

---

---

# Zuppe

---

---

- Crema di Pomodoro** <sup>G</sup> ..... 6,5  
Tomaten-Crèmesuppe  
*tomato cream soup*
- Minestrone** <sup>G, I</sup> ..... 7,5  
frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse  
*fresh Italian vegetable soup with parmesan cheese*
- Zuppa di Patate e Tartufo** <sup>A, G</sup> ..... 8,5  
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl  
*potato soup with truffle oil*

---

---

# Antipasti

---

---

- Antipasto dello Chef** <sup>D, E, F, F, G, H, I, L</sup> ..... 14,5  
Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella mit Tomate,  
gegrilltes und eingelegtes Gemüse, gebratene Pilze und vieles mehr  
*beef carpaccio, vitello tonnato, mozzarella with tomato,  
grilled and pickled vegetables, fried mushrooms and much more*
- Burrata e Pomodoro** <sup>G</sup> ..... 13,5  
italienischer Frischkäse mit Datteltomaten & frischem Basilikum auf Rucola  
*Italian cream cheese with date tomatoes and fresh basil on rucola*
- Carpaccio di Tonno** <sup>D, J</sup> ..... 13,5  
Thunfisch-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone und rosa Pfeffer  
*tuna carpaccio with olive oil, lemon and pink pepper*
- Carpaccio di Manzo** <sup>G, J</sup> ..... 13,5  
hauchdünne Scheiben vom rohem Rinderfilet mit  
Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesankäse  
*thin slices of raw beef with lemon, olive oil,  
rocket salad and grated Parmesan cheese*
- Carpaccio di Salmone** <sup>D, J</sup> ..... 13,5  
hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs mit Zitronenvinaigrette  
*thin slices of fresh salmon with lemon vinaigrette*
- Vitello Tonnato** <sup>C, D, G, J</sup> ..... 14,5  
dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème  
*thin slices of veal with capers in tuna cream*

---

---

# Insalate

---

---

Alle Salate werden mit Olivenöl & Balsamico-Essig angerichtet. <sup>A, C, J, L</sup>  
*All salads are served with olive oil and balsamic vinegar.*

- Insalata verde**.....8,5  
gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten  
*mixed salad with cherry tomatoes*
- Rucola e Parmigiano** <sup>G</sup> ..... 11,5  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse  
*rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese*
- Insalata con Scampi** <sup>B, G</sup> ..... 18,5  
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Fenchel und Parmesankäse  
*mixed salad with fried prawns, fennel and parmesan cheese*
- Insalata con Filetti di Manzo** <sup>G</sup> ..... 18,5  
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse  
*mixed salad with fried strips of beef and parmesan cheese*

---

---

# Pasta

---

---

- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** <sup>A, C</sup> ..... 12,5  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)  
*with garlic, olive oil and peperoncini (hot)*
- Pappardelle con Pomodori secchi e rucola** <sup>A, C, G, L</sup> ..... 12,5  
breite Bandnudeln mit getrockneten Tomaten und Rucola  
in Kräutersauce  
*wide ribbon pasta with dried tomatoes and rocket salad  
in herb sauce*
- Pennette all'Arrabbiata** <sup>A, C, G</sup> ..... 13,5  
pennette mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce  
*penne with garlic in spicy tomato sauce*
- Linguine alla Puttanesca** <sup>A, C, G, L</sup> (pikant) ..... 12,5  
Linguine mit frischem Gemüse in kräftig-würziger Tomatensauce  
*linguine with fresh vegetables in spicy tomato sauce*
- Gnocchi alla Sorrentina** <sup>A, C, G</sup> ..... 14,5  
Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce  
*potato noodles with mozzarella and basil in tomato sauce*
- Tagliatelle al Salmone** <sup>A, D, G, L</sup> ..... 16,5  
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Kräutersauce  
*ribbon noodles with fresh salmon and zucchini in herb sauce*
- Pennette con Filetti** <sup>A, C</sup> ..... 17,5  
mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons  
in eigener Sauce  
*penne with beef fillet tips and  
mushrooms in own sauce*
- Linguine alla Jacques** <sup>A, C, G, L</sup> ..... 17,5  
Linguine mit Garnelen und frischem Gemüse  
in cremiger Weißweinsauce  
*Linguine with prawns and fresh vegetables  
in creamy white wine sauce*

