsoße

**Spaghetti alla Puttanesca 12,00 € / 8,00 €**  
mit Sardellen, Kapern, Oliven<sup>5</sup> und Tomatensoße *-pikant*

**Pasta Carbonara 12,00 € / 8,00 €**  
mit Ei, Parmesan, Pecorino und Guanciale(ital.Speck)

**Pasta all'amatriciana 12,00 € / 8,00 €**  
mit Guanciale(ital. Speck), Zwiebeln und Tomatensoße

**Pasta al Cartoccio 13,00 €**   
mit Auberginen, Tomatensoße und Mozzarella überbacken

**Tagliatelle ai Funghi 12,00 € / 8,00 €**  
mit Champignons, Steinpilzen, Parmesan und Kräutern

**Tagliatelle al Salmone 13,00 € / 8,50 €**  
mit Lachs und Zucchini in Cremesoße

**Penne Contadina 12,00 € / 8,00 €**  
mit Fleischsoße, Schinken<sup>4</sup>, Erbsen und Champignons

**Penne all'arrabbiata 11,00 € / 7,00 €**   
mit scharfer Tomatensoße

vegetarisch 

Guanciale ist ein aus der Schweinebacke (italienisch *guancia*) oder dem Schweinenacken hergestellter luftgetrockneter, mit hohem Fettanteil ungeräucherter Speck aus dem Latium und angrenzenden Regionen Italiens. Intensiver, würziger, salziger und leicht nussiger Note.





# Pasta

**Gnocchi al Forno 13,00 € / 8,50 €**  
mit Fleischsoße, Erbsen und Käse überbacken

**Gnocchi Rosé 12,00 € / 8,00 €**   
mit Gorgonzolasahnesoße

**Rigatoni Bolognese 12,00 € / 8,00 €**  
mit Fleischsoße

**Rigatoni al Forno 13,00 € / 8,50 €**  
mit Fleischsoße und Käse überbacken

**Rigatoni 4 Formaggi 12,00 € / 8,00 €**   
mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße

**Tortellini Bolognese 13,00 € / 8,50 €**  
mit Fleischsoße

**Tortellini al Forno 14,00 € / 9,00 €**  
mit Fleischsoße, Erbsen und Käse überbacken

**Tortellini alla Panna 12,00 € / 8,00 €**  
mit Schinken<sup>4</sup>-Sahnesoße

**Lasagne al Forno 14,00 € / 9,00 €**  
mit Fleischsoße und Käse überbacken

**Ravioli burro e salvia 15,00 € / 9,50 €**  
Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta in Salbeibutter und Parmesan

