



Speisekarte zur Selbstabholung

Antipasti Vorspeisen Starters

Vitello Tonnato (D) dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern - thin slices of cooked veal with tuna sauce and capers	€ 14,00
Caprese (G) Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum - Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	€ 12,50
Culatello Prosciutto (1, 2, 6) roher Schinken (mit Fettrand) /- raw ham	€ 13,00
Carpaccio di Manzo con Rucola, Grana Padano e olio di Tartufo € 13,50 Carpaccio vom Rind mit Rucola, Grana Padano und Trüffelöl (G) - Carpaccio of beef with rocket, Grana Padano and truffle oil	
Burrata con Culatello Prosciutto (G, 1, 2, 6) Burrata (sehr cremige Mozzarella) mit rohem Schinken (mit Fettrand) - Burrata mozzarella with raw ham	€ 16,00
Antipasto Vegetariano Vegetarische Vorspeise /- Vegetarian starter	€ 13,00
Insalata di Polpo con finocchio e arancia (N) Tintenfischsalat mit Fenchel und Orangen - Salad of octopus with fennel and oranges	€ 15,50
Antipasto Misto (Gemischte Vorspeise – Medley of starters) (B, D, G, N, 1, 2, 6) klein (small portion)	€ 22,00 € 15,50
Vitello T., Culatello Schinken, Riesengarnele in Knoblauch, Pulposalat, Gemüse, Büffelmozzarella - Vitello Tonnato, Culatello ham, giant prawns in garlic, octopus salad, vegetables, buffalo mozzarella	
Baby Calamari piccanti (N) Pikante Baby Calamari (scharf) - Piquant baby calamari	€ 15,50
Formaggio Caprino con foglio di fillo miele, insalata mista e salsa ai lamponi (A1) Ziegenkäse mit Filoteig, Honig, buntem Salat und Himbeerdressing - Goat cheese with phyllo pastry, honey, mixed salad and raspberry dressing	€ 13,50
Gamberoni con Aglio e Peperoncino (4 Stück/Aufpreis p.Stk. € 5,00) € 19,50 Riesengarnelen mit Knoblauch und Peperoncino (B) - Giant prawns with garlic and peperoncino (4 pieces/extra charge per piece € 5,00)	



Insalate Salate Salads

Insalata Mista € 6,50
Gemischter Salat
- Mixed salad

Insalata con Manzo € 16,50
Salat mit Rindfleischstreifen
- Salad with strips of beef

Insalata Capricciosa (C, D, G, 1, 2, 4) € 15,50
gekochter Schinken, Ei, Mais, Thunfisch, Mozzarella
- boiled ham, egg, sweet corn, tuna, mozzarella

Pasta (A1) Nudeln Noodles

Spaghetti Aglio e Olio € 9,50
Knoblauch, Olivenöl
- garlic, olive oil

Penne alla Sorrentina (G) € 12,50
Mozzarella, Tomatensauce, etwas pikant
- Mozzarella, tomato sauce, slightly piquant

Maccheroni Gratinati (G, 1, 2, 4) € 13,00
Champignons, Erbsen, gek. Schinken, Bolognese m. Mozzarella überbacken
- Champignons, peas, boiled ham baked, bolognese, with mozzarella cheese

Lasagna al Forno (G) € 13,50
Nudelplatten mit Bolognese und Mozzarella überbacken
- Layers of noodles with bolognese and baked with mozzarella cheese

Cannelloni fatti in casa con Ricotta e Spinaci (G) € 13,50
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
- Home-made Cannelloni stuffed with ricotta and spinach

Ravioli con formaggio Caprino e Noci (G, H³) € 16,00
Ravioli gefüllt mit Ricotta u. Spinat dazu Ziegenkäsesauce und Walnüsse
- Ravioli filled with ricotta and spinach, goat cheese sauce and walnuts

Linguine con Pesto e Gamberoni (3 Stück/Aufpreis p.Stk. € 5,00) € 17,00
Linguine mit Basilikumpesto und Riesengarnelen (B, G)
- Basil-flavoured pesto and giant prawns (prawns 3 pieces/extra charge p.piece € 5,00)

Extras (Außer Haus)

1 Portion Brot & Butter (A1, G) € 2,50
- nur Brot (4 Scheiben) € 1,00 / - nur Butter € 1,50



Pizza
- vom Steinofen
- from the
stone oven

→ **NEU: Jetzt auch Familien-Pizza exklusiv bei Außer-Haus-Bestellung!!!**

Pizzen sind mit Tomatensauce & Mozzarella belegt (A1, G)
(Pizzas are topped with tomato sauce and Mozzarella)

