

APÉRITIVI

Martini^L <i>bianco, rosso, extra dry</i>	5cl	6,50 €
Sherry^{3,L} <i>medium, dry, cream</i>	5cl	6,50 €
Campari³-Soda <i>mit Mineralwasser</i>	5cl	7,90 €
Campari³-Orange <i>mit Orangensaft</i>	5cl	7,90 €
Campari³	5cl	6,50 €
Apérol³	5cl	6,50 €
Prosecco^L <i>italienischer Sekt, trocken</i>	0,10l	6,00 €
Prosecco-Aperol^{3,L} Spritz	0,20l	7,90 €
Prosecco-Holunder^{3,L} Spritz	0,20l	7,90 €

ANTIPASTI-VORSPEISEN

- | | | |
|----------|--|----------------|
| 1 | Caprese di Mozzarella di Bufala
Pomodorini e Basilico^G
<i>Büffelmozzarella mit Basilikum und Tomaten</i> | 12,50 € |
| 2 | Carpaccio di Manzo con Insalata di
Rucola e Parmigiano a Scaglie^G
<i>Rinder-Carpaccio</i>
<i>Rindfleisch aus Argentinien mit Rucola und Parmesan</i> | 13,90 € |
| 3 | Vitello Tonnato^D
<i>Feine Kalbsfleischscheiben</i>
<i>mit Thunfisch-Sauce und Kapern</i> | 13,90 € |
| 4 | Insalata Gamberetti di Avocado^B
<i>Flusskrebssalat mit Avocado, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten in Zitronen-Vinaigrette</i> | 16,90 € |
| 5 | Carpaccio di Zucchini con Pere,
Pinoli e Parmigiano^G
<i>Zucchini-Carpaccio mit Pinienkernen,
Birnen und Parmesan</i> | 12,50 € |
| 6 | Antipasto Paganini Spezial^{B,D,G}
<i>Büffelmilch-Mozzarella - Vitello Tonnato -
Rinder Carpaccio -Flusskrebssalat</i> | 15,90 € |
| 7 | Antipasti Misto^{B,D,G}
<i>nach Art des Hauses</i> | 12,90 € |

INSALATE - SALATE

Jeder Salat wird mit Tomaten und Gurken serviert

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 11 | Insalata Mista
<i>Gemischter Salat</i> | 7,90 € |
| 12 | Insalata con Pecorino^G
<i>Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven</i> | 9,90 € |
| 13 | Insalata di Stagione con Tonno^D
<i>Gemischter Salat der Saison mit Thunfischstücke und roten Zwiebeln</i> | 9,90 € |
| 14 | Insalata Pollo
<i>Gemischter Salat der Saison mit Hähnchenbruststreifen und Champignons</i> | 14,50 € |
| 15 | Insalata di Rucola^G
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesankäse</i> | 9,90 € |

MINESTRE - SUPPEN

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 21 | Crema al pomodoro^{A,G}
<i>Tomatensuppe</i> | 7,50 € |
| 22 | Zuppa di Pesce^{B,D,N}
<i>Edelfischsuppe</i> | 12,50 € |

LE PIZZE-PIZZA

30	Margherita^{A,G} <i>mit Tomatensauce und Käse</i>	10,00 €
31	Salame^{A,G} <i>mit Salami</i>	11,00 €
32	Prosciutto^{A,G} <i>mit Schinken</i>	11,00 €
33	Mozzarella di Bufala, Pomodorini e Basilico^{A,G} <i>mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	13,90 €
34	Hawaii^{A,G} <i>mit Schinken und Ananas</i>	11,90 €
35	Ortolana^{A,G} <i>mit gemischtem Gemüse</i>	11,90 €
36	Mista^{A,G} <i>mit Schinken, Salami, Champignon und Peperoni</i>	12,90 €
37	Rucola e Crudo^{A,G} <i>mit Rucolasalat, Rohschinken und Parmesan</i>	14,50 €
38	Quattro Formaggi^{A,G} <i>4 Käsesorten</i>	14,00 €
39	Tonno e Cipolla^{A,D,G} <i>mit Thunfischstücken und Zwiebeln</i>	12,90 €
40	Salmone^{A,D,G} <i>mit Lachs, Basilikum-Pesto und Knoblauch</i>	14,50 €
41	Gamberetti^{A,B,G} <i>mit Garnelen, Petersilie, Cherrytomaten und Knoblauch</i>	15,90 €
42	Salame Diavolo^{A,G} <i>mit scharfer Salami und rote Paprikastreifen</i>	13,90 €
43	Spinaci e Gorgonzola^{A,G} <i>mit Spinat und Gorgonzola</i>	13,50 €

FOCACCIA - BROT

50	Rosmarin^A	6,50 €
51	Salsa di Bruschetta^A	8,90 €
52	Gorgonzola^{A,G}	9,00 €

LE PASTE-NUDELGERICHTE

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | Spaghetti al Pomodoro^A
<i>mit Tomatensauce und Basilikum</i> | 10,50 € |
| 61 | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino^A
<i>mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoni, scharf</i> | 12,00 € |
| 62 | Spaghetti alla Carbonara^{A,C,G}
<i>mit Speck, Ei, Parmesan und Sahne</i> | 13,50 € |
| 63 | Spaghetti all' Amatriciana^A
<i>mit Speck, Zwiebeln und Petersilie in Tomatensauce</i> | 12,50 € |
| 64 | Penne Arrabbiata^A
<i>Kurze Nudeln mit Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch und scharfe Paprika</i> | 12,50 € |
| 65 | Penne con Punte di Filetto e Funghi^A
<i>Kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i> | 14,50 € |
| 66 | Penne al Gorgonzola con Broccoli^{A,G}
<i>Kurze Nudeln in Gorgonzolasauce und Brokkoli</i> | 13,00 € |
| 67 | Spaghetti con Scampi^{A,B}
<i>mit Scampi, Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum in leichter Tomatensauce</i> | 16,90 € |
| 68 | Tagliatelle con Petti di Pollo^A
<i>Hausgemachte breite Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Gemüse in leichter Tomatensauce</i> | 13,50 € |
| 69 | Tagliatelle Fatte in Casa con Salmone e Sedano^{A,I,B,D,G}
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs, Sellerie und Zwiebeln in Hummer-Sahnesauce</i> | 15,90 € |
| 70 | Tagliatelle Filetto di Maiale con Funghi^{A,G}
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen in Champignon-Sahnesauce</i> | 13,50 € |
| 71 | Penne all' Ortolana^A
<i>Kurze Nudeln mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce</i> | 12,50 € |
| 72 | Gnocchi Ripieni di Caprino e Tartufo in Crema al Parmigiano^{A,G}
<i>Gefüllte Kartoffelgnocchi mit Ziegenkäse und Trüffel in Parmesancreme</i> | 16,90 € |
| 73 | Tagliatelle al Nero di Seppia^{A,B,G} con Gamberetti, e Zafferano
<i>Schwarze hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Cherrytomaten in Safran-Sahnesauce</i> | 18,90 € |

PIATTO FORTE DI PESCE - FISCH

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse
und Rosmarin-Drillinge*

80	Filetto di Salmone alla Griglia^D <i>Frisches Filet vom norwegischen Lachs vom Grill</i>	21,00 €
82	Salmone con Gamberetti in Salsa di Aragosta^{D,G} <i>Frisches Filet vom norwegischen Lachs mit Shrimps in Hummersauce</i>	22,90 €
83	Gamberetti alla Griglia^B <i>Großgarnelen vom Grill</i>	26,90 €
84	Gamberetti al Pepe Rosa^B <i>Großgarnelen in Rosa-Pfeffersauce</i>	27,90 €
85	Luccio alla Cardinale^{D,G} <i>Gebratenes Zanderfilet mit Shrimps in Hummersauce</i>	23,90 €
86	Luccio al Limone^D <i>Gebratenes Zanderfilet in Zitronensauce</i>	22,90 €

DI VITELLO - VOM KALB

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse
und Rosmarin-Drillinge*

90	Filetto di Vitello con Funghi^G <i>Kalbsfiletmedaillons auf frischen Champignons in Sahnesauce</i>	20,90 €
91	Filetto di Vitello con Gorgonzola^G <i>Kalbsfiletmedaillons in Gorgonzolasauce</i>	22,90 €
92	Saltimbocca alla Romana^L <i>Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	21,90 €
93	Filetto di Vitello al Pizzaiola <i>Kalbsfiletmedaillons mit Oliven, Kapern in leichter Tomatensauce</i>	21,90 €

DI MANZO - VOM RIND

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Tagesgemüse
und Rosmarin-Drillinge*

