

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. Burrata | 9,90 |
| Burrata (Käse) auf einem Rucolabett mit Kirschtomaten, gebratenen Paprika und Basilikumpesto
<i>Burrata (cheese) with rocket salad, tomato, grilled pepper and basilpesto</i> | |
| 003. Gamberi alle erbe | 10,50 |
| 4 Gambas mit Zitronen-Weißweinsauce und frischen Kräutern
<i>4 prawns with lemon-whitewinesauce and herbs</i> | |
| 004. Antipasto di verdura | 5,50 |
| Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch-Öl
<i>Grilled vegetables with garlic-oil</i> | |
| 005. Carpaccio all' Piemontese | 9,00 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan-Splittern und Zitronenmarinade auf einem Rucola-Bett
<i>Carpaccio with fillet of beef with parmesan cheese, citrus and ruccola</i> | |
| 006. Mozzarella e Pomodoro | 8,50 |
| 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 | 10,50 |
| Kalbfleisch mit Thunfischsoße
<i>Veal with tuna sauce</i> | |
| 008. Carpaccio all Pesce Spada affumicato | 9,00 |
| Carpaccio vom Schwertfisch, geräuchert, mit einer Limetten-Olivenöl-Marinade
<i>Carpaccio with swordfish, cured with citrus fruit-olive oil-marinade</i> | |
| 009. Antipasti misti | 15,00 |
| 6 verschiedene Variationen vom Land und Meer
<i>6 different variation from the land and the sea</i> | |

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

Minestre ≈ Suppen ≈ Soup

- | | |
|---|-------------|
| 010. Crema di pomodoro | 4,00 |
| Tomatencremesuppe
<i>Tomato soup</i> | |
| 012. Minestrone | 4,00 |
| Gemüsesuppe auf italienische Art
<i>Vegetable soup</i> | |

Insalata ≈ Salat ≈ Salad

- | | |
|--|--------------|
| 014. Insalata Mista | 6,50 |
| Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven,
Paprika und Mais
<i>Mixed salad with tomato, cucumber, onion, olive, pepper and maize</i> | |
| 015. Insalata Rucola | 5,00 |
| Rucolasalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinienkerne und Parmesan
<i>Rocket salad with tomato, red onion, pine nuts and parmesan cheese</i> | |
| 016. Insalata Rucola e Vitello | 17,00 |
| Rucolasalat mit 120g Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten, Zwiebeln,
Parmesan und gerösteten Pistazien
<i>Rocket salad with 120g ram fillet of beef, tomato, onion, parmesan cheese
and roasted pistachio</i> | |
| 017. Insalata Capricciosa | 10,00 |
| Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
<i>Mixed salad with tuna and egg</i> | |

**Wir servieren die Salate mit einer hausgemachten Vinaigrette
aus Olivenöl auf italienische Art.**

Pasta ≈ Nudelgerichte ≈ Pasta dishes

- 033. Fregola o Linguine ai Frutti di Mare** **17,50**
Sardischer Couscous oder Nudeln mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)
Sardinian couscous or noodles with seafood, onions and garlic in tomato sauce (hot)
- 034. Spaghetti libera scelta** **7,50**
mit pikanter Knoblauchsauce oder Hackfleischsoße oder Carbonara
with garlic sauce or ground meat sauce or carbonara
- 035. Linguine Carmelo** **18,50**
mit 4 Garnelen, Tintenfisch, Venus-Muscheln und Bottarga (Fischeiern)
with 4 shrimps, calamari, clams and fish eggs
- 037. Spaghetti ai Gamberoni** **16,00**
mit 6 Garnelen mit Knoblauch, in Weißweinsauce (scharf)
with six shrimps, and garlic in white wine sauce (hot)
- 038. Penne all'Arrabiata** **9,00**
mit Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)
with olive, capers, anchovy, onion and garlic in tomato sauce (hot)
- 039. Tagliatelle Casa** **10,00**
Bandnudeln mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola, Mozzarella, Knoblauch und Parmesan
with tomato, 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 e Spinaci** **14,00**
Bandnudeln mit Lachs, Spinat, Schalotten, Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauch
with salmon, spinach, shallots, cherry tomatoes, basil and garlic

