

Antipastí - Vorspeisen

- 01 Carpaccio di Manzo con Rucola, Pinoli e Grana Padano^{G, H} 11,60 €
(mariniertes Rindfleisch auf Rucola mit Parmesan und Pinienkernen)
- 02 Vitello tonnato ^{2,3,B,J,D,K} 11,90 €
(dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern)
- 03 Antipasto Casina Rosa ^{2,3,4,5,6,G,I,J,B,K} 12,50 €
(gemischte Vorspeise nach Art des Hauses)
- 04 Antipasto misto per due persone ^{2,3,4,5,6,G,I,J,B,K} 19,00€
(Vorspeise für 2 Personen)
- 05 Prosciutto e Mozzarella di Bufala ^{2,G} 12,50 €
(Parmaschinken mit Büffelmozzarella auf Rucola und Kirschtomaten)

Insalate - Salate

- 07 Insalata di pomodori e tonno ^{2,6,D} 8,00 €
(Tomatensalat mit frischem Sellerie, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven)
- 08 Insalata con Caprino, noci e miele ^{2,G,H} 8,50 €
(Blattsalat mit Ziegenkäse, Nüssen und Honig)
- 09 Insalata primavera 6,50 €
(gemischter Salat mit Tomaten)
- 10 Caprese di Bufala ^{2,G} 11,50 €
(Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)
- 12 Insalata Rucola, pomodorini e Grana Padano ^{2,G} 8,50 €
(Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan)

Zuppe- Suppen

- 14 Zuppa di pomodoro e Basilico ^{2,G,J} 6,60 €
(hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum)
- 15 Zuppa ai porcini e patate ^{2,4,G,J} 6,90 €
(hausgemachte Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Trüffelöl)

Primi piatti - Nudelgerichte

- 18 Spaghetti alla Pescatora ^{2,4,A,D,E,N,J} 12,80 €
(mit verschiedenen Meeresfrüchten und Garnelen)
- 19 Spaghetti all` Italiana ^{2,3,A,G} 9,00 €
(mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Mozzarella)
- 20 Spaghetti alla Bella Donna ^{2,3,6,10,A,D,I} 9,00 €
(mit Olive, Kapern, und Sardellen in Tomatensoße)
- 200 Spaghetti Carbonara ^{2,3,A,B,I,G} 9,00 €
(mit Bauchspeck, Ei und Parmesan)
- 21 Penne all`Amatriciana ^{2,3,A,I} 9,00 €
(mit Bauchspeck, Zwiebeln und scharfer Tomatensoße)
- 23 Penne alla Norma ^{2,A,G} 10,00 €
(mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum und geriebenem Ricotta)
- 24 Penne al Gorgonzola, Noci e Pere ^{2,A,C,G} 10,00 €
(mit Gorgonzolasoße, Nüssen und Birne)
- 25 Penne all`Arrabiata ^{2,A} 9,00 €
(mit Knoblauch, scharfer Tomatensoße und Basilikum)
- 26 Tagliatelle della casa ^{2,4,A,G,J} 12,80 €
(mit Steinpilzen, Kalbfleisch, Kirschtomaten und Thymian)
- 27 Tagliatelle Salmone e Gamberi alla Vodka ^{2,4,A,D,E,G} 12,80 €
(mit Lachs, Garnelen in Wodkasahne)
- 28 Tagliatelle alla Portofino ^{2,4,A,E,D,J} 12,80 €
(mit Garnelen, Zucchini ,Rucola und Kirschtomaten)

30 Tagliatelle ai sapori di bosco^{2,3,4,A,G,J} 13,50 €
(mit Steinpilzen, weißer Trüffelcreme, Sahne und Parmesan)

31 Gnocchi dello Chef^{2,3,4,A,G} 12,80 €
(mit Rindfleischstreifen, Salbei, Ricotta und Parmesan)

Pasta al forno- überbackene Nudelsorten

33 Penne Pasticciate 9,50 €
(Penne überbacken mit Hackfleisch, Auberginen ,Champignons)

34 Lasagne al forno ^{2,3,4,A,G,I} 9,50 €
(mit Hackfleisch, Béchamelsoße und mit Mozzarella überbacken)

35 Gnocchi alla Sorrentina ^{2,G} 8,90 €
(mit Tomatensauce und Basilikum, mit Mozzarella überbacken)

Carne - Fleischgerichte

Bei allen Fleischgerichten ist eine Tagesbeilage inklusive.

37 Bistecca al Whiskey e pepe nero^{2,3,A} 23,50 €
(Entrecote vom Grill mit Whiskey-Pfeffer-Sauce)

38 Tagliata di manzo con Rucola, pomodorini e Grana^{2,3,10,G} 23,50 €
(tranchiertes Entrecote auf Rucola mit Parmesan und Kirschtomaten)

39 Scaloppine ai funghi porcini tartufate ^{2,3,4,A,K,I,G} 19,50 €
(Kalbfleisch mit Steinpilzen und weißer Trüffelcreme)

40 Saltimbocca alla Romana ^{2,3,4,A,K,I} 18,50 €
(Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce)

Pesce- Fischgerichte

Bei allen Fischgerichten ist eine Tagesbeilage inklusive.

