

Vorspeisen

15	Carpaccio	14,00
	aus hauchdünnem Rinderfiletfleisch, frischen Champignons, Rucolanest und fein gehobeltem Parmesan [g,j]	
16	Vitello Tonnato	14,00
	Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme [c,d,g,2,3]	
17	Insalata di Mare	14,00
	Meeresfrüchtesalat aus frischem Oktopus, Krabben und Krebsfleisch [b,d,i,n]	
18	Prosciutto di Parma	12,50
	Portion Parma mit ofenfrischem Weißbrot [a,c,14]	
19	Carprino con Melanzane	12,50
	Gebackener Weichkäse in Auberginenstreifen [g]	
20	Antipasto di Verdura	klein 12,50
21	Antipasto di Verdura	groß 15,50
	Gemüsevariationen täglich frisch aus erlesenen Zutaten hergestellt [a,c,i,k]	
22	Schlemmervorschlag	22,50
	Degustationsteller für zwei Personen	
23	Parmaschinken mit Melone [14]	14,50

Suppen

27	Tomatensuppe [9]	7,50
29	Zuppa Stracciatella	8,00
	Kraftbrühe mit Parmesan und Eierflöckchen [a,c,g,2,3]	
30	Ministrone	8,00

Natürlich reichen wir zu den Speisen unser hausgebackenes Weissbrot.

Salate

34	Insalata Gorgonzola	11,50
	Gemischte Blattsalate mit Birnenspalten, Gorgonzola, Kirschtomaten und Parmesanstreifen, angemacht mit einer Honig-Balsamicovinagrette [9,g]	
35	Insalata Salmone	11,50
	Gemischte Blattsalate mit Radiccio, Räucherlachs, Minimozzarella, frischen Kräutern und Parmesanstreifen abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenölmarinade [a,d,g,j,l]	
36	Insalata Formaggi	11,50
	Gemischte Blattsalate mit ausgewählten Käsesorten, frischen Kräutern, Sonnenblumenkerne, verfeinert mit Honig-Balsamicodressing [a,g]	
37	Insalata Verdura	11,50
	Gemischte Blattsalate mit lauwarmen Antipastigemüse, Mozzarella und Kirschtomaten. Diesen Salat servieren, wir mit Balsamico und Olivenöl [a,g,i,j]	
38	Insalata di Patate	11,50
	Rustikaler ital. Kartoffelsalat mit Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln, Kirschtomaten, frischen Kräutern, kräftig mit Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle abgeschmeckt [d,g,i]	

RISTORANTE • BAR

LA ROMANTICA

39	Rucolasalat con Parma	11,00
	Rucolasalat mit Landschinken, Kirschtomaten und Parmesan [14,g]	
40	Insalata Caprese	10,00
	Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl [g]	
42	Gemischter Beilagensalat	6,50
45	Italienischer Salat	10,50
	mit Thunfisch, Schinken, Ei und Käse [14,c,d,g]	
46	Blattsalat mit Hähnchenbrust	16,00
	mit Steinpilzen	

Crostini Hausgebackenes Weissbrot im Ofen überbacken

55	Bruschetta	7,00
	Mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl [a]	
67	Crostiniplatte	17,50
	Verschiedene Crostinivariationen für 2 Personen [a,c,g,14]	

Focacce

Brotfladen heiß aus dem Ofen belegt

49	... mit Bündnerfleisch und Olivenöl [a,14]	8,00
52	... mit Pecorino Olivenöl und Oregano [a]	7,00
53	... mit Kürbiskernen und scharfer Salami [a,j,1,3,14]	7,00
54	... mit Knoblauch und Peperoncino [a]	7,00

Pizza

56	Pizza con Salami	9,50
	mit Salami, Tomaten, Käse [a,g,j,1,3,14]	
57	Pizza Bianca	9,50
	mit Gorgonzola, Mozzarella, Spinat, Rosinen und Knoblauch [a,g]	
58	Pizza Mista	10,50
	mit Schinken, Salami, Champignons, Peperoni, Tomaten, Käse [a,g,1,3,14]	
59	Pizza Melanzana	10,50
	mit Tomaten, Auberginen, Weichkäse, Käse und Basilikum [a,g]	
60	Pizza Vegetaria	10,50
	mit frischem Antipastigemüse und Käse [a,g]	
61	Pizza Margherita	8,00
	mit Tomaten, Käse, Basilikum [a,g]	
62	Pizza Landschinken e Rucola	11,50
	mit Tomaten, Landschinken, Käse, Rucola und Parmesan [a,g,14]	

63	Pizza Spinaci e Ricotta	9,50
	mit Tomaten, Blattspinat, Ricottakäse, Käse [a,g]	
64	Pizza Marinara	11,00
	mit Tomaten, Meeresfrüchte und Käse [a,b,d,g,n]	
65	Pizza Tonno	10,50
	mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln [a,d,g]	
68	Pizza Calzone	10,50
	gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Tomaten und Champignons [a,g,1,3,14]	

Pasta Unsere Klassiker!