Pasta fatte in casa ≈ Hausgemachte Nudeln

Homemade Pasta

- 043. Ravioli alle Ricotta e Spinaci** **12,50**
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** **12,50**
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

Risotto ≈ Reisgerichte ≈ Rice dishes

- 045. Risotto ai frutti di mare** **17,50**
Reis mit Meeresfrüchten nach sardischer Art
Rice with seafood according to Sardinian Art

Pasta al forno ≈ Überbackene Nudelgerichte

Scalloped Pasta dishes

- 047. Lasagne** **9,50**
Geschichtete Blattnudeln mit Hackfleisch, Bechamelsauce mit Käse überbacken
Noodle with hash, béchamel sauce and scalloped with cheese
- 048. Penne al Forno** **9,50**
Kurznudeln mit Schinken, Champignons in Bolognese-Sahnesauce mit Käse überbacken
Noodle with ham, mushroom, Bolognese sauce and scalloped with cheese
- 049. Canelloni** **10,50**
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
Medallions of pork with green pepper and cream sauce
- 052. Involtini Prosciutto di Parma e Formaggio** **17,50**
Schweinemedallionröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt in
Rosmarin-Sahne-Sauce
Medallions of pork filled with parma ham and mozzarella in rosemary-cream-sauce
- 053. Saltimbocca alla Romana** **16,00**
Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce
Medallions of pork with parma ham, sage in white wine sauce



- 054. Bistecca ai Funghi e Cipolle 220g** **22,00**
Gegrilltes Rumpsteak (ca. 220g) mit Champignons und Zwiebeln
Grilled rump steak (ca. 220g) with mushrooms and onion
- 055. Bistecca alla Griglia 220g** **19,50**
Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g
Grilled rump steak ca. 220g
- 056. Bistecca al Gorgonzola 220g** **22,00**
Gegrilltes Rumpsteak ca. 220g mit Gorgonzolasauce
Grilled rump steak ca. 220g with gorgonzola sauce

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

Carni ≈ Fleischgerichte ≈ Meat dishes

- | | |
|---|--------------|
| 057. Filetto alla Griglia 220g | 25,00 |
| Rinderfiletsteak gegrillt ca. 220g
<i>Grilled fillet of beef ca. 220g</i> | |
| 058. Filetto al Pepe Verde 220g | 27,00 |
| Rinderfiletsteak (ca. 220g) mit grünem Pfeffer und Sahnesauce
<i>Fillet of beef (ca. 220g) with green pepper and cream sauce</i> | |
| 059. Grigliata di Carne Mista | 29,50 |
| Gegrillter Fleischteller mit Rumpsteak, Rinderfilet und Lamm
<i>Grilled meat plate with rump steak, fillet of beef and lamp</i> | |



- | | |
|--|--------------|
| 060. Agnello alla Griglia | 24,00 |
| Lammkarree gegrillt
<i>Lamp loin grilled</i> | |
| 061. Agnello al Cannonau aus Sardinien | 26,00 |
| Lammkarree in Rotweinsauce
<i>Lamp loin in red wine sauce</i> | |
| 062. Agnello Gratinato | 26,00 |
| Gratinierte Lammkoteletts mit Oliven, Kapern, Rosmarin, Limone und Parmesan an Olivenöl-Knoblauchsauce
<i>Au gratin lamp chops with olive, caper, rosemary, lime and parmesan on olive oil-garlic sauce</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**
Lachs mit Mandelkruste mit einer Mandel-Zitrus-Pestosauce
Salmon with almond deposit with almond-citrus-pesto sauce
- 064. Calamari alla Sarda** **21,00**
Tintenfisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Karpfern, Sardellen in Tomaten-Weißweinsauce
Calamari with onion, garlic, olive, caper, anchovy in tomato-white wine sauce
- 065. Calamari alla Griglia** **19,00**
Gegrillter Tintenfisch in Zitronen-Knoblauchsauce
Grilled calamari with citrus-garlic sauce
- 066. Gamberoni alla Griglia** **26,00**
6 gegrillte Riesengarnelen in Zitronen-Knoblauchöl
6 grilled king prawns with citrus-garlic oil
- 067. Orata alla Griglia oder Loup de mer** **19,50**
Gegrillte Dorade oder Wolfsbarsch mit Zitronen und Olivenöl
Grilled gilthead or sea bass with citrus and oil
- 068. Luccio Perca All' Amalfitana** **19,50**
Zanderfilet auf Amalfi Art mit Schallotten, Pinienkerne, Kirschtomaten und Knoblauchsauce
Pikeperch with shallots, pine nuts, cherry tomatoes and garlic sauce
- 069. Tonno alla Siciliana** **18,50**
Thunfischsteak auf Sizilianische Art mit Kapern, Sardellen, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch in Tomaten-Weißweinsauce - pikant
Steak of tuna with capture, anchovy, olive, onion, garlic and tomato whitewinesauce - spicy
- 070. Grigliata di Pesce Misto // ab 2 Personen** **p.P. 29,00**
Gegrillter Fischteller mit Scampi, Calamari, Thunfischsteak und Lachs
Grilled fishplate with prawn, calamari, steak of tuna and salmon

