

## Salat (Salads)

Gemischter Salat Mixed salad	6,00 €
Grüner Salat Green salad	5,50 €
Tomatensalat Tomatoe salad	6,00 €
Gurkensalat Cucumber salad	6,00 €
Chefsalat <sup>3, 6, 7, 11, 12, 16 c, d, g</sup> Tomatoes, olives, pepperoni, ham, mozzarella, egg, tuna, and artichokes	12,50 €

## Vorspeisen (Starters)

Carpaccio mit Parmesan <sup>g</sup> carpaccio with parmigiano	12,00 €
Caprese <sup>g</sup> Mozzarella, tomatoes, and basil	11,50 €
Schnecken alle provencale <sup>o</sup> Snails with garlic	10,50 €
Minestrone <sup>g</sup> Vegetable soup	6,50 €
Crema di Pomodoro <sup>g, g</sup> Tomato soup	7,00 €
Eierflaumsuppe <sup>g, c</sup> Bouillon with egg	6,50 €
Tortellini in brodo <sup>1, 8, 15, a, g,</sup> Bouillon with tortellini	6,50 €

## Pasta (Noodles)

Spaghetti Napoli <sup>a</sup> With tomato sauce	9,50 €
Spaghetti Bolognese <sup>a</sup> With bolognese sauce	10,50 €
Spaghetti Carbonara <sup>1, 14, c, a</sup> With bacon, eggs, cream	11,00 €
Spaghetti Amatriciana <sup>1, 14, a</sup> With bacon, onions, tomatoes	11,00 €
Tagliatelle Ciociara <sup>6, 7, 16, a, c</sup> With peas, ham, mushrooms, tomatoes, and cream	11,50 €
Tortellini alla panna <sup>1, 15, a, c, g</sup> With cream sauce	11,00 €
Tortellini Casa <sup>1, 6, 7, 15, 16 a, c, g</sup> With peas, ham, mushrooms, tomatoes, and cream	11,50 €
Lasagne al forno <sup>a, c, g</sup> Baked lasagne	11,00 €
Risotto al Funghi <sup>g</sup> Mushroom risotto	11,00 €
Rigatoni alla Siciliana <sup>a,</sup> with egg plants, tomatoes	11,00 €
Rigatoni al Forno <sup>1, 3, 6, 7, 15, 16, a, g</sup> With peas, ham, mushrooms, tomatoe- cream sauce, cheese scalloped	11,00 €

## Pizza

Margherita <sup>a, g</sup> With tomatoes and cheese	9,50 €
Napoletana <sup>a, g</sup> With sardines	10,00 €
Salami <sup>1, 3, 7, a, g</sup> with salami	10,50 €
Prosciutto <sup>6, 7, 16, a, g</sup> With ham	10,50 €
Funghi <sup>a, g</sup> With mushrooms	10,50 €
Diavola <sup>6, 7, 16 a, g</sup> With pepperoni, spicy salami, onions	12,50 €
Frutti di Mare <sup>a, o, g, d</sup> With seafood	13,50 €
Tonno e cipolla <sup>a, d, g</sup> With tuna and onions	13,50 €
Capricciosa <sup>1, 3, 7, 11, 12 a, d, g</sup> With olives, sardines <sup>2,9</sup> , salami <sup>3,8,5</sup> , pepperoni, mushrooms	12,00 €
Quattro Stagioni <sup>3, 6, 7, 11, 12, 16, a</sup> With peppers, olives, mushrooms, ham	12,00 €
Regina <sup>6, 7, 16 a, g</sup> With ham and mushrooms	12,00 €
Casa <sup>1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 16 a, d, g</sup> With everything ☺	13,00 €
Calzone <sup>6, 7, 10, 11, 16 a, g</sup> With peppers, ham, and mushrooms	12,00 €
Pizza-Pane oder Bruschetta <sup>a</sup> Pizza bread or bruschetta with tomatoes	6,50 €

## Fleischgerichte (Meat Dishes)

Scaloppina al Limone <sup>g, a</sup> Escalope of veal in lemon sauce	19,50 €
Scaloppina al Funghi <sup>g, a</sup> Escalope of veal with mushrooms	19,50 €
Saltimbocca alla Romana <sup>g, a</sup> Escalope of veal with parma ham and sage	20,50 €
Cotoletta alla Milanese <sup>c, g,</sup> Breaded veal vienna style	19,50 €
Cotoletta Bolognese <sup>6, 7, 16, c, g</sup> Breaded veal with ham and cheese	20,50 €
Filetsteak v. Grill (Block House) Grilled filet steak	34,50 €
Entrecote v. Grill (Block House) Grilled Beefsteak	28,50 €
Paillard (Kalbsschnitzel) v. Grill Grilled escalope of veal	19,50 €
Junglammkoteletts vom Grill mit Aglio und Rosmarin Grilled lamb chops with garlic and rosemar	34,50 €

## Käse (Cheese)

Käseplatte Mixed cheese plate with bread & butter	12,00 €
Gorgonzola oder Parmesan <sup>b</sup> Gorgonzola or parmigano cheese	7,50 €

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder eine Lebensmittelintoleranz haben, informieren Sie bitte das Service Personal, damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann. Im Gasträum befindet sich ein Aushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe für die von uns verwendeten Lebensmittel.

