

Aperitivi *Apéritifs*

Martini <i>bianco, rosso oder dry</i>	5cl	5,50
Sherry <i>medium oder dry</i>	5cl	5,50
Punt e Mes ¹	4cl	5,50
Cynar ¹	4cl	5,50
Campari ¹ - Soda <i>mit Mineralwasser</i>	0,2l	6,50
Campari ¹ - Orange <i>mit Orangensaft</i>	0,2l	6,50
Prosecco di Valdobbiadene <i>italienischer Sekt, trocken</i>	0,1l	6,50
Prosecco-Aperol ¹	Glas	7,00
Aperol-Spritz <i>Aperol</i> ¹ <i>mit Prosecco und Mineralwasser</i>	0,2l	7,50
Hugo <i>Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze</i>	0,2l	7,50
Bitterino ¹ <i>alkoholfreier Aperitif, pur oder mit Mineralwasser</i>	0,1l	5,50

Antipasti *Vorspeisen*

Antipasto Misto „La Maremma“ <i>Vorspeisenvariation nach Art des Hauses</i>	13,50
Carpaccio di Manzo su Rucola e Parmigiano <i>Hauchdünne Scheiben vom Rohen Rinderfilet auf Rucola, mit Parmesanflocken bestreut</i>	15,50
Vitello Tonnato <i>Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce</i>	14,50
Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico <i>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum</i>	13,50
Lachs Carpaccio <i>mit rosa Pfeffer</i>	16,50
Rinder Tatar <i>mit Kapern, Pommery-Senf und roten Zwiebeln</i>	19,50

Zuppe Suppen

Crema di Pomodoro <i>Tomatencrèmesuppe</i>	6,50
Zuppa di Pesce <i>Fischsuppe nach mediterraner Art</i>	13,50
Minestrone <i>italienische Gemüsesuppe</i>	7,50
Bohnensuppe <i>mit Speck</i>	11,50

Insalate Salate

Insalata di Rucola, Parmigiano e Pomodorini e Pinoli <i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesankäse</i>	11,50
Insalata della Casa <i>Salat nach Art des Hauses mit Balsamico-Vinaigrette</i>	13,50
Insalata <i>mit Scampi und Steinpilzen</i>	19,50

Pasta Nudeln

Spaghetti al Pomodoro <i>mit Büffelmozzarella und Tomatensauce</i>	14,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <i>mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (pikant)</i>	11,50
Penne all'Arrabbiata <i>Kurze Nudeln mit pikanter Tomatensauce</i>	12,50
Tagliatelle con Punte di Filetto <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons</i>	14,50
Linguine con Scampi <i>Feine Bandnudeln mit Garnelen und Zucchiniestreifen</i>	18,50
Tagliatelle Lachs <i>mit Zwiebeln und Dill in leichter Hummer-Sahnesauce</i>	17,50
Gnocchi <i>mit Trüffel und Ziegenkäse</i>	22,50

Pesce *Fisch*

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

Scampi alla Siciliana <i>gebratene Großgarnelen nach sizilianischer Art mit Olivenöl, Knoblauch und Cherrytomaten</i>	26,50
Scampi Calvados <i>gebratene Großgarnelen mit Apfel-Calvados-Sauce</i>	26,50
Scampi alla Zafferano <i>gebratene Großgarnelen in Safrancrème und Minze</i>	26,50
Scampi alla Griglia <i>Großgarnelen vom Grill</i>	26,50
Wildlachs nach Wunsch	24,50
Havelzander <i>mit Olivenkruste in Chardonnay-Thymiansauce</i>	24,50
Riesen Wild Gambas <i>mit pikantem Tagliolini</i>	32,50

Sehr geehrte Gäste,

**unser Ristorante bietet Ihnen täglich frische Fischspezialitäten
aus Fluss und Meer.**

**Bitte informieren Sie sich an unserer Vitrine über unser
tagesaktuelles Angebot an frischen Fischen, Krustentieren
und Meeresfrüchten.**

**Das Personal gibt Ihnen Empfehlungen und berät Sie bei der
Auswahl des passenden Weins, der Küchenchef erfüllt gerne Ihre
Wünsche!**