	<u>Normale/Famiglia</u>
Pizza Margherita	€ 9,50/€ 13,50
Pizza Caprese frische Tomaten, Basilikum, Mozzarella /- fresh tomatoes, basil, mozzarella	€ 14,00/€ 22,50
Pizza Calabrese (1, 2, 4) scharfe ital. Salami /- spicy italian salami	€ 14,00/€ 22,50
Pizza Tonno e Cipolla (D, 1) Thunfisch, Zwiebeln /- tuna, onions	€ 14,00/€ 22,50
Pizza Hawaii / Prosciutto cotto, Ananas /- ham, pineapple	€ 14,50/€ 23,50
Pizza Vegetariana mediterranes Gemüse /- mediterranean vegetables	€ 14,50/€ 23,50
Pizza Salmone (D) / Lachs, Knoblauch /- salmon, garlic	€ 17,00/€ 28,50
Pizza Quattro Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Grana Padano (ohne Tomatensauce) - 4 various cheese (without tomato sauce)	€ 14,00/€ 22,50
Pizza Sfiziosa (1, 2, 4) Gorgonzola, scharfe Salami, Basilikum /- gorgonzola, spicy salami, basil	€ 15,50/€ 25,50
Pizza Emiliana (1, 2, 6) frische Tomaten, Rucola, Culatello (roher Schinken), Grana Padano - fresh tomatoes, rocket salad, Culatello raw ham, Grana Padano	€ 17,00/€ 28,50
Pizza Siciliana (D, 2) / Anchovis, Kapern /- anchovies, capers	€ 14,00/€ 22,50
Pizza Frutti di Mare (B, N) Tintenfisch, Calamari, Garnelen /- octopus, calamari, prawns	€ 17,00/€ 28,50
Pizza Bresaola (1, 4) Schinken vom Rind, Ziegenkäse, frische Tomaten, getrüffelt - beef ham, goat cheese, fresh tomatoes, truffled	€ 17,00/€ 28,50
Pizza Burrata (B) Burrata (cremige Mozzarella), Basilikumpesto, Garnelen - Burrata mozzarella, basil-flavoured pesto, prawns	€ 17,00/€ 28,50
Pizza dell'Osteria (1, 2, 4) frische Tomaten, Büffelmozzarella, Capocollo (ital. Wurst), Basilikum - fresh tomatoes, buffalo mozzarella, Capocollo (italian sausage), basil	€ 17,00/€ 28,50



**Condimento
per Pizze
Belag für Pizza
Topping
for Pizza**

(Gelten nicht für Pizza Margherita / Not valid for Pizza Margherita)

Mozzarella	€ 2,50
Büffelmozzarella (pro Stk. / Buffle mozzarella per piece)	€ 5,00
Burrata-Mozzarella (pro Stk. / Burrata mozzarella per piece)	€ 6,00
Zwiebeln (onions)	€ 2,00
Champignons (mushrooms)	€ 2,00 / Rucola (rocket)
Grana Padano	€ 3,00
Bresaola (beef ham)	€ 5,50
scharfe Salami (spicy salami)	€ 3,50 / Salame dolce (salami)
Gorgonzola	€ 4,00
Culatello Schinken (raw ham)	€ 5,00 / Prosciutto cotto (ham)
Lachs (salmon)	€ 5,00
Capocollo (italian sausage)	€ 3,50
Garnelen (prawns)	€ 6,00
Thunfisch (tuna)	€ 3,50
Ziegenkäse (goat cheese)	€ 5,00
frische Tomaten (fresh tomatoes)	€ 2,50
Anchovis	€ 3,00 / Paprika
Kapern (capers)	€ 2,00 / Ananas (pineapple)

**Per Bambini
Kleine Gäste
For Junior**

(Diese Gerichte gelten nur für Kinder / These dishes are for children only)

Pizza Margherita (A1, G)	€ 6,00
Pizza Prosciutto / Pizza Salame / Pizza Funghi (A1, G, 1, 2, 4)	€ 7,00
Pizza mit gekochtem Schinken / Pizza mit Salami / Pizza mit Champignons - Pizza with ham / Pizza with salami / Pizza with mushrooms	
Pizza Hawaii (A1, G)	€ 8,00
Pizza mit gekochtem Schinken und Ananas /- Pizza with ham and pineapple	
Penne Napoli (A1)	€ 6,00
Nudeln mit Tomatensauce /- Noodles with tomato sauce	
Penne alla Panna (A1, G, 1, 2, 4)	€ 6,50
Nudeln mit gekochtem Schinken und Sahnesauce - Noodles with boiled ham and cream sauce	
Piccola Lasagna al Forno (A1, G)	€ 8,00
Kleine Lasagna al Forno - Layers of noodles baked with cheese	
Cotoletta di Vitello con patatine fritte (A1, 5)	€ 10,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites - Breaded veal schnitzel with french fries	



