

Speise KARTE

ANTIPASTI

- TRIS DI BRUSCHETTA** 9.9 €
Panne mit frischen Tomaten / Parma / Salsa al formaggio
bread with fresh tomatoes / Parma/ herbcheese (A,G,L)
- ANTIPASTI DI VERDURE** 9.9 €
gebratenens Gemüse / Oliven uvm
roasted vegetables | olives and much more
- CAPRESE** 9,5 €
traditionell / Tomate | Mozzarella | Basilikum
traditionell / Tomato | Mozzarella | basil(G)
- CARPACCIO DI MANZO** 15.9 €
bestes Färsen Rind vom "Bocholter Heide Hof"
best heifer cattle from "Bocholter Heide Hof"
- VITELLO TONNATO** 15.9 €
Premium Kalbfleisch vom "Münsterländer Jungrind"
Premium veal from "Münsterländer young cattle"
- ANTIPASTI SAN MARCO** 32.9 €
für 2 Pers. | Vitello Tonnato | Carpaccio | Gamba | Caprese (B, G)
for 2 Pers. | Veal Tonnato | Carpaccio | Prawns| Caprese (B, G)
- ANTIPASTI BELLINI** 19.9 €
für 1 Pers. | Vitello Tonnato | Carpaccio | Gamba | Caprese (B G)
for 1 Pers. | Veal Tonnato | Carpaccio | Prawn | Caprese (B, G)
- ANTIPASTI VEGETARIA**  25.9 €
für 1 Pers. | Bruschetta | Caprese | Antipasti Verdure
for 1 pers. | Bruschetta | Caprese | Antipasti Verdure
- FOCACCIA KÖRBCHEN** 3.9 €
Steinofen Focaccia Körbchen / Rosmarin & Salsa al Formaggio
Stone Oven Focaccia Basket / Rosemary & Salsa al Formaggio (I)

INSALATA

- INSALATA MISTA**  9.9 €
frische saisonale Salate | Essig & Öl Vinaigrette
fresh seasonal salads with vinegar & oil vinaigrette
- INSALATA GIARDINA**  15.9 €
Wildkräuter | französischer Ziegenkäse / Fruchtdressing /
karamellisierte Walnüsse
Wild herbs | French goat's cheese / fruit dressing /caramelized
walnuts (I)
- INSALATA CESARE** 15.9 €
Romana Salat | gebr.Landhähnchenbrust & Joghurt-Dressing
Romana salad | gril country chicken breast & yoghurt dressing
(G)
- INSALATA SALMONE** 18.9 €
Salatvariation / gegrillter Wildlachs / Honig Senf Dressing
Salad variation / grilled salmon / honey-mustard-dressing
(D)
- INSALATA GAMBA** 19.9 €
Salatvariation/gegrillte Gambas/Knoblauch Öl/Essig-Öl-Dressing
Salad variation/grilledPrawns /Garlic oil (D) vinegar-oil dressing

ZUPPA

- CREMA DI POMODORO**  7.9 €
Tomatensuppe von der Strauchtomate
Tomato soup homemade from vine tomato (I)
- BRODETTO ZUPPA DI PESCE** 15.9 €
traditionelle italienische Fischsuppe
das Markenzeichen der italienischen Küstenstädte an der Adria
Traditional italien fish soup - a trademark from Adriatic
coastal towns
(D, I)

PASTA

PENNE BROKOLI  14.9 €
Pasta al Olio/ getrocknete Tomaten & Brokkoli / ger. Pinienkerne
Pasta al Olio / sun-dried tomatoes & broccoli / rost. pine nuts

RISOTTO POLPETTINI ZUCCHINI 15.9 €
Risotto mit Zucchini & vegane Polpettini 
Risotto with Zucchini & vegan Polpettini

LINGUINE SAN DANIELE 15.9 €
hausgemachte Linguine / Parmaschinken / Salsa di Panna
homemade linguine / Parma ham / cream (A,G,I)

SPAGHETTI CON GAMBERONI 19.9 €
Salsa di Pomodori & gegrillten Gambas
Salsa di Pomodori & grilled prawns (A,G,D)

