

Getränke

Aperitif

Prosecco	0,1l	4,80 €
Campari soda [†]	0,2l	5,00 €
Martini Bianco	6cl	4,00 €
Aperolspritz [†]	0,25l	5,90 €
Hugo	0,25l	5,90 €
Bitterino [†] (alkoholfrei)	0,1l	3,90 €

Alkoholfreiegetränke

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	2,50€	3,00€
Cola ^{†,3,10}	2,80€	3,80€
Fanta ^{†,3}	2,80€	3,80€
Spezi ^{†,3,10}	2,80€	3,80€
Sprite [†]	2,80€	3,80€
Bitter lemon ^{†1}	3,00€	4,00€
Cola Light ^{†,8,10}	0,33l	4,00€
San Pellegrino	0,5 l	4,50€
San Pellegrino	0,75l	6,50 €
Acqua Panna (still)	0,5 l	4,50€

Fruchtsäfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,20€	4,20€
Orangensaft	3,20€	4,20€
Johannisbeersaft	3,20€	4,20€
Saftschorle	2,80€	3,80€

Bier vom Fass^a (Farny)

	0,3l	0,5l
Export	3,30€	4,00€
Radler	3,30€	4,00€
Pils	3,80 €	

Bierflasche^a (Farny)

Kristallweizen	0,5l	4,00€
Hefeweizen	0,5l	4,00€
HefeLight	0,5l	4,00€
HefeDunkel	0,5l	4,00€
HefeAlkoholfrei	0,5l	4,20€
Hefe/Kristall-Cola ^{†,3,10}	0,5l	4,00€
Hefe/Kristall-Russ [†]	0,5l	4,00€
MeckatzerAlkoholfrei	0,33l	3,80€

Weißwein^l (Offen)

	0,1l	0,25l
Pinot Grigio DOC	3,50€	6,30€
Frascati DOC	3,50€	5,90€
Weißweinschorle		4,30€

Rose`Wein^l (Offen)

	0,1l	0,25l
Ca`Ernesto	3,50€	6,30€
Rosato DOC (Trentin)		
Roseweinschorle		4,30€

Rotwein^l (offen)

	0,1l	0,25l
Nero-D`avola DOC	3,50€	5,90€
Chianti DOCG	3,50-€	6,30€
Montepulciano	3,50€	5,90€
Rotweinschorle		4,30€
Lambrusco	3,50€	5,90€

Heiße Getränke

Espresso	2,50€
Espresso macchiato [#]	2,80€
Espresso corretto	4,00€
Cappuccino [#]	3,50€
Latte macchiato [#]	3,80€
Tasse Kaffee	2,70€
Glas Tee	2,80€

Digestif

Ramazotti	2cl	3,-€
Averna	2cl	3,-€
Fernet Branca	2cl	3,-€
Sambuca	2cl	3,-€
Vecchia Romagna	2cl	3,50€
Williams	2cl	3,-€
Grappa (Barrique)	2cl	4.50€

ZUPPE - Suppen

Zuppetta di pesce^{b,d,i} 17,90€
Fischsuppe nach Art des Hauses

ANTIPASTI - Vorspeisen

Bruschetta tradizionale^{a,g} 6,90€
Geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten, Basilikum u. Knoblauch

Carpaccio di Manzo^{2,g} 13,90€
Hauchdünner Rinderfleisch mit Rucola u. geraspeltem GranaPadanoKäse

Vitello Tonnato^{2,d} 14,90€
Kalbfleisch mit Thunfischsoße u. Kalbsjus

Parma e Burrata^{2,3,g} 14,90€
Parmaschinken mit BurrataKäse aus Apulien

Insalata di mare^{b,d,n} 15,90€
Frischer Meeresfrüchtensalat (Hausgemacht)

Carpaccio di Pesce spada^{d,j} 14,90€
Geräucherter Schwertfisch carpaccio mit hausgemachten eingelegten Zwiebeln

Insalate - Salate

<i>Piccola insalata mista</i> ^{5,8,g} Kleiner gemischter Salat	5,50€
<i>Insalata „Ruscello“</i> ^{2,3,5,8,9,c,d,g,j} Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Büffelmozzarella, Schinken	14,90€
<i>Insalata Caprese</i> ^g Tomaten, Büffelmozzarella u. Basilikum	9,50€
<i>Insalata „Scapece“</i> ^{2,5,8,a,b,g,j} Blattsalat mit mariniertem Zucchini, Burratakäse, Garnelenschwanz u. Croutons	16,50€
<i>Zu unseren Vorspeisen u. Salate passen.....</i>	
<i>Pizza Brot</i> ^g mit Tomatensoße u. Oregano	5,90€
<i>Pizza Focaccia</i> ^g mit Olivenöl, Knoblauch u. Rosmarin	5,50€
<i>Pizza Brötchen</i> ^g	4,-€

Risotti - Reisgerichte

<i>Risotto Gamberoni</i> ^b Mit Riesengarnelen	17,90€
<i>Risotto al Limone</i> ^{g,i,l} Mit Zitrone u. Minze	15,90€

Die Preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Primi - Nudelgerichte (Hausgemacht)

