

Antipasti ≈ Vorspeisen ≈ Appetizer

- | | |
|---|--------------|
| 001. Bruschetta | 5,00 |
| 2 Scheiben Ciabattabrot mit Basilikumpesto, karamellisierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln
<i>Two slices of ciabattabread with tomato, caramelised onions and basilpesto</i> | |
| 002. Melanzana Parmigiana (3 Stück) | 9,00 |
| 3 Auberginen-Rouladen gefüllt mit Parmaschinken in Tomatensoße und mit Mozzarella überbacken
<i>3 eggplant roulades filled with parma ham in tomatosauce and baked with mozzarella</i> | |
| 003. Meeresfrüchtesalat nach sardischer Art | 12,00 |
| 004. Antipasto di verdura | 7,50 |
| Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch-Öl
<i>Grilled vegetables with garlic-oil</i> | |
| 005. Carpaccio all' Piemontese | 9,50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan-Splittern und Zitronenmarinade auf einem Rucola-Bett
<i>Carpaccio with fillet of beef with parmesan cheese, citrus and rucola</i> | |
| 006. Mozzarella e Pomodoro | 9,00 |
| Büffel-Mozzarellakäse auf frischen Tomaten und Basilikum mit Olivenöl aus Sardinien
<i>Mozzarella with tomato and basil with olive oil off Sardinia</i> | |
| 007. Vitello tonnato | 11,00 |
| Kalbfleisch mit Thunfischsoße
<i>Veal with tuna sauce</i> | |

Minestre ≈ Suppen ≈ Soup

- | | |
|---|-------------|
| 010. Crema di pomodoro | 5,00 |
| Tomatencremesuppe
<i>Tomato soup</i> | |
| 011. Minestrone | 5,00 |
| Gemüsesuppe auf italienische Art
<i>Vegetable soup</i> | |

Insalata ≈ Salat ≈ Salad

- | | |
|--|--------------|
| 012. Insalata Mista | 5,50 |
| Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Karotten
<i>Mixed salad with tomato, cucumber, onion, olive, pepper and carrots</i> | |
| 014. Insalata Mista Capriciosa | 10,00 |
| Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
<i>Mixed salad with tuna and egg</i> | |
| 015. Insalata Mista Pollo | 14,00 |
| Gemischter Salat mit 120g Hähnchenfilet und Mozzarella
<i>Mixed salad with 120g turkey fillet and mozzarella</i> | |
| 013. Insalata Casa Italia | 6,00 |
| Rucolasalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinienkerne und Parmesan
<i>Rocket salad with tomato, red onion, pine nuts and parmesan cheese</i> | |

**Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
All prices are reported in Euro incl. sales tax.**

Pizza Classica

**Alle Pizzen sind mit Pizzasauce, Pizzakäse und Oregano belegt.
All pizza with pizza sauce, cheese and oregano.**

019.	Pizza Margherita <i>Pizza with pizza sauce and mozzarella</i>	6,50
020.	Pizza Salame o Prosciutto mit Salami oder Schinken <i>Pizza with pizza sauce and salami or ham</i>	7,50
021.	Pizza Rustica mit Schinken, Salami und Champignons <i>Pizza with pizza sauce, ham, salami and mushroom</i>	9,50
022.	Pizza Inferno mit Salami, Zwiebeln und scharfen Pepperoni <i>Pizza with pizza sauce, salami, onion and chili pepper</i>	7,50
023.	Pizza Prosciutto e Funghi mit Schinken und Champignons <i>Pizza with pizza sauce, ham and mushroom</i>	8,50
024.	Pizza Hawai mit Schinken und Ananas <i>Pizza with pizza sauce, ham and pineapple</i>	8,50
025.	Pizza Napoli mit Sardellen, Kapern und Basilikum <i>Pizza with pizza sauce, anchovy, capers and basil</i>	7,50
026.	Pizza Tonno Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln <i>Pizza with pizza sauce, tuna and onion</i>	9,50
027.	Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten <i>Pizza with pizza sauce and seafood</i>	14,50
028.	Pizza casa mit Rucola, Tomaten und Parmesan auf Pizzasauce mit Oregano <i>Pizza with pizza sauce, rucola, tomato and parmesan cheese</i>	11,00
029.	Pizza Prosciutto Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan auf Pizzasauce mit Oregano. <i>Pizza with pizza sauce, ham, rucola and parmesan cheese</i>	13,00
030.	Pizza Vitrina mit frischem Gemüse, Mozzarella Knoblauch und Tomatensauce <i>with fresh vegetables, mozzarella, garlic and tomato-sauce</i>	10,00
031.	Pizza Scamorza mit Südtiroler Speck, geräuchertem Käse und Tomatensauce <i>with south tyrolean bacon, smoked cheese and tomato-sauce</i>	12,00
032.	Pizza Salmone mit frischem Lachs, Mozzarella, Kirschtomaten und Tomatensauce <i>with fresh salmon, mozzarella, cherry tomatoes and tomato-sauce</i>	13,00

Extras

Mozzarella, Feta, Gorgonzola, Krabben, Thunfisch <i>Mozzarella, feta, gorgonzola, shrimps, tuna</i>	2, 50
Salami, Schinken, Pilze, Paprika, Käse <i>salami, ham, mushrooms, pepper, cheese</i>	1,00
Zwiebeln, Knoblauch <i>onions, garlic</i>	0,50

Pasta ~ Nudelgerichte ~ Pasta dishes

- 033. Linguine ai Frutti di Mare** **17,50**
Nudeln mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)
Noodles with seafood, onions and garlic in tomato sauce (hot)
- 034. Spaghetti Carbonara** **8,50**
mit Speck, Ei und Parmesan
with bacon, egg and parmesan
- 036. Linguine Scampi** **16,00**
mit 6 Garnelen in Knoblauchweinsauce
with 6 shrimps in garlic wine sauce
- 038. Penne all'Arrabiata** **10,00**
mit Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)
with olive, capers, anchovy, onion and garlic in tomato sauce (hot)
- 039. Tagliatelle Casa** **12,00**
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Mozzarella, Knoblauch und Parmesan
with tomato, pine nuts, rucola, mozzarella, garlic and parmesan cheese
- 040. Tagliatelle alle Verdure** **10,00**
Bandnudeln mit frischem Gemüse, in Tomatensauce mit Parmesan
with fresh vegetables, in tomato sauce with parmesan cheese
- 041. Tagliatelle Salmone** **15,00**
Bandnudeln mit Lachs, Schalotten, Kirschtomaten, Pistazien-Pesto und Knoblauch
with salmon, shallots, cherry tomatoes, pistachio pesto and garlic
- 043. Ravioli alle Ricotta e Spinaci** **13,00**
Teigtasche mit Ricottakäse und Spinatfüllung in Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan
Pastry with ricotta cheese and spinach in tomato sauce with basil and parmesan
- 044. Ravioli Burro e Salvia** **13,00**
Teigtasche mit Ricotta und Spinatfüllung mit Pinienkernen und Rucola in Butter-Salbei-Sauce
Pastry with ricotta and spinach with pine nuts and arugula in butter sage sauce
- 047. Lasagne** **10,00**
Geschichtete Blattnudeln mit Hackfleisch, Bechamelsauce mit Käse überbacken
Noodle with hash, béchamel sauce and scalloped with cheese
- 048. Penne al Forno** **10,00**
Kurznudeln mit Schinken, Champignons in Bolognese-Sahnesauce mit Käse überbacken
Noodle with ham, mushroom, Bolognese sauce and scalloped with cheese
- 049. Canelloni** **11,00**
Nudelrollen mit Hackfleisch gefüllt in Bolognese-Sahnesauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken
Noodle filled with hash, Bolognese sauce and scalloped with mozzarella and parmesan cheese

