



Vorspeisen

Bruschetta classica	7
Feine Tomatenstücke mit Oliven und Zwiebeln auf gegrilltem Brot	
Calamari fritti	15
Gebackene Tintenfischringe mit Hausdip auf Salat	
Alici fritti	15
Gebackene Sardellen mit Hausdip auf Salat	
Gambas all'olio	15
In Knoblauch gebratene Gambas	
Carpaccio di manzo	16
Dünnes, rohes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	
Parmigiana	14
Mit Mozzarella und Tomatensoße überbackene Aubergine	
Mozzarella di Bufala	15
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Olivenöl	
Vitello Tonnato	16
Dünnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen	
Antipasto misto	19
Für 2 Personen, mit gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato, Mozzarella und Parmigiana	

Salate

Insalatina	5
Kleiner gemischter Salat	
Insalata mista	7
Gemischte Blattsalate, Gurke und Kirschtomaten	
Insalata di pomodori	9
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	
Insalata mista con funghi	14
Gemischte Blattsalate, Rucola, mit gebratenen Pilzen, Zucchini und Paprika	
Insalata mista con pollo	15
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Parmesan	
Insalata mista con gambas	16
Gemischter Blattsalat mit gegrillten Gambas	
Insalata Siciliana	12
Orangensalat mit Fenchel und Oliven	

Pasta

Linguine al sugo	11
Linguine in Tomatensoße	
Linguine aglio, olio e peperoncino	13
Linguine mit Knoblauch, Oliven, Sardellen und Peperoncino (scharf)	
Tagliatelle Carbonara	15
Tagliatelle mit Eigelb, Guanciale und Pecorino	
Rigatoni Amatriciana	16
Rigatoni mit Tomatensauce, Guanciale und Pecorino	
Rigatoni alla Zozzona	17
Rigatoni mit Tomatensoße, Guanciale, Salsiccia, Eigelb und Pecorino	
Birnen Pasta	16
Gefüllte Pasta mit Birne und Ricotta, mit frischen Zucchini und Tomaten	
Tagliatelle Salmone	16
Tagliatelle mit frischem Lachs und Tomaten in Sahnesoße	
Linguine Gambas	18
Linguine mit gebratenen Gambas, Rucola und Cocktailtomaten	
Tagliatelle Mare	18
Tagliatelle mit Meeresfrüchten, Weißwein und Cocktailtomaten	
Lasagne	14
mit Hackfleisch im Ofen überbacken	

Pizze

Margherita	10
Tomate, Mozzarella und Basilikum	
Napoli	12
Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Sardellen, Basilikum und Oregano	
Salami	12
Tomate, Mozzarella, Salami	
Salame piccante	12
Tomate, Mozzarella, Peperoniwurst	
Tropea	12
Tomate, Mozzarella, Basilikum und Tropea-Zwiebeln	
Diavola	13
Tomate, Mozzarella, Peperoniwurst, Chili-Öl, Chili-Fäden und Basilikum	
Romana	13
Tomate, Mozzarella, Pilze und gekochter Schinken	
Rucola	13
Tomate, Mozzarella, Rucola und gehobelter Parmesan	
Verdure	14
Tomate, Mozzarella und gemischtes Gemüse	
Carbonara	17
Pecorino-Creme, Fior di latte, krokanter Guanciale, Eigelb und römischer Pecorino	
Patate e Salsiccia	16
Gekochte Kartoffeln, Salsiccia, Rosmarin und grobes Salz	
Lussuriosa	17
Tomate, frische Büffel-Mozzarella und Trüffel-Öl	

Hauptspeisen

Bistecca di salmone	25
Lachsfilet vom Grill mit Kräutern, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Gambas giganti	34
Riesengambas in Safransauce, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Schnitzel di vitello	27
Paniertes Kalbsschnitzel, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Saltimbocca	26
Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei in Bratensauce mit Ofenkartoffeln und Gemüse	
Bistecca alla griglia	32
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Ofenkartoffeln und Gemüse	
Bistecca con salsa di gorgonzola	34
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Tagliata di manzo	36
Geschnittenes Rumpsteak auf Rucola mit Parmesan, Ofenkartoffeln und Gemüse	

Dessert

Tiramisu classico	7
Biskuit, Mascarpone, Kaffee, Amaretto und Kakao	
Panna Cotta	7
Panna Cotta mit Früchten	
Tortino al cioccolato	7
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	
Affogato	5
Vanilleeis im Espressobad	
Sorbetto	7
Zitronensorbet mit Prosecco	
Tartufo al pistacchio	7
Pistazien-Eis mit Haselnüssen	

Digestiv

Ramazotti / Averna auf Eis	4
Amaretto / Amaro del Capo	4
Limoncello auf Eis	4
Grappa Riserva	5

