

PIZZA (Steinofen) 1. Margarita Tomaten und Mozzarella	33cm € 10,50
2. Napoli (ohne Käse) Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven und Sardellen	€ 11,50
3. Rucola e Parma Parma Schinken, Rucola und Cherrytomaten	€ 13,50
4. Vegitaria Grillgemüse und Knoblauch	€ 12,50
5. Frutti di Mare Meeresfrüchte nach Art des Hauses	€ 14,50
6. Quattro Stagione Schinken, Champignons, Artischocken und Paprika	€ 13,50
7. Salmone e Spinaci Lachs, Spinat und Knoblauch	€ 14,00
8. Quattro Formaggio Verschiedene Käse.	€ 12,50
9. Calzone Gefüllt mit Schinken, Champignons und Artischocken	€ 13,50
10. Tonno e Cipolla Thunfisch und Zwiebeln	€ 13,00
11. Mista Salami, Schinken und Champignons	€ 13,00
12. Diavolo (Scharf) Salami, Thunfisch, Champignons und Peperoni	€ 13,50
13. Hawaii Schinken und Ananas	€ 13,00
14. Pazza Thunfisch, Champignons, Artischocken, Ei und Spinat	€ 14,00
15. La Bruschetta Grillgemüse, Garnelen und Mozzarella	€ 15,00

16. Amore mio Lachs, Garnelen, Rucola, Parmesan und Balsamicocreme	33cm € 15,50
17. Tricolore Mozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum	€ 11,50
18. Roma Garnelen, Broccoli und Gorgonzola	€ 14,50
19. Mamma mia Thunfisch, Sardellen und Oliven	€ 13,50
20. Gambas Garnelen und Knoblauch	€ 15,00
Familien - Pizza Ø50	ab € 26,00
Pasta	
21. Penne Paradiso Spargel, Parma in einer Cremessauce	€ 12,50
22. Penne dello Cheff Mischpilzen, Fleischspitzen (Rumpsteak) Tomatencremesauce	€ 15,50
23. Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit frischem Lachs in Sahnecremesauce	€ 15,50
24. Tagliatelle Verdure Gemüse und Cherrytomaten	€ 12,50
25. Tagliatelle Monica Bandnudeln mit Scampis und Cherrytomaten	€ 15,50
26. Spaghetti Mare e Monte Garnelen und Pilze	€ 15,50
27. Spaghetti Tropea Garnelen und Rucola	€ 15,50
28. Spaghetti Aglio e Olio Sardellen, Knoblauch und Peperoncino (Scharf)	€ 11,50
29. Linguini - Frutti di Mare Flache Spaghetti mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses	€ 15,50
30. Gnocchi della Mamma Tomatensauce und Mozzarella	€ 11,50
31. Lasagna al Forno Schichtnudeln mit Fleischsauce und Béchamel (Überbacken)	€ 13,50

Pesce (Fisch) 32. Gamberoni alla Griglia	€ 25,0
Riesengarnelen vom Grill	0 23,0
33. Gamberoni al Pepe Riesengarnelen mit Pfeffersauce	€ 25,5
34. Grigliata di Pesce Lachs, Gambas und Dorade	€ 30,0
35. Calamari Frittiert mit Salat und Aioli	€ 18,5
36. Orata alla Piastra Dorade vom Grill (Filetiert)	€ 26,0
37. Salmone alla Livornese Frischer Lachs mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensauce	€ 26,0
38. Salmone alla Mostarda Frischer Lachs mit Senfkruste	€ 26,0
Corne (Floisch)	
Carne (Fleisch) 39. Bistecca di Manzo alla Griglia Rumsteak vom Grill	€ 27,5
40. Bistecca di Manzo al Pepe Rumsteak in einer cremige Pfeffersauce	€ 28,5
41. Bistecca alla Pizzaiola Rumsteak in Tomatensauce	€ 27,5
42. Filetto di Manzo alla Griglia Rinderfilet vom Grill	€ 30,0
43. Filetto di Manzo Speciale Rinderfilet in Gogonzolasauce mit Walnüsse	€ 32,0
44. Scaloppina Normandia Schweinefilet in einer Cremesauce	€ 24,0
45. Saltimbocca alla Romana Schinken und Salbei	€ 24,0
46. Petto di Pollo Caprese Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella	€ 23,0
47. Petto di Pollo alla Griglia Hähnchenbrustfilet vom Grill	€ 21,5
(Als Beilage gibt es Gemüse und Rosmarinkartoffeln)	