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI 19.9 €
Steinpilz Ravioli in Trüffelcreme & frischem schwarzen Trüffel
Porcini mushroom ravioli in truffle cream & fresh black truffles

TAGLIATELLE CON FILETTO 22.9 €
frische Tagliatelle / Salsa di Pomodori & Rinderfiletstreifen
Fresh Tagliatelle / Salsa di Pomodori & Strips of Beef Filet

TAGLIATELLE PARMESAN NEST 25.9 €
"Parmesan Nest" mit hausgemachten Tagliatelle in
Trüffelcreme & frisch geriebene schwarze Trüffel *
"Parmesan Cluster" with homemade tagliatelle in truffle
cream & freshly grated black truffless *

* mit gegrillten Gambas 32.9 €
* with grilled prawns as an option

* mit gegrillten Rinderfiletstreifen 32.9 €
* with grilled beef fillet strips

PESCE

SALMONE AL PEPE ROSA 26.9 €
auf der Haut gebratenes Lachsfilet / rosa Pfeffercreme / Beilage
Salmon fillet roasted on the skin / pink pepper cream / side dish

TRIS DI PESCE 26.9 €
Türmchen aus Wolfsbarsch,-Doradenfilet & gegrillter Gamba /Beilage
Small towers of sea bass, sea bream fillet & grilled gamba / side dish

GRIGLIATA DI PESCE MISTO 34.9 €
verschiedene gegrillte Fischarten - lasst Euch überraschen !
different kinds of grilled fish - let us surprise you !

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24.9 €
Kalbsmedaillons / San Daniele | Salbei / Weissweinspiegel / Beilage
Veal medallions / San Daniele | sage / white wine sauce / Side dish

TAGLIATA DI MANZO 28.9 €
Rumpsteak von der Fährse auf Rucola & gehobelter Parmesan
Rump steak from ferry beef on arugula & grated parmesan

FILETTO ALLA GRIGLIA 39.9 €
gegrilltes Rinderfilet vom "Bleu de Arcitennes"
*wahlweise mit pikanter Pfeffersauce zzgl. 3.9 €
*wahlweise mit Jus al Barolo zzgl. 3.9 €

PIZZA

ALLESANDRO  14.9 €
Marinara | Mozzarella | Basilikum | gebr. Gemüse /
Marinara sauce | sliced cheese | grilled vegetables | Basil
(A, G, 2, 3)

PROSCIUTTO TONNO 15.9 €
Marinara | Vorderschinken | Thunfisch | Mozzarella | Zwiebeln
Marinara sauce | Ham | Tuna | Cheese | Onions (A, G, 2, 3)

QUATTRO STAGIONI 16.9 €
Marinara | Mozzar. | Parma | Champig. | Artichocken | Paprika
Marinara | Mozzar. | Parma | Mushr. | Artichocke | Bellpepper
(A, G, 2, 3, 7, 11)

DELLA CASA 16.9 €
Marinara | Lachs | Rucola | Basilikum | Parmesan | Mozzarella
Marinara | Mozzarella | Salmon | Arugula | Basil | Parmesan
(A, G, D, 2, 3, 7)

TAGLIATA 21.9 €
Marinara | Mozzarella | Rumpsteak | Rucola | Parmesan
Marinara sauce | Rumpsteak | rocket salad | Parmesan cheese
(A, G, 2, 3, 7)

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO 7.9 €
Schoko Mousse aus 70 % Arriba-Fairtrade Edelkakao
Chocolate mousse made from 70% Arriba Fairtrade cocoa

PANNA COTTA 7.9 €
mit Mango und Beeren Topping
with mango and berry topping 

COKOS PANNA COTTA 7.9 €
Kokossahne mit Beeren
Coconut cream with berries

ZABAIONE 8.9 €
schaumige Marsala Wein & Eigelb Creme
frothy Marsala wine & egg yolk cream

VARIATION 2 PERSONEN 14.9 €
.....von allen Leckereien ein Bissenchen
.....a little bit of everything delicious