Kaffee

Espresso	2,5
Espresso Doppio	4
Cappuccino	3,5

Aperitivo

Prosecco auf Eis 0,1l	6
Aperol Spritz	8
Hugo	8
Lillet Wild Berry	8
Campari Soda / Orange	6
Martini Bianco	6
San Bitter / Crodino	4

Softdrinks

Coca Cola, Cola zero 0,2l	3
0,4l	5
Fanta, Sprite, Spezi 0,2l	3
0,4l	5
Apfelsaft, Orangensaft, Mangosaft, Johannisbeersaft 0,2l	3
Bitter Lemon 0,2l	3
Saftschorle 0,4l	4,5

Apfelwein

Pur / Sauer / Süß 0,2l	3
Pur / Sauer / Süß 0,4l	5

Wasser

San Pellegrino 0,25l	3
San Pellegrino 0,75l	6,5
Aqua Panna 0,25l	3
Aqua Panna 0,75l	6,5

Bier vom Fass

Peroni 0,3l	3,5
Augustiner Helles 0,3l	3,5
Augustiner Helles 0,5l	5,5

Flaschen

Benediktiner Weizen 0,5l	5,5
Benediktiner W. alkoholfrei 0,5l	5,5
Peroni alkoholfrei 0,3l	3,5

Weine

Unser Sommelier Marco Zanetti, aka Winepunk, berät uns bei unserer ständig wechselnden Auswahl an Weinen.

Wir probieren alles, besprechen, wählen aus, verwerfen wieder, lassen unsere Gäste testen, holen uns Feedback und fangen wieder von vorne an.

Wir lieben die Weinproben, die Vielfalt und unsere Auswahl.



Offene Weißweine und Rose

Grauburgunder - Kayser 8
0,2l

Zanzara bianco - Winepunk 8
0,2l

Pecorino - Terre di Chieti 9
0,2l

Rosato - Terre di Chieti 8
0,2l

Offene Rotweine

Montepulciano - Terre di Chieti 8
0,2l

Lacrima di Morro d'Alba Dasempre 8
0,2l

Primitivo - Frugifero 0,2l 9

BIANCO

„Imperiale“ Lugana DOC 2023

Monte Cicogna - Lombardia

Rebsorte: Turbiana di Lugana

Flasche: 34€

Man darf ruhig sagen dass Lugana mittlerweile ein „KULTWEIN“ ist! Monte Cicogna gilt als einer der Top Produzenten der Region und verfügt mit über die ältesten Weinberge dort. Das schlägt sich natürlich in der Qualität der Weine nieder. Gelbfruchtig, mineralisch und super frisch. Wir verstehen das mit dem Kult irgendwie ;-)

Pecorino Terre di Chieti DOC 2023

Vigneti Radica - Abruzzo

Rebsorte: 100% Pecorino

Flasche: 30€

Ein echter Exot. Man denkt erstmal an Käse, aber nein! Pecorino ist eine ganz klassische Rebsorte der Region Abruzzo. Nach Limonenschale, Grapefruit, Lavendel und Kumquats duftend mit einer herrlichen Trinkigkeit ausgestattet - der perfekte Sundowner und Start für ein großartiges Essen!

Grauburgunder Weinhof Kayser 2022

Pfalz

Rebsorte: 100% Grauburgunder

Flasche: 28€

Grauburgunder ist des Deutschen liebstes Kind - nichts anderes als Pinot Grigio by the way. Kayser sind ein junges, sehr ambitioniertes Paar, die in der Pfalz wundervolle Weine aus klassischen Rebsorten keltern. Bilderbuch Grauburgunder, der im Duft an Quitte, reife Äpfel und frische Walnüsse erinnert. Zum Wohl - die Pfalz!

„Zanzara“ Bianco 2020 VDT

WINEPUNK! & Tenuta La Meridiana - Piemonte

Rebsorten: 80% Chardonnay je 10% Favorita & Cortese

Flasche: 26€

Ein Wein aus biodynamischer Landwirtschaft und minimalster Intervention im Keller. Micro Produktion von gut 3000 Litern jährlich. Das ist „Stoff“ für Freunde kräftiger Weine. Hier ist ein wenig Holzausbau im Spiel und das verschafft dem Wein eine besondere Struktur.

ROSÉ

„Sicli“ Chiaretto di Moniga DOC 2022

Monte Cicogna - Lombardia

Rebsorten: Barbera, Sangiovese & Marzemino

Flasche: 33€

Lugana in Rosé - so könnte man diesen Wein am besten beschreiben. Geprägt von den mineralischen Moränenböden des Gardasees und der kühlen „Ora“ aus dem Norden, einfach pure Erfrischung in Pink!