Carni ≈ Fleischgerichte ≈ Meat dishes

- | | |
|--|--------------|
| 050. Scaloppine al Pepe Verde | 16,50 |
| Schweinemedallions mit grünem Pfeffer und Sahnesauce
<i>Medallions of pork with green pepper and cream sauce</i> | |
| 051. Involtini Prosciutto di Parma e Formaggio | 17,50 |
| Schweinemedallionröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt in Rosmarin-Sahne-Sauce
<i>Medallions of pork filled with parma ham and mozzarella in rosemary-cream-sauce</i> | |
| 052. Saltimbocca alla Romana | 16,50 |
| Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce
<i>Medallions of pork with parma ham, sage in white wine sauce</i> | |
| 053. Scaloppine al Gorgonzola | 16,50 |
| Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce
<i>Medallions of pork with gorgonzola sauce</i> | |
| 054. Bistecca ai Funghi e Cipolle 250g | 24,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g) mit Champignons und Zwiebeln
<i>Grilled rump steak (ca. 250g) with mushrooms and onion</i> | |
| 055. Bistecca alla Griglia 250g | 21,50 |
| Gegrilltes Rumpsteak ca. 250g
<i>Grilled rump steak ca. 250g</i> | |
| 056. Bistecca al Gorgonzola 250g | 24,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak ca. 250g mit Gorgonzolasauce
<i>Grilled rump steak ca. 250g with gorgonzola sauce</i> | |
| 057. Tagliata oli Manzo 250g | 24,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak auf Ruccolabett. Parmesansplitter und Balsamico-Essig
<i>Grilled rump steak on rucola, parmesan and balsamic</i> | |
| 059. Rumpsteak al Pepe Verde 250g | 24,00 |
| Rumpsteak (ca. 250g) mit grünem Pfeffer und Sahnesauce
<i>Rump steak (ca. 250g) with green pepper and cream sauce</i> | |
| 061. Agnello al Cannonau | 27,50 |
| Lammkarree in Rotweinsauce
<i>Rack of lamb in red wine sauce</i> | |
| 062. Agnello alla Griglia | 26,50 |
| Lammkarree gegrillt
<i>Rack of lamb grilled</i> | |

**Alle Fleischgerichte servieren wir mit Gemüse und Kartoffelbeilage.
*All meat dishes with vegetables and potatoes.***

Pesce ≈ Fischgerichte ≈ Fish dishes

- | | |
|---|--------------|
| 063. Salmone alle Mandorle | 19,00 |
| <i>Lachs mit Mandelkruste mit einer Mandel-Zitrus-Pestosauce</i>
<i>Salmon with almond deposit with almond-citrus-pesto sauce</i> | |
| 064. Calamari alla Livornese | 21,00 |
| <i>Tintenfisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Karpfern, Sardellen, Basilikum</i>
<i>in Tomaten-Weißweinsauce</i>
<i>Calamari with onion, garlic, olive, caper, anchovy in tomato-white wine sauce</i> | |
| 065. Calamari alla Griglia | 19,00 |
| <i>Gegrillter Tintenfisch in Zitronen-Knoblauchsauce</i>
<i>Grilled calamari with citrus-garlic sauce</i> | |
| 066. Gamberoni alla Griglia | 26,00 |
| <i>6 gegrillte Riesengarnelen in Zitronen-Knoblauchöl</i>
<i>6 grilled king prawns with citrus-garlic oil</i> | |
| 067. Orata alla Griglia | 19,50 |
| <i>Gegrillte Dorade mit Zitronen und Olivenöl</i>
<i>Grilled gilthead with citrus and oil</i> | |
| 068. Luccio Perca All`Amalfitana | 19,50 |
| <i>Zanderfilet auf Amalfi Art mit Schallotten, Pinienkerne, Kirschtomaten</i>
<i>und Knoblauchsauce</i>
<i>Pikeperch with shallots, pine nuts, cherry tomatoes and garlic sauce</i> | |
| 069. Tonno alla Siciliana | 19,50 |
| <i>Thunfischsteak auf Sizilianische Art mit Kapern, Sardellen, Oliven, Zwiebeln</i>
<i>und Knoblauch in Tomaten-Weißweinsauce - pikant</i>
<i>Steak of tuna with capture, anchovy, olive, onion, garlic and tomato</i>
<i>whitewinesauce - spicy</i> | |

