

Getränke

Aperitif

Prosecco	0,1l	6 €
Campari soda [†]	0,2l	8 €
Martini Bianco	6cl	6 €
Aperolspritz [†]	0,25l	8,50 €
Hugo	0,25l	8,50 €
Bitterino [†] (alkoholfrei)	0,1l	5 €

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,3,10}	0,33l	4,00€
Fanta ^{1,3}	0,33l	4,00€
Spezi ^{1,3,10}	0,33l	4,00€
Sprite ³	0,33l	4,00€
BIONADE Zitrone	0,33l	4,50€
Cola Light ^{4,8,10}	0,33l	4,00€
San Pellegrino	0,25l	3,00€
San Pellegrino	0,5 l	4,50€
San Pellegrino	0,75l	7,50 €
Acqua Panna (still)	0,5 l	4,50€
Acqua Panna	0,75l	7,50€

Fruchtsäfte

VIO Schorle Apfel	0,3l	4,50€
VIO Schorle Johannisbeer	0,3l	4,50€
VIO Schorle Rhabarber	0,3l	4,50€

Bier vom Fass^a (Farny)

	0,3l	0,5l
Export	4,50 €	5 €
Radler	4,00€	5 €
Pils	4,80 €	

Bierflasche^a (Farny)

Kristallweizen	0,5l	5 €
Hefeweizen	0,5l	5 €
HefeLight	0,5l	5 €
HefeAlkoholfrei	0,5l	5,50€
Hefe/Kristall-Cola ^{1,3,10}	0,5l	5 €
Hefe/Kristall-Russ ³	0,5l	5 €
MeckatzerAlkoholfrei	0,33l	5 €

Weißwein^l (Offen)

	0,1l	0,25l
Pinot Grigio DOC	4,00€	7,50€
Frascati DOC	4,00€	7,50€
Weißweinschorle		6,50€

Rose`Wein^l (Offen)

	0,1l	0,25l
Ca`Ernesto	4,00€	7,50€
Rosato DOC (Trentin)		
Roseweinschorle		6,50€

Rotwein^l (offen)

	0,1l	0,25l
Nero D`avola DOC	4,00€	7,50€
Chianti DOCG	4,00-€	8 €
Montepulciano	4,00€	7,50€
Rotweinschorle		6,50€
Lambrusco	5,00€	7,50€

Heiße Getränke

Espresso	3,20€
Espresso macchiato ^g	3,40€
Espresso corretto	5 €
Cappuccino ^g	4,50€
Latte macchiato ^g	5 €
Tasse Kaffee	4 €
Glas Tee	3,50€

Digestif

Ramazzotti	2cl	3,50€
Averna	2cl	3,50€
Fernet Branca	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Vecchia Romagna	2cl	4,00€
Williams	2cl	3,50€

ZUPPE - Suppen

Zuppetta di pesce^{b,d,i}
Fischsuppe nach Art des Hauses

24,50€

ANTIPASTI - Vorspeisen

Bruschetta tradizionale^{a,g}

Geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten, Basilikum u. Knoblauch

9,50€

Carpaccio di Manzo^{2,g}

Hauchdünnes Rinderfleisch mit Rucola u. geraspelttem Grana Padano Käse

17,90€

Vitello Tonnato^{2,d}

Kalbfleisch mit Thunfischsoße

18,90€

Parma e Burrata^{2,3,g}

Parmaschinken mit Burrata Käse aus Apulien

17,90€

Insalata di mare^{b,d,n}

Frischer Meeresfrüchtensalat (Hausgemacht)

18,90€

Carpaccio di Pesce spada^{d,i}

Geräuchertes Schwertfisch Carpaccio mit hausgemachten eingelegten Zwiebeln

18,90€

Insalate - Salate

<i>Insalata mista</i> ^{5,8,g} Gemischter Salat	8,90€
<i>Insalata „Ruscello“</i> ^{2,3,5,8,9,c,d,g,j} Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Büffelmozzarella, Schinken	19,50€
<i>Insalata Caprese</i> ^g Tomaten, Büffelmozzarella u. Basilikum	16 €
<i>Insalata „Scapece“</i> ^{2,5,8,a,b,g,j} Blattsalat mit mariniertem Zucchini, Burratakäse, Garnelenschwanz u. Croutons	21 €
<i>Zu unseren Vorspeisen u. Salate passen.....</i>	
<i>Pizza Brot</i> ^g mit Tomatensoße u. Oregano	8,90€
<i>Pizza Focaccia</i> ^g mit Olivenöl, Knoblauch u. Rosmarin	8,90€
<i>Pizza Brötchen</i> ^g	6,90€

Risotti - Reisgerichte

<i>Risotto Gamberoni</i> ^b Mit Riesengarnelen	24 €
<i>Risotto al Limone</i> ^{g,i,l} Mit Zitrone u. Minze	18,90€

Die Preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Primi - Nudelgerichte (Hausgemacht)

