



Ascoli Piceno - Piazza del Popolo

Ascoli Piceno ist eine italienische Stadt in der Region Marken. In der Antike trug sie den Namen Asculum. Der heutige Namen wird auf den eisenzeitlichen Volksstamm der Picener, deren Hauptstadt es gewesen sein soll oder auf ein geheimnisvolles Sprechritual (italienisch picchio: Specht) der Sabiner zurückgeführt, so von Strabo und Plinius dem Jüngeren. Ascoli Piceno, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz, Ascoli Piceno, liegt im Süden der italienischen Region Marken. Der Ort wird von drei mächtigen Bergstöcken umgeben und liegt 30 km landeinwärts von der adriatischen Küste auf einer Höhe von 153 m s.l.m.

Sehenswürdigkeiten

Der Dom „San Emidio“ auf der „Piazza dell´ Arringo“ war ursprünglich ein römisches Bauwerk, das mehrfach umgebaut wurde. Gleich neben dem Dom das frühromanische Baptisterium, ein achteckiger Bau.

An der Piazza befinden sich auch das Rathaus, der „Palazzo Comunale“ (1683 - 1745), in dem sich das städtische Kunstmuseum befindet, unter anderem mit Werken von Cola dell´ Amatrice, Crivelli und Tizian. Geht man weiter, erreicht man den Mittelpunkt der Stadt, die Piazza del Popolo“, übersetzt der „Platz des Volkes“, was er für die Ascolaner in der Tat auch ist. Hier stehen der „Palazzo dei Capitani del Popolo“ aus dem 13. Jahrhundert und die gotische Hallenkirche „San Francesco“ (1258 - 1371). An der rechten Seite von „San Francesco“ aufgebaut die „Loggia dei Mercanti“, die Markthalle (1513), links der Renaissance-Kreuzgang, in dem vormittags der Markt stattfindet. In den Toiletten des Jugendstilkaffeehauses Caffé Meletti findet sich unter den (durchsichtigen) Waschtischen ein Stück Stadtmauer.



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“. Sonderwünsche werden nach Möglichkeit gern erfüllt. Wir bitten um Verständnis für etwas längere Wartezeiten, da unsere Speisen stets frisch zubereitet werden. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Ihr *Da Bruno* Team.

Weißwein

Gavi del Comune di Gavi DOCG	Fontanfredda - Piemont Rebsorte: Cortese angenehm, nuancenreich, Zitrone u. grünen Apfel, jung	26,00 € / 0,75 l
Roero Arneis Pradalupo DOCG	Fontanfredda - Piemont Rebsorte: Arneis intensiv, Kamille, reife Birnenangenehm trocken, leichter Mandelton	26,00 € / 0,75 l
Sauvignon Blanc Alto Adige	Ronco dei Tassi - Veneto Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc trocken, fruchtig und würzig mit vollem Geschmack	33,00 € / 0,75 l
Verdicchio di Castelli di Jesi Class. Sup. Casal di Serra Doc	Umani Ronchi - Marken Rebsorte: Verdicchio rund, frisch, trocken Pfirsich und Apfel	24,00 € / 0,75 l
Sicilia Bianco Regaleali DOC	Tasca d´ Almerita - Sizilien Rebsorte: Inzolia, Grecanico, Catarratto Apfel, weißer Pfirsich, rosa Pampelmuse, angenehm weich, reichhaltig	23,00 € / 0,75 l
Chardonnay Tellus IGP	Cotarella - Latium Rebsorte: Chardonnay Zitrus- u. Apfelnote, Zedernholz, vollmundig, frisch, anhaltend	8,50 € / 0,25 l 24,00 € / 0,75 l
Bianchetto Sauvignon	Paolo Sacchetto - Veneto Rebsorte: Sauvignon rund und weich, frisch und lebendig aber ohne spitze Säure, vollfruchtig	8,00 € / 0,25 l 22,50 € / 0,75 l
Falanghina Beneventana IGT	Villa Raiano - Kampanien Rebsorte: Flanghina ausgewogen, intensiv, frisch, klar u. aromareich	8,50 € / 0,25 l 24,00 € / 0,75 l
Branciforti Grillo Doc	Feudi di Bordonaro - Sizilien Rebsorte: Grillo Zitrustöne u. florale Noten intensiv u. nachhaltiger Geschmack	8,00 € / 0,25 l 22,50 € / 0,75 l