	Spaghetti Tartufo	19,50
	mit feingehobeltem Trüffel im Parmesanlaib geschwenkt [a,g]	
69	Nudeln mit Austernpilzen,	11,50
	Lauch, Kirschtomaten auf leichter Sahnesoße [a,g,2,4]	
70	Penne Arrabbiata	10,00
	Federnudeln mit pikanter Tomatensauce und Basilikum [a]	
71	Paccheri con Zucchini e Gamberetti	11,50
	mit Zucchini und Krabben [a,b]	
72	Rigatoni Funghi e Prosciutto	11,00
	Rigatoni mit Landschinken, Champignons, Tomaten-Sahnesoße [a,g,3,14]	
73	Gnocchi alla Sorrentina	10,00
	mit frischer Tomatensauce und Mozzarella überbacken [a,g]	
74	Tris di Pasta	23,50
	Nudelkombination für 2 Personen [a,g,3,14]	
75	Lasagne [a,c,g,3,14]	10,50
76	Cannelloni di Ricotta e Spinaci	10,20
	Cannelloni mit Ricotta-Käse und Spinatfüllung [a,g]	
77	Tortellini alla Panna	10,50
	Tortellini mit Schinken und Sahnesoße [a,g,3,14]	

Nudelspezialitäten

78	Tortelloni Ripieni di Ricotta e Spinaci	13,00
	Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung auf Gorgonzolasoße [a,c,g,2,4]	
79	Tagliolini con Ricotta fresca profumati al Limone	12,00
	Dünne Bandnudeln mit frischem Ricottakäse, Zitrone und Parmesan [a,c,g]	
80	Tagliatelle al Salmone	13,50
	Bandnudeln mit frischem Lachs und Sahne [a,d,g]	

807	Pappardelle	17,00
	mit Steinpilzen [a,c,g]	
808	Riesenmakkaroni	18,00
	mit frischem Tunfisch, Oliven und Tomatensoße [a,c,d,g]	

Unsere Spezialitäten

81	Bavette agli Scampi	16,00
	Breite Spaghetti mit Kirschtomaten und Scampis [a,b,c]	
82	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	10,50
	Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino [a,b]	
83	Spaghetti alla Siciliana	11,00
	Spaghetti mit pikanter Tomatensoße, Auberginen-Scheiben und feingeraspeltem Weichkäse [a,g]	
84	Paccheri al Pesto di Rucola	12,00
	Riesenmakkaroni mit Rucola Pesto und Landschinken [a,c,g,14]	
85	Capellini allo Scoglio	15,50
	Hauchdünne Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomatensoße [a,b,d,n]	
86	Pennette con Pollo, Pomodori secchi e Reggiano	12,00
	Federnudeln mit Hähnchenbrust, getrocknete Tomaten und Reggiano [a,c,g]	
117	Wiener Schnitzel	18,00
	mit Bratkartoffeln [a,c,g]	
97	Scaloppine Gorgonzola	19,50
	Schnitzel mit Gorgonzolasoße	
100	Saltimbocca	19,50
	Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei	

Fleischgerichte

2088	Frische Schweinelende	24,50
	mit Steinpilzen	
	Rib Eye Steak	200 g ab 31,00
	nach Wunsch	300 g ab 35,00
		500 g ab 48,00
	Rinderfilet nach Wunsch	ab 32,50

Zu allen Fleischgerichten erhalten Sie eine wechselnde Tagesbeilage.

Fischgerichte

	Frische Calamari nach Wunsch [n]	ab 25,50
	Scampi nach Wunsch [b]	ab 27,50
	Frische Dorate nach Wunsch [d]	ab 28,50
	Gegrillter Lachs	
	mit Kartoffeln und Beilagensalat [d]	ab 26,00

Zu allen Fischgerichten erhalten Sie eine wechselnde Tagesbeilage.

