
Zuppe

- Crema di Pomodoro** ^G 6,5
Tomaten-Crèmesuppe
tomato cream soup
- Minestrone** ^{G, I} 7,5
frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse
fresh Italian vegetable soup with parmesan cheese
- Zuppa di Patate e Tartufo** ^{A, G} 9,0
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl
potato soup with truffle oil
- Zuppa di Pesce** ^{A, D} 22,5
mit verschiedenen Fischarten und Scampis
with different fish varieties and scampis

Antipasti

- Antipasto dello Chef** ^{B, D, E, F, F, G, H, I, L, N} 14,5
Vorspeiseteller nach Art des Hauses
appetizers plate of the house
- Burrata e Pomodoro** ^G 13,5
italienischer Frischkäse mit Tomaten und frischem Basilikum auf Rucola
Italian cream cheese with tomatoes and fresh basil on rucola
- Carpaccio di Tonno** ^{D, J} 13,5
Thunfisch-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone und rosa Pfeffer
tuna carpaccio with olive oil, lemon and pink pepper
- Carpaccio di Manzo** ^{G, J} 13,5
hauchdünne Scheiben vom rohem Rinderfilet mit
Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobelm Parmesankäse
*thin slices of raw beef with lemon, olive oil,
rocket salad and grated Parmesan cheese*
- Carpaccio di Salmone** ^{D, J} 13,5
hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs mit Zitronenvinaigrette
thin slices of fresh salmon with lemon vinaigrette
- Vitello Tonnato** ^{C, D, G, J} 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. ^{A, C, J, L}
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** ^G 11,5
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse
rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese
- Insalata con Scampi** ^{B, G} 16,5
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Fenchel und Parmesankäse
mixed salad with fried prawns, fennel and parmesan cheese
- Insalata con Filetti di Manzo** ^G 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** ^{A, C} 12,5
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)
with garlic, olive oil and peperoncini (hot)
- Pappardelle con Pomodori secchi** ^{A, C, G, L} 12,5
breite Bandnudeln mit getrockneten Tomaten in Kräutersauce
wide ribbon pasta with dried tomatoes in herb sauce
- Penne all'Arrabbiata** ^{A, C, G} 13,5
kurze Nudeln mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
short noodles with garlic in spicy tomato sauce
- Linguine alla Puttanesca** ^{A, C, G, L} 12,5
Linguini mit frischem Gemüse in kräftig-würziger Tomatensauce
(pikant)
linguine with fresh vegetables in spicy tomato sauce
- Gnocchi alla Sorrentina** ^{A, C, G} 14,5
Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
potato noodles with mozzarella and basil in tomato sauce
- Tagliatelle al Salmone** ^{A, D, G, L} 16,5
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Kräutersauce
ribbon noodles with fresh salmon and zucchini in herb sauce
- Hausgemachte Maccharoni** ^{A, C} 17,5
mit Rinderfiletspitzen, Aubergine und Käse in Demi-Glace-Creme
*homemade maccharoni with beef fillet tips,
aubergine and cheese in half glaze cream*
- Linguine alla Jacques** ^{A, C, G, L} 17,5
dünne Spaghetti mit Garnelen und frischem Gemüse in Weißweinsauce
thin spaghetti with prawns and fresh vegetables in white wine sauce

