

Menú della Caja

Cioacchina Doffini
italienischer Komponist, 1792-1868

"

Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaft regiert und in Tätigkeit versetzt. Den leeren Magen versinnbildlicht das Fagott oder die Pikkoloflöte, wie er vor Missvergnügen brummt oder vor Verlangen gellt. Der volle Magen ist dagegen die Triangel des Vergnügens oder die Pauke der Freude. Was die Liebe betrifft, so halte ich sie für die Primadonna par Excellence, für die Göttin, die dem Gehirn Kavatinen vorsingt, die das Ohr trunken macht und das Herz entzückt. Essen, Liebe, Singen und Verdauen, das sind wahrhaftig die vier Akte der komischen Oper, die man gemeinhin das Leben nennt und die vergehen wie der Schaum einer Flasche Champagner. Wer sie verrinnen lässt, ohne sie genossen zu haben, ist ein vollendeter Narr.

))

Mit diesem Zitat von Rossini möchten wir Sie in unserem Ristorante begrüßen. Gioacchino Rossini wurde 1792 in der mittelalterlichen Hafenstadt Pesaro an der Adria geboren. Unzählige Melodien wie sie vom "Barbier von Sevilla" bis zu "La Cenerentola" in über vierzig Opern unsterblich wurden, fielen ihm so mühelos ein, dass er für die Komposition oft kaum mehr als ein oder zwei Wochen benötigte.

So blieb dem Maestro genügend Zeit für zwei weitere Leidenschaften – das Essen und Kochen. Als Rossini im Alter von 37 Jahren das Komponieren von Opern endgültig einstellte, widmete er sich – abgesehen von Salonmusik und einigen sakralen Werken – fast ausschließlich dem Thema Küche. Seine kulinarisch-musikalischen Soireen in Paris zogen Künstler, Diplomaten und Politiker aus ganz Europa an. Mit Gerichten wie "Tournedos Rossini" oder seiner mit Gänseleber gefüllten Makkaroni machte er sich genauso unsterblich wie mit seinen mitreißenden Ouvertüren und brillanten Arien.

Der "Schwan von Pesaro" wie ihn Zeitgenossen nach seiner Geburtsstadt an der Adria nannten und über den Beethoven einmal äußerte: "Rossini ist die Übertragung des frivolen Geistes, der für unsere Zeit charakteristisch ist, dieser Rossini ist ein Talent und schreibt ungewöhnliche Melodien. Vielleicht wäre wirklich eine guter Musiker aus ihm geworden, wenn seine Lehrer ihm öfter den Hintern versohlt hätten."

Rossini versinnbildlichte den Komponisten, Gourmet und auch den Frauenhelden in einer Person. Vom quirligen Ministranten, der auch mal Messwein stahl, stieg Gioacchino Rossini zum triumphierenden Komponisten in den Musikstädten Neapel, Paris, Wien und London auf und genoss ein Leben, das von schönen Frauen, glanzvollen Gesellschaften und den Tafelfreuden der Grande Cuisine geprägt war.

BENVENUTI AL ROSSINI!

Wir möchten Sie einladen, mit italienischer Gastlichkeit und unserer Spitzenküche einen unvergesslichen Abend zu erleben.

Wir legen größten Wert auf die stets frische Zubereitung unserer Gerichte, egal ob Fisch, Gemüse, Pasta oder Fleischgerichte sowie selbstverständlich unserer einmaligen Steinbackofen-Pizza. Daher können manchmal Wartezeiten auftreten. Unser Serviceteam weist Sie in solchen Fällen gerne darauf hin, vorab eine Vorspeise zu genießen.

Unsere Weine holen wir selbst aus Spitzenlagen oberhalb und südlich des Gardasees. Die Weingüter verbürgen sich mit naturbelassenem Anbau für die Qualität der Weine. Sollten Sie den Wunsch haben, Ihr Gericht mal etwas anders zubereitet zu haben, so sprechen Sie uns einfach direkt an.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und "Buon Appetito".

