

A *Carta*

SPECIALE

 Vegetarisch


ZUPPA

- #20 **TOMATENSUPPE**  9 €
Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahne verfeinert ^g
- #29 **PFIFFERLING CRÈMESUPPE**  11 €
Hausgemachte Pfifferling Crèmesuppe mit Croûtons ^{a, g}

ANTIPASTI

- #34 **RIESENGARNELEN** 25 €
Zwei Riesengarnelen auf einem frischen Sommersalat ^b
- #24 **TARTARE DI ANGUS** 27 €
Rindertatar mit Eigelb, Pistazien, Parmesan & Trüffelcrème ^{c, e, g, i}

PASTA RISOTTO E PIZZA

- #76 **RAVIOLI FINFERLI** 19 €
Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen in Sommertrüffelbutter & Parmesan ^{a, c, e, g}
- #77 **RISOTTO AL PORTO** 19 €
Risotto mit Rinderstreifen, Parmesan & frischen Pfifferlingen ^g
- #55 **PIZZA FINFERLI**  19 €
Pizza mit Mozzarella, frischen Pfifferlingen, Crème Fraîche, roten Zwiebeln & Basilikum ^{a, g}

CARNE

- #95 **WIENER SCHNITZEL vom Kalb** 35 €
Paniertes Schnitzel vom Kalb serviert mit frischen Pfifferlingen, roten Zwiebeln & Kartoffelpüree ^{a, g}
- #94 **LAMMKRONE** 36 €
serviert mit Rotweinsauce, grünen Bohnen & Kartoffelpüree ^{g, l}

DOLCE

- #149 **Hausgemachter Oreo Cheesecake** 9 €

Die Portion war zu groß.... gerne packen wir Ihnen den Rest Ihrer Speise für nur 2€ ein.



APERITIVI

ALCOLICA

Prosecco	0,1 l 6 €	Fl. 0,75 l 29 €
Prosecco Rosé	0,1 l 7 €	Fl. 0,75 l 36 €
Lillet Spritz		9 €
Lillet / Wild Berry / Beeren		
Aperol Spritz		9 €
Aperol / Prosecco / Soda / Orange		
Hugo		9 €
Holunderblütensirup / Prosecco / Limette / Minze		
Pink Spritz		9 €
Pink Gin / Prosecco / Wild Berry / Beeren / Minze		
Rosato Bella		9 €
Rosato / Wild Berry / Beeren		
Campari Spritz		9 €
Campari / Prosecco / Soda / Orange		

SPECIALE

Sarti Spritz	9 €
Sarti Rosa / Prosecco / Orange	
Dejavu Spritz	9 €
Dejavu Oriental / Tonic / Orange	
Gini Gini	9 €
Wodka / Sprite / Kirschsaff / Minze / Beeren	
Limoncello Spritz	9 €
Limoncello / Prosecco / Zitrone	

NON ALCOLICA

Crodino light	7 €
Crodino / Tonic / Orange	
Hugo light	7 €
Holunderblütensirup / Ginger Ale / Limette / Minze	
Gini Gini light	7 €
Sprite / Kirschsaff / Minze / Beeren	
Dejavu light	7 €
Dejavu Oriental alkoholfrei / Tonic / Orange	

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	Fl. 0,75 l 149 €
Ferrari Maximum Rosé	Fl. 0,75 l 79 €
Ferrari Perlé Brut	Fl. 0,75 l 79 €



 Vegetarisch

ANTIPASTI

- #23 BRUSCHETTA CLASSICA**  **9 €**
geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfel, Basilikum & Knoblauch ^a
- #33 BRUSCHETTA SPECIALE** **12 €**
Tris von geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfel, Parmaschinken & Basilikum Pesto ^a
- #21 BUFALA**  **14 €**
Büffel Mozzarella auf buntem Salat mit Tomaten & Basilikum-Öl ^{a, g}
- #26 ZIEGENKÄSE**  **15 €**
Früchte & pikante Mango-Ingwersauce ^g
- #25 VITELLO TONNATO** **16 €**
Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Creme & Kapern ^{c, d, g, j, n}
- #27 CARPACCIO DI ANGUS** **16 €**
Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesansplitter ^g
- #22 OCTOPUS** **19 €**
Octopus & Jakobsmuscheln gebraten auf Kartoffel Espuma & grünem Spargel ^{b, g, n}
- #28 GAMBERI PICCANTE** **19.9 €**
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch & Peperoni ^{a, b}
- #19 ANTIPASTI SPECIALE** **38 €**
Vorspeisenmix vom Küchenchef für 2 Personen ^{a, b, c, d, g, n}

INSALATE

- #30 INSALATA MIRAFIORE**  **16 €**
Rucola / Cherry Tomaten / Walnüsse / Gorgonzola / Olivenöl / Balsamico ^{e, g}
- #31 CAESAR SALAD** **17 €**
Römersalat / Parmesansplitter / Croûtons / Hähnchenbruststreifen / Cherry Tomaten ^{a, c, d, e, f, g, i, j, l}
- #32 INSALATA M&M** **19.9 €**
Bunter Salat / Garnelen / Rinderstreifen / Mais / Bufala / Parmesansplitter ^{a, b, e, g, l}