<i>Spaghetti aglio, Olio e peperoncino</i> ^{a,c} Mit Olivenöl, Knoblauch u. Chilischoten	9,50€
<i>Spaghetti Carbonara (Original)</i> ^{2,3,a,c} Mit Pancetta in Ei-Parmesancremesoße	11,50€
<i>Spaghetti Vongole</i> ^{a,c,n} Mit frischen Venusmuscheln in Weißweinsauce	18,90€
<i>Spaghetti frutti di Mare</i> ^{a,b,c,n} Mit frischen Meeresfrüchten	20,50€
<i>Tagliatelle Salmone e Zucchini</i> ^{a,c,g} Mit geräuchertem Lachs, Zucchini, cremige Safransauce	14,90€
<i>Tagliatelle Porcini</i> ^{a,c,g} Mit Steinpilze	14,50€
<i>Tagliatelle Bolognese</i> ^{a,c,i} Mit Hackfleisch ragout	10,50€
<i>Casarecce pomodoro e basilico</i> ^{a,c} Mit Tomatensauce u. Basilikum	9,50€
<i>Casarecce ragout d' Agnello</i> ^{a,c,g,i} Mit Lammragout, Rosmarin, Pecorinokäse	15,90€
<i>Casarecce Salsiccia e Porcini</i> ^{2,3,a,c,g} Mit italienischer Bratwurst u. Steinpilzen (leicht scharf)	14,90€
<i>Lasagne Emiliane</i> ^{2,a,c,g,i} Original Rezept aus Bologna mit Bolognesesauce, Bechamel, Grana Padano u. Mozzarella gratiniert	13,50€
<i>Unsere hausgemachten Nudeln sind mit hochwertigem Hartweizengrieß und frischem Ei</i>	

Die Preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Secondi di Carne - Fleischgerichte

Vom Grill

Filetto alla griglia (ca. 250g)	26,50€
Deutsche Färsenfilet	
Costata di Vitello (ca. 350g)	25,50€
Kalbskarree	
Bistecca alla griglia (ca. 280g)	24,50€
Rumpsteak aus Dry Aged Goldbeef	
Tagliata di Manzo ^{2, g} (ca. 280g)	26,50€
Aufgeschnittenes Rumpsteak mit Rucola, Cherrytomaten u. geraspelttem Grana Padano	
Agnello scottadito (ca. 320g)	26,50€
Lammkrone	

Aus der Pfanne

Scaloppina al Marsala ^{a, g, l}	18,90€
Kalbsrückenmedaillons in Marsalasoße	
Saltimbocca alla romana ^{2, 3, a, g, l}	20,90€
Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken u. Salbei in Weißweinssoße	
Cotoletta Milanese ^{a, c, g} (ca. 350g)	28,90€
Paniertes Kalbskotelett (Mailänder Art) in Butterschmalz gebraten	
Filetto all'Aglianico ^{a, l} (ca. 250g)	29,90€
Färsenfilet in Zwiebel-Rotweinssoße	
Filetto Royal (ca. 250g)	31,90€
Färsenfilet u. große Risengarnelen in Cognacsoße	

Secondi di Pesce - Fischgerichte

Wolfsbarsch o. Dorade al Forno (ca. 400-600g)	28,90€
Gamberoni alla griglia ^b	27,90€
Gegrillte Riesengarnelen	
Gamberoni al Brandy ^{a, b, g}	28,90€
Riesengarnelen in Brandysoße	

Zu jedem gericht servieren wir einen beilagensalat

Contorni-Beilagen

Pommes	3,50 €
Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Gemüse	4,90 €
Nudel mit butter ^{a, g} o. Aglio e Olio ^a	5,50 €

Die preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Pizze

Margherita ^{a,g}	8,90 €
Tomatensoße, Mozzarella	
Prosciutto ^{2,3,9,a,g}	9,50 €
Tomatensoße, Mozzarella u. Hinterschinken	
Salami ^{2,3,9,a,g}	9,50 €
Tomatensoße, Mozzarella u. Salami	
Romana ^{2,3,9,a,g}	10,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken u. Champignons	
Capricciosa ^{2,3,9,a,g}	12,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons u. Artischocken	
4 Stagioni ^{2,3,9,a,g}	12,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Paprika u. Artischocken	
Diavola ^{2,3,6,9,a,g}	12,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika u. Oliven	
Vegetariana ^{2,a,g}	13,50 €
Tomatensoße, Mozzarella u. grill Gemüse	
4 Formaggi ^{2,a,g}	13,50 €
Tomatensoße, Fior di latte, Büffel Mozzarella, Gorgonzola u. Parmesan	
Napoli ^{2,6,a,g}	11,90 €
Tomatensoße, Mozzarella, Sardelle, Oliven u. Kappern	
Tonno e Cipolle ^{2,a,d,g}	13,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch u. Zwiebeln	
Gamberetti ^{2,a,b,g,n}	16,90 €
Tomatensoße, Mozzarella, Shrimps, Rucola u. Cherrytomaten	
Frutti di mare ^{2,a,b,g,n}	17,90 €
Tomatensoße, Mozzarella u. frischen Meeresfrüchten	
Bufalina ^{2,a,g}	13,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, gewürfelte Tomaten u. Büffelmozzarella	
Parma e Zola ^{2,3,a,g}	14,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola u. Parmaschinken	
Crudaïola ^{2,3,a,g}	15,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola u. geraspelttem Grana Padano	
Calzone ^{2,3,9,a,g}	12,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons u. Paprika	

Die preise sind incl. Bedienung u. MwSt.

Dessert

Coconut Panna cotta ^g mit Maracuja gelee	6,90€
Creme Brulee ^{c,g}	6,90€
Tiramisu ^{a,c,g,10}	6,90€
Hausgemachte Tages Eis	6,90€

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