

Ciao

SPEISEKARTE

Aperitivo *APERITIF*

Prosecco* 10 cl	6,00
Aperol Spritz ^{1,*} Aperol, Soda, Prosecco 20 cl	8,50
Maracuja Spritz ^{1,*} Maracujanektar, Aperol, Prosecco, Soda 20 cl	8,50
Hugo ^{1,*} Holunderblüten Sirup, Prosecco, Soda, Minze 20 cl	8,00
Martini Bianco ¹ oder Martini Rosso, je 5cl	6,00
Sherry Medium, Fino oder Amontillado je 5cl	6,00

Antipasti *VORSPEISEN*

Melanzane alla Parmigiana ^{FK} Auberginen in Tomatensoße mit Parmesankäse überbacken	12,00
Vitello Tonnato ^{1BI} Kalbfleisch an klassischer Thunfischsoße	16,50
Funghi al Forno ^{3F} überbackene Champignons in Blätterteig	11,50
Caprese ^F Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	11,50
Insalata ai Frutti di Mare ^{BCM} Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses	17,50
Avocado Vinaigrette ^K ½ Avocado	8,50
Carpaccio di Filetto di Manzo ^F Rinderfilet	Kleine Portion 14,50 18,50

Insalate *SALATE*

Insalata Mista ^{FK} gemischter Salat mit Hausdressing ¹	8,00
Insalata Capricciosa ^{FK} gemischter Salat mit Paprika, Kidneybohnen, Schafskäse und Hausdressing ¹	12,50
Insalata al Tonno ^{BFK} gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Hausdressing ¹	12,00
Caesar Salad ^{AFIK} Romanasalat mit Croûtons, Parmesanblättern und Caesar-Dressing	11,50
Caesar Salad con Pollo alla Griglia ^{AFIK} Romanasalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Caesar-Dressing	18,50
Insalata Italiana ^{FIK} gemischter Salat mit Ei, Schinken ^{3,6,9} , Käse, Oliven ⁵ und Hausdressing ¹	12,50
Insalata Cappuccetto Rosso ^{FK} „Rotkäppchen-Salat“ mit Hähnchenbruststreifen, Avocado, Champignons und Hausdressing ¹	18,50
Insalata Luisa & Chiara ^{BFK} gemischter Salat mit Thunfisch, Paprika, Mais, Kirschtomaten, Avocado, Parmesan und Hausdressing ¹	18,50

Salate auf Wunsch auch mit Joghurtdressing² anstelle von Hausdressing¹

Pasta

Spaghetti alla Carbonara ^{AF} mit Ei, Speck ^{3,6,9} und Sahne	12,50
Spaghetti alla Napoletana ^{AEF} in Tomatensoße mit Basilikum	10,50
Spaghetti all'Aglio, Olio e Peperoncino ^A mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	10,50
Spaghetti alla Bolognese ^{AEF} in Fleischsoße	12,50
Spaghetti allo Scoglio ^{ABCDM} mit frischen Meeresfrüchten	20,50
Penne al Salmone e Wodka ^{ABF} mit Lachs, flambiert in Wodka-Rahmsoße	16,50
Penne all'Arrabiata ^A in pikanter Tomatensoße	11,50
Penne all'Amatriciana ^A mit Speck ^{3,6,9} und Zwiebeln in Tomatensoße	13,00
Penne Ortolana ^A mit Champignons, Zucchini, Kirschtomaten und Broccoli in Olivenöl	13,00
Penne Gamberetti e Spinaci ^{ABF} mit Shrimps ² und Spinat in Rahmsoße	16,50
Rigatoni Jolly ^{AF} mit Schinken ^{3,6,9} in Sahne-Tomatensoße	12,50
Rigatoni al Forno ^{AEF} mit Fleischsoße, Bechamel und Käse überbacken	13,50
Lasagne ^{AEFI} mit Fleischsoße, Schinken ^{3,6,9} und Käse überbacken	14,50
Tortellini di Carne alla Panna e Prosciutto ^{AF} mit Fleischfüllung und Schinken ^{3,6,9} in Rahmsoße	14,00

Spaghetti, Penne, Rigatoni
glutenfrei +2,50 EUR

Specialità di Pasta *HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA-SPEZIALITÄTEN*