Rotwein

Barbera Piemonte Briccotondo DOC	Fontanfredda - Piemont Rebsorte: Barbera Brombeeren, Pflaumen, schwarzer Pfeffer, rund, weiche Tannine	24,00 € / 0,75 l
Lagrein Alto Adige DOC	Wilhelm Walch - Südtirol Rebsorte: Lagrein Brombeeren, voll, samtig, akomplex, feine Struktur	25,50 € / 0,75 l
Montepulciano d`Abruzzo Indio DOC	Vinicola Boce - Abruzzen Rebsorte: Montepulciano, Cabernet Sauvignon intensiv, Vanille weich, leichter Waldbeergeschmack	25,00 € / 0,75 l
Irpinia Aglianico Cinque Querce DOC	Salvatore Molettieri - Kampanien Rebsorte: Aglianico rote Früchte, Gewürze, Nelke, Kakao, voll, warm, kräftig, lang	30,00 € / 0,75 l
Nero d´Avola Sicilia DOC	Planeta-Plumbago - Sizilien Rebsorte: Nero d´Avola schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, vollmundig, elegant, weich	24,00 € / 0,75 l
Gelsi Rosso IGT	Statti - Kalabrien Rebsorte: Gaglioppo, Cabernet, Sauvignon purpurfarben mit violetter Schimmer, Sauerkirchen, Pfeffer, frisch u. weich	8,50 € / 0,25 l 24,00 € / 0,75 l
Pipoli Aglianico del Vulture	Cantine del Vulture - Basilicata Rebsorte: Aglianico z.T. in frz. Barriques gereift, rote Früchte, Kirschen, Veilchen, Vanille	8,50 € / 0,25 l 24,00 € / 0,75 l
Aliotto Rosso Toskana IGT	Cantine del Vulture - Basilicata Rebsorte: Aglianico dunkel rubinrot, elegant, balsamische u. mineralische Töne, ausgewogen, intensiv	8,50 € / 0,25 l 24,00 € / 0,75 l
Brecciarolo Rosso Piceno Sup.	Velenosi Vini - Marken Rebsorte: Sangiovese, Montepulciano intensiv, vanillig, anhaltend weich, voll, harmonisch	8,50 € / 0,25 l 24,00 € / 0,75 l

APERITIVI / APERITIV

Martini Bianco	5 cl	5,50 €
Hugo		8,00 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze u. Limettenscheibe		
Campari Amalfi		8,00 €
(mit Farbstoff) Campari, Bitterlemon u. Grapefruitsaft		
Ramazotti Rosato Bella		8,00 €
mit Schweppes Russia Wild Berry		
Aperolspritz		8,00 €
Aperol mit Prosecco, Wasser, Eiswürfel u. Scheibenorange		
Gin Tonic (Longdrinks)		8,50 €
Glas Prosecco (Zonin)	0,1 l	5,50 €
Crodino (ital. Aperitiv o. Alkohol)	0,2 l	4,50 €

VINI SFUSI / OFFENE WEINE

VINI BIANCHI / WEIßWEINE

- **Frascati Secco** (trocken)
- **Pinot Grigio** (trocken, fruchtig)
- **Chardonnay** (halbtrocken)
- **Orvieto Amabile** (lieblich)

VINO ROSATO / ROSÉWEIN

- **Rosé** (trocken)

VINI ROSSI / ROTWEINE

- **Lambrusco** (lieblich)
- **Valpolicella** (halbtrocken)
- **Chianti** (trocken)
- **Montepulciano D'Abruzzo**
(trocken, vollmundig)