**Carne
Fleisch
Meat dishes**

Scaloppa alla Milanese (A1, C) € 22,00
Kalbsrücken paniert
- Veal tenderloin breaded

Scaloppina con salsa ai funghi (A1) € 22,00
Kalbsrücken mit Champignonsauce
- Veal tenderloin with champignon sauce

Saltimbocca alla Romana (A1, 1, 2, 6) € 22,00
Kalbsrücken mit Culatello (roher Schinken) und Salbei
- Veal tenderloin with raw ham and sage

Costolette d'Agnello grigliate con aglio abbrustolito € 26,00
Lammkoteletts vom Grill mit geröstetem Knoblauch
- Lamb chops from the grill with roasted garlic

Costata di manzo grigliata 200gr. € 25,00 | 300gr. € 32,00 | 400gr. € 39,00
Rumpsteak vom Grill
- Rumpsteak from the grill

**(Nach Wunsch ist auch eine höhere Grammzahl an Fleisch möglich/
Naturally you can order any size of steak you fancy)**

**(Bei allen Fleischgerichten servieren wir Tagesbeilagen/
All meat dishes are accompanied by the side dishes of the day)**

**Dolci
Süßspeisen
Desserts**

Tiramisu (A1, G) € 6,00

Tartufo-Eis (G, H²) € 6,00
Haselnuss- & Schokoladeneis mit Schokoladensauce
- Hazelnut & chocolate ice cream with chocolate sauce

(Hausgemachte Süßspeisen / homemade desserts)

Außer-Haus-Bestellung von dieser Karte:

**→ Preisreduktion von € 1,00 bei normalen Speisen
(ausgenommen Familien-Pizzen/Extras/Belag für Pizza)
& € 0,50 bei Kinderspeisen**

→ Weitere Speisen auf unserer Zusatzkarte!

Besondere Hinweise zu einzelnen Zutaten (Allergene)

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoff, 2) Antioxidationsmittel, 4) Nitritpökelsalz & Nitrat
5) mit Phosphat, 6) gewachst
Enthält: A1) Gluten/Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch
H) Schalenfrüchte, H²) Haselnüsse, H³) Walnüsse, I) Sellerie, N) Weichtiere



Unsere Zusatzkarte zur Selbstabholung

Liebe Gäste,

bitte zögern Sie
nicht, uns bei
besonderen
Wünschen
anzusprechen.

Sehr gerne bereiten
wir Ihnen
auf Vorbestellung
Ihre Speisen
nach Bedarf vor.

Wir stehen Ihnen
sehr gerne
telefonisch unter
Tel.Nr.:
02202-98 91 210
beratend zur Seite.



!!! NEU NEU NEU !!!

Unser hausgemachtes
Eis nach
ital. Tradition
jetzt auch im
165ml
& 550ml Becher
(klein € 3,50 /
groß € 7,50)
Sorten:
Vanille
Schokolade
Erdbeere
Stracciatella
Pistazie
Cookies

Antipasti

Flusskrebscremesuppe	€ 12,50
Entenbrust-Carpaccio mit schwarzem Wintertrüffel	€ 17,50
Thunfisch-Tatar mit Pinienkernen Oliven Taggiasche, Kapern und Oregano	€ 16,50
Ziegenkäse im Teigmantel mit Honig auf Chioggia-Bete-Carpaccio mit schwarzem Wintertrüffel	€ 15,50

Pasta

Hausgemachte Lasagna (vegetarisch) mit Rote Bete und Ziegenkäse (getruffelt)	€ 13,50
Agnolotti gefüllt mit Kürbis & Ricotta (vegetarisch) in Butter-Salbei mit Parmesan und Amarettini	€ 15,50
Fettucine mit Wildschweinragout	€ 15,50
Spaghetti mit Lachs	€ 15,50
Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel (vegetarisch)	€ 19,50

Secondi piatti

Gebratene Entenbrust (weiblich) mit Orangen-Pfeffersauce Sahne-Rosenkohl & Bratkartoffeln	€ 17,50
Geschmorte irische Rinderbäckchen mit gemischtem Gemüse und Bratkartoffeln	€ 21,00
Thunfisch vom Grill alla Siciliana (Kapern, Oliven, Pinienkernen) mit gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 24,00

Dolci

Creme Brulee	€ 3,00
Zimt-Panna Cotta	€ 3,50
Tiramisu	€ 5,00
Tartufo-Eis (Haselnuss- & Schokoladeneis mit Schokoladensauce)	€ 5,00
Schokoladentörtchen zum selber Aufbacken → Ofen auf 200° (Umluft) vorheizen, dann 12-15 min aufbacken Genießen Sie dazu gerne unser hausgemachtes Eis!	€ 4,00