

Suppe

Tomatensuppe mit Parmesancreme und Croutons ^{a,g}	7,90 €
Minestrone	8,90 €

Vorspeisen

Caprese Mozzarella ^g mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und Rucola	10,50 €
Büffelmozzarella ^g auf Parmaschinken ^g im Rucola-Kirschtomaten-Beet und Balsamico-Creme	13,50 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan ^g	13,50 €
Vitello Tonnato Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch ^d Creme	14,90 €
Antipasti nach Chefart ^{d,g,9} mit Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Parma/Melone, Mozzarella Caprese	14,90 €
Meeresfrüchtesalat ^d	16,90 €
Parmaschinken ^g und Melone	11,90 €

Bruschette

Bruschetta Classica mit Tomaten, Olivenöl, Rucola und Parmesan	3 Stck.	7,80 €
Südtiroler Bruschetta mit Speck ⁹ überbacken mit Bergkäse	3 Stck.	8,50 €
Bruschetta Salmone mit Räucherlachs ⁹ und Frischkäse	3 Stck.	9,50 €
Bruschetta mit Vitello Tonnato ^d	3 Stck.	9,50 €
Bruschetta Parma ⁹ mit Parmaschinken ⁹ , Tomaten, Rucola und Parmesan	3 Stck.	8,90 €

Salat

Grüner Salat	5,90 €
Tomaten-Gurken Salat mit roten Zwiebeln und Rucola	6,90 €
Gemischter Salat	7,50 €
Nizza-Salat mit Oliven ⁸ , Eiern, Zwiebeln, Bohnen und Thunfisch ^d	13,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Oliven ⁸ , Fetakäse ⁹ , Peperoni, roten Zwiebeln und Tomaten	12,90 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	14,90 €
Rucola-Salat mit gegrillten Lachs-Filet ⁹ und Avocado Mousse	14,90 €
Rucola-Salat mit gebratenen Kräuterlingen (Pilze), Ziegenkäse ⁹ und Honig	13,90 €
Rucola-Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ⁹ und Balsamico-Creme und Walnüssen ^h	11,90 €
Gemischter Salat mit gegrillte Mozzarella ⁹ eingerollt in Parmaschinken ⁹	13,50 €
Caesar Salad Romana Salat mit hausgemachtem Dressing, Croutons ^{a,9} und Parmesan	11,90 €
Caesar Salad Romana Salat mit hausgemachtem Dressing, Croutons ^{a,9} und Parmesan mit Hähnchen	14,90 €

Pasta

Spaghetti Pomodoro mit Basilikum	10,90 €
Spaghetti Aglio & Olio (scharf) mit Kirschtomaten-Confit und Rucola	11,90 €
Spaghetti Scampi ^b	15,90 €
Spaghetti Amatriciana mit Speck ⁶ , Zwiebeln und Tomaten	12,90 €
Spaghetti Allo Scoglio ^b mit Meeresfrüchten	16,90 €
Spaghetti Carbonara mit Ei, Parmesan, Speck ⁶ , Sahne ⁹ und schwarzem Pfeffer	13,90 €
Penne all'arrabbiata (scharf)	11,90 €
Rigatoni al Forno mit Pilzen, Schinken ⁹ , Erbsen, Bechamel und Bolognese-Sahne-Ragout ⁹	13,90 €
Rigatoni ai Formaggi ^{6g}	11,90 €
Lasagna classica ⁹	13,90 €
Hausgemachte Tagliatelle all'emiliana mit Schinken ⁹ , Erbsen, Pilzen und Sahne-Soße ⁹	12,90 €
Hausgemachte Tagliatelle Bolognese mit Fleisch-Ragout	12,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Lachs ^d und Brokkoli	13,90 €
Fleisch-Tortellini mit Schinken ⁹ und Sahne-Soße ⁹	12,90 €
Tortellini Ricotta e Spinaci in Gorgonzola-Soße ⁹	12,90 €