**Ravioli Bolognese 16,00 € / 10,00 €**  
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Fleischsoße





# Pizza

**Pizza Margherita 10,50 €**   
mit Mozzarella

**Pizza Funghi 11,00 €**   
mit Champignons

**Pizza Salami 11,00 €**  
mit Salami<sup>84</sup>

**Pizza Prosciutto 11,00 €**  
mit Schinken<sup>4</sup>

**Pizza Salamino piccante 11,50 €**  
mit pikanter Salami<sup>84</sup>

**Pizza Boscaiola 11,50 €**  
mit Salsiccia und Champignons

**Pizza Cacciatora 11,50 €**  
mit Salami<sup>84</sup> und Champignons

**Pizza Vesuvio 11,50 €**  
mit Schinken<sup>4</sup> und Champignons

**Pizza Hawaii 11,50 €**  
mit Schinken<sup>4</sup> und Ananas

**Pizza Napoletana 12,00 €**  
mit Sardellen, Oliven<sup>5</sup> und Kapern

**Pizza Primavera 12,00 €**  
mit Salami<sup>84</sup>, Schinken<sup>4</sup> und Champignons

**Pizza Diavolo 12,50 €**  
mit pikanter Salami<sup>84</sup>, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)

**Pizza „geile“ 12,50 €**  
mit Gorgonzola, pikanter Salami<sup>84</sup>, rote Zwiebeln, Kapern und Knoblauch (scharf)

**Pizza Toscana 12,00 €**   
mit Tomatenscheiben und Spinat





# Pizza

**Pizza Roma 12,00 €**  
mit Salami<sup>3,4</sup>, Champignons, Paprika<sup>3</sup> und Ei

**Pizza quattro Formaggi 12,00 €**   
mit vier verschiedenen Käsesorten

**Pizza Tonno 12,50 €**  
mit Thunfisch und Zwiebeln

**Pizza frutti di mare 12,50 €**  
mit Meeresfrüchten

**Pizza Calzone 12,00 €**  
gefüllte Pizza mit Salami<sup>3,4</sup>, Schinken<sup>4</sup> und Champignons

**Pizza Vegetarisch 12,00 €**   
mit Peperoni, Artischocken, Champignons, Brokkoli und Paprika<sup>3</sup>

**Pizza Capri 12,50 €**  
mit Salami<sup>3,4</sup>, Schinken<sup>4</sup>, Champignons, Paprika<sup>3</sup>, Ei

**Pizza quattro Stagioni 12,50 €**  
mit Salami<sup>3,4</sup>, Schinken<sup>4</sup>, Champignons und Artischocken

**Pizza Silvana 13,00 €**  
mit Bruschettatomaten, ital. Landschinken, Rucola und Parmesan (ohne Tomatensoße)

**Pizza Mimma 12,50 €**  
gemischte Pizza<sup>3,4</sup>

**Pizza Melanzane 12,50 €**   
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€

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



# Carne - Fleischgerichte

Paniertes Putenschnitzel 13,00 €  
mit Pommes und Salat

Cordon Bleu 15,00 €  
mit Pommes und Salat  
paniertes Putenfleisch mit Schinken<sup>4</sup> und Käse gefüllt

Schnitzel "Bologneser Art" 18,00 €  
mit Pommes oder Reis und Salat  
paniertes Putenschnitzel mit Schinken<sup>4</sup>, Käse, Erbsen und Tomatensoße

Saltimbocca alla Romana 18,00 €  
mit Pommes oder Reis und Salat  
Naturputenschnitzel mit ital. Schinken und Salbei in Weinsauce



Bistecca al rosmarino 25,00 €  
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten, mit Rosmarin  
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse

Tagliata all' aceto balsamico 26,00 €  
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



## Dessert

hierfür unsere separate Dessertkarte,  
sowie die Vitrine auf der Ape.





## Alkoholfreie Getränke

<b>Franken Brunnen</b>		
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	3,80 €
Acqua Panna - stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	3,80 €
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,00 €
Fanta	0,4 l	4,00 €
Sprite	0,4 l	4,00 €
Coca Cola Zero <sup>2,3,4</sup>	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,4 l	4,00 €
Spezi - 1/2 Fanta & 1/2 Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,00 €
Eistee	0,4 l	4,00 €
Tonic Water <sup>6</sup> (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 3,80 €  
 Untergäriges, glanzfeines Bier nach Pilsner Brauart.  
 Alkoholgehalt 4,9 Vol. % Stammwürze 11,8 %

**Hell vom Fass** 0,5 l 4,00 €  
 0,25 l 3,00 €  
 Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.  
 Alkoholgehalt 4,7 Vol. % Stammwürze 11,6 %

**Hell (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.  
 Alkoholgehalt 4,7 Vol. % Stammwürze 11,6 %

**Dunkel (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 Untergäriges, kaffeefarbenes bis schwarz-braunes Märzen.  
 Alkoholgehalt: 5,2 Vol. % Stammwürze: 12,2 %

**Kellerbier (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 Untergäriges, cremefarbenes, hefetrübes Vollbier.  
 Alkoholgehalt: 4,7 Vol. % Stammwürze: 11,7 %

**Alkoholfreies Bier (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 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 3,80 €

**Alkoholfreies Radler Naturtrüb (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 Biermischgetränk aus 50% alkoholfreiem Schank-Bier und 50%  
 Limonade mit natürlichem Zitronensaft ohne künstliche Süße und Aromastoffe.

Gutmann



**Hefeweizen - Hell (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. Traditionell  
 obergäres Spezialität. Original Flaschengärung.

**Hefeweizen - alkoholfrei (Flasche)** 0,5 l 4,00 €  
 Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert und typisch hefeblumig.

**Colaweizen, Hefeweizen mit Cola<sup>1,2</sup>** 0,5 l 4,00 €

**Russ, Hefeweizen mit Zitronenlimonade** 0,5 l 4,00 €





## 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 €
Proseccoschorle	0,25 l 4,50 €

## Vini rossi – Rotweine

Montepulciano, DOC, Abruzzen, trocken	0,25 l 6,00 €
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 (Espresso mit einer 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.





# 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.**

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)





# Roma

dal 1968

Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

(Giovanni Baccaccio)