Sacchetti Pere e Noci ^{AFH} mit Birnen-Käse-Füllung in Walnuss-Rahmsoße	16,50
Tortelloni al Tartufo ^{AFI} mit Ricotta-Trüffel-Füllung in Butter und Parmesan (5 Stück).....	17,50
Tris di Pasta ^{AFI} drei verschieden gefüllte Pasta-Spezialitäten	19,00
Triangoli Parma e Fichi ^{AFI} mit Parmaschinken-Feigen-Füllung in Butter und Parmesan (5 Stück).....	17,50
Cappellacci Avocado e Gamberetti ^{ABCFI} mit Avocado-Shrimps-Füllung in Zitronensoße (5 Stück).....	17,50
Tagliatelle ai Porcini ^{AF} mit Steinpilzen in Parmesan-Rahmsoße.....	18,00
Tagliatelle alla Bolognese ^{AEF} in Fleischsoße.....	15,00

Gnocchi

Gnocchi alla Sorrentina ^{AF} überbacken in Tomatensoße, mit Mozzarella und Basilikum	15,00
Gnocchi alla Veneziana ^{ACF} mit flambierten Garnelen ² in Tomaten-Basilikum-Rahmsoße.....	17,00

Riso *REISGERICHTE*

Riso ai Funghi ^{EF} mit Champignons	13,50
Riso alla Marinara ^{ABCEFM} mit frischen Meeresfrüchten.....	16,00

Pesce *FISCH*

Salmone alla Griglia ^B Lachs vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	25,50
Salmone al Vino Bianco e Rosmarino ^{BD} Lachs vom Grill, in Weißweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,00
Grigliata mista di Pesce ^C gemischter Fischsteller vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	35,50
Calamari Fritti ^{AM} Tintenfisch frittiert, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	26,50
Calamari alla Griglia ^M gegrillte Tintenfische, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	26,50
Scampi alla Griglia ^{AM} Scampi vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,50
Gamberoni ^{AM} Riesengarnelen vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	29,50
Gamberoni alla Diavola ^{AM} Riesengarnelen vom Grill „Teufelsart“ mit feuriger Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln u. Gemüse....	31,00
Sogliola alla Griglia ^B Seezunge vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Tagespreis nach Gewicht, 500 g/600 g

Manzo Argentino *ARGENTINISCHES RINDFLEISCH, ≈ 250 g*

Costata alla Griglia Rumpsteak vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,80
Costata allo Jack Daniels Rumpsteak in Jack Daniels Soße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	33,00
Costata alla Boscaiola Rumpsteak mit Pilzen, Zwiebeln und Tomaten in Rotweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln u. Gemüse	31,50
Filetto ai Ferri Rinderfilet vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	36,50
Filetto al Pepe Verde ^{FK} Rinderfilet in grüner Pfeffersoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	38,00
Filetto al Gorgonzola ^{ADF} Rinderfilet in Gorgonzola-Rahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	38,00

Vitello *VOM KALB*

Saltimbocca alla Romana ^{ADF} Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsoße,	28,00
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Scaloppina alla Milanese ^{AIF} Wiener Schnitzel, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	26,50
Scaloppina ai Funghi di Prato e Panna ^{ADF} Kalbsschnitzel mit Champignons in Rahmsoße,	27,50
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Scaloppina al Vino Bianco ^{ADF} in Weißweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	26,50
Paillard Kalbs-Paillard, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.....	24,50

Maiale *VOM SCHWEIN*

Scaloppina alla Viennese ^{AFI} Schweineschnitzel nach Wiener Art, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	19,50
Scaloppina ai Funghi e Panna ^{AFK} Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsoße,	20,50
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Medaglioni di Filetto Calvados e Prugne ^{ADF} Schweinelendenmedaillons mit Calvados flambiert,	26,50
mit Pflaumen in Rahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Medaglioni di Filetto ai Funghi e Panna ^{ADF} Schweinelendenmedaillons mit Champignons in Rahmsoße,	25,50
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Medaglioni di Filetto al Pepe Verde ^{AFK} Schweinelendenmedaillons in grüner Pfeffersoße,	26,00
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	