100	Filetto al Gorgonzola^G <i>Rinderfilet in Gorgonzola-Sahnesauce</i>	35,50 €
101	Filetto Porcini <i>Rinderfilet mit gebratenen Steinpilz</i>	36,50 €
102	Filetto el Tartufo^G <i>Rinderfilet mit Trüffelcremesauce</i>	37,50 €
103	Filetto alla Griglia^G <i>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	34,50 €
104	Filetto alla Pepe Verde^G <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce</i>	35,50 €
105	Chateaubriand <i>Das beste Stück vom Rinderfilet</i>	82,00 €

BEVANDE CALDE - HEISSE GETRÄNKE

Espresso	Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,00 €
Espresso Corretto	Tasse	5,90 €
Kaffee	Tasse	3,50 €
Cappuccino ^G	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato ^G	Glas	4,50 €
Heiße Schokolade	Tasse	4,50 €
Tee <i>diverse Sorten</i>	Glas	3,20 €
Tee <i>mit Honig</i>	Glas	3,50 €
Grog ³ von 4cl Rum <i>Mischgetränk</i>	Glas	6,50 €

DOLCI - DESSERT

Tiramisú ^{C,G,4}	7,50 €
Panna Cotta ai Frutti di Bosco ^G	7,50 €
Tartufo mit Eierlikör ^{C,G,3}	8,50 €
Schoko-Soufflé mit Vanilleeis ^{C,G,3}	9,90 €

BEVANDE FREDDE - KALTE GETRÄNKE

Coca Cola ^{3,4}	0,20l	2,90 €	0,40l	4,90 €
Coca Cola light ^{3,4,6}	0,20l	2,90 €	0,40l	4,90 €
Fanta ^{3,6}	0,20l	2,90 €	0,40l	4,90 €
Sprite	0,20l	2,90 €	0,40l	4,90 €
Fassbrause ^A	0,20l	2,90 €	0,40l	4,90 €
Acqua Morelli <i>italienisches Mineralwasser</i>			Fl. 0,25l	3,20 €
Acqua Morelli <i>italienisches Mineralwasser</i>			Fl. 0,75l	6,50 €
Acqua Morelli <i>still</i>			Fl. 0,25l	3,20 €
Acqua Morelli <i>still</i>			Fl. 0,75l	6,50 €
Schweppes Tonic Water ²	0,20l	3,50 €	0,40l	5,20 €
Schweppes Bitter Lemon ²	0,20l	3,50 €	0,40l	5,20 €
Schweppes Ginger Ale ³	0,20l	3,50 €	0,40l	5,20 €
Apfelschorle <i>Mischgetränk</i>	0,20l	3,20 €	0,40l	4,90 €
Apfelsaft	0,20l	3,20 €	0,40l	4,90 €
Orangensaft	0,20l	3,20 €	0,40l	4,90 €
Kirschnektar	0,20l	3,20 €	0,40l	4,90 €
Bananennektar	0,20l	3,20 €	0,40l	4,90 €
Kandimalz ^A <i>Malztrunk</i>			Fl. 0,33l	3,20 €

BIRRE - BIERE

König Pilsener^A <i>Pils vom Fass</i>	0,30l	3,80 €
König Pilsener^A <i>Pils vom Fass</i>	0,50l	5,00 €
Köstritzer Schwarzbier^A <i>vom Fass</i>	0,30l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier^A <i>vom Fass</i>	0,50l	5,00 €
Bitburger^A <i>Pils vom Fass</i>	0,30l	3,80 €
Bitburger^A <i>Pils vom Fass</i>	0,50l	5,00 €
Benediktiner Weißbier^A <i>vom Fass</i>	0,30l	3,80 €
Benediktiner Weißbier^A <i>vom Fass</i>	0,50l	5,00 €
König Pilsener^A <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33l	3,80 €
Benediktiner Weißbier^A <i>dunkel</i>	Fl. 0,50l	5,00 €
Erdinger Kristall^A	Fl. 0,50l	5,00 €

BRANDY, WHISKEY & COGNAC

Vecchia Romagna³ <i>italienischer Brandy</i>	2 cl	6,50 €
Hennessy V.S.O.P. <i>Cognac</i>	2 cl	7,50 €
Ballantine's³	2 cl	7,50 €
Chivas Regal³ <i>12 years</i>	2 cl	8,50 €
Jack Daniel's Tennessee³	2 cl	7,50 €

KLARE

Wodka Absolut	2 cl	5,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	5,50 €
Schladerer Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Grappa Hausmarke	2 cl	5,50 €
Grappa Of Amarone Barrique	2 cl	10,50 €
Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	8,50 €