PASTA

CLASSIC

- #44 RIGATONI ALLA BOLOGNESE** **16 €**
Röhren Nudeln mit feinem Rinderragout, Parmesan & Zwiebeln a, g, i
- #42 LINGUINE CARBONNARA ITALIANO** **16 €**
Linguine mit itl. Speck, Parmesan, Ei & Pfeffer a, g
- #49 PENNE AL FREDO** **18 €**
Röhren Nudeln in Sahnesauce mit Knoblauch, Erbsen, Champignons, Hähnchenbruststreifen & Parmesan a, g
- #45 LINGUINE ALLA PUTTANESCA** **18 €**
Linguine in Tomatensauce mit Sardellen, Kapern, Thunfisch, Oliven, Knoblauch, Chillischoten & Parmesan a, d, g
- #88 LINGUINE AGLIO OLIO E GAMBERI** **18 €**
Linguine mit Garnelen, Olivenöl, Knoblauch & Chilischoten a, g, i

FRISCHE PASTA

- #43 TAGLIOLINI AL PESTO DI BASILICO** **17 €**
Bandnudeln mit Basilikum Pesto, Pinienkernen & Parmesan a, c, e, g
- #48 TAGLIOLINII AL SALMONE** **18 €**
Bandnudeln in Hummer-Lachs-Rahmsauce mit Lachsfilet-Würfel, Zwiebeln & Broccoli a, c, d, g
- #50 TAGLIOLINI CON FILETTO** **19 €**
Bandnudeln in Cherytomaten-Sahnesauce mit Rinderspitzen, Cherytomaten, Zuckerschoten & Parmesan a, c, g
- #47 TORTELLONI AL TARTUFO** **19 €**
gefüllt mit Trüffel & Käse / Butter-Salbei-Sauce / Parmesan a, c, g
- #89 TAGLIOLINI NERO AI FRUTTI DI MARE** **19.9 €**
Schwarze Bandnudeln in leichter Tomatensauce mit Meeresfrüchten a, b, c, d, n



PIZZE

AUS DEM STEINOFEN

#51 MARGHERITA	14 €
Mozzarella / Bufala / Tomatensauce / Basilikum ^{a, g}	
#53 SALAMI	15 €
Mozzarella / Tomatensauce / Salami ^{a, g}	
#52 VEGETARIANO	17 €
Mozzarella / Spinat / Gorgonzola / Cherrytomaten / Pinienkernen ^{a, e, g}	
#54 PROSCIUTTO E FUNGHI	16 €
Mozzarella / Tomatensauce / Schinken / Champignons ^{a, g}	
#59 QUATTRO FORMAGGI	17 €
Mozzarella / Bufala / Gorgonzola / Parmesan ^{a, g}	
#58 MEDITERRANA	17 €
Mozzarella / Tomatensauce / Thunfisch / rote Zwiebeln ^{a, g}	
#60 DIAVOLA	17 €
Mozzarella / Tomatensauce / scharfe Salami / Peperoni ^{a, g}	
#63 CALZONE (Tasche)	18 €
Mozzarella / Tomatensauce (kalt) / Champignons / Salami / rote Zwiebeln ^{a, g}	
#57 PARMA	18 €
Mozzarella / Tomatensauce / Parmaschinken / Parmesansplitter / Rucola ^{a, g}	
#64 MILANO	19 €
Mozzarella / Tomatensauce / scharfe Salami / Gorgonzola / rote Zwiebeln / Basilikum Pesto ^{a, e, g}	
#61 ARGENTINA	19 €
Mozzarella / Tomatensauce / Rinderstreifen / BBQ-Sauce / Parmesansplitter / Cherrytomaten ^{a, g}	
#56 FRUTTI DI MARE	19.9 €
Mozzarella / Tomatensauce / Meeresfrüchte / Knoblauch ^{a, b, d, g, n}	
#62 NORVEGESE	19.9 €
Mozzarella / Lachs / Crème Frâiche / Cherrytomaten / Rucola ^{a, d, g}	



PESCE

#100 LACHSFILET	32 €
an Limonen Sauce mit Spinat ^{d, g}	
#101 HEILBUTTFILET	32 €
an Limonen Sauce mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln ^{a, d, g}	
#102 ZANDERFILET	32 €
an Limonen Sauce mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln ^{a, d, g}	

CARNE

#96 ENTENLEBER	25 €
mit Kartoffelpüree, Parmesan, Rucola & Balsamico-Crema ^{g, i}	
#92 RIB EYE STEAK 300 g	37 €
an Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln & Kräuterbaguette ^{a, g, l}	
#90 RINDERFILET 250 g	37 €
an Rotweinsauce mit Backkartoffel, Sour Cream & Kräuterbaguette ^{a, g, l}	

