



Aperitivi / Longdrinks

mit Alkohol

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze & Limette)	0,2 l	6,50 €
Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Campari ¹ , Prosecco, Minze)	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry, Beeren)	0,2 l	6,50 €
Aperol ¹ Spritz (Aperol ¹ & Prosecco)	0,2 l	6,50 €
Aperol ¹ Lemon (Aperol ¹ & Bitter Lemon ⁶)	0,2 l	6,50 €
Aperol ¹ Bianco (Aperol ¹ & Weißwein)	0,2 l	6,50 €
Sarti ¹⁶ Spritz (Sarti ¹⁶ & Prosecco)	0,2 l	6,50 €
Limoncello Spritz (Limoncello & Prosecco)	0,2 l	6,50 €
Campari ¹ Spritz (Campari ¹ & Prosecco)	0,2 l	6,50 €
Campari ¹ Orange (Campari ¹ & Orangensaft)	0,2 l	6,50 €
Campari Soda (Campari ¹ & Soda)	0,2 l	6,50 €
Martini Bianco / Rosso	4 cl	5,50 €
Negroni (Campari ¹ , Martini Rosso, Gin)	0,1 l	8,00 €
Gin Tonic ⁶	0,2 l	8,00 €
Cuba Libre (Havana, Coca Cola ^{1,2} , Limetten)	0,2 l	8,00 €
Moscow Mule (Vodka, GingerBeer, Limetten, Ingwer)	0,2 l	8,00 €

ohne Alkohol

Sanbitter ¹		3,50 €
Crodino ¹		3,50 €
Sanbitter Lemon (Sanbitter ¹ & Bitter Lemon ⁶ , bitter)	0,2 l	5,00 €
Sanbitter Orange (Sanbitter ¹ & Orangensaft, bitter)	0,2 l	5,00 €
Crodino Orange (Crodino ¹ & Orangensaft, bitter)	0,2 l	5,00 €
Martini Tonic "Vibrante" (Martini Rosso alkfr., Tonic ⁶)	0,2 l	6,50 €
Virgin Hugo (Holunderblütensirup, Soda, Minze & Limette)	0,2 l	5,00 €
Virgin Wild Berry (Wild Berry, Limette, Beeren, Soda)	0,2 l	5,00 €
Virgin Moscow Mule (GingerBeer, Limetten, Ingwer, Soda)	0,2 l	5,00 €





Antipasti Vorspeisen

Bruschetta classica 4,50 €
geröstetes Brot mit Knoblauch 

Bruschetta al pomodoro 6,50 €
geröstetes Brot mit Knoblauch und Tomaten 

Antipasto toscano 15,00 € / 9,50 €
gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse,
ital. Landschinken, ital. Salami³⁴, Tomaten & Mozzarella,
Oliven⁵ und Bruschetta

Antipasto vegetariano 15,00 € / 9,50 €
gemischter Vorspeisenteller mit verschiedenem Gemüse,
Tomaten & Mozzarella, Oliven⁵ und Bruschetta 

Carpaccio di manzo 15,00 €
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan

Pizzabrot
mit Rosmarin und Knoblauch 6,00 €
oder mit Sesam 6,00 € 





Insalate Salate

Insalata piccola 4,50 € 
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 13,00 € 
Büffelmozzarella mit Tomaten

Insalata di Tonno 12,00 €
Blattsalat mit Thunfisch und Zwiebeln

Insalata Italiana 15,00 €
großer gemischter Salat mit Schinken⁴, Käse, Thunfisch, Ei und Oliven⁵



Omelett

Omelett mit Salat 13,00 €
wahlweise

mit Champignons 
mit Käse 
mit Schinken⁴
oder mit Spinat 





Pasta

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino 11,00 € / 7,00 €
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf) 

Spaghetti Napoli 11,00 € / 7,00 €
mit Tomatensoße 

Spaghetti Bolognese 13,00 € / 8,50 €
mit Fleischsoße

Spaghetti alla Puttanesca 13,00 € / 8,50 €
mit Sardellen, Kapern, Oliven^s und Tomatensoße *-pikant*

Pasta Carbonara 13,00 € / 8,50 €
mit Ei, Parmesan, Pecorino und Guanciale(ital. Speck)

Pasta all'amatriciana 13,00 € / 8,50 €
mit Guanciale(ital. Speck), Zwiebeln und Tomatensoße

Pasta al Cartoccio 14,00 € 
mit Auberginen, Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Tagliatelle ai Funghi 13,00 € / 8,50 €
mit Champignons, Steinpilzen, Parmesan und Kräutern

Tagliatelle al Salmone 14,00 € / 9,00 €
mit Lachs und Zucchini in Cremesoße

Penne Contadina 13,00 € / 8,50 €
mit Fleischsoße, Schinken⁴, Erbsen und Champignons

Penne all'arrabbiata 12,00 € / 7,50 € 
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 14,00 € / 9,00 €
mit Fleischsoße, Erbsen und Käse überbacken

Gnocchi Rosé 13,00 € / 8,50 € 
mit Gorgonzolasahnesoße

Rigatoni Bolognese 13,00 € / 8,50 €
mit Fleischsoße

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

Rigatoni 4 Formaggi 13,00 € / 8,50 € 
mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße

Tortellini Bolognese 14,00 € / 9,00 €
mit Fleischsoße

Tortellini al Forno 15,00 € / 9,50 €
mit Fleischsoße, Erbsen und Käse überbacken

Tortellini alla Panna 13,00 € / 8,50 €
mit Schinken⁴-Sahnesoße

Lasagne al Forno 15,00 € / 9,50 €
mit Fleischsoße und Käse überbacken

Ravioli burro e salvia 16,00 € / 10,00 €
Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta in Salbeibutter und Parmesan

