

ANTIPASTI * VORSPEISEN

PIZZA BROT 6,90

Nr.1 Knoblauch Tomate * Nr.2 Bianco Olivenöl Rosmarin * Nr.3 Peperoni Tomate Spicy 

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 6,90

Pane di Matera Brot * Tomaten * Knoblauch
Olivenöl * Basilikum

NEW!

BRUSCHETTA CAPERINO 7,90

Pane di Matera Brot * Ricotta-Ziegenkäsecreme*
confierte Bunte Tomaten * Olivenöl * Basilikum

ZUPPA DI POMODORO 6,90

Tomtensuppe * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine * Croutons* Basilikum * Parmesano

INSALATA CAPRESE 8,90

Mozzarella 125 gr. * Strauchtomaten
Olivenöl Extra Virgine * Basilikum



INSALATA CONTADINA 10,90

Salatvariation * Gurke * Tomate * Oliven
Rote Zwiebeln * Schafskäse * Italian Dressing

INSALATA CESARE 12,90

Klassischer Cesar Salat!

Salatvariation * Gurke * Hähnchenbust Streifen
Homemade Parmesandresing * Croutons



ANTIPASTI PER DUE 25,00

*Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!*

Köstliche Vorspeisenvariation zum Teilen auf der Etage für 2-3 Personen

Parmaschinken * Honigmelone * Mozzarella * Tomaten

Artischocken * Auberginen * Zucchini * Schafskäse * Olivenvariation *
getrocknete Tomaten * Pizzabrot Rosmarin

CARPACCIO TRADIZIONALE 14,90

Carpaccio vom rohen Rinderfilet - hauchdünn geschnitten

Parmesano * Rucola * Balsamico * Knoblauchbrot

LA BELLE CERIGNOLA 9,90

Zweierlei Olivenvariation aus Cerignola in Apulien

TARTAR DI MANZO 16,90

120 gr. Tartar vom Simmentaler Rind Bio Rind * mariniert mit Dijon-Senf

Kapernfrüchte * Ei * rote Zwiebeln * geröstetes Ciabattabrot

VITELLO TONNATO 16,90

Traditionelle Vorspeisenspezialität!

Carpaccio vom rosa Kalbsrücken * Thunfischspiegel * rote Zwiebeln

Kapernfrüchte * geröstetes Ciabattabrot

PROSCIUTTO E MELONE 12,90

Honigmelone * Parmaschinken * Oliven * Crissini

Extra Pane di Matera

3,00



PIZZA

Vegetarisch



PIZZA MARGHERITA 12,50

Tomaten * Fior di Latte Mozzarella * Oregano

PIZZA FUNGHI 13,50

Tomaten * Fior di Latte * Champignons

PIZZA SPINACI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Blattspinat * Knoblauch

PIZZA LOMBARDA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzola * Parmigiano

PIZZA BROCCOLI & GORGONZOLA 15,50

Tomaten * Fior di Latte * Brokkoli * Gorgonzola

PIZZA VEGETARIA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Artischocken Herzen
Champignons * Brokkoli * Paprika * Zwiebeln * Oliven

PIZZA CRUDAIOLA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Cherrytomaten *
Rucola * Parmigiano

Meeresfrüchte



PIZZA TONINO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * Rote Zwiebeln

PIZZA MARINARA 15,50

Tomaten * Fior di Latte * Muscheln
Garnelen * Tintenfisch * Knoblauch

PIZZA SALMONE 15,50

Tomaten * Fior di Latte * rosa Lachsfilet * Pesto

PIZZA SCAMPI & SPINACI 16,90

Tomaten * Fior di Latte * 1/2 Dutzend Garnelen
Blattspinat * Knoblauch

Calzone * Gefüllte Pizza

CALZONE SALAMI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Salami Champignons

CALZONE PROSCIUTTO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * gekochtes Ei

CALZONE TONNO 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Thunfisch * rote Zwiebeln

CALZONE GORGONZOLA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Gorgonzolakäse