Rosato Terre di Chieti DOC 2022

Vigneti Radica - Abruzzo

Rebsorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Flasche: 28€

Kernig und Beerig. Ein Rose für Rotweintrinker der auch kräftigen Gewürzen standhält. Satte Sauerkirsche und Schlehenaromen sind typisch für Rosés aus dieser Sorte! Passt perfekt zu klassischen Pastagerichten!

ROSSO

Cantina di Sorbara

Lambrusco di Modena *bio

Rebsorte: 100% Lambrusco

Flasche: 28€

Lange verpönt und heute in aller Munde. Lambrusco ist einfach ein „Fun“ Wein. Frisch, saftig und unkompliziert. Ob als Aperitif, zur Pizza, zu Salami, Mortadella und Prosciutto oder einfach gegen den Durst - Lambrusco is Life in Italian!

Lagrein Südtirol DOC 2022

Kellerei St. Pauls - Alto Adige

Flasche: 34€

Keine Sorte steht mehr für eine Region wie der Lagrein für Südtirol. Kräftig und kühl in der Struktur mit Aromen von dunklen Beeren, schwarzem Tee, Kräutern und Bitterschokolade. Komplex und vielschichtig. Dieser Wein verlangt nach Team Würzigem, wo auch gerne etwas Fett im Spiel sein darf. Es muss ja nicht immer nur der Südtiroler Speck sein.

Montepulciano d' Abruzzo Terre di Chieti 2021

Flasche: 29€

Vigneti Radica - Abruzzo

Rebsorte: 100% Montepulciano d' Abruzzo

Würzig und gehaltvoll mit einer satten Portion dunkler Frucht wie Brombeeren, Feigen und Süßkirschen. Dazu ein Hauch an pfeffriger Würze und feine florale Noten von blauen Flieder und Wildkräutern. Das perfekte Glas „ROSSO“ zur Pizza und allem was vom Grill kommt!

„Frugifero“ Primitivo Salento IGT 2020

Flasche: 32€

Puglia

Kein Rotwein Italiens feiert solch einen Erfolgsszug wie die Sorte Primitivo. Hier im Salento ist die rote Sorte Nummer 1 und wird von jedem Winzer, der etwas auf sich hält, zum Aushängeschild seines Gutes. Dunkle, fast schwarze Farbe, tuntig, kräftig, satt in den Aromen von Pflaumen, Schwarzkirschen, Leder und Vanille. DER Stoff für Fans mächtiger Rotweine.

Chianti Classico DOCG 2022

Flasche: 34€

Castellare di Castellina - Toscana

Rebsorten: 95% Sangiovese Sangiovese & 5% Canaiolo

Chianti - what else?! Castellare gehört zu den Top Erzeugern im Chianti Classico Gebiet und ist bekannt für seine authentischen, eleganten Weine. Einzigartige Lagen und viel Sorgfalt im Keller lassen hier Weine von Weltruf entstehen. Schmeckt selbst!

„Dasempre“ Lacrima di Morro d'Alba DOC 2022

Flasche: 29€

Vicari - Marche

Rebsorte: 100% Lacrima di Morro d'Alba

Unbekannter Underdog aus den Marken im Zentrum Italiens. Eine völlig zu Unrecht unterschätzte Rebsorte mit einzigartigen Eigenschaften. Als rote Aromasorte (der Name ist Programm) duftet der Wein nach Veilchen, Rosenblüten, rosa Pfeffer, Kardamom und in Schokolade getunkte Kirschen. Weich und rund mit einer harmonischen Säure - Lust zum Verlieben?



„Zanzara“ Rosso 2017 VDT

Flasche: 42€

WINEPUNK! & Tenuta La Meridiana - Piemonte

Rebsorten: 75% Nebbiolo & 25% Albarossa, Barbera, Cabernet Sauvignon & Merlot

Ein Weinprojekt unter Freunden. Erstmals mit dem Jahrgang 2006 erzeugt und bereits „Kult“. Kleinste Lesemengen, lange Zeit in verschiedenen Holzfässern, unfiltriert gefüllt. Dunkelbeerig, konzentriert, üppig und würzig! Das ist Zanzara!

Le Sughere di Frasinello 2019 Toscana IGT

Flasche: 45€

Rocca di Frassinello - Toscana

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot

Die Maremma ist seit 25 Jahren die „neue“ Spielwiese traditioneller Weingüter, vorwiegend aus der Ecke des Chianti. Auch Castellare hat sich hier mit diesem Weingut einen Traum erfüllt und produziert sogenannte „SUPERTUSCANS“ von Weltruf. Stets Höchstbewertungen von Kritikern der Weinwelt und wir fanden auch: Das Zeug ist ganz großer Sport.