Agnello *VOM LAMM*

Cotoletta alla Griglia^F Lammkotelett vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 31,50

Ruspanti *GEFLÜGEL*

Petto di Pollo al Limone^{AFF} Hähnchenbrustfilet in Zitronensoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 18,50

Petto di Pollo ai Funghi trifolati^{AFF} gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, 19,00
in Olivenöl, mit Knoblauch & Petersilie, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Pizza

Pizza Pane ^A Pizzabrot	5,00
Pizza Margherita ^{AF} Tomatensoße und Mozzarella	9,50
Pizza Celina ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	11,50
Pizza Salame ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella und Salami ^{3,9}	11,50
Pizza Salame e Funghi ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{3,9} und Champignons	12,50
Pizza Prosciutto ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella und Schinken ^{3,6,9}	11,50
Pizza Prosciutto e Funghi ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} und Champignons	12,50
Pizza Prosciutto, Salame e Funghi ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} , Salami ^{3,9} und Champignons	13,50
Pizza Chiara ^{AEF} Tomatensoße, Mozzarella und Bolognese (Fleischsoße)	13,00
Pizza Luisa ^{ABF} Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Salami ^{3,9} , Zwiebeln und Champignons	13,80
Pizza Quattro Stagioni ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} , Champignons, Oliven ⁵ und Artischocken ²	13,80
Pizza Capricciosa ^{ABF} Tomatensoße, Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} , Champignons, Salami ^{3,9} , Peperoni, Sardellen, Artischocken ² und Oliven ⁵	15,00
Pizza al Tonno e Cipolla ^{ABF} Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	12,80
Pizza Romana ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst ^{3,9} und Peperoni	13,00
Pizza Siracusa ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, Salsiccia ^{3,9} , Broccoli, Zwiebeln und Oliven ⁵	15,80
Pizza Hawaii ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} und Ananas	13,00
Pizza Atena ^{AF} Tomatensoße, Schafskäse, Mais, Paprika, Zwiebel und Peperoni	14,00
Pizza Vegetariana ^{AFI} Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Broccoli, Paprika, Spinat und Champignons	15,00
Pizza alle Melanzane ^{AFI} Tomatensoße, Mozzarella und gegrillte Auberginen	14,00
Pizza Christopher Tomatensoße, Mozzarella, Peperoniwurst ^{3,9} , Schinken ^{3,6,9} und Parmesanblätter	13,80
Pizza Marinara ^{ABCFM} Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Muscheln, Tintenfisch, Shrimps ² und Knoblauch	16,50
Calzone Quattro Stagioni ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} , Champignons, Oliven ⁵ und Artischocken ²	14,80
Pizza Siciliana ^{ABF} Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven ⁵ und Kapern	12,50
Pizza Barese ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Broccoli, Zwiebeln und Salsiccia ^{3,9}	14,50
Pizza Sucuk ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Sucuk ¹⁰ , Zwiebeln und Champignons	13,80
Pizza Amalfitana ^{AF} Tomatensoße, Käse, Champignons, Zwiebeln und Artischocken ²	12,50
Pizza Melanzane e Crudo ^{AFI} Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen und Parmaschinken	18,00
Pizza Rucola, Grana Padano e Pomodorini ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Rauke, Parmesanblätter und Kirschtomaten	14,50
Pizza Rucola, Grana Padano e Parma ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, Rauke, Parmesanblätter und Parmaschinken	18,00
Pizza Tricolore ^{AF} Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten und Spinat	13,80

Glutenfreier Pizzateig
+ 2,50 EUR

Veganer Käse
+ 1,50 EUR

Pinsa bianca *OHNE TOMATENSOSSE*

Pan Condita^{AF} mit Olivenöl, Rosmarin, Chili und grobem Meersalz 8,50 |

Glutenfreier Pinsateig
+ 2,50 EUR

Augustus^{AF} mit Rucola, Strauchtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan 18,50 |

Tiberius^{AFH} mit Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Scamorza, römischem Schafskäse, Birnen, Walnüssen und Honig 17,50 |