Antipasti (Vorspeisen) 48. Antipasto Misto "La Bruschetta" (Für 2 Personen) Rindercarpaccio, Vitello tonnato, Parmaschinken, Champignons, Caprese, Gemüse, Käse und Gambas	€ 33,00	 62. Insalata Tonno Salat Mista mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven 63. Insalata della Casa Salat Mista e Rucola mit Thunfisch, Ei, Garnelen, 	€ 13,50 € 15,50	Spirituosen Ramazotti Jägermeister Sambuca Averna Fernet Branca
49. Antipasto Italiano Verschiedene Wurstsorten und Käse	€ 16,50	und Parmesankäse Dressing: Italienisch-Joghurt		Baileys Vecchia Romagna Grappa
50. Vitello Tonnato Kalbsfleisch Carpaccio mit Thunfisch-Kapern Sauce	€ 16,00	D ". 1 D'	0.200	11
51. Carpaccio di Salmone Salmone Carpaccio	€ 18,50	Brötchen + Dip Portion Parmesan	€ 3,00 € 2,00	Aperitivi - Aperiti Prosecco Aperol Royal (Spritz) Martini Bianco o Rosso
52. Carpaccio di Manzo Rindercarpaccio mit Parmesan	€ 16,50			
		Getränke		
53. Caprese Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 10,00	Alkoholfreie Getränke		Heiße Getränke
54. Gambas della Casa Garnelen und Gemüse	€ 14,00	Gerolsteiner Mineralwasser	$0,251 \in 2,60$ $0,751 \in 6,10$	Kaffe Espresso Cappuccino
55. Gambas Aglio, Olio e Peperoncino Garnelen in Öl und Knoblauch (Scharf) + Tomaten Sauce	€ 13,50	Apfelschorle Coca Cola/Light Fanta	$0,251 \in 2,80$ $0,201 \in 2,80$ $0,201 \in 2,80$	Latte Macchiato Tee
56. Verdure Vegitariano Grillgemüse Vegetarisch	€ 11,00	Sprite Ginger Ale Bitter Lemon	$0,201 \in 2,80$ $0,201 \in 3,10$ $0,201 \in 3,10$	
				Verschiedene Des
Zuppe (Suppen)		D'		Tris Dessert
57. Crema di Pomodori Tomaten-Cremesuppe	€ 7,50	Biere Bitburger vom Fass	0,301 € 3,20 0,501 € 4,80	
58. Minestrone Gemüsesuppe	€ 9,00	Köstritzer vom Fass	0,301 € 3,80 0,501 € 5,30	
59. Zuppa di Pesce Fischsuppe nach Art des Hauses	€ 14,50	Alster/Radler/Krefelder Benediktiner Weizen Alk.Frei	$0,301 \in 3,30$ $0,501 \in 4,70$ $0,501 \in 4,70$	Kennzeichnung Zusatzstoffe nach §9 Nr.1 = Stabilisator, Nr.2 = Säuerungst Nr.4 = Antioxidationsmittle, Nr.5 = C Nr.6 = Konservierungsstoff, Nr7. = F
		Benediktiner Weizen Hell Bitburger Alk.Frei	$0,501 \in 4,70$ $0,331 \in 3,20$	Nr.9 = Geschwärzt, Nr.10 = Geschwe Allergene: A= Glutenhaltig, B= Krebstiere, C= I erzeugnisse, E= Erdnüsse und Erdnusse
Insalate (Salate)		Vitamalz	0,331 € 3,00	H= Schalenobst (Nüsse), I= Sellerie und K= Sesamsamen, N= Weichtiere (Sch
60. Insalata Mista Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Mais	€ 8,00	LA BRUSCHETTA		Bei weiteren Fragen bitte Personal ans
61. Insalata dello Chef Salat Mista mit Hähnchenbrustfilet	€ 13.00	da MONICA		

Spir	ituos	en

Kamazotti	∠ CI	€ 3,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,80
Sambuca	2 cl	€ 3,80
Averna	2 cl	€ 3,80
Fernet Branca	2 cl	€ 3,80
Baileys	2 cl	€ 4,00
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,00
Grappa	2 cl	€ 4,00

Aperitivi - Aperitif	Glas
Prosecco	€ 4,00
Aperol Royal (Spritz)	€ 6,90
Martini Bianco o Rosso	€ 5,00

Kaffe	€ 2,70
Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Tee	€ 2,00

Verschied	lene D	esserts	€	6,90
Tris Dess	ert		€	18,00

n §9 Der Zusatzstoffe Zulassung- Verordnung I Ingsmittel, Nr.3 = Emulgator, = Geschmackverstärker, .= Farbstoff, Nr.8 = Gelee- und Verdickungsmittel, chwefelt, Nr.11 = Rauch, Nr.12 = koffeinhaltig

C= Eier und Eiererzeugnisse, D= Fisch und Fisch-nusserzeugnisse, G= Milch und Milcherzeugnisse e und Sellerieerzeugnisse, J= Senf und Senferzeugnisse, (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)

ansprechen.