

Sonderkarte

Carpaccio di Tonno ^(d) Carpaccio vom Thunfisch	19,90€
Scampi Casanova Ausgelöste Scampi mit frischen Tomaten und Champions in einer Cognac Hummer Sahnesoße	19,90€
Cape Sante gratinate ^(d) Gratinierte Jakobsmuscheln mit Champions und Scampi	21,50€

Tagliolini Astice ^(b) Hausgemachte Bandnudeln mit einem 1/2 frischen Hummer in Cognac Sahnesoße	31,50€
Tagliatelle Asparagi Hausgemachte Bandnudeln mit frischen grünen Spargel und Parmaschinken in Sahnesoße	19,50€
Spaghetti Don Nino ^(b,d) Spaghetti mit Venusmuscheln und Scampi in einer leichten Weißweinssoße	21,50€
Orechiette Salsiccia hausgemachte Daumennudeln mit Salsiccia in einer leicht pikanten Tomatensoße mit Fenchel-Geschmack und frischem Basilikum	17,90€

Pizza Patate 16,90€
mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Parmesankäse -
ohne Tomatensoße

Pizza Papa (b,d) 17,90€
mit Lachs und Gamberetti

Cotoletta di Vitello 33,90€
natur gegrilltes Kalbskotelett

Bistecca in Crosta di Pepe 33,50€
Rumpsteak in Pfefferkruste

Seezunge 36,90€

Seewolf 28,90€

Dorade 26,90€

Sepia 27,50€

Pesce Misto (b,d) 35,90€

Variation von gegrilltem frischen Fisch

Wir servieren Ihnen unseren frischen Fisch natürlich gegrillt in
Kombination mit frischen Kräutern und Knoblauch. Gerne im
Ganzen oder auf Wunsch für Sie filetiert.
Sprechen Sie uns einfach an.

Antipasti

Antipasto Italiano (b,d) Variation von verschiedenen Vorspeisen	16,90€
Funghi Ripieni di Gorgonzola Champions gefüllt mit Gorgonzola	13,90€
Lumache Fine Secolo (n) Weinbergschnecken in einer pikanten Tomatensoße	12,50€
Lumache della Nonna (n) Weinbergschnecken mit Champions in einer cremigen Sahnesoße	12,50€
Vitello Tonnato (d) rosa gegarter Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten serviert mit einer cremigen Thunfischsoße	16,90€
Caprese Kombination aus frischen Tomaten und Mozzarella	12,50€
Carpaccio della Casa hauchdünne Scheiben aufgeschnitten vom rohen Angusrind, serviert mit Parmesankäse	16,90€
Prosciutto e Melone Kombination aus Parmaschinken und Honigmelone	16,50€
Insalata di Mare (b,d) in Olivenöl und frischen Kräutern marinierte Meeresfrüchte	19,90€
Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahne verfeinert	9,50€

Insalata

Insalata Mista	8,90€
kleiner bunter gemischter Salat mit Oliven, Gurken und Tomaten	
Insalata Fine Secolo (d,g)	14,90€
großer gemischter Salat mit Käse-Schinken(1,2,3)-Rollen, Thunfisch, Ei und Artischocken	

Specialita di Pasta

Unsere Pasta wird zum Schluss mit Parmesankäse verfeinert, sollten Sie dies nicht wünschen geben Sie uns bitte Bescheid.

Spaghetti (a)

Spaghetti al Olio e Peperoncino	12,50€
in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino	
Spaghetti Amatriciana	14,50€
mit Zwiebeln, Speck in Tomatensoße, leicht pikant	
Spaghetti della Casa	17,90€
mit Filetspitzen und frischen Champions in einer herzhaften Sahnesoße	

Penne (a)

Penne al' Arrabiata 13,90€
mit Parmaschinken in einer pikanten Tomatensoße

Penne al Forno 14,90€
mit Schinken^(1,2,3), frischen Champions in einer Bolognese
Sahnesoße überbacken mit Mozzarella

Frische Tortellini (a)

Tortellini alla Panna 14,90€
mit Schinken^(1,2,3) in einer cremigen Sahnesoße

Tortellini Regina 14,90€
mit Spinat und frischen Champions in einer cremigen Sahnesoße

Gnocchi (a)

Gnocchi al Pomodoro e Basilico 14,90€
in Tomatensoße mit frischem Basilikum

Gnocchi Burro e Salvia 14,90€
in einer Butter-Salbei Soße

Panzerotti (a)

Teigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Ricottakäse

Panzerotti Mare e Monti (b) 16,90€
mit Steinpilzen, Crevetten in cremiger Sahnesoße

Panzerotti Giuseppe Verdi 16,90€
mit frischen Filetspitzen, Spinat und Champions in einer raffinierten Pernodsauce

Panzerotti Tiburtini 16,90€
mit frischen Spinat und Gorgonzola in milder Sahnesoße

Fettuccine (a)

Fettuccine Norvegese (b,d) 17,90€
mit frischem Lachs, Crevetten in einer fein abgeschmeckten Sahnesoße

Fettuccine Sotto Bosco 17,90€
mit Waldpilzen in einer traumhaften Trüffel-Sahnesoße

Pasta al Forno (a)

Lasagna 15,90€
mehrere Nudelblätter geschichtet mit Bolognese in einer cremigen Béchamelsoße mit Mozzarella überbacken

Cannelloni 15,90€
mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigrollen, überbacken mit Mozzarellakäse