Klassiker

PIZZA SALAMI 13,50

Tomaten * Fior di Latte * Salami

PIZZA ROMANA 13,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken

PIZZA NOSTRANA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Salami * Champignons

PIZZA INFERNO 14,50



Tom. Fior di Latte * Scharfe Salami * Peperoni * Knobi

PIZZA SICILIANA 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Champignons

PIZZA HAWAI 14,50

Tomaten * Fior di Latte * Schinken * Ananas

PIZZA 4 STAGIONI 14,50

Tom. * Fior di Latte * Schinken * Champignons * Paprika
schwarze Oliven

PIZZA DON GIOVANNI 14,50

Tom. * Fior di Latte * Schinken
Champignons * Paprika * Sardellen

PIZZA LECCESE 14,50



Tom. * Fior di Latte * Schinken * Champignons * Peperoni

PIZZA CAPRICCIOSA 15,50

Tom. * Fior di Latte * Schinken * Champignons
Artischocken * Oliven

PIZZA PARMA 16,50

Tomaten * Fior di Latte * Parmaschinken

PIZZA DEGLI AMICI 16,50



Tom. * Fior di Latte * Hähnchen * Pesto * Rucola

Pizza Bianca

Die beliebtesten Pizen ohne Tomatensoße in Italien!



PIZZA BURRATINA 16,50



Fior di Latte Mozzarella * Burratacreme
confierte rote & gelbe Tomaten * Basilikum

PIZZA ZUCCHINI & GORGONZOLA 16,50

Fior di Latte Mozzarella * Zucchini *
edler Gorgonzola * kandierte Walnüsse

PIZZA TARTUFATO 18,50



Fior di Latte * Dattel Tomaten * schwarzer Alba Trüffel

Extras für Ihre Pizza

á 2,00

Knoblauch, Peperoni, Kapern,
Champignons, Rote Zwiebeln,
Salami, Schinken, Mozzarella,
Oliven, Paprika, gekochtes Ei

á 4,00

Ananas, Artischocken, Gorgonzola,
Parmesano, Meeresfrüchte,
Rucola, Parmaschinken,
Sardellen, Thunfisch,
Blattspinat, Cherrytomaten

EXTRAS für ihre Pizza

Glutenfreie Pizza 4,00

Veganer Käse 2,00

PASTA * BASTA



GNOCCHI GORGONZOLA 13,90

Kartoffel Gnocchi * Gorgonzolakäserahm * Parmigiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 15,90

Spaghetti 100% Rinderhack Bolognese
Tomatensugo * Parmigiano

SPAGHETTI GENOVESE 16,90

Basilikum Pesto * Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine *
Mandeln * Pinienkerne * Parmigiano

SPAGHETTI NAPOLI 13,90

Spaghetti * Peperoni * Knoblauch * Tomatensugo

SPAGHETTI ARRABIATA 14,90

Spaghetti * Peperoni * Knoblauch * Tomatensugo

SPAGHETTI CARBONARA 15,90

Spaghetti * Pancetta * Ei * Parmigiano

PASTA * AL FORNO

Die beste Pasta direkt aus dem Ofen

RIGATONI AL FORNO 15,90

Rigatoni * Schinken * Zwiebeln * Tomatensugo * Sahne
im Ofen mit Mozzarella überbacken

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,90

Kartoffelklößchen * Basilikum * Tomatensugo
im Ofen mit Mozzarella überbacken

TORTELLONI AL FORNO 15,90

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat * Tomatensugo
Gorgonzolakäse im Ofen mit Mozzarella überbacken 

LASAGNE AL FORNO 15,90

Homemade Nudelaufbau * 100 % Rinderbolognese
Tomatensugo im Ofen mit Mozzarella überbacken

Chefs Choise * Empfehlung vom Küchenchef!

