

VORSPEISEN & SUPPEN

Tomatensuppe	7,50 €
mit Kirschtomaten und Basilikum	
Minestrone	7,50 €
mit frischem Gemüse und Kräutern	
Bruschetta	7,90 €
fein geschnittenen Tomaten mit Basilikum und Knoblauch auf geröstetem Ciabattabrot	
Funghi al forno	12,90 €
Champignons mit Käse überbacken in Tomatecremesoße	
Carpaccio	14,90 €
dünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Rucola und Parmesan	
Vitello Tonato	14,90 €
Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Stielkapern und Parmesan	
Honig-Ziegenkäse Karamelisiert	14,90 €
mit Walnuss verfeinert auf buntem Salatbouquet und feiner Vinaigrette	
Gambas con Chili	14,90 €
Garnelen in pikantem Chili-Knoblauch-Öl	
Antipasto Misto Italiano	
Vorspeisenteller mit verschiedenen Garnituren	
für :	1 Person 14,90 €
	2 Personen 25,90 €

INSALATA

Insalata Mista	7,90 €
diverse Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln	
Insalata Nizza	14,90 €
Thunfisch, Eier, Oliven, Zwiebeln	
Insalata Italia	14,90 €
Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Eier, Zwiebeln	
Insalata Gamberoni-Mango	16,90 €
diverse Blattsalate, Gambas, Mango und Pinienkernen	
Insalata di pollo e funghi	16,90 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet und Champignons	

PASTA

Lasagne (mit Rindergehacktem)	14,90 €
Spaghetti Bolognese (mit Rindergehacktem)	14,90 €
Spaghetti Tonno mit Thunfisch, Oliven und Tomatensoße	15,90 €
Cannelloni "al forno" mit Ricotta-Spinat Füllung	15,90 €
Ravioli con Crema di Tartuffo in Sahne-Trüffel-Creme	18,90 €
Tagliatelle Salmone in cremiger Tomatensahnesoße	19,90 €
Getrüffelte Tagliatelle mit gegrillten Rinderstreifen	19,90 €
Spaghetti Gamberoni mit Gambas und Tomatensoße	19,90 €

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Scaloppine Pepe Verde mit Pfeffersoße, Fritten und Salat	18,90 €
Scaloppine Funghi mit Champignonscremesoße, Fritten und Salat	18,90 €
Saltimbocca "alla Romana" mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Marsala Jus	19,90 €
Schweinefilet "Monschau" mit Fritten und Salat (gefüllt mit Gemüse in feiner Monschauer Senfsoße)	23,90 €
Arg. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	26,90 €
Arg. Rumpsteak "Madagaskar" mit Pfeffersoße, Fritten und Salat (flambierter grüner Madagaskar Pfeffer)	27,90 €
Arg. Rumpsteak Gorgonzola mit Spaghetti	27,90 €

FISCHGERICHTE

Oktopus gegrillt mit Spaghetti "Aglio e Olio", Parmesan und Pesto Soße	24,90 €
Lachsfilet gegrillt mit Spaghetti „Aglio e Olio“, Rucola und Pesto Soße	24,90 €
Scampi Leonardo mit Spaghetti -Spezialität des Hauses- (mit Knoblauch, Schalotten, Chilischote, Pesto Soße und Parmesan)	25,90 €
SURF & TURF	28,90 €
Arg. Rumpsteak und Garnelen mit getrüffeltem Tagliatellen	

****Wir bieten Ihnen tägliche wechselnde frische Fischarten****

PIZZEN

Alle mit Tomatensoße & Mozzarella

Pizza Margherita	11,90 €
Pizza Salami (1,2,3)	13,90 €
Pizza Prosciutto (1,2,4,5) mit gekochtem Schinken	13,90 €
Pizza Funghi mit frischen Champignons	13,90 €
Pizza Calzone mit Champignons, Schinken und Edelsalami -pikant-	14,90 €
Pizza Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln	14,90 €
Pizza Verdura mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch	15,90 €
Pizza Greco mit frischen Tomaten, Schafskäse, Oliven und Peperoni	15,90 €
Pizza Regina mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	16,90 €

(1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxydationsmittel, 3 Farbstoff, 4 Geschmacksverstärker, 5 Stabilisatoren)

Dessert

Crème Brûlée mit Vanilleeis	7,50 €
Zabaione klassisch	7,50 €
Zabaione mit Vanilleeis	8,50 €
Zabaione mit Flambierten Himbeeren	9,50 €
Tartufo Nero (mit frischem Obst)	7,50 €
Tiramisu (mit frischem Obst)	7,50 €
Amore (Vanilleeis mit flambierten Himbeeren)	8.50€
Dame Blanche (Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße)	8,50 €

GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

Sherry, Portwein, Martini, Campari, Ricard	0,4cl	4,90€
Campari-Orange, Prosecco, Kir		6,90€
Aperol Spritz, Hugo		7,90€
Aperitif des Hauses (Sekt und Toschi Fragoli Likör)		8,50€

Aperitifs ohne Alkohol

Aperitif Olive (Orangensaft, Grenadine und Holunderblüte Sirup)		5,90€
San Bitter, Crodino		4,90€