Familie Kreier und das Rigtorante Rosgini-Team





















APERITIVI

Champagner

Champagner Rose

Champagner ICE

Champagner Imperial "Nectar"

Prosecco Villa Sandi		0,1	3,80 €
Prosecco Orange		0,11	3,80 €
Prosecco Aperol		0,1	5,50 €
Aperol Spritz		0,2	6,90 €
Hugo		0,2	6,90 €
Campari Orange		0,2	6,50 €
Campari Soda		0,2	5,50 €
Martini Bianco		4 cl	5,50 €
Sanbitter		0,1	3,80 €
Sanbitter Soda		0,2	4,20 €
SPUMANTI E CHAMPAGNE			
Prosecco	Villa Sandi	0,75	24,00 €
Fraenzi	Castell	0,75 l	27,00 €
Champagner	Moët & Chandon	0,75 l	94,00 €

Moët & Chandon

Moët & Chandon

Moët & Chandon

Moet & Chandon

Eine erflischende Beglüßung!

0,375 l

0,75 l

0,75 l

0,75 l

52,00 €

104,00 €

104,00 €

154,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3 l 0,5 l	2,50 € 3,50 €
	1,0	5,50 €
San Pellegrino spritzig	0,25	3,50 €
	0,5	4,80 €
	0,75 l	6,20 €
Aqua Panna still	0,25	3,50 €
	0,5	4,80 €
	0,75	6,20 €
	0,3	0,5
Coca Cola *(1,2,4)	3,00 €	3,80 €
Coca Cola light *(1,2,4,5)	3,00 €	3,80 €
Fanta *(1,2,4)	3,00 €	3,80 €
Sprite *(2)	3,00 €	3,80 €
Spezi *(1,2,4)	3,00 €	3,80 €
Apfelsaftschorle	3,00 €	3,80 €
Orangensaftschorle	3,00 €	3,80 €
Traubensaftschorle	3,00 €	3,80 €
Multisaftschorle	3,00 €	3,80 €
Kirschsaftschorle	3,00 €	3,80 €
Johannisbeersaftschorle	3,00 €	3,80 €
Apfelsaft	3,00 €	3,80 €
Orangensaft Authinite main and the	3,00 €	3,80 €
Multivitaminsaft	3,00 €	3,80 €
Sauerkirschsaft	3,00 €	3,80 €
Traubensaft Johannisbeersaft	3,00 €	3,80 €
Maracujasaft	3,00 €	3,80 €
Kinley Bitter Lemon *(2,3,6)	3,00 € 3,00 €	3,80 € 3,80 €
Schweppes Tonic Water *(2,3,6)	3,00 €	3,80 €
Schweppes Ginger Ale *(1,2)	3,00 €	3,80 €
schweppes diliger Ale (1,2)	3,00 €	3,00 €

^{* 1=}mit Farbstoff/ 2=mit Konservierungsstoff/ 3=Antioxidationsmittel/ 4=Coffeinhaltig/ 5=Süßungsmittel/ 6=Chininhaltig/ 8=mit Geschmacksverstärker

BIER

•	$\overline{}$		- 4	_	•	S	
٠,	 <i>r</i> 1	N N	_/\		/\		

Kulmbacher Pils	0,4	3,50 €
	0,3	3,00 €
Radler	0,4	3,50 €
	0,3	3,00 €
Mönchshof Kellerbier	0,4	3,50 €
	0,3	3,00 €
Kapuziner Hefeweizen	0,5	4,20 €
	0,3	3,00 €
Cola-Weizen	0,5	4,20 €
Russen-Weizen	0,5	4,20 €

AUS DER FLASCHE

Mönchshof Schwarzbier	0,5	4,20 €
Kapuziner Hefe dunkel	0,5	4,20 €
Kapuziner Hefe alkoholfrei	0,5	4,20 €
Kapuziner Kristallweizen	0,5	4,20 €
Mönchshof Alkoholfrei, naturtrüb	0,5	4,20 €
Mönchshof Natur Radler Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,70 €
Tasse Espresso	2,40 €
Doppio Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Tasse Cappuccino	3,20 €
Tasse Milchkaffee	3,50 €
Espresso Coretto	5,50 €
(wahlweise mit Vecchia-Romagna, Grappa oder Amaretto)	
Glas Tee	2,50 €

Gerne halten wir laktosefreie Milch für Sie bereit. Sprechen Sie uns an.