KARAFFENPREIS 0,25 l **7,50 €**

GLAS WEIN 0,1 l **3,80 €**

DER BESONDERE WEIN

- Primitivo di Manduria (Zolla) 0,25 l **8,50 €**
0,75 Fl **24,00 €**
- Bianco Lugana (Cà dei Frati) 0,25 l **10,00 €**
0,75 Fl **28,50 €**
- Rosa dei Frati (Cà dei Frati) 0,25 l **10,00 €**
0,75 Fl **28,50 €**

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino mit Milch o. Sahne	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Kaffee o. Espresso (koffeinfrei)	3,00 €
Caffé (Espresso)	2,50 €
Espresso Corretto	3,50 €
Glas Tee (Kamillenblüten, Pfefferminz, Kräutergarten, Grüntee (Asia superior), Sommerbeeren, Kaminfeuer mit Zimtgeschmack, Ingwer Orangenpassion, Rooibos Vanilla, Zitronenmélange, Apfelfrüchte, Rooibos Winterpunsch)	3,50 €

BIBITE FREDDE / KALTE GETRÄNKE

Gerolsteinerwasser		0,25 Fl. 2,50 € 0,75 Fl. 6,00 €
Gerolsteiner (Medium)		0,5 Fl. 4,50 €
Gerolsteiner (Naturell)		0,25 Fl. 2,50 € 0,5 Fl. 4,50 €
San Pellegrino		0,75 Fl. 6,00 €
Acqua Panna		0,5 Fl. 4,50 €
Apfelsaftschorle ¹		0,33 Fl. 3,80 €
Coca-Cola (mit Benzoesäure ^{1,9})		0,33 l 3,80 €
Coca-Cola light/zero (mit Süßstoff Aspartam, Benzoesäure, ^{1,9})		0,33 l 3,80 €
Sprite		0,33 l 3,80 €
Fanta ¹		0,33 l 3,80 €
Eistee (Pfirsich oder Zitrone)		0,33 l 3,80 €
Bitter Lemon		0,2 Fl. 3,00 € (Schweppes, 3% Limonensaft, chininhaltig ⁸)
Indian Tonic (Schweppes, chininhaltig)		0,2 Fl. 3,00 €
Ginger Ale		0,2 Fl. 3,00 €

SUCCHI DI FRUTTA / SÄFTE

Orangensaft	0,2 Fl.	3,00 €
Apfelsaft	0,2 Fl.	3,00 €
Traubensaft	0,2 Fl.	3,00 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 Fl.	3,00 €

BIRRA / BIER

Bitburger (frisch gezapft)	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
Bitburger Pils 0,0% (Alkoholfrei)	0,33 Fl.	3,00 €
Bitburger Radler	0,33 Fl.	3,00 €
Bitburger Radler 0,0% (Alkoholfrei)	0,33 Fl.	3,00 €
Birra Peroni (ital. Bier)	0,33 Fl.	3,00 €
Frankenheim Alt	0,33 Fl.	3,00 €
Kandi Malz	0,33 Fl.	3,00 €
Paulaner-Kristall	0,5 Fl.	4,50 €
Benediktiner Weissbier-Hefe (hell)	0,5 Fl.	4,50 €
Benediktiner Weissbier-Hefe (dunkel)	0,5 Fl.	4,50 €
Benediktiner Weissbier-Alkoholfrei	0,5 Fl.	4,50 €

DISTILLATI / SPIRITUOSEN

Doornkaat	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Akvavit-Aalborg	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,00 €

OBSTLER

Williams (Pircher)	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
BIRKENHOF BRENNEREI		
- Alte Kirsche	2 cl	3,60 €
- Alte Quetsch	2 cl	3,60 €
- Alte Himbeere	2 cl	3,60 €
- Alte Marille	2 cl	3,60 €
- Alte Williams-Birne	2 cl	3,60 €
- Haselnuss	2 cl	3,60 €

GRAPPE / GRAPPAS

Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	4,50 €
klarere Grappa oder mild		
Grappa Giare (Marzadro)	2 cl	5,50 €
Grappa Poli	2 cl	5,50 €
Grappa Nonino (5 Jahre mild)	2 cl	5,50 €
Grappa Berta (mild)	2 cl	10,50 €
Grappa Dellavalle (mild)	2 cl	8,50 €

