

Antipastí - Vorspeisen

- 01 Carpaccio di Manzo con Rucola, Pinoli e Grana Padano^{G, H} 11,50 €
(mariniertes Rindfleisch auf Rucola mit Parmesan und Pinienkernen)
- 02 Vitello tonnato ^{2,3,B,J,D,K} 11,50 €
(dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern)
- 03 Antipasto Casina Rosa ^{2,3,4,5,6,G,I,J,B,K} 12,50 €
(gemischte Vorspeise nach Art des Hauses)
- 04 Antipasto misto per due persone ^{2,3,4,5,6,G,I,J,B,K} 18,00€
(Vorspeise für 2 Personen)
- 05 Prosciutto e Mozzarella di Bufala ^{2,G} 12,50 €
(Parmaschinken mit Büffelmozzarella auf Rucola und Kirschtomaten)

Insalate - Salate

- 07 Insalata di pomodori e tonno ^{2,D} 7,80 €
(Tomatensalat mit frischem Sellerie, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven)
- 08 Insalata con Caprino, noci e miele ^{2,G,H} 8,50 €
(Blattsalat mit Ziegenkäse, Nüssen und Honig)
- 09 Insalata primavera 6,50 €
(gemischter Salat mit Tomaten)
- 10 Insalata caprese di Bufala ^{2,G} 11,50 €
(Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)
- 12 Insalata Rucola, pomodorini e Grana Padano ^{2,G} 8,00 €
(Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan)

Zuppe- Suppen

14 Zuppa di pomodoro e Basilico ^{2,G,J} 6,50 €
(hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum)

15 Zuppa ai porcini e patate ^{2,4,G} 6,90 €
(hausgemachte Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Trüffelöl)

Primi piatti - Nudelgerichte

18 Spaghetti alla Pescatora ^{2,4,A,D,E,F,,N,J} 12,50 €
(mit verschiedenen Meeresfrüchten und Garnelen)

19 Spaghetti all' Italiana ^{2,A,F,G} 8,50 €
(mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Mozzarella)

20 Spaghetti alla Bella Donna ^{2,3,6,10,A,F,} 9,00 €
(mit Olive, Kapern, und Sardellen in Tomatensoße)

200 Spaghetti Carbonara ^{2,3,A,B,I,F,G} 9,00 €
(mit Bauchspeck, Ei und Parmesan)

21 Penne all'Amatriciana ^{2,3,A,F} 9,00 €
(mit Bauchspeck, Zwiebeln und scharfer Tomatensoße)

23 Penne alla Norma ^{2,A,F,G} 10,00 €
(mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und geriebenem Ricotta)

24 Penne al Gorgonzola e Radicchio ^{2,A,F,G} 10,00 €
(mit Gorgonzolasoße und Radicchio)

25 Penne alla Diavola ^{2,A,F} 8,00 €
(mit Knoblauch, scharfer Tomatensoße und Basilikum)

26 Tagliatelle della casa ^{2,4,A,F,G,H} 12,50 €
(mit Steinpilzen, Kalbfleisch, Kirschtomaten und Thymian)

27 Tagliatelle Salmone e Gamberi alla Vodka ^{2,4,A,E} 12,50 €
(mit Lachs, Garnelen in Wodkasahne)

- 28 Tagliatelle alla Portofino ^{2,4,A,E,F} 12,50 €
 (mit Garnelen, Zucchini ,Rucola und Kirschtomaten)
- 30 Tagliatelle tartufato^{2,3,4,A,F,G} 12,50 €
 (mit weißer Trüffelcreme, Sahne und Parmesan)
- 31 Gnocchi dello Chef^{2,3,4,A,F,G} 12,50 €
 (mit Rindfleischstreifen, Salbei, Ricotta und Parmesan)

Pasta al forno- überbackene Nudelsorten

- 34 Lasagne al forno ^{2,4,A,F,G,H} 9,50 €
 (mit Hackfleisch, Béchamelsoße und mit Mozzarella überbacken)
- 35 Gnocchi alla Sorrentina ^{2,G} 8,90 €
 (mit Tomatensauce und Basilikum, mit Mozzarella überbacken)

Carne - Fleischgerichte

Bei allen Fleischgerichten ist eine Tagesbeilage inklusive.

- 37 Bistecca al Whiskey e pepe nero^A 23,50 €
 (Entrecote vom Grill mit Whiskey-Pfeffer-Sauce)
- 38 Tagliata di manzo con Rucola, pomodorini e Grana 23,50 €
 (tranchiertes Entrecote auf Rucola mit Parmesan und Kirschtomaten)
- 39 Scaloppine ai funghi porcini tartufate ^{2,3,4,K,I,G} 19,50 €
 (Kalbfleisch mit Steinpilzen und weißer Trüffelcreme)
- 40 Saltimbocca alla Romana ^{2,3,4,K,I} 18,50 €
 (Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce)

Pesce- Fischgerichte

Bei allen Fischgerichten ist eine Tagesbeilage inklusive.