---

---

# Pesce

---

---

- Filetto di Orata all'Erbe** <sup>D, G, I</sup> ..... 24,5  
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch  
*sea bream fillet with rosemary, garlic and cherry tomatoes*
- Salmone alla Griglia** <sup>D, I</sup> ..... 24,5  
frisches Lachsfilet vom Grill  
*fresh grilled salmon fillet*
- Salmone in Crosta** <sup>A, D, G, I, J</sup> ..... 26,5  
frisches Lachsfilet auf Pommery-Senf sauce  
*fresh salmon fillet on Pommery mustard sauce*
- Luccioerperca al Burro** <sup>A, D, G, I, J</sup> ..... 25,5  
gebratenes Zanderfilet mit Kapern in Buttersauce  
*fried zander fillet with capers in butter sauce*
- Luccioerperca alla Cardinale** <sup>A, B, D, G, I, N, 1, 9, 13</sup> ..... 26,5  
Zanderfilet mit Shrimps in Hummersauce  
*zander fillet with prawns in lobster sauce*
- Scampi alla Griglia** <sup>A, B, G, I, J</sup> ..... 30,5  
5 Großgarnelen vom Grill mit Olivenöl, Kirschtomaten und Knoblauch  
*5 grilled king prawns with olive oil, cherry tomatoes and garlic*
- Scampi al Pepe verde** <sup>A, B, G, I, J, L</sup> ..... 32,5  
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce  
*5 king prawns with green pepper on cognac cream sauce*
- Scampi al Vino Bianco** <sup>A, B, G, I, J, L</sup> ..... 32,5  
5 Großgarnelen in Knoblauch-Kräuter-Weißweinsauce  
*5 king prawns on garlic-herb-white wine sauce*

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.  
*All fish dishes served with day supplement.*

---

---

Wir haben stets weitere frische Fische im Angebot wie:  
Seezunge, Dorade, Steinbutt, Seeteufel, Loup de Mer oder  
Riesen-Gamberoni, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.  
Fragen Sie bitte unsere Kellner!

*We always have more fresh fish on offer as:  
sole, sea bream, turbot, monkfish, sea bass or  
giant gamberoni that we like to cook to your liking.  
Please ask our waiter!*

---

---

## Carne

---

---

- Scaloppine di Vitello al Limone** <sup>A, G, I</sup> ..... 26,5  
zartes Milchkalbsfiletmedaillons in Zitronensauce  
*milk veal fillet medallions in lemon sauce*
- Saltimbocca alla Romana** <sup>A, I, J, L</sup> ..... 27,5  
zartes Milchkalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und  
Salbei in Weißweinsauce  
*milk veal fillet medallions with Parma ham and sage  
in a white wine sauce*
- Filetto di Vitello al Pepe verde** <sup>A, G, I, J</sup> ..... 30,5  
zartes Milchkalbsfilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce  
*milk veal fillet in cognac green pepper sauce*
- Mare e Monti** <sup>A, B, G, I, J</sup> ..... 33,5  
Argentinisches Rinderfilet auf Barolosauce und drei Großgarnelen  
mit Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce  
*Argentinean beef fillet on Barolo sauce and two king prawns  
with cognac green pepper sauce*
- Maltagliato di Filetto al Barolo** <sup>A, G, I, J, L</sup> ..... 33,5  
Ochsenfilet vom Grill auf Barolosauce  
*grilled ox fillet on Barolo sauce*
- Costolette d'Agnello alla Griglia** <sup>A, G, I, J</sup> ..... 30,5  
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Cherrytomaten,  
Rosmarin und Knoblauch  
*grilled cutlets of lamb with cherry tomatoes, rosemary and garlic*
- Filetto di Manzo alla Griglia** <sup>A, G, I, J</sup> ..... 30,5  
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
*grilled Argentinean beef fillet with herb butter*
- Filetto di Manzo al Forno** <sup>A, G, I, J</sup> ..... 32,5  
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken  
*Argentinean beef fillet with gorgonzola au gratin*
- Chateaubriand ab 2 und mehr** <sup>A, G, I, J</sup> ..... pro Person 34,5  
mit grünem Pfeffer und Barolosauce  
*with green pepper and Barolo sauce*

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.  
*All meat dishes are served with daily supplement.*

---

---

Bitte fragen Sie nach unseren leckeren

## Desserts

Täglich frisch für Sie zubereitet!