TAGLIATELLE TARTUFATO 18,90

Bandnudeln * Steinpilze * Creme Fraiche
schwarzer Alba Trüffel * Parmigiano

CARNE * FLEISCH

POLLO CATTIVO 17,90

"Verrücktes" Hähnchen SousVide
leicht pikant mariniert aus dem Ofen Grillgemüse *
Pommes Julienne * Spicy Majo

SCALOPPINE VALDOSTANA 15,90

2 Schweinesteaks * Schinken * Tomatensugo
Rosmarin Kartoffeln mit Mozzarella überbacken

SCALOPPINE AL GORGONZOLA 15,90

2 Schweinesteaks * Kartoffel Gnocchi
Gorgonzolakäserahm * Frühlingszwiebeln Parmigiano

COSTATA DI VITELLO 24,90

"Schuhmachers Leibgericht aus Monza"
Zartes Kalbsteak ca. 150gr. * Bandnudeln
Steinpilze * schwarzer Alba Trüffel * Parmigiano

PESCE - FISCH

TAGLIATELLE AL SALMONE 18,90

Bandnudeln Rosa Lachsfilet * Brokkoli Röschen
Creme Fraiche * rosa Pfefferbeeren

SCAMPI CON AGLIO 18,90

Bandnudeln * 12 Garnelen * Olivenöl Extra
Virgine * Knoblauch * Kirchtomaten * Estragon
Vino Bianco

SPAGHETTI MARINARA 16,90

Spaghetti * Muscheln * Tintenfisch * Garnelen
Knoblauch * Kirchtomaten * Olio Extra Virgine

SALMONE AL FORNO 22,90

Rosa Lachsfilet * Grillgemüse * Estragon
Creme Fraiche in der Grillfolie im Ofen gebacken

EXTRA

Parmigiano 3,00

Glutenfreie Pasta 4,00



Take Away Behälter 2,00

pro Verpackung

Optional

Mehrweg VITAL



BEVANDE



ACQUA / WASSER

Das reinste Wasser als excellente Begleitung zum Essen aus einer Quelle in der Toscana!!

Morelli Medium Fl. 0,2l 3,50

Morelli Natur Fl. 0,75l 7,80

BIRRA / BIER

Bier vom Fass 0,2l 0,4l
UR - KROSTITZER 3,90 4,50
RADLER 3,90 4,50
DIESEL * 3,90 4,50

Fassbier Italien 0,25l 0,4l
Birra Moretti 3,90 4,50

Flaschenbier 0,5l
Ur-Krostitzer Schwarzbier 4,50
Schöffelhofer Hefe Hell 4,50

Flaschenbier Alkoholfrei
Clausthaler 0/0 Fl. 0,33l 3,80
Schöffelhofer Hefe 0/0 Fl. 0,5l 4,80

ALKOHOLFREI DRINKS

0,2l 0,4l
Zitrone / Orange / 3,00 4,50
Tonic // Spezi**// Bitterlemon**
Vita Cola schwarz / Light**

SCHORLEN

0,2l 0,4l
Apfel // Kirsch // Orange 3,50 4,50

BIO Schorle Fa. Rauch Fl. 0,33l 4,50
schwarze Johannisbeere
Rhabarber naturtrüb

RAUCH SÄFTE

Apfel // Orange // KIBA 0,2l 0,4l
Kirsch // Banane 3,50 4,50
Erdbeere

* Farbstoff ** Chinin

APERITIVO ALKOHOLFREI

CRODINO * Eis * Orange
BELLINI CIPRIANI Fl. 0,75l 24,50
0,1l 6,50

APERITIVO // SPRIZZ

PROSECCO BRUT 0,1l 6,50

APEROL SPRIZZ 0,2l 7,50

Prosecco Brut // Aperol // Orange

MARTINI SPRIZZ 0,2l 7,50

Martini Fiero // Tonic // Minze

CAMPARI AMALFI 0,2l 7,50

Campari // Bitter Lemon // Grapefruit

CAMPARI SPRITZ 0,2l 7,50

Campari // Prosecco // Soda // Orange

HUGO 0,2l 8,50

Prosecco Brut // Holunderblütensirup

SARTI LEMON SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Bitter Lemon // Grapefruit