Ravioli Bolognese 17,00 € / 10,50 €
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Fleischsoße





Pizza

Pizza Margherita 11,50 € 
mit Mozzarella

Pizza Funghi 12,00 € 
mit Champignons

Pizza Salami 12,00 €
mit Salami³⁴

Pizza Prosciutto 12,00 €
mit Schinken⁴

Pizza Salamino piccante 12,50 €
mit pikanter Salami³⁴

Pizza Boscaiola 12,50 €
mit Salsiccia und Champignons

Pizza Cacciatora 12,50 €
mit Salami³⁴ und Champignons

Pizza Vesuvio 12,50 €
mit Schinken⁴ und Champignons

Pizza Hawaii 12,50 €
mit Schinken⁴ und Ananas

Pizza Napoletana 13,00 €
mit Sardellen, Oliven⁵ und Kapern

Pizza Primavera 13,00 €
mit Salami³⁴, Schinken⁴ und Champignons

Pizza Diavolo 13,50 €
mit pikanter Salami³⁴, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)

Pizza „geile“ 13,50 €
mit Gorgonzola, pikanter Salami³⁴, rote Zwiebeln, Kapern und Knoblauch (scharf)

Pizza Toscana 13,00 € 



Pizza

Pizza Roma 13,00 €

mit Salami^{8,4}, Champignons, Paprika⁸ und Ei

Pizza quattro Formaggi 13,00 €

mit vier verschiedenen Käsesorten

Pizza Tonno 13,50 €

mit Thunfisch und Zwiebeln

Pizza frutti di mare 13,50 €

mit Meeresfrüchten

Pizza Calzone 13,00 €

gefüllte Pizza mit Salami^{8,4}, Schinken⁴ und Champignons

Pizza Vegetarisch 13,00 €

mit Peperoni, Artischocken, Champignons, Brokkoli und Paprika⁸

Pizza Capri 13,50 €

mit Salami^{8,4}, Schinken⁴, Champignons, Paprika⁸, Ei

Pizza quattro Stagioni 13,50 €

mit Salami^{8,4}, Schinken⁴, Champignons und Artischocken

Pizza Silvana 14,00 €

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

Pizza Mimma 13,50 €

gemischte Pizza^{8,4}

Pizza Melanzane 13,50 €

mit Cocktailtomen, 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 14,00 €
mit Pommes und Salat

Cordon Bleu 16,00 €
mit Pommes und Salat
paniertes Putenfleisch mit Schinken⁴ und Käse gefüllt

Schnitzel "Bologneser Art" 19,00 €
mit Pommes oder Reis und Salat
paniertes Putenschnitzel mit Schinken⁴, Käse, Erbsen und Tomatensoße

Saltimbocca alla Romana 19,00 €
mit Pommes oder Reis und Salat
Naturputenschnitzel mit ital. Schinken und Salbei in Weinsoße



Bistecca al rosmarino 27,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten, mit Rosmarin
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse

Tagliata all' aceto balsamico 28,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten & aufgeschnitten,
mit Rucola, Parmesan und Balsamico dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bistecca al gorgonzola 28,00 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind, rosa gebraten, mit Gorgonzolasoße
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse



Dessert

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







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	3,80 €
Acqua Panna – stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	3,80 €
Coca Cola ^{1,2}	0,4 l	4,00 €
Fanta	0,4 l	4,00 €
Sprite	0,4 l	4,00 €
Coca Cola Zero ^{Enikott}	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	4,00 €
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

LANDWEHR-BRÄU
Fränkische Bierkultur erleben

Toppler Pils vom Fass 0,4 l 4,00 €

Frische Würze und feinherb Bitter. Alkoholgehalt 4,9 Vol. % Stammwürze 11,8 %

Hell vom Fass 0,5 l 4,30 €

Mildes und ausgewogenes, helles Vollbier, fein gehopft und Goldgelb im Glas, weiche Malznote. Alkoholgehalt 4,9 Vol. % Stammwürze 11,6 %

Hell (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Mildes und ausgewogenes, helles Vollbier, fein gehopft und Goldgelb im Glas, weiche Malznote. Alkoholgehalt 4,9 Vol. % Stammwürze 11,6 %

Altfränkisch Dunkel (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Tiefbrauner Glanz, feines Spiel aus Röstmalz und Spezialmalzen, Aromen von Brotkruste und Schokolade. Alkoholgehalt: 5,2 Vol. % Stammwürze: 12,2 %

Kellerbier (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Unfiltriert, hefeweich im Mundgefühl, würzig im Geschmack
Alkoholgehalt: 4,7 Vol. % Stammwürze: 11,6 %

Alkoholfreies Bier (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Klar, ausgewogen, voll im Aroma, Biergenuss auch ohne Alkohol. Isotonisch

Alkoholfreies Altfränkisch Dunkel (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Malzig, röstaromatisch, vollmundig und alkoholfrei

Radler, Helles vom Fass mit Zitronenlimonade 0,4 l 4,00 €

Alkoholfreies Radler Naturtrüb (Flasche) 0,5 l 4,30 €

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 4,30 €

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

Hefeweizen - alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert und typisch hefeblumig.

Colaweizen, Hefeweizen mit Cola^{1,2} 0,5 l 4,30 €





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 5,00 €

Vini rossi – Rotweine

Montepulciano, DOC, Abruzzan, 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	5,50 €
Heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne	5,50 €
Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	5,50 €

Café

Espresso	2,00 €
Espresso macchiato	2,00 €
Espresso corretto (mit Grappa oder Sambuca)	3,00 €
Espresso doppio	3,50 €
Tasse Kaffee oder Americano	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 €
Ramazzotti	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



Roma

dal 1968

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

(Giovanni Boccaccio)