

Lebensmittelinformationsverordnung

Sehr geehrte Gäste

der Gesetzgeber sieht vor, dass nunmehr auch Lokale die in den Speisen vorhandene Allergene angeben müssen.

Dabei handelt es sich um 14 Hauptallergene, die Sie der im Lokal ausgehängten Liste entnehmen können.

Wir nehmen diese neue Gesetzgebung sehr ernst, müssen aber darauf aufmerksam machen, dass wir uns nicht in der Lage sehen, bei der Umsetzung dieser Anordnung eine 100% sichere Kennzeichnung zu gewährleisten.

Wir sind letztlich auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen.

Wir brauchen Ihre Hilfe:

sollten Sie Allergiker sein, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an den Kellner oder die Küche.

Wir werden umgehend klären, welche Allergene das von Ihnen vorgesehene Gericht enthält.

Wir haben **eine** Liste erarbeitet, die die 14 Hauptallergene in den Zutaten beinhaltet, soweit sie uns bekannt sind.

Bitte beachten Sie den Aushang dieser Liste oder fragen Sie den Kellner danach.

**Um keine falschen Eindruck aufkommen zu lassen:
die 14 Hauptallergene sind natürliche Lebensmittel
und somit ein wertvoller und notwendiger Bestandteil
ausgewogener Ernährung!**

Es ist daher keineswegs angebracht und von der LMIV auch nicht gewollt, Allergene aus der Küche zu verbannen.

Allein das Wissen um Speisezutaten und ihre Inhaltsstoffe ist von Bedeutung.

Aperitivo - Aperitif

1. Prosecco Valdo
2. Campari² - Soda *oder* Orange
3. Tocco Rosso
4. Martini Bianco *oder* Rosso
5. Hugo
6. Bitterino² bianco / rosso (ohne Alkohol)
7. Eros
8. Sherry Sandemann dry *oder* medium
9. Aperol Spritz

5 cl	0,1 L	0,2 L
	6,00	
		6,50
		7,50
4,50		
		7,50
3,50		
	5,50	
4,00		
		7,50

Antipasti - Vorpeisen

- | | |
|---|---------------|
| 10. Vitello tonnato
dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme | 12,50 |
| 11. Carpaccio di manzo
Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet | 13,50 |
| 12. Crostone con fagioli all'aglio
Weiße Bohnen auf geröstetem Knoblauchbrot | 7,00 |
| 13. Insalata Frutti di Mare
Meeresfrüchtesalat | 14,50 |
| 14. La Caprese
Mozzarella, Tomate und Basilikum | 9,50 |
| 15. Variazioni per 1 o 2 persone
Für 1 oder 2 Personen: Rinderfilet-Carpaccio mit Vitello Tonnato und Gemüse | 13,00 / 23,00 |

Zuppe - Suppen

16.	Stracciatella italienische Rinderbrühe mit Ei und Parmesan	6,50
17.	Zuppa di pesce Fischsuppe	15,50
18.	Crema di pomodoro Tomatencreme-Suppe	6,50
19.	Minestrone Gemüsesuppe	6,50
20.	Crema purgatorio scharfe Tomatensuppe mit Ei	6,50

Pasta - Nudelgerichte

21.	Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	19,50
22.	Gnocchi con noci, formaggio, e pancetta Gnocchi mit Nüssen, Käse und Speck	14,50
23.	Spaghetti carbonara all'italiana o alla tedesca Spaghetti mit Ei und Speck oder mit Schinken und Sahne	14,50
24.	Fettuccine al salmone Bandnudeln mit Lachs-Kirschtomaten-Sahne-Sauce	15,50
25.	Linguine con rucola, parmigiano, pomodorini, e aglio Linguine mit Rucola, Parmesan, Knoblauch und Kirschtomaten	14,50
26.	Fettucine con piselli e pancetta dünne Bandnudeln mit Erbsen und Speck	14,50
27.	Lasagna Schichtbandnudeln mit Mozzarella überbacken	13,50
28.	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce	14,00
29.	Penne alle verdure con salsa di panna e aglio kurze Nudeln mit Gemüse in Knoblauch-Sahnesauce	14,50