## Wochenkarte - The week 's special

**Pizza der Woche:Carlo** mit Rucola Parmaschinken u.Parmesan 12,90 €

**pizza of the week** -with rocket parma ham and parmiggian

**Tagesmenü: 3 Gänge ( siehe Tafel )** 44,00 €

**Dinner for two (siehe Tafel ) all included pro Pers** 54,00 € 108,00 €

**Vorspeisen** **klein normal**

**Beginning course** **small normal**

Fischsuppe mit Safran 9,50 €

fish soup with saffron

Mozzarella Burrata mit Parmaschinken und Tomaten 13,50 € 15,50 €

burrata mozzarella with parma ham and tomatoes

Vitello Tonnato 12,50 € 14,50 €

cold veal with tuna fish sauce

Baby-Spinatsalat mit Ziegenkäse und Honig vom Grill 11,50 € 13,50 €

grilled goat cheese on baby spinach salad and honey

Rucolasalat mit Austernpilze vom Grill 9,50 € 11,50 €

Rocket salad with grilled oister mushrooms

Mediterrane Vorspeisen 12,50 € 14,50 €

Antipasti from the buffet

Saisonsalat mit Baby Calamari vom Grill 13,90 € 15,90 €

season salad with grilled baby squid

Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch) 12,90 € 14,90 €

tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce

Calamari oder Gamberini in Weisswein-Knoblauch-Sosse 14,90 € 16,90 €

Baby squid or shrimps with white-wine-garlic sauce

### **Pasta**

Gnocchi mit Butter,Salbei und Parmesan 11,90 €

Potatoes dumplings with butter sauce,sage and parmiggiano

Penne Chef mit Kalbfleisch,Broccoli,Karotten und Austernpilze 12,90 €

penne with veal meet,carrots,broccoli and oister mushrooms

Tagliatelle mit Calamari,Zucchini und Oliven 12,50 €

Tagliatelle with squid,zuccinis and olives

Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto 13,50 €

with penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce

Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse und Nüsse 13,90 €

fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce

Spaghetti alle vongole veraci 16,50 €

spaghetti with clams

Spaghetti Scampi in Wein-Hummersosse 17,50 €

spaghetti wih crawfish and lobster cream sauce

Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Aglgio) scharf) 12,90 €

with olives, tomatoes and garlic spicy

Risotto oder Spaghetti "MARE" 15,50 €

risotto or spaghetti with sea food

### **Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse)**

#### **Meat (with potatoes and vegetables)**

Rinderfilet Straccetti vom Grill mit Rucola und Parmesan 22,90 €

beef filet straccetti with rocket and parmiggiano

Entrecote vom Grill auf Barolososse 21,90 €

grilled sirloin beefsteak on barolo sauce

Junglammkotlets vom Grill mit auf Tomatenbett 29,50 €

grilled lamb chop on tomatoes bed

Piccata mit Tagliatelle Basilikum ( mit Ei paniertes Kalbfilet ) 24,90 €

piccata veal with basil-tagliatelle

Scaloppina Sorrentina mit Mozzarella und Tomaten Überbacken 21,90 €

veal 's scallops with tomatoes and mozzarella baged

Rinderfilet v.Grill al Pepe Verdes cremesoße 31,90 €

grilled beef filet with green pepper cream sauce

**Liebe Gäste**, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranz haben

informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gastraum befindet sich eine Haushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der labensmittel.

**Seite 1 - Bitte blättern**

## Wochenkarte - The week 's special

### Fischgerichte (mit Reis und Salat) oder mit fr.Gemüse)

#### Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill grilled prawns	28,90 €
Rombo alla Griglia (Babysteinbutt) grilled turbot	28,90 €
Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole	27,50 €
Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid	23,90 €
Branzino vom Grill ( Wolfsbarsch ) grilled Bass	26,90 €
Dorade vom Grill ( Goldbrasse ) grilled daurade	25,90 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps	27,90 €
Lachsfilet poschiert in Weinsosse auf Spinat salmon filet with withe wine saouce on spinach	27,90 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce	28,90 €

#### Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberryes with mascarpone cheese cream	8,90 €
Walnuss-Eis mit warmen Feigen walnut ice-cream with hot fig	7,50 €
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce Casa (mixed desserts of house)	10,50 €
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) profiterols-chocolatecake-tiramisu	7,50 €
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten italian cream with fruits and raspberries	7,50 €
Tartufo al cioccolato mit Früchten chokolate parfait with fruits	7,50 €
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten chokolate cake (warm) with fruits	7,50 €
Tiramisú mascarpone cheese cake	7,50 €
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten ice-cream slice with candied fruits	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis hot raspberries with ice-cream vanilla	7,50 €
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka lemon sherbet with wodka and kiwi	8,50 €
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten homemade amarettoparfait with fruits	8,50 €
Mousse au chocolat mit Früchten vanilla and choccolate mousse with fruits	7,90 €

#### 0,25 l Flasche

Weißwein: <b>Grillo</b> Stemmari Sicily	8,50 €	25,50 €
Weinwein: <b>Souvignon Blanc 921</b>	8,50 €	25,50 €
Weißwein: <b>Chardonnay 921</b>	8,50 €	25,50 €
Weißwein: <b>Arnaise Piemont</b>	11,00 €	33,00 €
Weißwein: <b>Gavi di Gavi Piemont</b>	11,00 €	33,00 €
Weißwein: <b>Lugana</b> Bulgarini Lago di Garda	11,00 €	33,00 €
Rotwein: <b>Negro Amaro</b> Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: <b>Nero di Troia</b> Apulien	9,50 €	28,50 €
Rotwein: <b>Primitivo</b> Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: <b>Brunello di Montalcino Spezial</b>	22,00 €	66,00 €
Rotwein: <b>Rosso Bruno Bulgarini</b> lago di Garda	11,00 €	33,00 €

#### Seite 2