Alle Fischgerichte servieren wir mit Salat und Kartoffelbeilage oder Spaghetti.
All fish dishes with salad and potatoes or spaghetti.

Per Bambini ≈
Für unsere Kleinen ≈ For our young guests

071. Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	4,00
072. Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with sauce of tomato and ground meal</i>	4,00
073. Pizza Margherita <i>Pizza with pizza sauce and mozzarella</i>	5,00
074. Extrabeilage je <i>Side dish per</i>	0,50

Nachtisch ≈ Dessert

076. Panna Cotta al frutti di bosco <i>Sahnepudding mit Waldfrüchten</i> <i>Cream-pudding with wood fruits</i>	5,00
077. Tiramisu	5,00
078. Tartufo (nero) <i>Tartufo-Eis (schwarz)</i> <i>Tartufo-Ice cream (black)</i>	4,00
079. Limoncello Sorbet	6,00
080. Waldfrucht Sorbet	6,00

Für weiteren Nachtisch fragen Sie bitte die Bedienung.
For further dessert please ask the service.

Kaffee ≈ Caffè ≈ Coffee

081.	Espresso	2,20
082.	Cappuccino	2,80
083.	Latte Macchiato	3,50
084.	Cafe Crema	2,20
085.	Teekanne / Teapot	3,00
	Produkte von „Tee Soltau“ (Bitte fragen Sie nach aktuellen Teesorten) <i>Products from „Tee Soltau“ (Please ask for actual types of tea)</i>	
086.	Kakao mit Sahne ./Cocoa with cream	2,80

Aperitivi ≈ Aperitif ≈ Appetizer

087.	Martini Bianco, Rosso, Dry	10 % Vol.	5 cl	4,00
088.	Sprizzetto Aperitiv nach Art des Hauses	17 % Vol.	4 cl / 0,1l	6,00
089.	Campari⁴⁾ Orange	25 % Vol.	4 cl / 0,1l	6,00
090.	Campari⁴⁾ Soda	25 % Vol.	4 cl / 0,1l	6,00
091.	Prosecco		0,1l	3,50
092.	Prosecco – Flasche		0,75l	24,00

Birra ≈ Bier ≈ Beer

093.	Gilde Pilsener vom Fass	0,3l	2,80
094.	Gilde Pilsener vom Fass	0,4l	3,50
095.	Gilde Pilsener alkoholfrei	0,33 Fl	2,80
096.	Alster	0,3l	2,80
097.	Alster	0,4l	3,50
098.	Erdinger Weißbier	0,5 Fl	3,90
099.	Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 Fl.	3,90
138	Ichnusa (sardisches Bier)	0,33 Fl.	3,00
139.	Paulaner Kristallweizen	0,5l	3,90

