



## EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

BRUSCHETTA MIT PFIFFERLINGEN, TOMATEN UND GEREIFTER RICOTTAKÄSE	12,50
BUNTER BLATTSALAT MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN UND AVOCADOCREME	18,90
SPAGHETTI PARMIGIANO	
IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANRAD ANGERICHTET	16,90
MIT PFIFFERLINGRAHM	22,90
MIT FRISCHEM TRÜFFEL	24,90
HANDGEMACHTE PASTA MIT PFIFFERLINGEN, GETROCKNETER TOMATE, SCHAFSKÄSE, RUCOLA UND WEISSWEINSAHNSAUCE	19,50
PIZZA MIT PFIFFERLINGEN, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN	19,50
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IN PFIFFERLINGRAHMSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELN	25,90
MASCARPONECREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND SCHOKOCRUMBLE	10,90

# Aperitivi

HUGO	0,2 L	8,50
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	5 CL	5,50
LIMONCELLO SPRITZ	0,1 L	8,50
APEROL <sup>(A,I)</sup> SPRITZ	0,2 L	8,50
CAMPARI <sup>(A,I)</sup> ORANGE ODER SODA	0,1 L	6,90
BITTERINO <sup>(A)</sup> ALKOHOLFREI PUR ODER ORANGE	0,1 L	5,50
PROSECCO	0,1 L	5,90

# Zuppe

CREMA DI POMODORO <small>VEGETARISCH</small> TOMATENSUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN MIT RUCOLA-PESTO UND MOZZARELLA	8,50
MINISTRONE <small>VEGAN</small> TRADITIONELLE GEMÜSESUPPE	8,50
ZUPPA DI PESCE SIZILIANISCHE FISCHSUPPE MIT CROSTINI	11,90

# Antipasti

<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> EINE AUSWAHL ITALIENISCHER VORSPEISEN „EIN BISSCHEN VON ALLEM“	EINE PERSON AB ZWEI PERSONEN P.P.	17,90 16,50
<b>TRIS DI BRUSCHETTA</b> VEGETARISCH DREIERLEI BRUSCHETTA; KLASSIK, GEMÜSE, RUCOLA-PESTO & PARMESAN *2		9,90
<b>BURRATA DI CAMPAGNA</b> VEGETARISCH SONNENGEREIFTE TOMATEN MIT BURRATA, RUCOLA-PESTO & GERÖSTETEN PINIENKERNEN		14,90
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN *2		16,50
<b>VITELLO TONNATO</b> DÜNNE SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN, SOUS VIDE GEGART, MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN		16,50

# Rambolini

KINDER BIS 12 JAHRE

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	12,90
PIZZA MIT SALAMI ODER SCHINKEN	10,40
RIGATONI TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE	10,90
TORTELLINI PANNA	12,90

# Insalate

<b>INSALATA ITALIANA</b>	11,90
BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, MOZZARELLA, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , EI UND KAROTTEN	
MIT THUNFISCH	+ 3,00
<b>INSALATA MISTA</b> <b>VEGETARISCH</b>	11,90
BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, KAROTTEN, PAPRIKA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>*2</sup>	
WAHLWEISE MIT:	
WEICHER BURRATA <sup>*5</sup> <b>VEGETARISCH</b>	17,90
GEBACKENEM HÄHNCHENBRUSTFILET IN KNUSPRIGER PANADE	17,90
DREI GEBRATENE RIESENCARNELEN	23,90
<b>INSALATA CAPRINO E MIELE</b> <b>VEGETARISCH</b>	17,50
IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF BUNTEM BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN, ORANGENSPALTEN UND RADIESCHEN	
<b>BEILAGENSALAT</b> <b>VEGETARISCH</b>	5,90

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSEGEMACHTEM DRESSING <sup>(A, H)</sup>  
ODER AUF WUNSCH MIT HONIG-SENF-VINAIGRETTE