OFFENE WEINKLASSIKER

BIANCO	Cantina		
Lugana	Ricchi	0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Chardonnay Frizzante "Brioso"	Ricchi	0,2	5,80 €
Pervinche Frizzante	Raval	0,2	5,80 €
Vino Frizzante dolce		0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Pinot Grigio		0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
ROSSO			
Bardolino	Raval	0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Lambrusco		0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Valpolicella		0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Chianti		0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Chianti Superiore		0,2	7,00 €
Barolo il Pozzo		0,2	9,20 €
Amarone della Valpolicella		0,2	10,80 €
Ribo Cabernet/ Sauvignon 12 Monate im Barrique Fass gereift		0,2	9,80 €
Cabernet		0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
Carpino Merlot Reifung für 12 Monate in Tonneau und zwei Jahre in der Flasche aufbe	wahrt	0,2	11,20 €

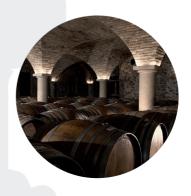
ROSÈ	Cantina		
Chiaretto	Raval	0,2 l 0,5 l	5,80 € 14,50 €
FRÄNKISCHE WEINE AUS DE	M WEINGUT WIRSCHIN	IG, IPHOFEN	
Rotling, halbtrocken		0,2	5,80 €
Bacchus, halbtrocken		0,2	5,80 €
Silvaner, trocken		0,2	5,80 €

FLASCHENWEINE

 Δ		
 $\overline{}$	_	

BIANCO	Cantina		
Lugana	Colli Vaibò	0,75 l	26,00 €
Lugana "Gemma" Barrique	Colli Vaibò	0,75 l	32,00 €
Lugana i Frati	Ca' dei Frati	0,75 l	32,00 €
Lugana i Frati Brolettino Barrique	Ca' dei Frati	0,75	40,00 €
Pervinche (Frizzante) Chardonnay	Raval	0,75	19,00 €
Meridiano (Barrique) Chardonnay	Ricchi	0,75	32,00 €
Brioso (Frizzante)	Ricchi	0,75 l	22,00 €
Le Mure Chardonnay	Ricchi	0,75 l	22,00 €
ROSÉ			
Chiaretto	Raval	0,75	21,00 €
Rosa dei Frati	Cá dei Frati	0,75 l	32,00 €
ROSSO			
Bardolino Classico	Raval	0,75 l	21,00 €
Bardolino Cl. Superiore	Raval	0,75	24,00 €
Cabernet	Ricchi	0,75 l	24,00 €
Ribó 25% Cabernet Sauvignon, 75% Cab Reifung 12 Monate im Tonneau und		0,75	36,00 €
Ronchedone Marzemino, Sangiovese und 10% C 14 Monate im Barrique gelagert.	Ca' dei Frati abernet werden	0,75	42,00 €
Amarone	Movano	0,75 l	40,00 €

Carpino (Merlot) Reifung für 12 Monate in Tonnea	Ricchi u und zwei Jahre in der Flasc	0,75 l he aufbewahrt.	42,00 €		
Barolo Medina	Marchesi di Barolo	0,75	48,00 €		
Barolo	il Pozzo	0,75	38,00 €		
Cum Laude	Banfi	0,75 l	49,00 €		
Amarone della Valpolicella 50% Corvina Veronese, 15% Corv Die Trauben werden für vier Mor sie 30 Monate zur Reifung in Bar	nate im Keller rosiniert, danad		89,00 €		
Valpolicella	Tommasi	0,75	38,00 €		
Crearo Tommasi 0,75 l 48,00 € 50% Corvina Veronese, 15% Oseleta, 35% Cabernet Franc. Reifung sechs Monate in Barriquefässern, im zweiten Schritt werden sie zwölf Monate in slawischen Eichenfässern von 35.000 Litern gelagert.					
Ripasso Tommasi 0,75 l 42,00 € 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Corvinone. Die Trauben werden in Edelstahltanks für etwa neun Tage gelagert, anschließend zusammen mit Amarone Schalen etwa zwölf Tage mit täglichem Umrühren erneut zum Gären gebracht. Nach diesem Prozess werden sie für 18 Monate in Fässern aus slawischer Eiche zu je 65.000 Litern gereift.					
Chianti	Predella	0,75 l	21,00 €		
Chianti Superiore	Castellani	0,75	27,00 €		
Tignanello 75% Sangiovese, 20% Cabernet S	Antinori Sauvignon und 5% Cabernet	0,75 l Franc	229,00 €		
Brunello di Montalcino 100% Sangiovese	Alto di Bruca	0,75	58,00 €		