- | | |
|--|---------|
| 45 Gamberoni alla griglia ^{D,E}
(Riesengarnelen vom Grill) | 22,50 € |
| 47 Orata grigliata alle Erbe ^D
(Goldbrasse vom Grill mit verschiedenen Kräutern) | 22,50 € |
| 49 Misto di pesce per due ^{D,E}
(Fischplatte für zwei Personen mit Goldbrasse, Riesengarnelen und Lachsfilet) | 45,00 € |

Bruschette e Focaccie

- | | |
|---|--------|
| 54 Bruschetta Napoletana ^A
(geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum) | 6,50 € |
| 55 Crostini tartufati ^{2,4,G}
(geröstetes Brot mit weißer Trüffelcreme und Parmesan) | 7,50 € |

Pizze- Pizza

- | | |
|--|---------|
| 56 Pizza Margherita ^{2,A,C,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl) | 6,80 € |
| 57 Pizza quattro stagioni ^{2,3,6,A,C,G}
(mit Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Tomaten und Mozzarella) | 10,50 € |
| 58 Pizza Piccantissima ^{2,3,A,C,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Pepperoni) | 10,00 € |
| 59 Pizza Casina Rosa ^{2,A,C,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Spinat und Parmesan) | 9,80 € |
| 60 Pizza Rustica ^{2,3,A,C,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Rucola und Parmaschinken) | 12,50 € |

61	Pizza al` Ortolana ^{2,5,A,C,G}	10,50 €
	(mit Tomate, Mozzarella, Spinat, Artischocken, Champignons und Pepperoni)	
62	Pizza Pescatora ^{2,A,C,D,E,G,N}	11,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Meeresfrüchten)	
63	Pizza quattro formaggi ^{2,A,C,G}	9,50 €
	(mit vier Käsesorten)	
64	Pizza Tonno e Cipolla ^{2,A,C,D,G}	10,00 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln)	
65	Pizza Salami ^{2,A,C,G}	7,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella und Salami)	
66	Calzone Napoletana ^{2,A,C,G}	9,00 €
	(gefüllte Pizzatasche mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami)	
67	Pizza Antica ^{2,6,A,C,D,G,I}	9,00 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern, scharf gewürzt)	
68	Pizza B.R.N. ^{2,3,A,C,G}	10,50 €
	(mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und geraspeltem Parmesan)	
69	Pizza Tonino ^{2,3,9,A,C,G,I}	9,90 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Pilzen)	
70	Pizza Spinaci e Salmone ^{2,A,C,D,G}	11,50 €
	(mit Mozzarella, frischem Lachs, Spinat und Sahne)	
710	Pizza Piccola Capri ^{2,3,A,C,D,G}	11,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Shrimps, Rucola)	
720	Pizza Bella Italia ^{2,3,A,C,G,I}	10,50 €
	(mit Speck, Gorgonzola und frischen Tomaten)	
730	Pizza Zingara ^{2,A,C,G,I}	10,50 €
	(mit scharfer Salami, Artischocken, Kochschinken und Pepperoni)	
740	Pizza Regina ^{2,A,C,G,I}	8,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignon)	
750	Pizza Buffalina ^{2,A,C,G}	10,50 €
	(mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)	

Dolci della casa- Desserts des Hauses

71 Tiramisu` Classico ^{2,9,A,G} (hausgemachtes Mascarpone-Kaffeedessert)	6,50 €
72 Panna cotta ai Lamponi ^{1, 2, 11,G,H} (gestürzte Sahnecreme mit Himbeersauce)	6,50 €
73 Tartufo al cioccolato ^{1,2,A,G} (Trüffeleis mit Schoko- und Vanillegeschmack)	6,50 €
74 Fondente al cioccolato con gelato ^{1,2,A,G} (Schokoladentörtchen mit Vanilleeis)	6,80 €
52 Formaggio assortito ^{2,A,G} (Käsevariation mit Gorgonzola, Grana Padano, Caprino und Oliven)	10,50 €

Aperitivi- Aperitif

77 Martini 1, 4 (bianco/ rosso/ dry) ¹	5 cl	4,50 €
78 Aperol sprizz ¹	0,2l	6,00 €
79 Prosecco ^{1,1}	0, 1l	3,80 €
80 San Bitter ^{1, 4} (alkoholfrei)	0, 1 l	2,50 €