<i>Spaghetti aglio, Olio e peperoncino</i> ^{a,c}	15 €
Mit Olivenöl, Knoblauch u. Chilischoten	
<i>Spaghetti Carbonara (Original)</i> ^{2,3,a,c}	18 €
Mit geröstetem Guanciale in Ei-Parmesancremesoße	
<i>Spaghetti Vongole</i> ^{a,c,n}	24 €
Mit frischen Venusmuscheln in Weißweinsauce	
<i>Spaghetti frutti di Mare</i> ^{a,b,c,n}	28 €
Mit frischen Meeresfrüchten	
<i>Tagliatelle Salmone e Zucchini</i> ^{a,c,g}	19 €
Mit geräuchertem Lachs, Zucchini in cremiger Safransauce	
<i>Tagliatelle Porcini</i> ^{a,c,g}	19 €
Mit Steinpilzen	
<i>Tagliatelle Bolognese</i> ^{a,c,i}	18 €
Mit Hackfleischragout	
<i>Casarecce pomodoro e basilico</i> ^{a,c}	15 €
Mit Tomatensauce u. Basilikum	
<i>Casarecce ragout d' Agnello</i> ^{a,c,g,i}	18 €
Mit Lammragout, Rosmarin, Pecorinokäse	
<i>Casarecce Salsiccia e Porcini</i> ^{2,3,a,c,g}	18 €
Mit italienischer Bratwurst u. Steinpilzen (leicht scharf)	
<i>Lasagne Emiliane</i> ^{2,a,c,g,i}	20 €
Original Rezept aus Bologna mit Bolognesesauce, Bechamel, Grana Padano u. Mozzarella gratiniert	

Unsere hausgemachten Nudeln sind mit hochwertigem Hartweizengrieß und frischem Ei

Die Preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Secondi di Carne - Fleischgerichte

Vom Grill

Filetto alla griglia (ca. 250g)	36 €
<i>Deutsches Färsenfilet</i>	
Bistecca alla griglia (ca. 280g)	32 €
<i>Rumpsteak aus Dry Aged Goldbeef</i>	
Tagliata di Manzo ^{2, g} (ca. 280g)	36 €
<i>Aufgeschnittenes Rumpsteak mit Rucola, Cherrytomaten u. geraspelttem Grana Padano</i>	
Agnello scottadito (ca. 320g)	34 €
<i>Lammkrone</i>	

Aus der Pfanne

Scaloppina ai Porcini ^{a, g, l}	30 €
<i>Kalbsrückenmedaillons in Steinpilzsoße</i>	
Saltimbocca alla romana ^{2, 3, a, g, l}	30 €
<i>Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken u. Salbei in Weißweinssoße</i>	
Filetto all'Aglianico ^{a, l} (ca. 250g)	39 €
<i>Färsenfilet in Zwiebel-Rotweinssoße</i>	
Filetto Royal (ca. 250g)	42 €
<i>Färsenfilet u. große Riesengarnelen in Cognacsoße</i>	

Secondi di Pesce - Fischgerichte

Gamberoni alla griglia ^b	35 €
<i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	
Gamberoni al Brandy ^{a, b, g}	38 €
<i>Riesengarnelen in Brandysoße</i>	

Zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

Contorni-Beilagen

Pommes	5 €
Rosmarinkartoffeln	7 €
Gemüse	7 €
Nudel mit butter ^{a, g} o. Aglio e Olio ^a	9 €

Die Preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Pizze

Margherita ^{g,g}	12 €
Tomatensoße, Mozzarella	
Prosciutto ^{2,3,9,a,g}	14 €
Tomatensoße, Mozzarella u. Hinterschinken	
Salami ^{2,3,9,a,g}	14 €
Tomatensoße, Mozzarella u. Salami	
Romana ^{2,3,9,a,g}	16 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken u. Champignons	
Capricciosa ^{2,3,9,a,g}	16 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons u. Artischocken	
4 Stagioni ^{2,3,9,a,g}	16 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Paprika u. Artischocken	
Diavola ^{2,3,6,9,a,g}	16 €
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika u. Oliven	
Vegetariana ^{2,a,g}	17 €
Tomatensoße, Mozzarella u. Pfannengemüse	
4 Formaggi ^{2,a,g}	17 €
Tomatensoße, Fior di latte, Büffel Mozzarella, Gorgonzola u. Parmesan	
Napoli ^{2,6,a,g}	16 €
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven u. Kappern	
Tonno e Cipolle ^{2,a,d,g}	18 €
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch u. Zwiebeln	
Gamberetti ^{2,a,b,g,n}	20 €
Tomatensoße, Mozzarella, Shrimps, Rucola u. Cherrytomaten	
Frutti di mare ^{2,a,b,g,n}	22 €
Tomatensoße, Mozzarella u. frischen Meeresfrüchten	
Bufalina ^{2,a,g}	18 €
Tomatensoße, Mozzarella, gewürfelten Tomaten u. Büffelmozzarella	
Parma e Zola ^{2,3,a,g}	19 €
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola u. Parmaschinken	
Crudaïola ^{2,3,a,g}	19 €
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola u. geraspelttem Grana Padano	
Calzone ^{2,3,9,a,g}	18 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons u. Paprika	

Pizza auf 2 Teller Extra 3 €

Die Preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Dessert

Coconut Panna cotta ^g mit Maracujagelee	9,50 €
Tiramisu ^{a,c,g,10}	9,50€

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmackverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

- a glutenhaltig
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesamsamen
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- m enthält Lupinen
- n enthält Weichtiere