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 meat</i>	4,00
073. Pizza Margherita <i>Pizza with pizza sauce and mozzarella</i>	4,00
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, al limoncello) <i>Tartufo-Eis (schwarz, Zitronenlikör)</i> <i>Tartufo-Ice cream (black, lemon liqueur)</i>	4,00
079. Seadas <i>Frittiertes sardisches Dessert mit Schafskäse gefüllt mit sardischem Honig</i> <i>Blooming Sardinian dessert filled with feta cheese with Sardinian honey</i>	5,00

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

Kaffee ≈ Caffè ≈ Coffee

081.	Espresso		2,00
082.	Cappuccino		2,50
083.	Latte Macchiato		3,00
084.	Kaffee / Coffee		2,00
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		3,00
	<i>Cocoa with cream</i>		

Aperitivi ≈ Aperitif ≈ Appetizer

087.	Martini Bianco, Rosso, Dry	10 % Vol.	5 cl	4,00
088.	Sprizzetto Aperitiv	17 % Vol.	4 cl / 0,1l	5,00
	nach Art des Hauses			
089.	Campari⁴⁾ Orange	25 % Vol.	4 cl / 0,1l	5,00
090.	Campari⁴⁾ Soda	25 % Vol.	4 cl / 0,1l	5,00
091.	Prosecco		0,1l	3,00
092.	Prosecco – Flasche		0,75l	21,00

Birra ≈ Bier ≈ Beer

093.	Gilde Pilsener vom Fass	0,3l	2,50
094.	Gilde Pilsener vom Fass	0,4l	3,30
095.	Gilde Pilsener alkoholfrei	0,33 Fl.	2,50
096.	Alster	0,3l	2,50
097.	Alster	0,4l	3,30
098.	Erdinger Weißbier	0,5l	3,50
099.	Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 Fl.	3,50

⁴⁾ mit Farbstoff

Alkoholfreie Getränke ≈ soft drinks

100.	Ital. Mineralwasser, San Pellegrino	0,25l	2,00
101.	Ital. Mineralwasser, San Pellegrino	0,75l	5,00
102.	Ital. Mineralwasser, Aqua Panna (still)	0,25l	2,00
103.	Ital. Mineralwasser, Aqua Panna (still)	0,75l	5,00
104.	Malzbier	0,33 Fl.	2,00
105.	Orangensaft	0,3l	2,50
106.	Apfelsaft	0,3l	2,50
107.	Apfelschorle	0,3l/0,4l	2,50/3,30
108.	Bitter Lemmon ³⁾	0,3l	3,00
109.	CocaCola ¹⁺⁴⁾	0,3l/0,4l	2,50/3,30
110.	CocaCola Light ¹⁺⁴⁺⁵⁾	0,3l/0,4l	2,50/3,30
111.	Mineralwasser	0,3l/0,4l	2,20/2,90
112.	Fanta ²⁾	0,3l/0,4l	2,50/3,30
113.	Sprite	0,3l/0,4l	2,50/3,30
114.	Spezi ¹⁺⁴⁾	0,3l/0,4l	2,50/3,30

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. Ramazzotti 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. Cynar Artischocken Likör / <i>artichoke liqueur</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

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 ≈ Offene 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- | 4,50 |
| 132. | Cannonau <i>trocken</i> -Sardinien- | 5,00 |
| 133. | Rose -Sardinien- | 5,00 |

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- | 4,00 |
| 137. | Weinschorle | 3,50 |

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