Longdrinks

81 Campari Orange ^{1, 2, 4}	0, 2 l	6,00 €
82 Campari Soda ^{1, 4}	0, 2 l	5,80 €
83 Cynar Soda ^{1,4}	0,2 l	5,80 €

alkoholfreie Getränke

85 Aqua Minerale St. Pellegrino	0,25 l	2,20 €
86 Aqua Minerale St. Pellegrino	0,75 l	5,50 €
87 Aqua Panna naturale	0,25 l	2,20 €
88 Aqua Panna naturale	0,75 l	5,50 €
89 Ginger Ale ^{1,4,10}	0,25 l	2,60 €
90 Bitter Lemon ^{1,3,4,8,10}	0,25 l	2,60 €
91 Tonic Wasser ^{1,4,8,10}	0,25 l	2,60 €
92 Fanta, Sprite, Coca Cola, Coke light, Mezzo Mix ^{1,3,4,9,12}	0,33 l	3,20 €
96 Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20 €
97 Apfelsaftschorle	0,4 l	3,80 €
98 Granini Säfte und Nektare (Orange, Apfel, Pfirsich, Kirsich, Banane)	0,2 l	2,50 €

Biere

99 Radeberger vom Fass	0,3 l	2,80 €
100 Radeberger vom Fass	0,4 l	3,80 €
101 Erdinger Kristall Weizen ^A	0,5 l	3,90 €
102 Erdinger Hefeweizen hell ^A	0,5 l	3,90 €
103 Erdinger Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	3,90 €
104 Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,00 €
105 Erdinger alkoholfrei ^A	0,5 l	3,90 €

Spirituosen

106 Fernet Branca ^{1,4,10}	4 cl	3,60 €
107 Amaro Averna ^{1,4,10}	4 cl	3,60 €
108 Amaro Ramazzotti ^{1,4,10}	4 cl	3,60 €
109 Amaro Montenegro ^{1,4,1}	4 cl	3,80 €
110 Sambuca Molinari) ^{1,4,10} (Anislikör)	2 cl	2,90 €
111 Amaretto ^{1,4,10} (Mandellikör)	2 cl	2,80 €
112 Vecchia Romagna ^{1,4,10} (Weinbrand)	2 cl	3,50 €
113 Limoncello ^{1,4,10} (Zitronenlikör)	2 cl	3,00 €
119 Dic'otto lune (Grappa)	2 cl 4 cl	6,50 € 12,00 €

Warme Getränke

117 Espresso ⁹	2,00 €
118 Doppio Espresso ⁹	3,60 €
120 Cappuccino ^{2,9}	2,80 €
121 Latte Macchiato ^{2,9}	3,20 €
123 Tee	2,50 €

Vini bianchi - offene Weißweine

124 Weißweinschorle ⁷	0,25 l	4,50 €
125 Pinot Grigio ⁷	0,25 l	5,50 €
(ausgewogene Frucht, zarte Säure, harmonisch)	0,5 l	10,00 €
126 Chardonnay ⁷	0,25 l	5,50 €
(helle Farbe, leicht blumige Note)	0,5 l	10,00 €
127 Bianco di Sicilia ⁷	0,25 l	5,00 €
(frische helle Farbe fruchtiges Bukett)	0,5 l	9,00 €

Vini rossi - offene Rotweine

129 Chianti D.O.C. ⁷	0,25 l	6,00 €
(rubinrot, schmelzige Frucht, zarte Fülle)	0,5 l	11,00 €
130 Montepulciano d'Abruzzo ⁷	0,25 l	6,00 €
(körperreich, wuchtig, ausgewogen)	0,5 l	11,00 €
131 Lambrusco ⁷	0,25 l	5,50 €
(frisch, fruchtig, lebendig)	0,5 l	10,00 €
133 Nero d'Avola ⁷	0,25 l	5,50 €
(körperreich, fruchtig, kräftige Farbe)	0,5 l	10,00 €

Vino rosè - offener Rosewein

134 Chiaretto Bardolino ⁷	0,25 l	5,00 €
(zarter Erdbeerduft, verspielte Säurestruktur)	0,5 l	9,00 €

Erläuterungen

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide

B = Eier

C = Erdnüsse

D = Fisch

E = Krebstiere

F = Lupine

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte

I = Schwefeldioxid/Sulfit

J = Sellerie

K = Senf

L = Sesamsamen

M = Sojabohnen

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsmittel

3 = Antioxidantien

4 = Geschmacksverstärker

5 = Chinin

6 = geschwärzt

7 = Phosphat

8 = Stabilisatoren

9 = Koffein

10 = Säuerungsmittel

11 = Süßstoff

12 = Phenylalanin

13 = Wachs