FLASCHENWEINE

GERMANIA

BIANCO

Fraenzi Weiß

Silvaner trocken	Wirsching	1,0	28,00 €
Bacchus	Wirsching	1,0	28,00 €
ROSÉ			
Rotling	Wirsching	0,75	21,00 €
ROSSO			
Iphöfer Spätburgunder "S" Altes Gewächs	Wirsching	0,75	58,00 €
FRIZZANTE			

Castell-Castell 0,75 l 27,00 €

Vini in Gottiglia



ZUPPA

Minestrone Italienische Gemüsesuppe	5,80 €
Zuppa d'aglio Knoblauchcremesuppe	5,80 €
Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe	5,80 €
Zuppa di pesce Fischsuppe	12,80 €

INSALATA

Insalata della "Casa Rossini" gem. grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, Schinken und Käse *(1,2,4,8,E250)	normal: 10,80 € groß: 12,80 €
Insalata mista gem. Salat, Tomaten, Gurken und Paprika *(1,2,4,8,E250)	6,80 €
Insalata rucola, funghi, parmigiano Rucola, frische Champignons, Parmesankäse	10,20 €
Insalata rucola e gamberetti Rucola mit Shrimps	11,80 €
Insalata "Napoletana" Meeresfrüchte auf Blattsalat	12,80 €
Insalata "Mediterranea" gem. Blattsalate mit 4 gegr. Scampis und Balsamicodressing	18,80 €
Insalata "Capricciosa" (ohne Dressing) gem. grüner Salat, Tomaten, Karotten, Artischocken, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln	12,80 €

^{* 1=}Konservierungsstoffe/ 2=Farbstoff/ 4=Geschmacksverstärker/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

Insalata di pomodori con tonno e cipolla Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln	9,20 €
Insalata "Chefina" gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen *(1)	14,80 €
Caprese Mozzarella, Tomaten und Basilikum	10,80 €
Insalata in crosta Rucola, Tomaten, Mozzarella in Pizzateigkruste	12,80 €
zusätzlich mit Parmaschinken	15,80 €



ANTIPASTI

Antipasti Italiano Italienischer gem. Vorspeisenteller *(E250,1,6,8)	15,80 €
Antipasti Pizza Pizzabrot mit Oliven, Mozzarella, Tomaten, Peperoni und Rucola	11,80 €
Carpaccio Rinderfilet auf Rucola mit Parmesanspänen und Champignons	15,80 €
Prosciutto di parma e melone Parmaschinken mit Honigmelone	12,80 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce *(1)	12,80 €
Coccetto di melanzane alla parmigiana Auberginen, Tomaten mit Parmesankäse überbacken	10,20 €
Involtino speck e formaggio al forno Dünn geschnittener Speck, gerollt und mit Käse überbacken	9,80 €
Crostini alla Napoletana (2 Stück) Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Basilikum	7,80 €
Bruschetta (3 Stück) Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	6,80 €



ANTIPASTI DI MARE

Cocktail di gamberetti Krabbencocktail	11,80 €
Carpaccio di pesce spada Schwertfischcarpaccio geräuchert	13,80 €
Cozze – Muscheln (Saisongericht) als Vorspeise in Weißwein- oder Tomatensauce	10,50 €
Antipasto misto di pesce "alla Chef" Gemischter Fischvorspeisenteller	17,80 €
Tris di carpaccio di pesce con pesto al basilico Dreierlei Fischcarpaccio mit Basilikumpesto	15,80 €
Sardine alla griglia Sardinen (200 g) gegrillt, dazu Knoblauchbrot	11,50 €
Sardelle fritte Sardellen (200 g) frittiert, dazu Knoblauchbrot	11,50 €
Gamberetti fritti con salata Kleine Garnelen frittiert auf Salat mit Weißbrot	12,80 €
Coccio di calamaretti piccante Junge Calamari in einer leicht scharfen Sauce, dazu Weißbrot	12,20 €