Steinofen-Pizza 32 cm

Pizzabrot mit Tomate, Oregano, Knoblauch und Basilikum	6,50 €
Margherita mit Tomatensoße, Mozzarella ^g und Basilikum	9,90 €
Funghi mit frischen Champignons, Tomatensoße und Mozzarella ^g	10,90 €
Prosciutto mit Tomatensoße, Mozzarella ^g und Schinken ^g	10,90 €
Salami mit Tomatensoße, Mozzarella ^g und Salami ^g	10,90 €
Regina mit Schinken ^g und frischen Champignons, Tomatensoße und Mozzarella ^g	11,90 €
Capricciosa mit Tomatensoße, Mozzarella ^g , Schinken ^g , Pilzen, Oliven ⁸ und Artischocken und Peperoni	13,50 €
Vegetariana mit Tomatensoße, Mozzarella ^g und Gemüse der Saison	12,90 €
Bavarese Bianca mit Büffelmozzarella ^g , Salsiccia ^g und Steinpilze	13,90 €
Dolcevita mit Tomatensoße, Büffelmozzarella ^g , Parmaschinken ^g , Rucola und Parmesan ^g	13,90 €
Tirolese Bianca mit Mozzarella, Gorgonzola, Spinat und Speck tirolese ^{6,g}	11,90 €
Salmone Pizza Bianca, Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia und frischen Zucchini ^{d,g}	12,90 €
Tonno mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln aus Tropea ^{d,g}	12,90 €
Pizza Bufala mit Büffelmozzarella, Tomaten Carpaccio, Rucola und Parmesan ^g	13,90 €

Auf Wunsch auch mit Gluten freiem Teig (1,00€ extra)

Inklusivpreise

Steinofen-Pizza 32 cm

<p>Spinaci</p> <p>mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und frischem Baby-Spinat ⁹</p>	<p>12,50 €</p>
<p>Vulcano (scharf)</p> <p>mit Speck ⁶, scharfer Salami, Knoblauch und frischer, geschälter Paprika</p>	<p>12,90 €</p>
<p>Sofia</p> <p>mit Tomatensoße, Mozzarella, Scampis, Rucola, Kirschtomaten, Honig und Parmesan ⁹</p>	<p>13,90 €</p>
<p>Calzone</p> <p>mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocken und frischen Champignon dazu Rucola und Parmesansplit ^{9,9}</p>	<p>13,90 €</p>
<p>Pizza Mediterraneè</p> <p>mit Schrimps, frischem Baby-Spinat und Knoblauch – leicht scharf ⁿ</p>	<p>12,50 €</p>
<p>Pizza Diavolo</p> <p>mit scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch, Schafskäse und Oliven ^{9,8}</p>	<p>13,50 €</p>
<p>Pizza Hawaii</p> <p>mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas ^{9,9}</p>	<p>11,90 €</p>
<p>Pizza Veneta</p> <p>mit Taleggio Käse, Schinken, gegrillte Aubergine und Parmesan Split ^{9,9}</p>	<p>12,50 €</p>
<p>Pizza Frutti di Mare</p> <p>mit frischen Meereskrüchten n,b</p>	<p>14,50 €</p>
<p>Pizza Bufalina (Calzone)</p> <p>mit Büffelmozzarella, Ricotta und Schinken gefüllt dazu Rucola und Parmesansplit ^{9,9}</p>	<p>12,90 €</p>
<p>Pizza Tonnato</p> <p>Bianca mit Mozzarella, rosa gebratene Kalbsfleischscheiben und Thunfisch Creme ^{9,d}</p>	<p>14,90 €</p>

Auf Wunsch auch mit Gluten freiem Teig (1€ extra)

Steinofen-Pizza 32 cm

Quattro Formaggi mit vier herzhaften Käsesorten ^g	12,50 €
Freetz bianca mit Büffelmozzarella, Scampi und Kirschtomaten ^g	13,90 €
Napoli mit Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen ^{g,8}	12,90 €
Primavera mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, Brokkoli und Zwiebeln ^{g,4}	12,50 €
Pizza Ikaro Mit Tmatensoße, Prosciutto, Paprika, Zwiebeln und gekochtes Ei	12,90 €
Julia bianca mit Shrimps, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Mais und Rucola ^{g,n}	13,50 €
Quattro Stagioni mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken und geschälte Paprika ^{g,8}	12,90 €

Fisch

Gemischter gegrillter Fisch (Lachsfilet, Scampi, Doradefilet, Tintenfisch) ^{n,d}	27,90 €
Patagonia Tintenfischⁿ vom Grill mit Wasabi-Soße	23,90 €
Riesen Scampiⁿ vom Grill	25,90 €
Lachssteak vom Grill	25,90 €

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse frisch vom Markt serviert.