Pesce

- Filetto di Orata all'Erbe** ^{D, G, I} 23,5
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch
sea bream fillet with rosemary, garlic and cherry tomatoes
- Salmone alla Griglia** ^{D, I} 23,5
frisches Lachsfilet vom Grill
fresh grilled salmon fillet
- Salmone in Crosta con Porcini** ^{A, D, G, I, J} 26,5
frisches Lachsfilet mit Steinpilzen überbacken mit Pommery-Senfsauce
fresh salmon fillet with porcini baked with Pommery mustard sauce
- Luccioerperca al Burro** ^{A, D, G, I, J} 24,5
gebratenes Zanderfilet mit Kapern in Buttersauce
fried zander fillet with capers in butter sauce
- Luccioerperca alla Cardinale** ^{A, B, D, G, I, N, 1, 9, 13} 26,5
Zanderfilet mit Shrimps in Hummersauce
zander fillet with prawns in lobster sauce
- Scampi alla Griglia** ^{A, B, G, I, J} 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** ^{A, B, G, I, J, L} 32,5
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce
5 king prawns with green pepper on cognac cream 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** ^{A, G, I} 26,5
Kalbsfiletmedaillons in Zitronensauce
veal fillet medallions in lemon sauce
- Saltimbocca alla Romana** ^{A, I, J, L} 27,5
Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
veal fillet medallions with Parma ham and sage in a white wine sauce
- Filetto di Vitello al Pepe verde** ^{A, G, I, J} 30,5
Kalbsfilet in grüner Pfeffersauce
veal fillet in green pepper sauce
- Mare e Monti** ^{A, B, G, I, J} 32,5
Argentinisches Rinderfilet und Großgarnelen mit verschiedenen Saucen
Argentinean beef fillet and king prawns with different sauces
- Maltagliato di Filetto al Barolo** ^{A, G, I, J, L} ca. 350 g * 33,5
Ochsenfilet vom Grill mit Steinpilzen in Barolosauce
grilled ox fillet with porcini in Barolo sauce
- Costolette d'Agnello alla Griglia** ^{A, G, I, J} 30,5
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch
grilled cutlets of lamb with rosemary and garlic
- Filetto di Manzo alla Griglia** ^{A, G, I, J} ca. 280 g * 30,5
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
grilled Argentinean beef fillet with herb butter
- Filetto di Manzo al Forno** ^{A, G, I, J} ca. 280 g * 32,5
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken
- Chateaubriand für 2 und mehr** ^{A, G, I, J} ...ca. 350 g * **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 ²	Tasse	2,7
Espresso koffeinfrei	Tasse	2,9
Caffè ²	Tasse	2,9
Cappuccino ^{2, G}	Tasse	3,2
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	3,8
Tee	Kännchen	3,9
verschiedene Sorten		

BIER

Radeberger Pils ^A vom Fass 0,2 l	2,9
Radeberger Pils ^A vom Fass 0,3 l	3,9
Weizenbier Kristall ^A Fl. 0,5 l	6,0
Hefeweizenbier ^A Fl. 0,5 l	6,0
Weizenbier alkoholfrei ^A Fl. 0,5 l	6,0
Alkoholfreies Bier ^A Fl. 0,33 l	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,0
Coca-Cola Zero ^{1, 2, 4, 6}	0,2 l	3,0
Fanta ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,0
Sprite ⁴	0,2 l	3,0
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,9
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6,9
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	Fl. 0,2 l	3,2
Tonic Water ^{4, 8}	Fl. 0,2 l	3,2
Ginger Ale ^{1, 4}	Fl. 0,2 l	3,2

LIKÖRE & BITTER

Amaretto Disaronno ^{1, H}	4 cl	4,9
Sambuca Molinari	4 cl	4,9
Limoncello ¹	4 cl	5,5
Baileys Irish Cream ^{1, 2}	4 cl	5,5
Ramazotti	4 cl	5,5
Amaro Averna ¹	4 cl	5,5
Fernet Branca	4 cl	5,5

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,8
Orangensaft	0,2 l	2,8

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka ^A	4 cl	5,5
Linie Aquavit	4 cl	5,5
Schladerer Himbeergeist	4 cl	5,5
Schladerer Willmsbirne	4 cl	5,5
Jack Daniels ^A	4 cl	5,5

APERITIFS

Martini ^{1, 12} bianco, rosso oder dry	5 cl	5,5
Sherry Sandeman ¹² medium oder drys	5 cl	5,5
Prosecco ¹²	0,1 l	6,0

LONGDRINKS

Campari-Orange/Soda ¹	0,2 l	8,5
Gin-Tonic ^{4, 8}	0,2 l	8,5
Wodka-Lemon ^{A, 3, 4, 8}	0,2 l	8,5
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	0,2 l	8,5
Hugo ¹²	0,2 l	8,5
Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	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 Sulfite · **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 Sulfite · **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.