<sup>\*5</sup> BURRATA IST EINE SONDERFORM DES MOZZARELLA MIT CREMIC-WEICHEM KERN

# Pasta

<b>LASAGNE AL FORNO</b> ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART MIT MOZZARELLA UND BOLOGNESE-SAHNESAUCE	14,90
<b>SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA</b> SPAGHETTI MIT EIGELB, GUANCIALE <sup>*6</sup> , PFEFFER UND GEREIFTEM RICOTTAKÄSE	16,90
<b>GNOCCHONI AL FORMAGGIO</b> VEGETARISCH GNOCCHONI GEFÜLLT MIT KÄSE AN SPINAT, CREMIGER GORGONZOLASAUCE UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	17,50
<b>ORECCHIETTE AL PESTO</b> VEGETARISCH HANDGEMACHTE ORECCHIETTE MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN, PARMESANCHIP UND GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA	16,90
<b>PASTA FATTA IN CASA CON FILETTO DI MANZO</b> HANDGEMACHTE NUDELN MIT RINDERFILETSTREIFEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>*2</sup>	20,90
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> HANDGEMACHTE BANDNUDELN MIT MIESMUSCHELN, VONGOLE, CALAMARI UND RIESENGARNELE IN TOMATENSUD	20,90
<b>TAGLIOLINI NERI ALL'ARAGOSTA</b> SCHWARZE NUDELN MIT ZUCCHINI UND DREI GEBRATENEN RIESENGARNELEN IN CREMIGER HUMMERSAUCE	24,90
<b>RISOTTO CON CAPRINO</b> VEGETARISCH IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF STEINPILZ-RISOTTO UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	18,50
MIT GLUTENFREIER PASTA	+ 2,50
JEDES PASTAGERICHT AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTlich	- 2,00

<sup>\*6</sup> GUANCIALE IST EIN AUS DER SCHWEINEBACKE HERGESTELLTER SPECK



## PIZZA AUS DEM ROTIERENDEN VALORIANI-HOLZOFEN

<b>MARGHERITA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM	10,90
<b>SPECIALE</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , SALAMI <sup>(A, B, C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup>	14,50
<b>MARINARA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, OREGANO	15,90
<b>REGINA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup>	13,50
<b>CAPRICCIOSA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> , ARTISCHOCKEN, EI	14,50
<b>CALZONE</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , SALAMI <sup>(A, B, C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> IN EINER TEIGTASCHE	14,90
<b>PARMA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESAN <sup>*2</sup>	16,50
<b>SICILIA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AUBERGINE, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, BASILIKUM	14,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PARMESAN <sup>*2</sup> , GORGONZOLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE	14,90
<b>BELLA ITALIA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVEN <sup>(F)</sup> , KAPERN, SARDELLEN, ARTISCHOCKEN	14,50
<b>ETNA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA <sup>*1</sup> , RUCOLA, PARMESAN <sup>*2</sup>	17,50



ITALIEN SO NAH.



<b>VENEZIA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH	15,90
<b>MAFIA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> , KNOBLAUCH, PEPERONI <sup>(D)</sup>	13,90
<b>VEGETARIA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN	14,90
<b>TONNO</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	14,50
<b>BUFALA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	14,90
<b>MAMMA MIA</b> FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PESTO, SALSICCIA <sup>*4</sup> , KIRSCHTOMATEN, PARMESAN <sup>*2</sup>	15,90
<b>BURRATA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, WEICHE BURRATA <sup>*5</sup> , PESTO	16,90
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA AUCH NACH EIGENEN WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN. VIEL SPASS BEIM KOMBINIEREN!	
<b>ALS BASIS GILT PIZZA MARGHERITA</b>	
<b>KNOBLAUCH, SCHARFE PEPERONI</b>	JE 1,00
<b>SCHINKEN<sup>(B, C)</sup>, SALAMI<sup>(A, B, C)</sup>, PEPERONIWURST<sup>(A, B, C)</sup>, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, OLIVEN<sup>(F)</sup>, PEPERONI<sup>(D)</sup>, KAPERN, SARDELLEN</b>	JE 1,50
<b>THUNFISCH, RUCOLA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, AUBERGINE, ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN</b>	JE 2,50
<b>PARMASCHINKEN, SHRIMPS, GORGONZOLA, LACHS, PARMESAN<sup>*2</sup></b>	JE 3,50
<b>BRESAOLA<sup>*1</sup>, BÜFFELMOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, SALSICCIA<sup>*4</sup></b>	JE 4,50
<b>JEDE PIZZA AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄTLICH</b>	- 2,00