Dessert

140	Tiramisu	Biskuitkuchen [a,c,g,9]	7,50
141	Panna Cotta [g]		7,50
142	Semifredo	Halbgefrorenes mit Krokant [c,e,g,h]	8,00
143	Gemischtes Eis		6,50
144	Schoko-Soufflé	warm	7,00

Getränke

Warme Getränke

330	Kaffee	Tasse	3,00
331	Espresso	Tasse	3,00
332	Cappuccino	Tasse	3,50
333	Tee	Glas	3,00
334	Grog von Rum	Glas	4,50
335	Glühwein	Glas	4,00

Biere

280	Bitburger Pils	0,4 l	4,00
281	Cola-Bier ^[1, 3, 9]	0,4 l	4,00
282	Radler	0,4 l	4,00
283	Köstritzer Schwarz-Bier	0,3 l	3,50
284	Benediktiner Weizenbier	vom Faß 0,5 l	4,50
286	Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils	0,33 l	3,50
288	Kristall-Weizenbier oder Dunkel-Weizen	0,5 l	4,50
287	Malzbier	0,33 l	3,00
300	Apfelwein	0,2 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

310	Limonade ^[1, 3]	0,4 l	3,80
311	Cola ^[1, 3]	0,4 l	3,80
312	Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00
313	Fruchtsaft/-Nektar	0,3 l	3,50
314	Orangensaft	0,3 l	3,50
315	Apfelsaft	0,3 l	3,00
316	Tomatensaft	0,2 l	3,50
317	Ginger Ale ^[1]	Flasche 0,3 l	3,50
318	Spezi ^[1, 3, 9]	0,4 l	3,80
319	Apfelsaft-Schorle	0,4 l	3,80
320	Bitter Lemon ^[1, 10]	0,3 l	3,50
321	San Pellegrino	0,7 l	6,50
322	Gerolsteiner Mineralwasser	0,7 l	6,00

Schnäpse

292	Vecchia Romagna	2 cl	4,00
294	Grappa Speciale	2 cl	6,00
295	Sambuca	2 cl	4,00
296	Amaretto	2 cl	4,00
297	Fernet Branca	2 cl	4,00
298	Averna	2 cl	4,00
299	Ramazotti	2 cl	4,00

Schankweine weiss

226	Pinot Grigio	0,2 l	5,10
227	Pinot Grigio	0,5 l	9,80
232	Lugana	0,2 l	8,50
234	Chardonney	0,2 l	5,10
235	Chardonney	0,5 l	9,80

Schankweine rot

200	Nero D'Avola	0,2 l	5,00
201	Nero D'Avola	0,5 l	9,50
202	Nero D'Avola	1,0 l	17,00
203	Lambrusco	0,2 l	5,00
204	Lambrusco	0,5 l	9,50
205	Lambrusco	1,0 l	17,00
217	Primitivo Apulien	0,2 l	5,20
218	Primitivo Apulien	0,5 l	9,80
206	Chianti	0,2 l	5,00
207	Chianti	0,5 l	9,50
208	Chianti	1,0 l	17,00
212	Montepulciano	0,2 l	5,00
213	Montepulciano	0,5 l	9,50
214	Montepulciano	1,0 l	17,00
215	Cabernet	0,2 l	6,00
216	Cabernet	0,5 l	10,50
209	Rosé	0,2 l	5,00
210	Rosé	0,5 l	9,50
211	Rosé	1,0 l	17,00

Flaschenweine weiss

271	Bianco di Custoza	0,75 l	22,50
272	Rosato Bardolino	0,75 l	22,50

Flaschenweine rot

252	Chianti Classico	0,7 l	25,50
253	Barolo	0,7 l	35,50
254	Brunello di Montalcino	0,7 l	59,00
255	Montepulciano	0,7 l	22,50
256	Primitivo	0,75 l	26,50
262	Tignanello (Toscana) limitiert	0,7 l	180,00
263	Cannonau	0,7 l	29,00

Saisonspezialitäten



- Kürbissuppe mit frischen Pfifferlingen** 7,50
- Oktopussalat** ^[n] 12,50
- Blattsalat** ^[8] 14,50
mit frischen Pfifferlingen und Bündnerfleisch
- Gemüse Lasagne** ^[a,c,g] 13,50
- Bandnudeln** ^[a,c,g] 14,50
mit frischen Pfifferlingen
- Pizza** ^[a,g] 13,50
mit frischen Pfifferlingen,
Mozzarella und Tomaten
- Schweinefilet** 22,50
mit frischen Pfifferlingen und Tagesbeilage
- Gegrillte Sardellen** ^[d] 19,50
mit Salat
- Zweierlei Fisch** ^[d] 26,50
gegrillt mit Tagesbeilage
- Tartufo-Eis** ^[c,g] 7,50

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9) chininhaltig, 10) mit Süßungsmittel, 13) gewachst, 14) mit Nitritpökelsalz
Allergene: [a] Glutenhaltige Getreide/Weizen, [b] Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [c] Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [d] Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [e] Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [f] Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [g] Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [h] Schalenfrüchte, [i] Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [j] Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [k] Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [l] Schwefeldioxid und Sulfite, [m] Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse, [n] Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse