

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. Cestino di Melanzana alla Parmigiana | | 8,50 |
| Aubergine mit Parmaschinken mit Mozzarella überbacken in einem Parmesankorb
<i>Eggplant with parma ham and baked with mozzarella in a Parmesan basket</i> | | |
| 003. Mango e Burrata | | 11,00 |
| Burrata auf Mangoscheiben mit Pinienkernen und Basilikumpesto
<i>Burrata on mangoes is called with pine nuts and basil pesto</i> | | |
| 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 | | 9,50 |
| 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 | | 11,00 |
| Kalbfleisch mit Thunfischsauce
<i>Veal with tuna sauce</i> | | |

Minestre ≈ Suppen ≈ Soup

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------------|
| 010. Zuppa del giorno | | 5,00 |
| Tagessuppe
<i>Soup of the day</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> | | |
| 013. Insalata Casa Italia | | 7,00 |
| Rucolasalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinienkerne und Parmesan
<i>Rocket salad with tomato, red onion, pine nuts and parmesan cheese</i> | | |
| 014. Insalata Mista Capriciosa | | 10,00 |
| Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
<i>Mixed salad with tuna and egg</i> | | |
| 015. Insalata con Bistecca di manzo | | 16.50 |
| Gemischter Salat mit 120g Rumpsteak und Parmesansplitter
<i>Mixed salad with 120g rump steak and parmesan chips</i> | | |
| 016. Insalata di mare alla sard | | 13,50 |

Meeresfrüchtesalat nach sardischer Art Sale di mare alla sarda
Sardinian-style seafood salt

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

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
Nudeln mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)
<i>Noodles with seafood, onions and garlic in tomato sauce (hot)</i> | 17,50 |
| 034. | Spaghetti Carbonara
mit Speck, Ei und Parmesan
<i>with bacon, egg and parmesan</i> | 9,50 |
| 036. | Linguine Scampi
mit 6 Garnelen in Knoblauchweinsauce
<i>with 6 shrimps in garlic wine sauce</i> | 16,00 |
| 038. | Paccheri alla puttanesca
mit Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf) und Parmesan
<i>with olive, capers, anchovy, onion and garlic in tomato sauce (spicy) and parmesan cheese</i> | 11,00 |
| 039. | Tagliatelle Casa
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Mozzarella, Knoblauch und Parmesan in einer leichten Tomatensauce
<i>with tomato, pine nuts, rucola, mozzarella, garlic and parmesan cheese in light tomato sauce</i> | 12,00 |
| 040. | Tagliatelle alle Verdure
Bandnudeln mit frischem Gemüse, in Tomatensauce mit Parmesan
<i>with fresh vegetables, in tomato sauce with parmesan cheese</i> | 11,00 |
| 041. | Tagliatelle Salmone
Bandnudeln mit Lachs, Schalotten, Kirschtomaten, Pistazien-Pesto und Knoblauch
<i>with salmon, shallots, cherry tomatoes, pistachio pesto and garlic</i> | 16,00 |
| 043. | Ravioli alle Ricotta e Spinaci
Teigtasche mit Ricottakäse und Spinatfüllung in Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan
<i>Pastry with ricotta cheese and spinach in tomato sauce with basil and parmesan</i> | 13,00 |
| 044. | Ravioli Burro e Salvia
Teigtasche mit Ricotta und Spinatfüllung mit Pinienkernen und Rucola in Butter-Salbei-Sauce und Parmesan
<i>Pastry with ricotta and spinach with pine nuts and arugula in butter sage sauce and parmesan</i> | 13,00 |
| 047. | Lasagne
Geschichtete Blattnudeln mit Rindfleisch, Bechamelsauce mit Käse überbacken
<i>Noodle with beef, béchamel sauce and scalloped with cheese</i> | 11,00 |
| 048. | Paccheri al Forno
Kurznudeln mit Champignons, Paprika und Brokkoli in einer Tomaten-Bechamelsauce mit Parmesan überbacken | 12,00 |

*Noodle with mushroom, bell peppers and broccoli in tomato
bechamel sauce with parmesan gratin*

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. Scaloppine al Gorgonzola | 16,50 |
| Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce
<i>Medallions of pork with gorgonzola sauce</i> | |
| 053. Saltimbocca alla Romana | 17,50 |
| Kalbsmedallions mit Parmaschinken in Salbei-Weissweinsauce
<i>Medallions of calf with parma ham in sage and white wine sauce</i> | |
| 054. Vitello al Pepe Verde | 24,00 |
| Kalbsrücken mit grünem Pfeffer auf einem Gemüsebett
<i>Saddle of veal with green pepper on a bed of vegetables</i> | |
| 055. Bistecca alla Griglia 250g | 23,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak ca. 250g
<i>Grilled rump steak ca. 250g</i> | |
| 056. Bistecca al Gorgonzola 250g | 26,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak ca. 250g mit Gorgonzolasauce
<i>Grilled rump steak ca. 250g with gorgonzola sauce</i> | |
| 057. Tagliata di Manzo 250g | 26,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak auf Ruccolabett. Parmesansplitter und Balsamico-Essig
<i>Grilled rump steak on rucola, parmesan and balsamic</i> | |
| 058. Bistecca Ulfo | 28,50 |
| Rumpsteak mit Gambas, saisonalen Pilzen, Kirschtomaten in einer Weisswein-Tomastensauce
<i>Rump steak with prawns, seasonal mushrooms, cherry tomatoes in white wine tomato 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 | 19,50 |
| <i>Lachs mit Mandelkruste mit einer Mandel-Zitrus-Pestosauce</i>
<i>Salmon with almond deposit with almond-citrus-pesto 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 und Knoblauchsauce</i>
<i>Pikeperch with shallots, pine nuts, cherry tomatoes and garlic sauce</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>	5,00
073. Pizza Margherita <i>Pizza with pizza sauce and mozzarella</i>	5,00
074. Extrabeilage je <i>Side dish per</i>	1,00

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 ≈ Ap- petizer

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.	Campari ⁴⁾ Orange	25 % Vol.	4 cl / 0,1l	6,00
090.	Campari ⁴⁾ 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
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/0,4l	3,00/4,00
107.	Apfelsaft	0,3l/0,4l	3,00/4,00
108.	Bitter Lemmon ³⁾	0,3l/0,4l	3,00/4,00
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
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	0,3l/0,4l	3,00/4,00
142.	Maracujaschorle	0,3l/0,4l	3,00/4,00

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

Liquore ≈ Liköre/Spirituo- sen ≈ 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.	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>	5,00
130.	Lambrusco Perlwein <i>lieblich</i>	4,50
131.	Chianti <i>trocken</i> -Toskana-	6,00
132.	Cannonau <i>trocken</i> -Sardinien-	6,00
133.	Rose -Wein	6,00
145.	Spezial Glas Cannonau Azenas	7,00

Vino Bianco / Weißwein / white wine 0,20l

134.	Vino della Casa <i>trocken</i>	5,00
135.	Frizzantino Perlwein <i>lieblich</i>	4,50
136.	Pinot Grigio <i>halbtrocken</i> -Veneto-	5,50
137.	Weinschorle	4,50
144.	Spezial Glas Aragosta	6,50

**Besondere Weinsorten finden Sie in unserer Weinkarte!
Fragen Sie bitte beim Personal!**

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