# Griglia

## Carne

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

<b>BISTECCA DI MANZO</b> ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK MIT FETTRAND, 270 GRAMM	23,90
<b>FILETTO DI MANZO</b> ARGENTINISCHES RINDERFILET, 220 GRAMM	29,90
<b>COTOLETTE DI AGNELLO</b> LAMMKOTELETTES AUS DEM KARREE GESCHNITTEN MIT ROSMARIN	25,90
<b>TAGLIATA DI VITELLO</b> ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN *2	24,90
<b>SALSICCIA</b> ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT	16,90
<b>CARNE MISTA</b> GEMISCHTER GEGRILLTER FLEISCHTELLER; ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK, LAMMKOTELETTE, SALSICCIA	28,90

ALLE STEAKS WERDEN, FALLS NICHT ANDERS GEWÜNSCHT, MEDIUM GEGRILLT.

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL AN WEISSWEINSAUCE	16,90
--	-------

Nunzio

ITALIEN SO NAH.



# Griglia

## Pesce

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

FILETTO DI ORATA DORADENFILETS MIT ZITRONE UND ROSMARIN	21,90
FILETTO DI SALMONE AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET MIT ZITRONE	19,90
CALAMARI TINTENFISCH NATUR MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND ZITRONE	18,90
PESCE MISTO GEMISCHTER FISCHTELLER; DORADENFILET, LACHSFILET UND CALAMARI MIT ZITRONE	28,90

### KOMBINIEREN SIE ZU IHREM LIEBLINGSGERICHT

BEILAGEN		SAUCEN & DIPS	
FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-DIP	4,90	PFEFFERSAUCE	3,00
ROSMARINKARTOFFELN	4,90	GORGONZOLASAUCE	3,00
PARMESAN <sup>*2</sup> -POMMES FRITES	4,90	HUMMERSAUCE	3,00
MEDITERRANES OFENGEMÜSE	4,90	SCHMORZWIEBELN	2,50
BUNTER BEILAGENSALAT	5,90	KRÄUTERBUTTER	2,00
		KRÄUTER-DIP	2,00

# Bevande

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA <sup>(A,I)</sup> , -LIGHT <sup>(A,H,I)</sup> , -ZERO <sup>(A,H,I)</sup>	0,2 L	2,90	0,4 L	4,70
FANTA <sup>(A,C)</sup> , SPRITE, SPEZI <sup>(A,I)</sup>	0,2 L	2,90	0,4 L	4,70
ORANGINA ORIGINAL <sup>(A)</sup> - ORANGENLIMONADE			0,25 L	3,90
ORANGINA ROUGE <sup>(A)</sup> - BLUTORANGENLIMONADE			0,25 L	3,90
STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,20	0,75 L	7,20
MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,20	0,75 L	7,20
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,20	0,75 L	7,20
APFELSAFT, TRAUBENSAFT, ORANGENSAFT JOHANNISBEERSAFT <sup>(C)</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTICH				
BITTER LEMON <sup>(I)</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
EISTEE <sup>(C,H,I)</sup> PFIRSICH	0,2 L	2,90	0,4 L	4,70
HAUSGEMACHTE ZITRONE-MINZE-LIMONADE			0,4 L	5,90

# Bevande

## BIERE VOM FASS

PILS	0,3 L	3,70	0,5 L	5,50
RADLER, COLA-BIER	0,3 L	3,70	0,5 L	5,50
HEFEWEIZEN	0,3 L	3,70	0,5 L	5,50

## BIERE AUS DER FLASCHE

KRISTALLWEIZEN			0,5 L	5,20
DUNKLES HEFEWEIZEN			0,5 L	5,20
KÖSTRITZER SCHWARZBIER			0,5 L	5,20
MALZBIER			0,33 L	3,50
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5 L	5,20
PILS ALKOHOLFREI			0,33 L	3,50
NASTRO AZZURRO - ITALIENISCHES PREMIUMBIER			0,33 L	4,20

## APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0,25 L	3,20	0,5 L	4,90
APFELWEIN GESPRITZT SÜSS ODER SAUER	0,25 L	3,20	0,5 L	4,90

# Revande

OFFENE WEISSWEINE 0,2 L

ITALIEN

LUGANA, TROCKEN UND FRUCHTIG 6,90

PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG 6,50

ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT 6,50

FRIZZANTINO, PERLEND UND LIEBLICH 5,90

WEINSCHORLE 5,50

RHEINGAU, WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG 6,50

RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT, SAFTIG, HARMONISCH 6,50

OFFENE ROTWEINE 0,2 L

ITALIEN

CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL 6,90

PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL 6,50

NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG 6,50

MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN UND FRUCHTIG 6,50

LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH 5,90

ROSÈ, TROCKEN UND WÜRZIG 6,50

Nunzio

ITALIEN SO NAH.

# Revante

VINO BOTTIGLIATO	FLASCHENWEINE	0,75 L
WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG		
RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS, ELEGANT		28,00
RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, AUSGEWOGEN, FINESSENREICH		28,00
TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN		
REGALEALI BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, SUBTILE ZITRUSNOTE, WENIG SÄURE		29,50
REGALEALI ROSATO, TROCKEN, NACHHALTIG FRUCHTIGES BOUQUET, SPRITZIG-HERB		32,50
REGALEALI ROSSO, NERO D'AVOLA, TROCKEN, FRUCHTIG, WEICH, ELEGANT, VOLLMUNDIG		32,50
CYGNUS, NERO D'AVOLA   CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, BEERIGES BOUQUET, FÜLLIG, WÜRZIG, CHARAKTERVOLL		47,00
NOZZE D'ORO, INZOLIA   SAUVIGNON, TROCKEN, BLUMIG, FRUCHTIG-FRISCH, KRÄFTIG, TEMPERAMENTVOLL, EDEL		47,00
PLANETA, SIZILIEN		
LA SEGRETA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, BLUMIG, SUBTIL, AROMATISCH		29,50
CUSUMANO, SIZILIEN		
NERO D'AVOLA ROSSO, TROCKEN, FRUCHTIG, SAFTIG, FEINWÜRZIG		28,50
INSOLIA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, DEZENT-WÜRZIG, SEIDIGE ZITRUSAROMEN		28,50
FABIANO, VENEZIEN		
ARGILLAIA LUGANA, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG, FRISCH, LEICHTE ZITRUSNOTE		30,50

# Revande

VINO BOTTIGLIATO FLASCHENWEINE 0,75 L

ANTONIO ARGIOLAS, SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-NUSSIG, BOUQUET VON WEISSEN BLUMEN, PFLAUMEN UND MELONE 32,50

CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO, TROCKEN, BOUQUET VON WALDBEEREN UND VANILLE, TIEFGRÜNDIG, KRAFTVOLL, KONZENTRIERT 34,50

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, SIZILIEN

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG-BLUMIG, BOUQUET VON SCHWARZEN BEEREN UND EUKALYPTUS 32,00

COLLE AL VENTO, APULIEN

PRIMITIVO MERLOT 420, TROCKEN, KRÄFTIG, FRUCHTIG-WÜRZIG, BOUQUET VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND ZIMT 28,50

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

A.	MIT FARBSTOFF	F.	GESCHWÄRZT
B.	MIT KONSERVIERUNGSMITTEL	G.	MIT PHOSPHAT
C.	MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	H.	MIT SÜSSUNGSMITTEL
D.	GESCHWEFELT	I.	KOFFEINHALTIG
E.	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	J.	CHININHALTIG

\*1 BRESAOLA IST EIN LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN AUS ITALIEN

\*2 GRANA PADANO

\*3 GEREIFTER ITALIENISCHER SCHAFSKÄSE

\*4 SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT

Nunzio

ITALIEN SO NAH.