PASTA

Taglioline capesante e zucchine weiße dünne Bandnudeln mit Kammmuschelfleisch und Zucchini	16,80 €
Taglioline "Rossini" weiße dünne Bandnudeln mit Zucchini, Paprika und Hähnchenbruststreifen	13,80 €
Tortellini gorgonzola e radicchio mit Gorgonzola-Sahnesauce und Radicchio *(1,4)	14,20 €
Tortellini 3P mit Schinken-Erbsen-Sahnesauce *(1,4,8,E250)	12,80 €
Tagliatelle ai funghi weiße Bandnudeln mit Waldpilzsauce	14,20 €
Tagliatelle salmone e rucola weiße Bandnudeln mit Lachs und Rucola-Sahnesauce	15,80 €
Tagliatelle agli spinaci weiße Bandnudeln mit Spinat, Parmaschinken und Gorgonzola-Sahnesauce	15,20 €
Tagliatelle ai gamberetti weiße Bandnudeln mit Shrimps in Sahnesauce	15,80 €
Gnocchi frutti di mare Hausgemachte Gnocchi mit Meeresfrüchten	16,80 €
Gnocchi gorgonzola e radicchio Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola, Radicchio und Sahnesauce	14,20 €
Gnocchi alla bolognese Hausgemachte Gnocchi mit Hackfleischsauce	12,20 €
Gnocchi al pomodoro Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce	11,20 €
Penne all'arrabbiata mit Tomate, Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	11,80 €
Penne alle verdure mit Gemüsestreifen	11,80 €
Penne matriciana mit Zwiebeln und Speck, in Tomatensauce	13,20 €

^{* 1=}Konservierungsstoffe/ 4=Geschmacksverstärker/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

Penne gorgonzola e radicchio mit Gorgonzola-Sahnesauce und Radicchio	13,80 €
Rigatoni quattro formaggi mit vier Käsesorten	13,80 €
Spaghetti pomodoro mit Tomatensauce	10,20 €
Spaghetti alla bolognese mit Hackfleischsauce	11,20 €
Spaghetti alla diavola mit Olivenöl, Knoblauch und Pfefferschoten	10,80 €
Spaghetti alla carbonara mit Speck, Ei und Parmesankäse	13,80 €
Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten	15,80 €
Spaghetti alla chef mit Olivenöl, Knoblauch, Pfefferschoten, Kirschtomaten und Scampi (3 Stck.)	18,80 €
Spaghetti alle vongole mit Teppichmuscheln	16,80 €
Spaghetti alle cozze mit Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce	14,80 €
Linguine con calamari mit Calamari, Basilikum und Cherry-Tomaten in einer leicht scharfen Sauce	15,80 €

Gerne halten wir für Sie glutenfreie Pasta bereit 1,50 €



PASTA

AL FORNO

Cannelloni ricotta e spinaci Cannelloni mit Ricottakäse und Spinat *(8)	13,80 €
Cannelloni al forno mit Hackfleischfüllung	13,80 €
Rigatoni al forno mit Hackfleisch-Bechamelsauce	12,80 €
Lasagne mit Hackfleisch-Bechamelsauce	12,80 €
Parmiggiana di melanzane Auberginen überbacken mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	12,80 €



OFFERTE DI MARE

Cozze – Muscheln 750 g (als Hauptgang) Saisongericht in Weißwein- oder Tomatensauce	14,50 €
Calamari fritti Gebackene Tintenfische, dazu Weißbrot	14,80 €
Calamari alla griglia Tintenfisch gegrillt, dazu Weißbrot	normal: 14,80 € groß: 19,80 €
Spiedini con allievi gamberetti e seppioline Spieße mit jungen Calamari, Garnelen und Seppie, auf Salat, dazu Knoblauchbrot	20,80 €
Scampi alla griglia Scampi gegrillt, dazu Weißbrot	20,80 €
Scampi aglio e olio Scampi mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Weißbrot	22,80 €
Scampi al vino Scampi in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	22,80 €
Salmone alla griglia Lachsfilet gegrillt, dazu Weißbrot	17,80 €
Salmone alla griglia con patate al rosmarino e zucchine Lachsfilet gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und Zucchini	22,80 €
Salmone al forno Lachsfilet mit Zucchini, Zwiebeln und Tomatensauce überbacken, dazu Weißbrot	23,80 €