WEINBRAND / COGNAC

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
-----------------	------	---------------

DIGESTIVI / MAGENBITTER

Jägermeister	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Amaro Averna	2 cl	3,50 €

LIQUORI / LIKÖR

Bailey s Irish Cream	4 cl	5,50 €
Marsala	5 cl	5,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
Amaretto Disaronno	2 cl	3,50 €
Heißer Amaretto mit Sahne	2 cl	4,50 €

LIEFERANT DES HAUSES:

GETRÄNKE SCHENKELBERG

im Wiesengrund 2 • 56427 Siershahn

Tel.: 0 26 23 / 95 10 61 • Fax: 0 26 23 / 95 10 62

E-Mail: info@getraenke-schenkelberg.de

www.getraenke-schenkelberg.de

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- Vitello Tonnato** ^{a, g, f, j} **15,00 €**
Kalbfleisch mit Thunfischcremesauce u. Karpfern
- Carpaccio** ^g **15,00 €**
Rohes Rinderfilet dünn geschnitten mit Parmesan u. Olivenöl
- Caprese** ^g **13,50 €**
Mozzarella Käse mit Tomatenscheiben u. Basilikum
- Antipasto Fantasia** ^{a, g, f, j, n} **19,00 €**
Gemischter Vorspeisen-Teller mit Parma - Schinken, Coppa, italienische Salami, Carpaccio, Caprese, Garnelen, Bresaola mit Rucola und Vitello Tonnato
- Insalata di Mare** ^{a, c, g, i, f} **18,50 €**
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Sepia u. Garnelen
- Camembert Fritto** ^{a, c, g} **8,50 €**
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- Bruschetta** ^{a, c, g} **7,00 €**
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum u. Knoblauch
- Focaccia** (Fladenbrot) ^{a, c} **4,00 €**
- Portion Kräuterbutter** ^g **2,50 €**

ZUPPE / SUPPEN

- Zuppa di Pomodoro** ^{g, i} **5,50 €**
Tomatensuppe
- Stracciatella** ^{c, i} **5,50 €**
Bouillon mit gequiritem Ei u. Parmesankäse
- Zuppa di Cipolla** ^{a, g, i, f} **5,50 €**
Französische Zwiebelsuppe mit Toast u. Parmesan

INSALATA / SALATE

- Insalata di Contorno** ^{a, c, g, i, f} **5,00 €**
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln u. Karotten
- Insalata Capricciosa** ^{a, c, g, i, f, d} **Groß 12,50 €**
Klein 9,00 €
Salat der Saison mit Thunfisch, Eier, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Gurken, Paprika u. Karotten
- Insalata della Casa** ^{a, c, g, i, f, n} **Groß 13,50 €**
Klein 10,00 €
Salat der Saison mit Shrimps, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten u. Paprika
- Insalata di Pollo** ^{a, c, g, i, f} **15,00 €**
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Karotten u. Hähnchenbrustfilet
- Insalata di Manzo con Gamberi** ^{a, c, g, j, f, i} **19,50 €**
Salat der Saison mit Rumpsteakstreifen u. Garnelen und Parmesan

SALATSAUCEN ZUR AUSWAHL:

- Essig und Öl
- Französisches Dressing ^{c, g, i, j, f}

SPAGHETTI

Spaghetti alla Bolognese ^{a, i, g} 11,50 €
mit Fleischsauce und Parmesan

Spaghetti Carbonara ^{a, g, c} 13,50 €
mit Eier, Sahne, Pancetta u. Parmesan
oder all' Italiana (ohne Sahne)

Spaghetti aglio olio e peperoncino ^a 10,00 €
mit Knoblauch, Öl und scharfe Peperoni

Spaghetti Frutti di Mare ^{a, d, l, i, b, n} 18,50 €
Garnelen, Sepia, Pulpo
mit Tomatensauce und Knoblauch

**Spaghetti con Gamberi
e Gamberetti** ^{a, c} 17,50 €
mit Garnelen, Shrimps, Kirschtomaten,
Knoblauch u. scharfe Peperoni