Pizza

Grundbelag aller Pizzen: Tomate und Mozzarella (davon ausgenommen ist die Pizza Marinara, Quattro Formaggi, Gorgonzola)

30.	Pizza quattro formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	11,50
31.	Pizza diavola con paprica e salame piccante „Nduja“ mit Paprika und scharfer Nduja-Salami (sehr weiche kalabresische Salami)	11,50
32.	Pizza Hawaii mit gekochtem Schinken und Ananas	11,50
33.	Pizza rucola, pomodorini e parmigiano mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	12,50
34.	Pizza salame piccante mit italienischer, scharfer Salami	10,00
35.	Pizza salame mit italienischer Salami	10,00
36.	Pizza Margherita neapolitanische Ur-Pizza mit Käse und Basilikum zu Ehren der Königin Margherita	9,50
37.	Pizza gorgonzola mit Gorgonzola, Zwiebeln und Rosmarin	10,50
38.	Pizza mafiosa mit gekochtem Schinken, scharfer Salami, Champignons und Peperoni	11,50
39.	Pizza quattro stagioni mit gekochtem Schinken, Salami, Oliven, Sardellen, Artischocken, Oregano, Knoblauch, Basilikum	11,50
40.	Pizza calzone Pizzateigtasche mit Ricotta, Salami, gekochten Schinken, Käse, Basilikum	11,50
41.	Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	14,00
42.	Pizza boscaiola mit Gorgonzola, Spinat und Tunfisch -etwas scharf	12,50
43.	Pizza capricciosa mit Salami, gekochtem Schinken, Oliven, Artischocken und Champignons	11,50
44.	Pizza vegetale mit Gemüse	12,00
45.	Pizza marinara mit Tomate und Meeresfrüchten	13,00
46.	Pizza gamberetti mit Krabben	12,50
47.	Pizza tonno e cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln	12,00
48.	Pizza salmone e spinaci mit Lachs und Spinat	12,00
49.	Pizza scampi	17,00

Wir verwenden nur erstklassige Ware: echt italienischen gekochten Schinken, echte Salami, echter Mozzarella! Keinerlei Formfleischvorderschinken, Plockwurst oder Analogkäse.

Carne -Fleisch

*Zu allen Fleischgerichten reichen wir einen gemischten Salat **oder** Tagliatelle **oder** Gemüse aus der Vitrine*

50.	Filetto alle erbe fresche Rinderfilet mit frischen Kräutern	34,50
51.	Filetto all'aglio Rinderfilet mit Knoblauch in Sahnesauce	34,50
52.	Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill	30,50
53.	Filetto Madagaskar Rinderfilet auf Gorgonzola und grünem Pfeffer	34,50
54.	Filetto al pepe verde Rinderfilet auf Sahnesauce mit grünem Pfeffer	34,50
55.	Fettine di manzo alla pizzaiola Dünne Rumpsteakscheiben in Tomaten-Oreganosauce	25,50
56.	Scaloppine di vitello alla Sorrentina Kalbsschnitzel mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	20,50
57.	Saltimbocca anni 70 Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken, Mozzarella, Salbei und Sahne	21,50
58.	Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	21,50
59.	Piccata di vitello al gorgonzola Paniertes Kalbsschnitzel mit Gorgonzolasauce	21,50
60.	Bocconcini di maiale ai funghi e panna Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce	23,50
61.	Tre medaglioni di filetto di maiale alla boscaiola Drei Schweinefilet-Medaillons mit Zwiebeln, Speck, Pfifferlingen & Sahnesauce	24,50
62.	Scaloppine al limone Kalbsschnitzel in Zitronensauce	20,50
63.	Scaloppine ai funghi e panna Kalbsschnitzel mit Champignons und Sahnesauce	21,50
64.	Bistecca ai funghi Rumpsteak mit Champignons	25,50
65.	Tagliata di manzo su insalata mista Dicke Roastbeefscheiben auf gemischten Salat	25,50