OFFERTE DI MARE

Coda di rospo alla griglia con patate al rosmarino e zucchine Seeteufel gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini	27,80 €
Grigliata mista di pesce für 1 Pers. Fischplatte gegrillt für 2 Pers. mediterranes Gemüse und Kartoffeln	28,80 € 57,60 €
Grigliata di crostacei Gegrillte Krustentiere: halber Hummer, Langustine und Scampi, dazu Weißbrot	39,80 €
Orata alla griglia Dorade gegrillt, dazu Weißbrot	18,80 €
Orata alla griglia con patate di rosmarino e zucchine Dorade gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln und Zucchini	23,80 €
Orata al cartoccio Dorade mit Seppie, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tomatensauce, dazu Weißbrot	29,80 €
Branzino alla griglia Wolfsbarsch gegrillt, dazu Weißbrot	18,80 €
Branzino alla griglia con patate al rosmarino e zucchine Wolfsbarsch gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini	23,80 €
Branzino al cartoccio (Zubereitung mind. 40 Minuten) Wolfsbarsch mit Seppie, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Tomatensauce in Folie, dazu Weißbrot	29,80 €



CARNE (FLEISCH)

Tagliata di manzo con rucola e grana padano Rumpsteakstreifen auf Rucola und Grana Padano	24,80 €
Tagliata di manzo con verdure griglia e patate Rumpsteakstreifen auf gegrilltem Gemüse, dazu gegrillte Kartoffeln und Kräuterbutter	26,80 €
Griglia mista di carne con burro alla erbe Verschiedene Fleischsorten gegrillt, dazu Kräuterbutter und Weißbrot	25,80 €
Medaglioni ai funghi Schweinemedaillons mit Waldpilzen, dazu Weißbrot	19,80 €
Medaglioni al gorgonzola Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce, dazu Weißbrot	19,80 €
Medaglioni al salsa pepe verde Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsauce, dazu Weißbrot *(6)	19,80 €
Petto di pollo griglia Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Weißbrot	15,50 €
Petto di pollo alla caruso Hähnchenbrustfilet gegrillt in Marsala-Zitronen-Sahnesauce, dazu Weißbrot	17,80 €
Piccata milanese Kleine Schweineschnitzelstücke in Ei-Parmesanhülle, dazu Spaghetti al Pomodoro	19,80 €
Cotoletta milanese Schweineschnitzel paniert, mit Tomatensauce, wahlweise mit Spaghetti oder Patate fritte	19,80 €
Involtini al vino bianco Kalbfleisch mit Schinken und Käse gerollt, in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	20,80 €
Involtini agli spinaci Kalbfleisch gerollt, mit Schinken, Käse und Spinat gefüllt, in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	21,80 €
Saltimbocca alla romana Kalbfleisch natur mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Weißbrot	20,80 €

Scaloppina al vino Kalbfleisch in Weinsauce, dazu Weißbrot		19,80 €
Scaloppina al limone Kalbfleisch in Zitronensauce, dazu Weißbrot		19,80 €
BISTECCA		
Bistecca alla griglia Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Weißbrot	200 g	22,80 €
Bistecca in salsa piccante (leicht scharf) Rumpsteak mit Kapern, Zwiebeln, Tomatensauce, dazu Weißbrot	200 g	24,80 €
Bistecca al pepe verde Rumpsteak mit grünem Pfeffer, dazu Weißbrot *(6)	200 g	24,80 €
FILETTI		
Filetto alla griglia Filetsteak gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Weißbrot	200 g	28,80 €
Filetto all'aglio Filetsteak gegrillt mit Knoblauch, dazu Weißbrot	200 g	29,80 €
Filetto al pepe verde Filetsteak gegrillt mit grünem Pfeffer, dazu Weißbrot *(6)	200 g	30,80 €
Filetto ai funghi Filetsteak gegrillt mit Waldpilzen, dazu Weißbrot	200 g	30,80 €

Steaks vom Lava- Arill
Alle Steaks werden bei uns auf dem Lavagrill zubereitet.

Alle Steaks werden bei uns auf dem Lavagrill zubereitet. Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um das Rohgewicht vor dem Grillen.



^{* 6=}Antioxidationsmittel

CONTORNI (BEILAGEN)

Patate fritte frische Kartoffeln, frittiert	4,80 €
Patate fritte dolci Portion Süßkartoffelpommes	5,20 €
Patate fritte classiche Portion Pommes Frites	4,20 €
Spicchi di patate Kartoffelwedges	4,80 €
Patate al rosmarino gegrillte Kartoffeln mit Rosmarin	4,80 €
Spinaci sautierter frischer Blattspinat	4,80 €
Verdure miste Verschiedene Gemüsesorten	5,80 €
Insalata di contorno Beilagensalat mit gem. Salat, Tomaten, Gurken, Paprika *(1)	4,80 €
Pane all'aglio (Knoblauchbrot)	3,80 €
Burro alle erbe fatta in casa (hausgemacht) (1 Stck. Kräuterbutter)	2,80 €
Portion Nudeln	3,80 €



PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Pizzabrot	5,80 €
Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	9,80 €
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken *(1,8,E250)	10,80 €
Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella und Salami *(1,E250)	10,80 €
Pizza Chefina Pizzabrot mit frischen Tomatenwürfeln	10,20 €
Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccante *(1,E250)	11,50 €
Pizza Prociutto Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons *(1,8,E250)	11,50 €
Pizza Speciale Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, frische Champignons und Peperoni *(1,8,E250)	12,20 €
Pizza Venezia Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Thunfisch	11,80 €
Pizza Vegetaria frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Paprika, Zucchini und frische Champignons	11,80 €
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons,	12,20 €

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken, Artischocken und Oregano



^{* 1=}Konservierungsstoffe/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas *(1,8,E250)	11,80 €
Pizza Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons in Pizza-Kruste *(1,8,E250)	12,20 €
Pizza Verona Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Vorderschinken und Spinat *(1,E250)	11,80 €
Pizza Rustica Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Champignons und Vorderschinken *(1,8,E250)	12,20 €
Pizza con Funghi di Bosco e Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Waldpilze und Rucola	12,20 €
Pizza Quattro Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio und Bel Paese	12,80 €
Pizza Prosciutto di Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und frisches Basilikum	13,20 €
Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und frische Petersilie	13,80 €
Pizza Rossini frische Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Oregano	14,80 €
Pizza Chef Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Vorderschinken *(1,8,E250)	12,20 €
Pizza Caprese (Tomaten und Mozzarella kalt) Mozzarella, frische Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum	11,80 €
Pizza del Pizzaiolo Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Vorderschinken, frische Tomaten und Zwiebeln *(1,E250)	13,20 €
Pizza Vulcano (doppelter Teig) Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami piccante, Knoblauch, Artischocken und frische Tomaten *(1,8,E250)	14,80 €

^{* 1=}Konservierungsstoffe/ 8=Milcheiweiß/ E250=Zusatzstoffe

Pizza Milano Tomatensauce, Mozzarella, Salami Milano, Rucola und Parmesan *(1,E250)	13,80 €
Pizza Tricolore Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Ricotta und Basilikum	11,80 €
Pizza Tirolese-sud Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Ei	13,20 €
Pizza Napoli (ohne Mozzarella) Tomatensauce, frischer Knoblauch, Sardellen, Oregano, Basilikum und Oliven	11,80 €
Pizza ai Pioppi Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccante, Oliven, Cherry-Tomaten, Sardellen und Parmesan	14,20 €
Pizza Sicilia Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Oregano und Rosmarin	13,80 €
Pizza Delicata Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Mascarpone	14,20 €
Pizza Bresaola Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetes Rinderfilet, Rucola und Parmesankäse	15,20 €
Pizza Manfredi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Mascarpone, Gorgonzola, Rosmarin und Oregano	14,80 €