- | | |
|--|---------|
| 45 Gamberoni alla griglia ^{2,E}
(Riesengarnelen vom Grill) | 22,50 € |
| 47 Orata grigliata alle Erbe ^D
(Goldbrasse vom Grill mit verschiedenen Kräutern) | 22,50 € |
| 49 Misto di pesce per due ^{D,E}
(Fischplatte für zwei Personen mit Goldbrasse, Riesengarnelen und Lachsfilet vom Grill) | 45,00 € |

Bruschette e Focaccie

- | | |
|---|--------|
| 54 Bruschetta Napoletana ^A
(geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum) | 6,50 € |
| 55 Crostini tartufati ^{2,4,A,G,J,E,B,M}
(geröstetes Brot mit weißer Trüffelcreme und Parmesan) | 7,50 € |

Pizze- Pizza

- | | |
|--|---------|
| 56 Pizza Margherita ^{2,A,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl) | 6,90 € |
| 57 Pizza quattro stagioni ^{2,3,6,A,G,I}
(mit Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Tomaten und Mozzarella) | 11,00 € |
| 58 Pizza Piccantissima ^{2,3,A,I,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salamí und Pepperoni) | 10,50 € |
| 59 Pizza Casina Rosa ^{2,A,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Spinat und Parmesan) | 10,50 € |
| 60 Pizza Rustica ^{2,3,A,I,G}
(mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Rucola und Parmaschinken) | 12,50 € |

61	Pizza al` Ortolana ^{2,3,A,G}	10,50 €
	(mit Tomate, Mozzarella, Spinat, Artischocken, Champignons und Peperoni)	
62	Pizza Pescatora ^{2,3,A,D,E,G,N}	12,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Meeresfrüchten)	
63	Pizza quattro formaggi ^{2,A,G}	10,00 €
	(mit vier Käsesorten)	
64	Pizza Tonno e Cipolla ^{2,A,I,D,G}	10,00 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln)	
65	Pizza Salami ^{2,A,I,G}	7,90 €
	(mit Tomaten, Mozzarella und Salami)	
66	Calzone Napoletana ^{2,3,A,I,G}	9,50 €
	(gefüllte Pizzatasche mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Salami)	
67	Pizza Antica ^{2,6,A,D,G,I}	9,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern, scharf gewürzt)	
68	Pizza B.R.N. ^{2,3,A,G}	10,50 €
	(mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und geraspeltem Parmesan)	
69	Pizza Tonino ^{2,3,A,G,I}	10,00 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und Pilzen)	
70	Pizza Spinaci e Salmone ^{2,A,D,G}	12,50 €
	(mit Mozzarella, frischem Lachs, Spinat und Sahne)	
710	Pizza Piccola Capri ^{2,3,A,E,G}	12,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella ,Zucchini, Shrimps, Rucola)	
720	Pizza Bella Italia ^{2,3,A,G,I}	10,50 €
	(mit Speck, Gorgonzola und frischen Tomaten)	
730	Pizza Zingara ^{2,A,G,I}	11,50 €
	(mit scharfer Salami, Artischocken, Kochschinken und Peperoni)	
740	Pizza Regina ^{2,A,G,I}	8,50 €
	(mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignon)	
750	Pizza Bufalina ^{2,A,G}	10,50 €
	(mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum)	

Dolci della casa- Desserts des Hauses

71 Tiramisu` Classico ^{2,9,A,G}	6,70 €
(hausgemachtes Mascarpone-Kaffeedessert)	
72 Panna cotta ai Lamponi ^{1, 2, II,G,H}	6,70 €
(gestürzte Sahnecreme mit Himbeersauce)	
73 Tartufo al cioccolato ^{1,2,B,M,G}	6,50 €
(Trüffeleis mit Schoko- und Vanillegeschmack)	
74 Fondente al cioccolato con gelato ^{1,2,A,B,M,G,E,H,L,K,D,I,F,C}	7,00 €
(Schokoladentörtchen mit Vanilleeis)	
75 Dolce per due ^{2,9,II,A,G,H}	16,50 €
(Tiramisu, Panna cotta, Eis)	
52 Formaggio assortito ^{2,A,G}	12,50 €
(Käsevariation mit Gorgonzola, Grana Padano, Caprino und Oliven)	

Aperitivi- Aperitif

77 Martini (bianco/ rosso/ dry) ^{1,4}	5 cl	5,00 €
78 Aperol sprizz ¹	0,2l	6,50 €
79 Prosecco ⁷	0, 1l	3,90 €
80 San Bitter ^{1,4,5}	0, 1 l	3,00 €
(alkoholfrei)		