Zusätzlich gewünschte Beilagen und Extrawünsche werden berechnet

Pesce - Fisch

*Zu allen Fischgerichten reichen wir einen gemischten Salat **oder** Tagliatelle **oder** Gemüse aus der Vitrine*

70./71.	5 <u>o</u> 4 megascampi all'aglio Fünf oder vier Großgarnelen in Knoblauch-Sahne-Soße	33,50	29,50
72./73.	5 <u>o</u> 4 megascampi alla griglia Fünf oder vier Großgarnelen vom Grill	31,50	27,50
74./75.	5 <u>o</u> 4 megascampi Livornese Fünf oder vier Großgarnelen mit Tomate, Oliven ⁶ und Kapern	33,50	29,50
76./77.	5 <u>o</u> 4 megascampi al forno Fünf oder vier Großgarnelen mit Knoblauch & Olivenöl, leicht pikant	33,50	29,50
78./79.	5 <u>o</u> 4 megascampi al pepe Fünf oder vier Großgarnelen in Pfeffersoße	33,50	29,50
80./81.	5 <u>o</u> 4 scampi all'arancia con miele Fünf oder vier Scampi mit Orangensauce und Honig	33,50	29,50
82.	Salmone alla griglia Lachs vom Grill		21,00
83.	Rana pescatrice alla griglia Seeteufel vom Grill		25,00
84.	Calamai fritti Frittierte Tintenfischringe		20,50
85.	Calamari alla Livornese Tintenfischringe mit Tomate, Oliven ⁶ und Kapern		22,50
86.	Salmone con olive, capperi e pomodorini Frischer Lachs mit Tomate, Oliven ⁶ und Kapern		23,50
87.	Filetto di lucioperca al parmigiano Zanderfilet mit Parmesan		20,50
88.	Saltimbocca di pesce Saltimbocca aus Lachs und Seeteufel mit Schinken in Salbeisoße		25,50

Frischer Fisch aus der Vitrine

Verdure - Gemüse

90.	Broccoli	Brokkoli	4,00
91.	Spinaci	Spinat	4,00
92.	Patate al rosmarino	Rosmarinkartoffeln	4,00
93.	Fagiolini	grüne Bohnen	4,00
94.	Verdura della vetrina	Gemüse aus der Vitrine	5,00
95.	Patatine fritti	Pommes frites	4,00

Insalate - Salate

100.	Piccola insalata mista kleiner gemischter Salat	6,50
101.	Insalata al tonno großer gemischter Salat mit Thunfisch	11,50
102.	Insalata al tonno e pecorino großer gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse	12,50
103.	Insalata rucola con pomodorini, tonno e parmigiano Rucolasalat mit Kirschtomaten, Thunfisch und Parmesan	10,50
104.	Insalata rucola con pecorino, pomodori secchi, cipolle, olive e pinoli Rucolasalat mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Pinienkernen	11,50
105.	Insalata pomodoro con tonno, pecorino, cipolle e basilico Tomatensalat mit Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln und Basilikum	10,50

Dessert - Nachtisch

109.	Dessert del giorno Nachtisch des Tages	5,50
------	---	------

Bitte fragen Sie den Kellner

Bevande calde - warme Getränke

110.	Espresso Tasse Espresso	2,50
111.	Caffè Tasse Kaffee	2,50
112.	Caffè decaffeinato Tasse Kaffee ohne Koffein	2,50
113.	Té Eilles Glas Tee Eilles	2,30
114.	Cappuccino con latte o panna Tasse Kaffee mit Milch oder Sahne	3,00
115.	Latte macchiato Milch mit einem Schuss Espresso	3,50