SARTI SPRITZ 0,2l 8,50

Sarti Rosa // Prosecco // Soda

VINO BIANCO * APERTO

Frizzantino 0,2l 5,50 * ½l 13,50 * 1l 22,00

Chardonnay 0,2l 6,50 * ½l 14,50 * 1l 24,00

Pinot Grigio 0,2l 6,50 * ½l 14,50 * 1l 24,00

VINO ROSSO * APERTO

Lambrusco 0,2l 5,50 * ½l 13,50 * 1l 22,00

Merlot 0,2l 6,50 * ½l 14,50 * 1l 24,00

Montepulciano 0,2l 6,50 * ½l 14,50 * 1l 24,00

Primitivo Puglia 0,2l 7,50 * ½l 16,50 * 1l 26,00

VINO ROSATO * APERTO

Vino Rosato 0,2l 6,50 * ½l 14,50 * 1l 24,00

VIN LIQUOROSO*DESSERTWEIN

Dulcis * Vin Santo 5cl 6,50





Tiramisu 8,50



Hauspezialität nach einem Rezept von Nonna Lucia!!
Biskuit Mascarponecreme Espresso Amaretto Früchte

AFFOGATO 5,50

Espresso auf Vanilleeis

SORBETTO DI LIMONE 6,50

Zitronensorbet * Prosecco Minze

Lactosefrei *** Glutenfrei

SORBETTO DI LAMPONE 6,50

Himbeersorbet Prosecco Minze

Lactosefrei *** Glutenfrei

PANNA COTTA 6,50

Vanillecreme * Erdbeerspiegel * Minze



SEMIFREDDO TORRONCINO 7,50

Weißes Nougat - Parfait, Haselnuss,
Karamellspiegel & Salzkaramell

CANNOLO SICILIANO 8,50

Sizilienisches Dessert!

Krokante Knusperrolle mit Ricotta

Schokolade Mandeln kandierte Früchte



CREMA CATALANA 8,50

Dessertspezialität aus Sizilien!

gebrannte Vanille Creme Brulet



GELATO ITALIANO 3,50

Eine Kugel italiensches Eis!

SORBET ° ZITRONE ° HIMBEERE ° VANILLE

KAFFEE Espresso 100% Arabica * Coffein

Tasse Kaffee * Espresso * 2,80

Espresso Macchiato * 3,00

Cappuccino * Latte Macchiato 3,80

Espresso Doppio * 4,50

Tasse Schokolade 4,90



Irish Coffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Irish Whiskey / Sahne

Rüdesheimer Kaffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Asbach Uralt / Sahne