Biere

Bitburger, Schuss, Radeler, Alster, Malzbier	0,30 l	3,50€
Bitburger Alkoholfrei, Eifeler Landbier	0,30 l	3,50€
Weizenbier, Alkoholfrei Weizenbier (Erdinger)	0,50 l	4,90€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser San Pellegrino (Sprudel//Still)	Fl. 0,75 l	7,90€
Mineralwasser San Pellegrino (Sprudel//Still)	Fl. 0,25 l	3,50€
Cola, Cola Zero, Fanta, Apfelschorle	0,30 l	3,40€
Bitter Lemon, Tonic Water, Orangensaft, Apfelsaft	0,20 l	3,40€

Heiße Getränke

Kaffee, Espresso, Tee		2,80€
Cappuccino, Latte Macchiato, Kakao		3,90€
Doppelter Espresso		4,20€

Digestifs (0,2cl)

Grappa (Barolo, Barrique, Andrea de Ponte)		4,90€
Calvados, Cognac, Whisky, alte Marille, Obstler		4,90€
Baileys		4,50 €
Ramazzotti, Averna, Fernet, Limoncello, Sambuca, Cynar		3,90€
Ouzo		3,50€

ROTWEINE

PRIMITIVO DI MANDURIA

28,00 €

besitzt dieser Wein ein Buket aus wilden Waldbeeren, Marmelade und Anklängen von Karamell. Geschmacklich ein wunderbar rund harmonischer Wein, intensiv am Gaumen und mit einem langen Abgang

Rebsorte : Primitivo

CHIANTI CLASSICO

29,00 €

ausgewogen, fruchtig, leicht tanninhaltig, was sich bei Reifung zu weich und samtig verfeinert. Weine, die dem Governo-Verfahren unterzogen wurden, präsentieren sich lebhaft und rund

Rebsorte : 90% Sangiovese, 10% Merlot

DOPPIO PASSO

36,00 €

Fruchtig, sonnenverwöhnt und doppelt vergoren! Doppio Passo Rotwein beeindruckt mit einem intensiven Aroma , Geschmack : Verschiedene fruchtige Aromen und intensive Geschmacksnoten wie Pfeffer, Zimt oder Nelken kann man herausschmecken.

Rebsorte : 70% Corniva Veronese, 20% Rondinela, 20% andere Rebsorten.

BAROLO

48,00 €

Häufig wird er als erdig, teerig oder schwer bezeichnet. In seinem Aroma schwingen diverse dunkle und fruchtige Noten mit : Blumen ,Dunkle Schokolade, Gewürze Kirschen ,Lakritze, Leder, Pfeffer, Pflaumen, Rosen, Rosinen, Rote Früchte, Tabak, Trockenfrüchte,Trüffel.

Rebsorte : Nebbiolo

ROSÉ

ROSÉ CA´ERNESTO

29,00 €

Harmonischer Rosé mit intensive Aromen roter Waldfrüchte und Kirschen. Am Gaumen trocken mit Spuren von Brombeeren und weichen Tanninen.

Rebsorte : Schiava

WEISSWEINE

CHARDONNAY CA´ERNESTO

28,00 €

In der Nase Aromen von reifer tropischer Frucht und feine Vanille. Am Gaumen trockenen mit Anklängen reifer gelber Früchte und cremiger Textur.

Rebsorte: Chardonnay

PINOT GRIGIO BIDOLI

32,00 €

Der golden schimmernde weiße Italiener ist ein unkomplizierter, leichter Wein mit fruchtigem Fricheckick, er ist relativ säurearm. Seine Aromen sind in wesentlichen Apfel, Dörrobst, Zitrus, Mango, Nüsse und andere feine Aromen von Blüten oder Honig.

Rebsorte: Grauburgunder aus dem Friul

SAUVIGNON BIDOLI

33,00 €

Ein strohgelber, fruchtiger Weißwein. Er hat schöne gründliche Reflexe und einen wunderbaren Duft nach Tomatenblättern, Passionfrucht, Grapfruit und Holunder. Der Wein passt hervorragend zu deftigem Essen, Fischgerichten oder Salat

LUGANA DELIBORI

34,00 €

Aromen von Blumen, grüner Frucht und frisch geschnittenem Gras in der Nase. Frisches Tannin und zupackende Säure am Gaumen mit Noten von Pfirsich und Zitronr in Abgang elegante mineralische Töne.

Rebsorte: Tribiano di Lugana

OFFENE WEINE

Weissweine

Glas Chardonnay	0,20 l	6,50 €
Karaffe	0,25 l	7,50 €
Karaffe	0,50 l	14,50 €

Glas Lugana	0,20 l	8,50 €
Karaffe	0,25 l	9,50 €
Karaffe	0,50 l	18,50 €

Rotweine

Glas Nero d'Avola	0,20 l	6,50 €
Karaffe	0,25 l	7,50 €
Karaffe	0,50 l	14,00 €

Glas Primitivo Puglia	0,20 l	7,50 €
Karaffe	0,25 l	8,50 €
Karaffe	0,50 l	15,50 €

Rosé

Glas	0,20 l	7,50 €
Karaffe	0,25 l	8,50 €
Karaffe	0,50 l	15,00 €

Liebliche Weine

Glas	0,20 l	6,50 €
Karaffe	0,25 l	7,50 €
Karaffe	0,50 l	14,50 €