Pinsa rossa *MIT TOMATENSOSSE*

Gaius ^{AF} mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	16,50
Ortolana ^{AF} mit Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Broccoli, Champignons, Paprika und Spinat	17,50
Hadrian ^{AF} mit Mozzarella, Auberginen Parmigiana und Brie	17,50
Claudius ^{AF} mit Schinken ^{3,6,9} , Spinat, Büffelmozzarella und schwarzer Trüffelsauce	18,00
Neptun ^{ABF} mit Mozzarella, Thunfisch, Oliven ⁵ , Artischocken ² , Kapern und Tropea Zwiebeln	17,50
Julius ^{AF} mit Mozzarella, Peperoniwurst ^{3,9} , Peperoni Lombardi, römischem Schafskäse und Tropea Zwiebeln	17,50
Pompejus ^{AF} mit Mozzarella, Salsiccia ^{3,9} , Broccoli, römischem Schafskäse und Frühlingzwiebeln	17,50
Esmeralda ^{AF} mit Sucuk ¹⁰ , Tropea Zwiebeln, Schafskäse, Mais, Chili und Peperoni	17,50
Quattro Stagioni ^{AF} mit Mozzarella, Schinken ^{3,6,9} , Champignons, Oliven ⁵ und Artischocken ² und Scamorza	17,50

Hinweis: Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. **Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**

Dolci *DESSERTS AUS UNSERER KONDITIONE*^{AFHI}

Pasticcini Mignon Törtchen nach Wahl aus unserer Vitrine. Preis pro Stück 2,50 Euro

Tiramisù Preis pro Portion 8,00 Euro

Profiteroles Preis pro Portion 6,50 Euro

Zabaione Preis pro Portion 7,50 Euro

Zabaione Ciao mit Erdbeeren, Preis pro Portion 9,50 Euro

Bevande calde *WARME GETRÄNKE*

Espresso, Kaffee je 2,50

Cappuccino 3,50

Tè Schwarzer Tee, Minze Tee, Früchtetee, Kamillentee je 2,50

Bevande *GETRÄNKE*

Mineralwasser spritzig oder still Flasche 0,25 l 3,50 0,75 l 7,50

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaftschorle je 0,2 l 3,00 0,4 l 5,50

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale je 0,2 l 3,00

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft je 0,2 l 3,50 0,4 l 6,00

Vino al Bicchiere *OFFENE WEINE**

Merlot rot, halbtrocken, leicht 0,25 l 7,00 0,5 l 13,50

Lambrusco rot, süß, spritzig 0,25 l 7,00 0,5 l 13,50

Primitivo rot, trocken, vollmundig 0,25 l 7,50 0,5 l 14,00

Pinot Grigio weiß, trocken 0,25 l 7,50 0,5 l 14,00

Rosato Roséwein 0,25 l 7,50 0,5 l 14,00

Weinschorle 0,25 l 6,50

Apfelwein pur 0,5 l 5,00

Apfelwein sauer gespritzt 0,5 l 5,00

Birra *BIER*

Veltins Pilsener 0,25 l 3,80 0,5 l 6,00

Paulaner Hefeweizen 0,5 l 6,00

Kristall/Dunkles Weizen je 0,5 l 6,00

Clausthaler Extra Herb 0,33 l 4,00

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 6,00

Radler/Diesel je 0,25 l 3,00 je 0,5 l 6,00

Longdrinks & Cocktails 4cl/15 cl Softdrink

Gin & Tonic 8,50

Jackie-Cola 8,50

Bacardi-Cola 8,50

Caipirinha 9,00

Piña Colada 9,00

Allergen-Verzeichnis: **A** = Getreideprodukte (Glutenhaltig), **B** = Fisch, **C** = Krebstiere, **D** = Schwefeldioxide und Sulfite, **E** = Sellerie, **F** = Milch und Laktose, **G** = Sesamsamen, **H** = Nüsse, **I** = Eier, **J** = Lupinen, **K** = Senf, **L** = Soja, **M** = Weichtiere, **N** = Erdnüsse **Inhaltsstoffe:** **1** mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff(e), **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** geschwärzt, **6** mit Phosphat, **9** mit Nitritpökelsalz, **10** kräftig gewürzte Rohwurst aus Rind- oder Kalbfleisch und Lammfleisch. *Weine und Schaumweine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Hinweis: Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.