Vini bianchi - Weissweine

120. Weinschorle (Glas)
 121. Soave D.O.C. (Veneto)
 122. Chardonnay V.D.T.
 123. Pinot Bianco

0,25 L	0,5 L	1 L
5,50		
5,50	10,50	20,00
5,50	10,50	20,00
6,50	12,00	22,00

Vini rossi - Rotweine

124. Lambrusco Riunite (Perlwein)
 125. Rosso Piceno (Molise)
 126. Cabernet
 127. Montepulciano d'Abruzzo
 128. Rosé Solemar V.D.T.
 129. Nero D'Avola

0,25 L	0,5 L	1 L
5,50	10,00	20,00
6,50	12,00	22,00
5,50	10,00	20,00
5,50	10,00	20,00
5,50	10,00	20,00
6,50	12,00	22,00

Birre - Biere

130. Budweiser vom Fass
 131. Warsteiner vom Fass
 132. Hefeweizen hell Erdinger, Fl.
 133. Hefeweizen dunkel Erdinger, Fl.
 134. Hefeweizen Erdinnere, Fl.
 135. Kristallweizen Erdinnere, Fl.
 136. Berliner Weisse mit Schuss²
 137. Alsterwasser

0,3 L	0,33 L	0,4 L	0,5 L
4,30		4,70	5,20
4,00		4,50	4,90
			4,10
			4,10
			4,10
	3,00		4,10
3,80		4,30	4,70

Liquori, Cognac, Whisky (2 cl)

140. Limoncello
 141. Rucolino 3,20
 142. Sambuca Molinari 3,20
 143. Sambuca Hausmarke 3,20
 144. Ramazotti 2,50
 145. Averna 3,20
 146. Fernet Branca 3,20
 147. Amaretto di Saronno² 3,20
 148. Amaretto Hausmarke² 3,20
 149. Strega 2,50
 150. Baileys Irish Cream² 3,00
 151. Martell Medaillon VSOP² 3,50
 152. Remy Martin VSOP² 3,50
 153. Vecchia Romagna Nera² 4,50
 154. Vecchia Romagna Riserva (10 Jahre) 3,00
 155. Calvados Gilbert 4,00
 156. Jack Daniels 3,00
 157. Jim Beam 4,50
 158. Johnnie Walker Red Label² 4,00
 159. Chivas Regal² 4,50

¹ Coffeinhaltig, ² Farbstoff, ³ Chinin, ⁴ Antioxidationsmittel, ⁵ Süßungsmittel, ⁶ geschwärtzt, ⁸ kakaohaltige Fettglasur

Bevande analcolici - Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,3 L	0,33 L	0,5 L	0,75 L
160. Coca-Cola light ^{1,2}			3,20		
161. Coca-Cola ^{1,2}		2,80		4,00	
162. Fanta ^{2,4}		2,80		4,00	
163. Sprite		2,80		4,00	
164. Spezi ^{1,2,4}		2,80		4,00	
165. Fassbrause ^{2,5}		2,80		4,00	
166. San Pellegrino		2,60		3,90	5,70
167. Acqua Panna		2,60		3,90	5,70
168. Apfelschorle		3,00		4,20	
169. Apfelsaft, Fl.	2,80				
170. Orangensaft, Fl.	2,80				
171. Tomatensaft, Fl.	2,80				
172. Multivitaminsaft, Fl.	2,80				
173. Pfirsichnektar, Fl.	2,80				
174. Schwarzer Johannisbeernektar, Fl.	2,80				
175. Schlepper Ginger Ale ²	3,00				
176. Schweppes Tonic Water ³	3,00				
177. Schweppes Bitter Lemon ³	3,00				
178. Malztrunk	3,00				

Alcolici - Spirituosen

180. Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50
181. Wodka Smirnoff	3,50
182. Williamsbirne Schladerer	3,50
183. Himbeergeist Schladerer	3,50
184. Grappa	3,50
185. Bacardi	3,50
186. Gordon's Dry Gin	3,50
187. Tequila Olmeca Gold	3,50

Alcolici - Spirituosen

188. Prosecco Valdo	30,00
189. Prosecco Valdo Rosé	32,00
Champagner auf Nachfrage	