Specialità di Carne

Carne di Vitello

Paillard alla Griglia	27,90€
Gegrillte Kalbsmedaillons naturbelassen mit frischen Kräutern	
Scaloppina al Limone	29,90€
Kalbsmedaillons geschmort in einer Zitronen-Weißweinsauce	
Scaloppina ai Funghi	29,90€
Kalbsmedaillons mit frischen Champions in einer feinen Sahnesauce	
Saltimbocca alla Romana	29,90€
gebratene Kalbsmedaillons kombiniert mit Schinken und Salbei, geschmort in einer leichten Weißweinsauce	

Bistecca - Rumpsteak

Bistecca alla Griglia	30,90€
natur gegrilltes Rumpsteak mit frischen Kräutern	
Bistecca Fine Secolo	33,90€
Rumpsteak gefüllt mit Spinat, Schinken (1,2,3) in einer cremig würzigen Gorgonzola Sahnesauce	

Filetto - Rinderfilet

Filetto alla Griglia natur gegrilltes Rinderfilet mit frischen Kräutern	31,90€
Filetto ai Galletti (Saison) zubereitet mit Pfifferlingen in einer cremigen Cognac-Demiglas Sahnesoße	35,90€
Filetto al Pepe Verde mit grünem Pfeffer in einer Cognac Sahnesoße	35,50€
Filetto ai Porcini zubereitet mit Steinpilze in cremiger Cognac-Demiglas Sahnesauce	35,90€

Sella d'Agnello - Lammrücken

Sella d'Agnello alle Erbe Lammkarree mit frischen Kräutern	36,90€
Cotoletta d'Agnello alle Erbe Lammkoteletts mit frischen Kräutern und feiner Buttersoße	36,90€

Pizza ^(a,g)

Margherita klassisch mit Tomate und Mozzarella	10,50€
Funghi e Salami Champions und Salami	12,50€
Gamberetti ^(b) Crevetten und Knoblauch	15,90€
Frutti di Mare ^(b,d) Meeresfrüchten und Knoblauch	17,90€
Portofino Parmaschinken und Parmesan	15,90€
Verdure frisches Gemüse	13,90€
Braccio di Ferro Spinat und Knoblauch	13,90€
Rucola e Parma Parmaschinken und Rucola	17,50€
Prosciutto e Funghi Schinken und Champions	12,50€
Quattro Formaggi 4 verschiedene Käsesorten	14,90€
Tonno e Cipolla ^(d) Thunfisch und Zwiebeln	12,90€
La Mamma Wir sagen, wie bei Mamma. Lassen Sie sich überraschen	13,90€
Quattro Stagioni 4 Jahreszeiten - Champions, Artischocken, Paprika und Schinken	13,90€

* Gerne Belegen wir Ihre Pizza nach Wunsch

Dolci
Desserts (g)

Tiramisu	9,50€
abwechselnde Schichten aus mit Kaffee beträufelten Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, mit wenig Amaretto verfeinert	
Zabaglione con Gelato alla Vaniglia	9,90€
frisch aufgeschlagene, warme Weinschaumcreme mit Bourbon Vanilleeis	
Panna Cotta	8,50€
italienische puddingähnliche Spezialität „gekochte Sahne“ mit Bourbon Vanille verfeinert	
Tartufo Nero	8,90€
halbgefrorener Schokoladencremetrüffel	
Tartufo Limoncello	8,90€
halbgefrorenen, mit Limoncello-Kern	

b- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / d- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse /
g- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / n- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
1-mit Farbstoff / 2 -mit Konservierungsstoff / 3-mit Antioxidationsmittel / a- glutenhaltiges Getreide

Alkoholfreie Getränke 0,2l

Coca-Cola, (4,5)	3,60€
Cola light, Cola Zero (4,5,6,7)	3,60€
Fanta/Sprite (5,9)	3,60€
Apfelschorle	3,60€
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	3,60€
Schleppers Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon (10)	3,60€
S. Pellegrino 0,75l	6,90€
Aqua Panna 0,75l	6,90€
S. Pellegrino, Aqua Panna 0,25l	3,60€

Biere

Stauder Pils, Pils Alkoholfrei 0,3l	3,60€
Stauder Radler, Stauder Radler alkoholfrei 0,3l	3,60€
Alster 0,3l	3,60€
Bolten Alt 0,3l	3,60€
Weizenbier / Weizenbier alkoholfrei 0,5l	5,30€
Malzbier	3,60€

Warme Getränke

Espresso	3,20€
Espresso doppio	4,50€
Espresso Macchiato	3,50€
Tasse Kaffee	4,50€
Capuccino	4,50€
Latte Macchiato	5,10€

Offene Weine 0,2l (1)

Pinot Grigio, Lugana, Weißburgunder	7,90€
Weißweinschorle	5,90€
Montepulciano, Primitivo, Lambrusco	7,90€

Wünschen Sie eine Flasche Wein? Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte oder empfehlen Ihnen persönlich etwas passendes.

Aperitivi

Bitterino, alkoholfrei 0,1l (2)	5,80€
Prosecco 0,1l	6,30€
Aperol Spritz 0,2l	8,50€
Martini Spritz 0,2l	8,50€
Campari, Soda/Orange 0,2l (2)	8,50€
Martini 5cl	5,50€

Liköre / Brandy / Cognac

Sambuca Molinari, Ramazotti, Averna, Fernet Branca Gin, Grappa	4,50€
Vecchia Romagna	5,90€

Weitere Getränke auf Anfrage