PASTA / FRISCHE NUDELN

Tagliolini al Salmone ^{a, g, c} 17,50 €
dünne Bandnudeln mit Lachs,
Tomatensauce u. Sahne

Tortelloni Ricotta e Spinaci ^{a, g, c} 16,00 €
mit Ricottakäse und Spinatfüllung
dazu Blattspinat, Sahnesauce u. Parmesan

Tris di Pasta ^{a, l, g, c, i} 18,50 €
Tortelloni, Tagliolini und Gnocchi
mit 3 verschiedenen Saucen u. Parmesan

Raviolacci al Pollo ^{a, g} 16,50 €
Hausgemachte Nudeln mit Feigen-
Schinkenfüllung, Hähnchenstreifen,
Sauce u. Parmesan

RIGATONI

Rigatoni alla Sorrentina ^{a, i, g} 12,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella u. Basilikum

Rigatoni Paesana ^{a, i, g} 13,50 €
mit Fleischsauce, Sahne, Schinken ⁷, Champignons,
Erbsen, Paprika u. Parmesan

Rigatoni dello Chef ^{a, i, g} 17,50 €
mit Rumpsteakstreifen, Tomatensauce,
Champignons, Zwiebeln, Sahne, scharfe Peperoni
u. Parmesan

TORTELLINI

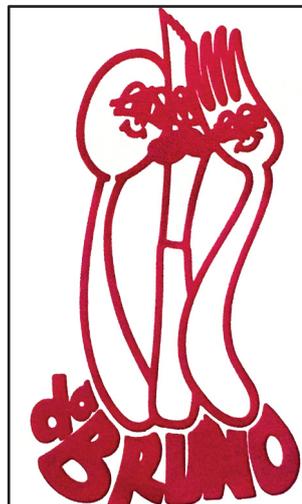
Tortellini alla Panna e Prosciutto ^{a, c, i, g} 13,50 €
mit Sahne, Schinken ⁷ u. Parmesan

GNOCCHI / KARTOFFELKLÖSSCHEN

Gnocchi al Gorgonzola ^{a, l, g} 14,50 €
mit Gorgonzolasahnesauce

Gnocchi alla Bolognese ^{a, l, i, g} 12,50 €
mit Fleischsauce u. Parmesan

Gnocchi al Forno ^{a, i, l, g} 12,50 €
mit Tomatensauce, Sahne u. Gouda überbacken



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten
in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

PIZZA Ø 28 cm

 **Pizza Regina** ^{a, g, c} **12,50 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten
u. Basilikum

Pizza Salami ^{a, g, c} **12,00 €**
Käse, Tomatensauce u. Salami ^{2, 3, 4, 6}

Pizza Prosciutto ^{a, g, c} **12,50 €**
Käse, Tomatensauce u. Schinken ⁷

 **Pizza Funghi** ^{a, g, c} **12,00 €**
Käse, Tomatensauce u. Champignons

Pizza Hawaii ^{a, g, c} **13,50 €**
Käse, Tomatensauce, Ananas ³
u. Schinken ⁷

Pizza Calzone ^{a, d, g, c} **13,50 €**
Käse, Tomatensauce, Champignons,
Schinken ⁷, Artischocken u. Thunfisch

 **Pizza Spinaci** ^{a, g, c} **12,50 €**
Käse, Tomatensauce, Spinat u. Knoblauch

 **Pizza Vegetariana** ^{a, g, c} **13,50 €**
Käse, Tomatensauce, Zucchini, Aubergine,
Paprika u. Broccoli

Pizza Parma e Rucola ^{a, g, c} **16,50 €**
Tomatensauce, Mozarellakäse,
Parmaschinken ⁷, Rucolasalat u. Parmesan

PIZZA Ø 28 cm

Pizza Tonno e Cipolle ^{a, d, g, c} **14,50 €**
Käse, Tomatensauce, Thunfisch
u. Zwiebeln

Pizza Frutti di Mare ^{a, b, g, c, m} **18,50 €**
Käse, Tomatensauce, frische Meeresfrüchte
u. Knoblauch