TEE EILLES 3,90

Ein Glas Tee 0,3l Ihrer Wahl mit Zucker

Darjeeling Royal * Earl Grey Premium

Grüner Tee * Minze * Kräutergarten

Apfel Früchte * Tea SPA MAGICA

Pfefferminze * Sommerbeeren * Kamille



DON GIOVANNI



NOSTRE GRAPPE 2 CL

Chardonnay * Pinot Grigio 3,50

Cabernet * Sauvignon 3,50

Chianti * Merlot * Moscato 3,50

Prosecco * Gavi di Gavi 4,50

Barricque Barbera * Nebbiolo 5,50

Barricque Amarone * Barolo 6,50

Carlo Bocchino Riserva 21 Jahre 18,50

AMARO 2 CL

Averna * Ramazotti 3,50

Fernet Branca * Jägermeister 3,50

OBSTBRAND 2 CL

Kirschwasser * Himbeergeist 4,50

Williams Christ * Zwetschge 4,50

WEINBRAND 2 CL

Asbach Uralt * Vecchia Romagna 3,50

WODKA 2 CL

Moskovskaya * Smirnoff 3,50

AQUAVIT 2 CL

Malteserkreuz 3,50



GIN 4 CL

Bombay Sapphire * Gordons Dry Gin 6,50

Tangerey * Hendrick's 7,50

RUM 4 CL

Havana Club * Meyers Rum 6,50

CALVADOS 2 CL

Papidoux Fine * 4,50

COGNAC 2 CL

Remy Martin V.S.O.P. 5,50

LIKÖRE 2 CL 3,50

Amaretto di Saronno * Apricot Brandy

Bailey's Irish Cream * Kaluha***

Sambuca di Molinari

Limuncello * Cointreau

Grand Marnier * Tia Maria***



VINI & CO



VINO BIANCO

CHARDONNAY TORMARESCA

IGT * 2022 Apulien Fl. 0,75l 25,00
0,2l 8,50

GRILLO BRANCIFORTI

IGT * 2023 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

BREZZA BIANCO

Lungarotti IGT * 2023 Fl. 0,75l 24,50
0,2l 7,50

VERMENTINO SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 27,50
0,2l 9,50

LUGANA GOLD DOC *** VIP

Cobue * 2022 Lombardei Fl. 0,75l 28,50
Lieblingswein unserer Gäste 0,2l 10,50

SAN GIOVANNI DELLA SALA

DOC // 2022 Umbrien Fl. 0,75l 45,00
Orvieto Classico Superiore

BRAMITO DELLA SALA

IGT // 2022 Chardonnay Fl. 0,75l 58,00
Castello della Sala / Umbrien

CERVARO DELLA SALA ***VIP

IGT // 2021 Cuvée Fl. 0,75l 175,00
Castello della Sala / Umbrien

VINO ROSATO

GIARDINO SANTA CHRISTINA

IGT 2022 * TOSKANA Fl. 0,75L 22,50
0,2L 7,50

BREZZA ROSATO

Lungarotti Fl. 0,75l 24,50
IGT * 2023 Umbrien 0,2l 8,50

CALAFURIA 2023 ANTINORI *** VIP

Marchesi Antinori * Fl. 0,75l 38,00
IGT 2023 / Apulien 0,2l 12,80

PROSECCO & CO FL. 0,75 L

PROSECCO CORNARO BRUT 24,50
FERRARI BRUT 45,00
FERRARI ROSE * BRUT 48,00



VINO ROSSO

PRIMITIVO PUGLIA *** VIP

IGT // 2022 Apulien Toskana Fl. 0,75l 24,50
Unser Hauswein aus Apulien 0,2l 8,50

SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

NERO D'AVOLA

IGT // 2022 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

CHIANTI VECCHIA CANTINA ***

DOCG // 2021 Toskana Fl. 0,75l 28,00
0,2l 10,50

SABAZIO MONTEPULCIANO

DOC // 2022 Toskana Fl. 0,75l 32,00

LAGREIN ALTO ADIGE

DOC // 2023 Südtirol Fl. 0,75l 38,00

BRICCO BONFANTE RISERVA ***

DOCG Barrique // 2017 Piemont Fl. 0,75l 58,00

BAROLO MARCO BONFANTE *** VIP

DOCG Barrique // 2019 Piemont Fl. 0,75l 62,00

ALBARONE MARCO BONFANTE

DOC Albarossa // 2017 Piemont Fl. 0,75l 68,00

IL BRUCIATO GUADA AL TASSO

DOC // 2021 Toscana Fl. 0,75l 75,00

CA`MARCANDA PROMIS

Angelo Gaja // 2017 Fl. 0,75l 85,00

SITO MORESCO NEBBIOLO * Angelo Gaja

2012/2017 DOC // Toscana Fl. 0,75l 95,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG // 2017 Altessino Fl. 0,75l 110,00

* Nur so lange der Vorrat reicht!!

Unsere Raritäten Jahrgänge

BAROLO DA GROMIS * Angelo Gaja

DOCG 2015 // Toscana Fl. 0,75l 180,00

BARBARESCO DOP * Angelo Gaja

DOP 2015 // Piemont Fl. 0,75l 450,00

ORNELLAIA DOC Superiore

2005 Bolgheri // Tenuta dell'Ornellaia Fl. 0,75l 450,00

Es kann vereinzelt zur Änderung der Jahrgänge kommen!!