LISTINI DI DIGISTIVI

Amaretto		2 cl	3,50 €
Sambuca		2 cl	3,50 €
Fernet-Branca		2 cl	3,50 €
Averna		2 cl	3,50 €
Ramazzotti		2 cl	3,50 €
Jägermeister Malteser		2 cl 2 cl	3,50 €
Linie Aquavit		2 cl	3,50 € 4,50 €
Williams		2 cl	2,80 €
Obstler		2 cl	2,80 €
Baileys		2 cl	3,50 €
Bacardi		2 cl	3,50 €
Asbach		2 cl	3,50 €
Metaxa ******		2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna		2 cl	4,50 €
Vodka	Three Sixty	2 cl	3,50 €
Vodka	Belvedere	2 cl	5,50 €
Havana 3 Jahre	Havana Club	2 cl	3,50 €
Havana 7 Jahre	Havana Club	2 cl	5,50 €
Gin	Bombay Sapphire 40%	2 cl	3,50 €
Gin	Hendricks	2 cl	5,50 €
Gin	Mare	2 cl	5,50 €
WHISKEY			
Jack Daniel´s No. 7		2 cl	3,80 €
Chivas Regal, 12 Jahre		2 cl	3,80 €
The Glenlivet, 12 Jahre		2 cl	5,20 €
Bushmills, 10 Jahre		2 cl	4,80 €
Glen Grant		2 cl	4,80 €
Glenmorangie "Nectar D'Òr", 12 Maturing in Ex-Bourbon und Fir		2 cl	6,50 €
Glenmorangie "Lasanta", 12 Jahre Maturing in spanischen Oloroso-Sherryfässern		2 cl	6,50 €
Ardbeg "the Ultimate", 10 Jahre	; torfig	2 cl	7,50 €
Glenfiddich, 12 Jahre		2 cl	5,20 €
Maturing in Bourbon und Sherr	yfässern		
Glenfiddich, 15 Jahre Maturing in Fässern aus europä	ischer und amerikanischer Eiche	2 cl	7,20 €
Glenfiddich, 18 Jahre Maturing in Oloroso Sherry- und	d Bourbonfässern	2 cl	8,50 €

GRAPPA

GIALLA			
Grappa	Madruzzo	2 cl	3,50 €
Barolo	Villa Mazzolini	2 cl	5,20 €
18 Lune	Marzadro	2 cl	5,80 €
Marzemino, Teroldego, Merlot, Mus	kat und Chardonnay.		
18 Monate in Fässern aus Kirschholz	, Esche, Eiche und Robinie	gereift	
Le Giare Amarone	Marzadro	2 cl	6,20 €
Corvina, Rondinella, Molinara. 36 Mo	onate in kleinen Eichenfässe	ern gereift	
Nibbio Barbera	Berta	2 cl	6,50 €
L'Angelo Barbera	Berta	2 cl	6,50 €
Barbera. 12 Monate in Eichenfässern	gereift		
Giulia Chardonnay	Berta	2 cl	6,50 €
Chardonnay und Cortese. 12 Monate	e in Eichenfässern gereift		
Elisi	Berta	2 cl	8,50 €
Barbera/Cabernet			
Aquardens Composita	Berta	2cl	9,80 €
Assemblage aus Grappa, Weinbrand	d und Obst-Aquavit. Reifun	g 12 Monate im F	ass.
Roccanivo	Berta	2 cl	14,80 €
Riserva; Cuvée mit Aromen von Sau	erkirschen, Waldbeeren, Sc	hokolade und V	anille.
Casalotto	Berta	2 cl	13,80 €
Acquavite di Vino; Cuvée mit Arome	en von Tabak Kakao und V	anille.	
, 10 9 010 1110 011 11110 , 001 100 11110 1110 1110	err vorr rabart, rtartao arra v		
	en von rabat, kakao ana v		
·	en von rabally kakao ana v		
RUM	en von rabally kakao ana v		
·	en von rabally kakao ana v	2 cl	6,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J.	en von rabany kakao ana v	2 cl 2 cl	7,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O.	en von rabany kakao ana v	2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J.	err vom rabany kakao ama v	2 cl 2 cl	7,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O.		2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O.		2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O.		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P.		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac HENNESSY X.O.		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac HENNESSY X.O.	Feinbrennerei Prinz	2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac HENNESSY X.O. OBSTBRÄNDE		2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 € 15,00 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac HENNESSY X.O. OBSTBRANDE Alte Himbeere	Feinbrennerei Prinz	2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 € 15,00 €
RUM Botucal 12 J. Zacapa Soleras 23 J. Zacapa X.O. Millionario X.O. COGNAC Rémy Martin V.S.O.P. Rémy Martin Coeur de Cognac Hennessy Fine de Cognac HENNESSY X.O. OBSTBRÄNDE Alte Himbeere Alte Williams Christ-Birne	Feinbrennerei Prinz Feinbrennerei Prinz	2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl 2 cl	7,50 € 13,50 € 14,50 € 5,80 € 6,80 € 5,80 € 15,00 €

Feinbrennerei Prinz 2 cl

3,50 €