Pizza con Gamberetti ^{a, g, c, m} **17,00 €**
Käse, Tomatensauce, Shrimps u. Knoblauch

Pizza Funghi Salami Prosciutto ^{a, g, c} **14,50 €**
Käse, Tomatensauce, Champignons, Salami ^{2, 3, 4, 6}
u. Schinken ⁷

Pizza Diavolo ^{a, g, c} **13,50 €**
Käse, Tomatensauce, Feuerpeperoni,
Champignons, Peperoniwurst ^{2, 3, 4, 6}
u. Oliven (mit Stein) ¹⁴

Pizza Capricciosa ^{a, d, g, c} **15,50 €**
Käse, Tomatensauce, Champignons,
Oliven (mit Stein) ¹⁴, Paprika, Salami ^{2, 3, 4, 6},
Artischocken u. Thunfisch

Wir verwenden Hinterkochschinken.

PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE TEIGWAREN

- Lasagne** ^{a, i, g, c} **13,50 €**
geschichtete Teigplatten
mit gekochtem Schinken⁷,
Fleischsauce, Sahne
u. Gouda Käse
-  **Cannelloni Ricotta e spinaci** ^{a, i, g, c} **13,50 €**
Teigwaren mit Spinat,
Ricottafüllung u. Gouda Käse
- Combinazione al forno** ^{a, i, g, c} **13,50 €**
verschiedene Nudelsorten mit Rigatoni,
Lasagne, Tortellini, Fleischsauce, Sahne u. Gouda Käse
- Tortellini al forno** ^{a, i, g, c} **13,50 €**
mit Fleischsauce,
Sahne u. Gouda Käse
- Rigatoni al forno** ^{a, i, g} **13,50 €**
Makkaroni mit Fleischsauce,
Sahne u. Gouda Käse
-  **Rigatoni con Broccoli al forno** **13,50 €**
überbackene Makkaroni
mit Broccolisahnesauce u. Gouda Käse

Zu allen überbackenen Teigwaren gibt es Pizzabrot!

RISOTTI / REISGERICHTE (Kochdauer 20 - 25 min.)

-  **Risotto ai Funghi** ^{g, l} **15,50 €**
mit Champignons
- Risotto ai Gamberetti** ^{g, l, i, n} **18,50 €**
mit Tomatensauce, Shrimps, Knoblauch

FRITTATE / OMELETTE

- Frittata al Prosciutto** ^{a, g, j, f} **12,50 €**
Omelett mit Schinken⁷
dazu Pommes Frites
u. Salat
-  **Frittata ai Funghi** ^{a, g, j, f} **12,50 €**
Omelett mit Champignons
dazu Pommes Frites u. Salat

POLLO / HÄHNCHENBRUSTFILET

- Petti di Pollo alla Cacciatora** ^{a, g, j, f} **19,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
Paprika, Champignons und Oliven (mit Stein)
dazu Pommes Frites u. Salat

CARNE DI MAIALE / (SCHWEINEFLEISCH)

- Lombata Impanata** ^{a, g, c, j, f} **18,50 €**
paniert dazu Pommes Frites u. Salat
- Jägerschnitzel** ^{a, g, c, j, f} **19,50 €**
dazu Pommes Frites u. Salat
- Cordon Bleu** ^{a, g, c, j, f} **22,00 €**
mit Schinken⁷ und Käse
dazu Pommes Frites u. Salat
- Florida** ^{a, g, c, j, f, l} **21,50 €**
mit Ananasscheiben³ u. Currysauce
dazu Pommes Frites u. Salat
- Lombata di Maiale al Pepe** ^{a, g, c, j, f, l} **21,50 €**
mit Sahne, grünem Pfeffer
dazu Pommes Frites u. Salat

AGNELLO / LAMMFLEISCH

- Cotolette d 'Agnello alla Griglia** ^{a, g, j, f} **28,00 €**
Lammkotelett gegrillt dazu Pommes Frites,
Gemüse mit Knoblauch u. Salat