Kalbslende

Saltimbocca alla Romana (Kalb) 26,90 €
mit Salbei, Parmaschinken^g und Weißweinsauce, mit hausg. Demi Glace

Kalbsmedaillons mit Steinpilzsoße 25,90 €

Wiener Schnitzel^a vom Kalb mit Preiselbeeren 24,90 €

Rind

Tagliata vom Rind auf Rucola mit Parmesan^g und Kirschtomaten 27,90 €

Rinderfilet gegrillt 33,90 €

Entrecote gegrillt 27,90 €

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse frisch vom Markt serviert.

Nachspeise

Tiramisu ^{9,12}	7,50 €
Schwarze Schokoladen-Trüffel in Baileys getränkt ²	6,90 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) ¹	5,50 €
Schoko-Soufflé mit Vanilleeis ^{a,9}	7,90 €

Warme Getränke

Espresso ¹²	2,40 €
Espresso Macchiato ^{12,g}	2,70 €
Espresso Doppio ¹²	4,20 €
Espresso Corretto ¹²	4,50 €
Cappuccino ^{12,G}	3,50 €
Latte Macchiato ^{12,g}	4,30 €
Tasse Kaffee ¹²	3,20 €
Tee, verschiedene Sorten	2,90 €
Heiße Schokolade ⁹	3,90 €
Affogato al caffè ^{12,g}	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,20 €
San Pellegrino	0,5 l	4,40 €	0,75 l	6,90 €
Acqua Panna	0,5 l	4,40 €	0,75 l	6,90 €
Zitronenlimo ⁹	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Fanta Glasflasche ^{1,3}			0,33 l	4,50 €
Cola Glasflasche ^{1,3,9}			0,33 l	4,50 €
Cola light Glasflasche ^{1,3,9,13}			0,33 l	4,50 €
Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Tonic ¹³			0,2 l	4,50 €
Ginger ale ¹			0,2 l	4,50 €
Bitter Lemon ¹¹			0,2 l	4,50 €
Crodino ¹			0,1 l	3,50 €
Sanbitter ¹⁰			0,1 l	4,50 €
Red Bull ¹²			0,25 l	5,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,90 €	0,4 l	5,90 €
Mangosaft	0,2 l	3,90 €	0,4 l	5,90 €
Maracujasaft	0,2 l	3,90 €	0,4 l	5,90 €
Mango-Schorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Maracuja-Schorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Johannisbeer-Schorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Apfel-Schorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Apfel-Schorle trüb	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €
Rhabarber-Schorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,50 €

Aperitif

Prosecco Spumante ¹²	0,1 l	5,90 €
Martini Bianco/ Rosso	0,4 cl	4,50 €
Campari Soda ¹	0,2 l	6,20 €
Campari Orange ¹	0,2 l	6,50 €
Hugo (Prosecco, Limette, Minze u. Holunder) ^{8/10}	0,3 l	6,80 €
Aperol Spritz ^{2/13} (mit Prosecco)	0,3 l	6,80 €
Lillet Spritz	0,3 l	6,80 €

Bier

Helles Bier vom Fass	0,5 l	4,20 €
Kl. Helles Bier vom Fass	0,25 l	3,20 €
Dunkles Bier	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	4,20 €
Weißbier vom Fass	0,5 l	4,20 €
Dunkles Weißbier ^a	0,5 l	4,20 €
Kleines Weißbier ^a	0,3 l	3,20 €
Weißbier leicht ^a	0,5 l	4,20 €
Weißbier alkoholfrei ^a	0,5 l	4,20 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Pils	0,3 l	4,20 €
Weißbier und Cola ^a	0,5 l	4,20 €
Ruß'n – Weißbier und Zitronenlimo ^{a,9}	0,5 l	4,20 €