*Please ask for our delicious desserts. Daily freshly prepared for you!*

# Getränke

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,7
Espresso koffeinfrei	Tasse	2,9
Caffè <sup>2</sup>	Tasse	2,9
Cappuccino <sup>2, G</sup>	Tasse	3,2
Latte Macchiato <sup>2, G</sup>	Glas	3,8
Tee	Glas	3,9
verschiedene Sorten		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	3,0
Fanta <sup>1, 3, 5, 9</sup>	0,2 l	3,0
Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	3,0
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,9
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6,9
Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	3,2
Tonic Water <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	3,2
Ginger Ale <sup>1, 4</sup>	Fl. 0,2 l	3,2

## SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	3,4
Orangensaft	0,2 l	3,4

## APERITIFS

Martini <sup>1, 12</sup>	5 cl	5,5
bianco, rosso oder dry		
Sherry Sandeman <sup>12</sup>	5 cl	5,5
medium oder drys		
Prosecco <sup>12</sup>	0,1 l	6,0

## BIER

Radeberger Pils <sup>A</sup> vom Fass 0,2 l	2,9
Radeberger Pils <sup>A</sup> vom Fass 0,3 l	3,9
Weizenbier Kristall <sup>A</sup> Fl. 0,5 l	5,8
Hefeweizenbier <sup>A</sup> Fl. 0,5 l	5,8
Weizenbier alkoholfrei <sup>A</sup> Fl. 0,5 l	5,8
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup> Fl. 0,33 l	3,5

## LIKÖRE & BITTER

Amaretto Disaronno <sup>1, H</sup>	4 cl	5,5
Sambuca Molinari	4 cl	5,5
Limoncello <sup>1</sup>	4 cl	5,5
Baileys Irish Cream <sup>1, 2</sup>	4 cl	5,5
Ramazzotti	4 cl	5,5
Amaro Averna <sup>1</sup>	4 cl	5,5
Fernet Branca	4 cl	5,5

## SPIRITUOSEN

Absolut Vodka <sup>A</sup>	4 cl	5,5
Linie Aquavit	4 cl	5,5
Schladerer Himbeergeist	4 cl	5,5
Schladerer Williamsbirne	4 cl	5,5
Jack Daniels <sup>A</sup>	4 cl	5,5

## LONGDRINKS

Campari-Orange/Soda <sup>1</sup>	0,2 l	8,5
Gin-Tonic <sup>4, 8</sup>	0,2 l	8,5
Wodka-Lemon <sup>A, 3, 4, 8</sup>	0,2 l	8,5
Cuba Libre <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	8,5
Hugo <sup>12</sup>	0,2 l	8,5
Aperol Spritz <sup>1, 8, 12</sup>	0,2 l	8,5

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca 0,2 l aufgefüllt. Die Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen, von 4 cl bis 15 cl.

**Allergene:** **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
**B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse  
**D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse  
**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfit · **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus  
**Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel  
**5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig  
**9** Stabilisatoren · **12** enthält Sulfit · **13** Geschmacksverstärker · \* Frischfleischgewicht

**allergens:** **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)  
**B** contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products  
**D** contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products  
**F** contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)  
**H** contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · **I** contains celery or celery products  
**J** contains mustard or mustard products · **K** contains sesame seeds or sesame seeds products  
**L** contains sulfur dioxide and sulphites · **N** molluscs (mollusks) or products thereof  
**additives:** **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent  
**5** with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers  
**12** contains sulfite · **13** flavor enhancers · \* fresh weight

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt. · All prices include tax and service.