⁴⁾ mit Farbstoff

Alkoholfreie Getränke ≈ soft drinks

100.	Ital. Mineralwasser, San Pellegrino	0,25l	2,50
101.	Ital. Mineralwasser San Pellegrino	0,5 l	4,50
102.	Ital. Mineralwasser, San Pellegrino	0,75l	6,00
103.	Ital. Mineralwasser, Aqua Panna (still)	0,25l	2,50
104.	Ital. Mineralwasser, Aqua Panna (still)	0,75l	6,00
105.	VitaMalz ⁴⁺⁵⁾	0,33 Fl.	2,80
106.	Orangensaft	0,3l	2,80
107.	Apfelsaft	0,3l	2,80
108.	Bitter Lemmon ³⁾	0,25l	2,80
109.	CocaCola ¹⁺⁴⁾	0,3l/0,4l	2,80/3,50
110.	CocaCola Zero ¹⁺⁴⁺⁵⁾	0,3l/0,4l	2,80/3,50
111.	Vilsa Mineralwasser	0,25l	2,50
112.	Fanta ²⁾	0,3l/0,4l	2,80/3,50
113.	Sprite	0,3l/0,4l	2,80/3,50
114.	MezzoMix ¹⁺⁴⁾	0,3l/0,4l	2,80/3,50
141.	Rharbarbaschorle	0,33 Fl.	3,50
142.	Maracujaschorle	0,33 Fl.	3,50

¹⁾ koffeinhaltig ²⁾ gefärbt ³⁾ chininhaltig ⁴⁾ mit Farbstoff ⁵⁾ enthält Phenylalaninquelle

Liquore ≈ Liköre / Spirituosen ≈ Liqueur

115.	Sambuca Molinari	40 % Vol.	2cl	2,50
116.	Frangelico Haselnuss / <i>hazel-nut</i>	24 % Vol.	4cl	3,50
117.	Vecchia Romagna ital. Weinbrand / <i>ital. brandy</i>	40 % Vol.	4cl	5,00
118.	Ramazotti Kräuter Likör / <i>cordial</i>	30 % Vol.	4cl	3,50
119.	Fernet Branca Kräuter Likör / <i>cordial</i>	40 % Vol.	4cl	3,50
120.	Mirto Myrthenlikör (sardische Spezialität)	40 % Vol.	4cl	3,50
121.	Averna Kräuter Likör / <i>cordial</i>	34 % Vol.	4cl	3,50
122.	Montenegro Kräuterlikör Kräuterlikör / <i>cordial</i>	30 % Vol.	4cl	3,50
123.	Amaretto Mandel Likör / <i>almond liqueur</i>	25 % Vol.	4cl	3,50
124.	Limoncello Zitronen Likör / <i>lemon liqueur</i>	17 % Vol.	4cl	3,50
143.	Bailey	17 % Vol.	4cl	3,50

Grappa

125.	Grappa di Prosecco, Andrea di Ponte	42 % Vol.	2cl	6,00
126.	Grappa di Moscato	40 % Vol.	2cl	6,00
127.	Grappa di Vinaccia	40 % Vol.	2cl	3,50
128.	Grappa Nardini	50 % Vol.	2cl	5,00

Vino ≈ Weine ≈ Wine

Vino Rosso / Rotwein / red wine 0,20l

129.	Vino della Casa <i>halbtrocken</i>	4,50
130.	Lambrusco Perlwein <i>lieblich</i>	4,00
131.	Chianti <i>trocken</i> -Toskana-	5,00
132.	Cannonau <i>trocken</i> -Sardinien-	6,00
133.	Rose -Sardinien-	6,00
145.	Spezial Glas Cannonau Azenas	6,00

Vino Bianco / Weißwein / white wine 0,20l

134.	Vino della Casa <i>trocken</i>	4,50
135.	Frizzantino Perlwein <i>lieblich</i>	4,00
136.	Pinot Grigio <i>halbtrocken</i> -Veneto-	4,50
137.	Weinschorle	3,50
144.	Spezial Glas Aragosta	6,00

Spezielle Flaschenweine

146.	Inzolia Weißwein	0,7	15,00
147.	Aragosta Vermentino Weißwein	0,7	21,00
148.	Rose Sardinien	0,7	21,00
149.	Primitivo Rotwein	0,7	15,00
150.	Cannonau Rotwein	0,7	21,00

Allergenkennzeichnung

Bitte wenden Sie sich bei einer Lebensmittelunverträglichkeit an das Servicepersonal!

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
14. Weichtiere