Carne Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

Angus Filetto di Manzo alla Griglia <i>argentinisches Filetsteak vom Grill</i>	29,50
Angus Filetto di Manzo al Pepe verde <i>argentinisches Filetsteak mit grüner Pfeffersauce</i>	32,50
Angus Filetto Gorgonzola <i>mit Walnüssen</i>	32,50
Scaloppa Milanese <i>paniertes Kalbschnitzel nach Mailänder Art mit Preiselbeeren</i>	24,50
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	23,50
Scaloppine di Vitello alla Sorrentina <i>Kalbsmedaillons mit Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	24,50
Filetto di Vitello alla Senape <i>Kalbsfiletmedaillons mit Pommery-Senf, Kapern und Feigen</i>	24,50
Filetto di Vitello al Marsala <i>Kalbsfiletmedaillons im Speckmantel, mit Pinienkernen und MarsalasaUCE</i>	26,50

Formaggi Käse

Formaggi Misti <i>Auswahl an italienischem Käse, serviert mit Fruchtsenf</i>	13,50
--	--------------

Dolci Desserts

Tiramisu	7,50
Panna Cotta <i>Sahnedessert mit Waldfruchtsauce</i>	7,50
Crème brûlée	7,50

Bevande calde Warme Getränke

Kaffee Hag	Tasse	3,00
Kaffee	Tasse	3,00
Espresso	Tasse	3,00
Doppio Espresso	Tasse	5,50
Espresso Corretto	Tasse	5,50
Latte Macchiato	Glas	5,00
Cappuccino	Tasse	3,50
Ciocolata calda	Tasse	4,50
Tee <i>verschiedene Sorten</i>	Tasse	3,50

Bevande fredde

Alkoholfreie Getränke

Selters Leicht <i>Mineralwasser medium</i>	F1. 0,25l	3,50
Selters Leicht <i>Mineralwasser medium</i>	F1. 0,75l	6,00
Selters Naturell <i>stilles Mineralwasser</i>	F1. 0,25l	3,50
Selters Naturell <i>stilles Mineralwasser</i>	F1. 0,75l	6,00
San Pellegrino	F1. 0,75l	6,50
Panna	F1. 0,75l	6,50
Coca-Cola ^{1, 2}	0,2l	4,00
Coca-Cola Light ^{1, 2, 6}	0,2l	4,00
Fanta ^{1, 4}	0,2l	4,00
Spezi ^{1, 2, 4}	0,2l	4,00
Schweppes Tonic Water ³	F1. 0,2l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ³	F1. 0,2l	4,00
Schweppes Ginger Ale ^{1, 7}	F1. 0,2l	4,00
Malztrunk	F1. 0,33l	4,00
Apfelsaft	0,2l	4,00
Orangensaft	0,2l	4,00
Kirschnektar	0,2l	5,00
Tomatensaft	0,2l	5,00
Saftschorle <i>Mischgetränk</i>	0,2l	4,00

Birre *Bier*

Radeberger Pilsner <i>vom Fass</i>	0,3l	4,00
Schöfferhofer Weizenbier <i>Kristall, Hefe oder Hefe alkoholfrei</i>	Fl. 0,5l	5,00
Berliner Weiße mit Schuss <i>rot oder grün</i> ¹	Fl. 0,33l	5,00
Clausthaler extra herb <i>alkoholfreies Bier</i>	Fl. 0,33l	4,00

Akholici *Spirituosen*

Malteserkreuz Aquavit	2cl	5,00
Russischer Wodka	2cl	5,00
Grey Goose	2cl	8,50
Williamsbirne von Ziegler	2cl	8,50
Calvados Calvador X.O.	2cl	8,50
Grappa Hausmarke	2cl	5,50

**Für Grappa-Liebhaber:
Wir bieten ca. 100 verschiedene Grappa
und Distilento Sorten aus ganz Italien an.
Bitte fragen Sie nach unserer separaten Grappa-Karte!**

Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,2l aufgefüllt

Wodka - Bitter Lemon ³	4cl	9,50
Whisky ³ - Cola ^{1,2}	4cl	9,50
Gin - Tonic ³	4cl	9,50
Cuba Libre ^{1,2}	4cl	9,50

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna <i>Italienischer Brandy</i>	2cl	5,50
Rémy Martin V.S.O.P.	2cl	8,50
Hennessy Fine de Cognac	2cl	9,50
Hennessy X.O.	2cl	15,50

Liquori e Amari *Liköre & Bitter*

Sambuca Molinari	2cl	4,50
Amaretto Disaronno	2cl	4,50
Limoncello ¹	2cl	4,50
Ramazotti	2cl	4,50
Amaro Averna	2cl	4,50
Fernet Branca	2cl	4,50

ALLE PREISE IN EURO INKL. BEDIENUNG & MWST.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff,
5) mit Antioxydationmittel, 6) mit Cyclamat und Aspartam, enthält eine
Phenylalalinquelle, 7) mit Ingwerauszug, 8) geschwärzt