LIKÖRE & BITTER

Amaretto³	2 cl	5,50 €
Sambuca	2 cl	5,50 €
Baileys Irish Cream^{3,4,G}	2 cl	5,80 €
Batida de Coco^G	2 cl	6,00 €
Amaro Averna³	2 cl	5,50 €
Ramazzotti³	2 cl	5,50 €
Fernet Branca³	2 cl	5,50 €

LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin-Tonic²	<i>4 cl</i>	7,90 €
Bacardi-Cola^{3,4}	<i>4 cl</i>	7,90 €
Whisky-Cola^{3,4}	<i>4 cl</i>	8,90 €
Wodka Lemon²	<i>4 cl</i>	7,90 €
Batida de Coco - Kirschnektar⁶	<i>4 cl</i>	8,90 €
Pina Colada^{3,6}		8,90 €
Swimming Pool^{3,6}		8,90 €
Sex on the Beach^{3,9}		8,90 €
Virgin Colada⁶		8,90 €
Tequila Sunrise^{3,9}		8,90 €
Long Island Iced Tea^{3,4,9}		8,90 €
Zombie^{3,9}		8,90 €

VINI APERTI - OFFENE ITALIENISCHE WEINE

<i>Bianco</i>	<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>	<u>1,00l</u>
Pinot Grigio^L trocken	6,00 €	12,50 €	22,00 €
Chardonnay^L halbtrocken	6,00 €	12,50 €	22,00 €
Frizzantino^L lieblich	5,50 €	12,00 €	21,00 €
<i>Rosato</i>	<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>	<u>1,00l</u>
Rosato^L trocken	6,00 €	12,50 €	22,00 €
<i>Rosso</i>	<u>0,20l</u>	<u>0,50l</u>	<u>1,00l</u>
Chianti^L trocken	6,50 €	13,50 €	23,50 €
Nero d'Avola^L trocken	6,00 €	12,50 €	22,00 €
Lambrusco^L lieblich	5,50 €	12,00 €	21,00 €
Weinschorle^L	6,00 €		

Allergene & Zusatzstoffe: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, c) Eier und Erzeugnisse daraus, d) Fische und Erzeugnisse daraus, e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, g) Milch und Erzeugnisse daraus, h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, i) Sellerie und Erzeugnisse daraus, j) Senf und Erzeugnisse daraus, k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen und Erzeugnisse daraus, n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus, **Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

1) mit Süßungsmitteln 2) chininhaltig 3) mit Farbstoffen 4) koffeinhaltig 5) Taurin 6) mit Antioxidationsmitteln 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) mit Konservierungsstoffen 10) gewachst 11) geschwefelt 12) geschwärzt 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam) 14) mit Geschmacksverstärker

Alle Preise sind inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 **HAUPTSTADT MEDIEN**
Tel.: (030) 223 903 60 • 0162 190 34 89

QUALITÄTSWEINE

Vini Bianchi

Pinot Grigio Jermann IGT

ITALIEN - FRIAUL

100% Pinot Grigio

Fruchtig cremige Nase mit deutlichen Noten von Birnen, Quitten und Bananen, Honigmelone und Aprikosen. Exotische Früchte und feine Aromen.

Fruity, creamy nose with clear notes of pears, quinces and

Bananas, honeydew melon and apricots. Exotic fruits and fine aromas.

Fl. 0,75l 65,00 €

Gavi dei Gavi "Etichetta Nera" Gavi DOCG

LA SCOLCA - PIEMONTE

100% Cortese

Aus alten Reben, von Weinbergen mit niedrigen Erträgen gekeltert.

Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist er fein und raffiniert.

Pressed of historic vines from vineyards with a low yield.

Despite of its high concentration of aromas it is fine and subtle.

Fl. 0,75l 69,00 €

Langhe Arneis DOC

CORDERO DI MONTEZEMOLO - PIEMONTE

100% Arneis

Diese Piemonteser Spezialität zeichnet sich durch ihre außergewöhnlicher feine Frucht und den sortentypischen, harmonischen Geschmack aus.

This speciality from Piedmont distinguishes itself by an unusually fine fruit and a characteristical, harmonious taste.

Fl. 0,75l 45,00 €

Lugana I Frati DOC

CÁ DEI FRATI - LOMBARDEI

100% trebbiano di Lugana

Beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. Er lässt seine Mineralität durch eine feine Feuerstein-Note erkennen.