Offene Weine

Trebbiano d'abruzzo - weiß	0,2 l	6,20 €	0,5 l	15,20 €
Lugana, d.o.c., Venetien – weiß	0,2 l	7,90 €	0,5 l	17,90 €
Montepulciano d'abruzzo – rot	0,2 l	6,20 €	0,5 l	15,20 €
Nero d'Avola, i.g.t., Sizilien – rot	0,2 l	7,50 €	0,5 l	17,00 €
Rosé della casa	0,2 l	6,20 €	0,5 l	15,20 €
Wein-Schorle			0,5 l	6,90 €

Longdrinks

Jacky Cola ^{2/11}	0,2 l	8,50 €
Gin Tonic ¹³	0,2 l	8,50 €
Vodka Bull ^{12,2}	0,2 l	8,50 €
Vodka Lemon ^{1,2}	0,2 l	8,50 €
Cuba libre ^{1,2}	0,2 l	8,50 €
Negroni ^{1,2}	0,2 l	7,80 €

Digestive

Amaro del Capo	35 %	2 cl	4,20 €
Ramazotti	30 %	2 cl	4,20 €
Averna	29 %	2 cl	4,20 €
Fernet Branca	39 %	2 cl	4,20 €
Sambuca	40 %	2 cl	4,20 €
Amaretto ⁸	28 %	2 cl	4,20 €
Jägermeister	35 %	2 cl	4,20 €
Limoncello ^{2/8}	26 %	2 cl	3,90 €
Grappa della casa	38 %	2 cl	4,20 €
Williams	42 %	2 cl	4,20 €
Vecchia Romagna	38 %	2 cl	4,20 €
Chivas Regal, Blended Scotch Whisky	40 %	4 cl	5,90 €
Glenmorangie, Single Malt Whiskey	40 %	4 cl	8,50 €
Baileys	17 %	4 cl	5,90 €
Rémy Martin	40 %	4 cl	7,20 €
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	40 %	4 cl	6,90 €
Gin	37,5 %	4 cl	6,90 €

Informationen laut Lebensmittelverordnung

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsstoff, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßmitteln, 9) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 10) gewachst, 11) coffeinhaltig, 12) taurinhaltig, 13) chininhaltig

A) Glutenhaltiges Getreide, B Sellerie udgE, C) Krebstiere udgE, D) Lupinen udgE, E) Sesamsamen udgE, F) Fische udgE, G) Senf udgE, H) Erdnüsse udgE, Milch udgE, J) Schwefeldioxid/Sulphite K) Sojabohnen udgE, L) Schalenfrüchte, M) Eier udgE, N) Weichtiere udgE
 udgE – und daraus gewonnene Erzeugnisse

Inklusivpreise

ORIGINAL **PINSA** ROMANA

Pinsa Scampi bianca mit argentinische Scampi, schwarze Trüffel und Büffelmozzarella	16,90 €
Pinsa Sofia mit Tomatensoße, Mozzarella, Scampi, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Honig	14,90 €
Pinsa Bufala bianca mit Salsiccia, Steinpilzen und Büffelmozzarella	13,90 €
Pinsa Salmone bianca mit mariniertem Lachs und Salsa Guacamole	13,90 €
Pinsa Vegetariana mit Tomatensoße, Mozzarella, und Gemüse der Saison	13,90 €
Pinsa Sublime bianca mit Mozzarella, Ziegenkäse und Honig	14,90 €
Pinsa Dolce Vita bianca mit Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	15,90 €
Pinsa Salsiccia bianca mit Salsiccia, Burrata und Basilikum	15,90 €
Pinsa Tartufo bianca mit Trüffel und Burrata	16,90 €

Was ist der **Unterschied** zwischen **Pizza** und **Pinsa**?

Für die Herstellung von Pinsa werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Der größte Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt aber darin, dass der Pinsa-Teig sehr lang geht. 72 Stunden ruht der Teig im Kühlschrank. So soll er vollständig aufgehen und die Pinsa wird besonders bekömmlich und leicht verdaulich, weil es im Magen nicht mehr zu Gärungsprozessen kommt.