Longdrinks

81 Campari Orange ^{1, 2, 4}	0, 2 l	6,50 €
82 Campari Soda ^{1, 4}	0, 2 l	6,50 €
83 Cynar Soda ^{1,4}	0,2 l	6,50 €

alkoholfreie Getränke

85 Aqua Minerale St. Pellegrino	0, 25 l	2,30 €
	0, 75 l	5,80 €
87 Aqua Panna naturale	0, 25 l	2,30 €
	0, 75 l	5,80 €
89 Ginger Ale ^{1,4,10}	0, 25 l	2,80 €
90 Bitter Lemon ^{1,3,4,5,10}	0, 25 l	2,80 €
91 Tonic Wasser ^{1, 4,5,10}	0, 25 l	2,80 €
92 Fanta, Sprite, Coca Cola, Coke light, Mezzo Mix ^{1, 3, 4,9,11,12}	0. 33 l	3,20 €
96 Apfelsaftschorle ¹¹	0, 2 l	2,20 €
	0, 4 l	3,80 €
98 Granini Säfte und Nektare (Orange, Apfel, Pfirsich, Kirsich, Banane)	0, 2 l	2,30 €
	0, 4 l	4,00 €

Biere

99 Radeberger vom Fass ^A	0, 3 l	3,00 €
	0, 4 l	3,90 €
100 Radler ^A	0, 3 l	3,00 €
	0, 4 l	3,90 €
101 Erdinger Kristall Weizen ^A	0, 5 l	4,00 €
102 Erdinger Hefeweizen hell ^A	0, 5 l	4,00 €
103 Erdinger Hefeweizen dunkel ^A	0, 5 l	4,00 €
104 Köstritzer Schwarzbier ^A	0, 33 l	3,20 €
105 Erdinger alkoholfrei ^A	0, 5 l	4,00 €

Spirituosen

106 Fernet Branca ^{1,4,11}	4 cl	3,60 €
107 Amaro Averna ^{1,4,11}	4 cl	3,60 €
108 Amaro Ramazzotti ^{1,4,11}	4 cl	3,60 €
109 Amaro Montenegro ^{1,4,11}	4 cl	3,80 €
110 Sambuca Molinari ^{1,4,11} (Anislikör)	2 cl	2,90 €
111 Amaretto ^{1,4} (Mandellikör)	4 cl	2,80 €
112 Vecchia Romagna ^{1,4} (Weinbrand)	2 cl	3,50 €
113 Limoncello ^{1,4,10} (Zitronenlikör)	4 cl	3,00 €
114 Dic'otto lune (Grappa)	2 cl 4 cl	6,80 € 12,00 €

Warme Getränke

117 Espresso ⁹	2,20 €
118 Doppio Espresso ⁹	3,80 €
120 Espresso corretto ^{1,4,9,11} (Espresso mit Grappa oder Sambuca)	3,90 €
120 Cappuccino ^{2,9}	2,90 €
121 Latte Macchiato ^{2,9}	3,20 €
123 Tee (schwarz, grün, Kräuter, Früchte, Minze oder Kamille)	2,60 €

Vini bianchi - offene Weißweine

124 Weißweinschorle ¹	0,25 l	5,00 €
125 Pinot Grigio ¹	0,25 l	5,50 €
(ausgewogene Frucht, zarte Säure, harmonisch)	0,5 l	10,00 €
126 Chardonnay ¹	0,25 l	5,50 €
(helle Farbe, leicht blumige Note)	0,5 l	10,00 €
127 Bianco di Sicilia ¹	0,25 l	5,50 €
(frische helle Farbe fruchtiges Bukett)	0,5 l	10,00 €

Vini rossi - offene Rotweine

129 Chianti D.O.C. ¹	0,25 l	6,00 €
(rubinrot, schmelzige Frucht, zarte Fülle)	0,5 l	11,00 €
130 Montepulciano d'Abruzzo ¹	0,25 l	6,00 €
(körperreich, wuchtig, ausgewogen)	0,5 l	11,00 €
131 Lambrusco ¹	0,25 l	5,50 €
(frisch, fruchtig, lebendig)	0,5 l	10,00 €
133 Nero d'Avola ¹	0,25 l	5,50 €
(körperreich, fruchtig, kräftige Farbe)	0,5 l	10,00 €

Vino rosè - offener Rosewein

134 Chiaretto Bardolino ¹	0,25 l	5,50 €
(zarter Erdbeerduft, verspielte Säurestruktur)	0,5 l	10,00 €

Erläuterungen

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide

B = Eier

C = Erdnüsse

D = Fisch

E = Krebstiere

F = Lupine

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte

I = Schwefeldioxid/Sulfit

J = Sellerie

K = Senf

L = Sesamsamen

M = Sojabohnen

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsmittel

3 = Antioxidantien

4 = Geschmacksverstärker

5 = Chinin

6 = geschwärzt

7 = Phosphat

8 = Stabilisatoren

9 = Koffein

10 = Säuerungsmittel

11 = Süßstoff

12 = Phenylalanin

13 = Wachs