Impresses by its elegant, delicately fruity nature. It reveals its minerality through a fine note of flintstone

Fl. 0,75l 43,00 €

Vini Rosati

San Marzano Tramari Rosé

PRIMITIVO - SALENTO

100% primitivo

Leuchtet Rosa und duftet nach Urlaub. Volles Aroma von Erd- und Himbeere sowie Kirsche. Am Gaumen fruchtig und frisch.

Glow pink and smells like vacation. Full aroma of strawberries and raspberries as well as cherry. Fruity and fresh on the palate.

Fl. 0,75l 39,00 €

QUALITÄTSWEINE

Rosa dei Frati

CÁ DEI FRATI - LOMBARDEI

100% Barbera

Feiner Duft von Rosen und weißen Blüten, gepaart mit fruchtigen Aromen von Äpfeln und frischen hellroten Kirschen. Saftig und frisch im Aroma.

Fine scent of roses and white flowers, paired with fruity aromas of apples and fresh light red cherries. Juicy and fresh in aroma.

Fl. 0,75l **49,00 €**

Vini Rossi

Barolo DOCG Monfalletto

CORDERO DI MONTEZEMOLO - PIEMONT

100% Nebbiolo

Weich, saftig und blumig im Geschmack, mit wunderschön eingebundenen Tanninen und Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen.

Soft, juicy and floral taste, with beautifully integrated tannins and an aroma with hints of ripe red berries and spices.

Fl. 0,75l **115,00 €**

"Marchese Antinori" Chianti Classico DOCG Riserva

TENUTA TIGNANELLO - TOSKANA

90% Sangiovese, 10% Cabernet und andere rote Rebsorten

14 Monate im Barrique ausgebaut. Fruchtige Aromen mit vanilligen Nuancen, ein runder Geschmack und ein stabiles Tanningerüst.

Aged for 14 months in barriques. Fruity flavours with hints of vanilla, a full bodied taste and firm tannins.

Fl. 0,75l **89,00 €**

"Costasera" Amarone della Valpolicella Classico DOC

MASI - VENETIEN

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Intensives Bouquet mit Anklängen an Pflaumen- und Kirschmarmelade. Zarte Tannine und eine leichte Süße finden sich im langen und intensiven Finale.

Intensive flavours with hints of plum- and cherryjam. The long tasting and intensive finish shows tender tannins and a slight sweetness

Fl. 0,75l **119,00 €**

Montignanello Leonucci

100% Sagrantino

Intensives und brillantes Rubin, intensive Nase nach leichter Belüftung.

Blutorangengeschmack, leicht rauchig und kirschig, mit Brombeeren.

Intense and brilliant ruby, intense nose after light aeration. Blood orange flavor, slightly smoky and cherry, with blackberries.

Fl. 0,75l **120,00 €**

UNO Primitivo di Manduria DOC Riserva

100% Primitivo Italien - Apulien mit 97 Punkten

Samtig, weich und zart. Aroma von schwarzer und roter Frucht. Geschmack nach Eichenfass mit einem Nachhall von Beeren.

Velvety, soft and delicate. Aroma of black and red fruit. The taste after oak barrels with an aftertaste of berries.

Fl. 0,75l **39,00 €**

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Prosecco Valdo Marca Oro Brut VALDO - VENETIEN

100% Glera

Am Gaumen ist er schlank und freundlich, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und sehr feiner, angehaltender Perlage

On the palate friendly not to strong with very pleasant sweetness and fine sparkle.

Fl. 0,75l **36,00 €**

Laurent-Perrier Cuvee Rosé FRANKREICH

100% Pinot Noir

Aromen von roten Beeren und bemerkenswerter Frische.

Aromas of red berries and remarkable freshness.

Fl. 0,75l **139,00 €**

Veuve Clicquot Champagner Ponsardin Brut VEUVE CLICQUOT - CHAMPAGNE

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Kraftvoll und angenehm in der Nase;
fruchtige, würzige Komponenten im Abgang.

Powerfull and delicate in the nose; fruity and spicy elements in the finish.

Fl. 0,75l **120,00 €**

Moët & Chandon Champagner Brut Impérial

Moët & CHANDON - CHAMPAGNE

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Besticht durch seine leichte Fruchtigkeit und sein verführerisches Aroma.

Convinces with its light fruitiness and its alluring aroma.

Fl. 0,75l **120,00 €**

Moët & Chandon Champagner Rosé

Moët & CHANDON - CHAMPAGNE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Spontan und verführerisch, mit Aromen von Johannisbeeren und Walderdbeeren.

Spontaneous and alluring, with aromas of currants and woodland strawberries.

Fl. 0,75l **130,00 €**