Bevande KARTE

SPUMANTI

PROSECCO 0,1 L	5.9 €
PROSECCO FL. 0,75 L	22.9 €

APERITIVI

HUGO	8.9 €
APEROL SPRITZ	8.9 €
PEACH BELLINI	8.9 €
LIMONCELLO SPRITZ	8.9 €
LILLE WILDBERRY	8.9 €
CAMPARI ORANGE	6.9 €
HUGO FREE	5.9 €
SUNBITTER SPRITZ 	5.9 €

DIGESTIVI & LIQUORI

*jeweils zu 4 cl

LIMONCELLO	4.9 €
RAMAZOTTI	4.9 €
SAMBUCCA	4.9 €
MARTINI ROSSO & BIANCO	4.9 €
AMARETTO	4.9 €
BAILEYS	4.9 €
FRANGELICO	4.9 €
AVERNA	4.9 €
LIQUEUR 43	4.9 €
GRAPPA 903 RISERVA 	6.9 €

VODGA

*jeweils zu 4 cl

RUSSIAN STANDARD	5.9 €
THREE SIXTY	6.9 €

ALCOHOL



*jeweils zu 4 cl

JACK DANIEL'S TENNESSIE	6.9 €
VECCIA ROMANA	6.9 €
BOWMORE 12YEARS SCOTCH	8.9 €
DIMPLE GOLD SELECTION	9.9 €

RUM

BACARDI	5.9 €
HAVANNA 3 YEARS	5.9 €

BIRRA

PERONI VOM FASS 0,3L	3.9 €
PILS VOM FASS 0,4L	4.9 €
PILS 0,25L	2.9 €
WEIZENBIER 0,5L	4.9 €
WEIZENBIER ALKFR. 0,5L 	4.9 €
ALT 0,3L	3.9 €
KREFELDER 0,4L	4.9 €
PILS ALKOLFREI 0,33L 	3.9 €

SIN ALKOHOL

COCA-COLA 0,4L C	4.9 €
COKA-COLA ZERO 0,4L	4.9 €
FANTA 0,4L	4.9 €
SPRITE 0,4L	4.9 €
MEZZO-MIX 0,4L	4.9 €
FRUCHTSCHORLE 0,4L	4.9 €
KIRSCH, MARACUJA, JOHANNISBEER, APFEL, ORANGE	
GINGERALE 0,4L	4.9 €
ORANGINA 0,25L	4.9 €
BITTERLEMON 0,4L	4.9 €
AQUA SAN MARCO 0,4L	3.9 €
AQUA MORELLI 0,7L	6.9 €
AQUA MORELLI 0,25L	4.9 €

VINO CASA

*jeweils zu 0,15l

PINO GRIGIO	6.9 €
LUGANA	7.9 €
ROSATO	6.9 €
LAMBRUSCO	5.9 €
CHIANTI	6.9 €
MONTEPULCIANO	6.9 €
PRIMITIVO	7.9 €

Caffe KARTE

Americano / Kaffee	2.6 €	
Cappuccino mit Hafermilch + 0,70 €	3.2 €	
Espresso	2.1 €	
Dopio	3.9 €	
Espresso Macchiato	2.5 €	
Espresso Coretto mit Amaretto / 43 / Crappa	4.9 €	
Latte Macchiato	4.2 €	
Frische Nanaminze	3.9 €	
Happy Tee Minze ,frischer Ingwer ,Limette	3.9 €	
Tasse Tee diverse Sorten	3.4 €	
heisse Schokolade	3.9 €	
heisse Schokolade mit Rum /Bailys / Amaretto	5.9 €	
Südtiroler Marillenpunsch	2.5 €	
Heisser Apfel mit Zimt	2.9 €	

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (Laktose), H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupinen, N Weichtiere
Zusatzstoffe : 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefel, 6 Phosphate, 7 Süßungsmittel, 8 Nitropökelsalz, 9 Koffein, 10 chininhaltig, 11 Säuerungsmittel, 12 geschwärzt