EXTRA GEMÜSE 2,50 €

CARNE DI VITELLO / FLEISCHGERICHTE VOM KALB

Scaloppina al Vino Bianco ^{a, g, j, f, l, i} **25,00 €**
in Weißweinsauce dazu Gemüse,
Pommes Frites u. Salat

Saltimbocca alla Romana ^{a, g, j, f, l, i} **26,50 €**
mit Parma - Schinken, Salbei u.
Weißweinsauce dazu Gemüse,
Pommes Frites u. Salat

Fegato di Vitello ^{a, g, j, f, l, i} **19,50 €**
Kalbsleber mit Röstzwiebeln
dazu Nudeln u. Salat

CARNE DI MANZO / RINDFLEISCH

Bistecca alla Griglia ^{a, i, g, f, j, i} **27,50 €**
Rumpsteak gegrillt, mit Sauce Béarnaise¹
oder Kräuterbutter dazu Gemüse,
Pommes Frites u. Salat

Bistecca Cipollata ^{a, l, g, f, j, i} **31,00 €**
Rumpsteak mit Röstzwiebeln
dazu Gemüse, Pommes Frites u. Salat

Bistecca al Pepe Nero ^{a, g, j, f, l, i} **31,00 €**
Rumpsteak mit Sahnesauce, schwarzem Pfeffer
dazu Gemüse, Pommes Frites u. Salat

**Unsere Steaks sind ca. 250g schwer
u. werden, wenn nicht anders gewünscht,
medium - rosa gegrillt**

SPECIALITA DI PESCE / FISCHSPEZIALITÄTEN

Calamari alla Griglia ^{a, g, f, j, c, i} **24,00 €**
Tintenfisch gegrillt dazu Salat
u. Spaghetti aglio olio e peperoncino

Luccioperca ^{a, g, f, j, c, i} **24,00 €**
Zanderfilet in Butter und Salbei
dazu Salat u. Tagliolini

Gamberoni alla Griglia ^{a, l, g, f, j, c, i} **27,50 €**
Garnelen gegrillt mit Knoblauch
dazu Reis u. Salat

**Filetti di Salmone
al Prosecco** ^{a, g, j, f, l, c, i} **25,00 €**
Lachsfilet in Proseccosauce
dazu Salzkartoffel u. Salat

DOLCI / DESSERT

Gelato ai Lamponi **8,00 €**
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Dama Bianca **8,00 €**
Vanilleeis mit Sahne u. heißer Schokolade

Zabaglione al Marsala **8,00 €**
Schaumcreme mit Marsala Wein

Tartufo* **6,00 €**
Classico oder al Caffè'

Tiramisu* **7,50 €**
Süßspeise aus Biskuitbodenschichten,
mit Kaffee-Mascarponecreme, Kakaopulver,
Amaretto

Smarties Eiszweig* **4,00 €**
Eis Smarties, Schokoladeneis
garniert mit Sahne im lustigen
Eiszweigbecher

(* mit Farbstoff)

**In den Preisen sind Bedienung und die
gesetzl. Mehrwertsteuer enthalten. Die
Kennzeichnungen der Zusatzstoffe ent-
nehmen Sie bitte der letzten Seite.**

Angenehme Stunden in angenehmem Ambiente.
Wir erfüllen Einrichtungsträume.

Ein Bummel durch unsere Möbelwelt lohnt sich!



MÖBEL riesengroß und supergünstig **NEUST**

Die im Restaurant gezeigten Accessoires und Dekorationen sowie viele weitere
Einrichtungsideen finden Sie in unserer großen Boutique im Erdgeschoss.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Unter dieser Kennzeichnung finden Sie unsere vegetarischen Gerichte.

Enthaltene Zusatzstoffe lt. Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Die entsprechenden Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte den Nummern hinter den Zutaten.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat | 13) gewachst |
| 2) mit Nitropökelsalz | 8) chininhaltig | 14) geschwärzt |
| 3) mit Konservierungsstoff | 9) koffeinhaltig | 15) geschwefelt |
| 4) mit Antioxidationsmittel | 10) mit Milcheiweiß | 16) bestrahlt |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 12) mit Süßungsmittel | 17) mit Jodsalz |