DOLCE

#133 TIRAMISU	9 €
Löffelbiskuit / Espresso / Mascarpone-Creme / Amaretto ^{a, c, e, g}	
#130 CREME BRÛLÉE	9 €
Eigelb / Sahne / brauner Zucker / Vanilleeis ^{c, g, l}	
#131 PROFITEROLES BIANCO	9 €
Brandteigkugeln umhüllt von einer leckeren weißen Creme ^{a, c, g}	
#134 TARTUFO ALLA FRAGOLA	9.5 €
Eiskalter Tartufo aus Erdbeer, Vanille, Baiser mit Erdbeer Likör ^{c, g, l}	
#132 SOUFFLE BLACK & WHITE	9.5 €
Cremiger weißer Schokoladenkern in einer dunklen, schokoladigen Hülle & Vanilleeis ^{a, c, e, g}	
#135 TARTUFO AFFOGATO	9.5 €
Eiskalter Tartufo Bianco übergossen mit heißem Espresso ^{c, g, 2}	

ALLERGENE

a - Glutenhaltiges Getreide
b - Krebstiere
c - Eier
d - Fisch
e - Erdnüsse

f - Soja
g - Milch & Milchprodukte
(einschließlich Laktose)
h - Schalenfrüchte
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesamsamen
l - Schwefeldioxid & Sulfite
m - Lupinen
n - Weichtiere



BEVANDE

ALKOHOLFREI

Cola ^{1, 2, 3, 4, 5}	Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}
Cola Zero ^{1, 2, 4, 6, 7}	Fanta ^{1, 3, 4, 9}
Mezzo Mix ^{1, 2, 3, 4, 5, 9}	Sprite ^{3, 4}
je Fl. 0,33l 4.4 €	

Acqua Panna still	Fl. 0,25l 3.4 €	Fl. 0,75l 7.8 €
San Pellegrino medium	Fl. 0,25l 3.4 €	Fl. 0,75l 7.8 €

Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon je Fl. 0,2l 3.6 €

Eistee Pfirsich 0,2l 3.5 €

Red Bull ^{1, 2, 3, 4, 5} 0,25l 5 €



VOLL IM SAFT!

Apfelsaft Naturtrüb / Kirschsaff / Bananensaft / O-Saft
je 0,2l 3.5 € 0,5l 6 €

Saftschorle 0,2l 3.3 € 0,5l 5,8 €

Maracujaschorle Fl. 0,33l 4.4 €

Rhabarberschorle Fl. 0,33l 4.4 €

Schwarze Johannisbeerschorle Fl. 0,33l 4.4 €

HEIßGETRÄNKE



TORINO, ITALIA, 1895

Espresso ² 3.2 €

Espresso Macchiato ^{2, 10, G} 3.6 €

Espresso Doppio ² 5.5 €

Espresso Doppio Macchiato ^{2, 10, G} 5.8 €

Café Crèma ² 3.6 €

Cappuccino ^{2, G} 4.4 €

Latte Macchiato ^{2, 10, G} 5.2 €

Latte Macchiato Caramel ^{2, 10, G} 5.4 €

Latte Macchiato Bailey's ^{2, 10, G} 5.9 €

Heiße Schokolade ^{10, G} 4.4 €

Glas Tee 4 €

Affogato 6 €

SPIRITS

Ramazzotti 4cl 6 €

Averna 4cl 6 €

Amaro Lucano 4cl 6 €

Sambuca 4cl 6 €

Doppelkümmel 4cl 6 €

Bailey's 4cl 6 €

Limoncello 4cl 6 €

Orancello 4cl 6 €

Aquavit 4cl 6 €

BIERE VOM FASS

Rostocker Pils ^a 0,3l 4.4 € 0,4l 5.7 €

Radeberger Pils ^a 0,3l 4.4 € 0,4l 5,7 €

Marlower Spezial ^a 0,3l 4.6 € 0,5l 6.6 €

Marlower Dunkel ^a 0,3l 4.6 € 0,5l 6.6 €

Zwickel naturtrüb ^a 0,3l 4.4 € 0,4l 5.7 €

Schöfferhofer Weizen ^a 0,3l 4.4 € 0,5l 6.4 €

Alster Bier ^a 0,3l 4.2 € 0,4l 5.5 €

FLASCHEBIERE

Heineken 0.00% ^a 0,33l 4.5 €

Schöfferhofer 0.00% ^a 0,5l 6 €

GIN

MIT THOMAS HENRY TONIC

Gin Alkfrei 0,00% 11 €

Gordon's Gin 11 €

Bombay Gin 11 €

Tanqueray Gin 11 €

Hendrick's Gin 12 €

Gin Sul 13 €

Sevilla Gin 13 €

Brockmann's Gin 13 €

Monkey 47 14 €

Gin Mare 14 €

LONGDRINKS

Jim Beam Cola 10 €

Jack Daniel's Cola 11 €

Marker's Mark Cola 12 €

Bacardi Cola 10 €

Havana 3J Cola 11 €

Havana 7J Cola 13 €

Wodka Red Bull 12 €

GRAPPE - RUM

Grappa Riserva 6 €

Grappa Amarone 8 €

Grappa di Prosecco 8 €

Ron Botucal 2cl 8 €

Don Papa 2cl 9 €

Ron Zacapa 2cl 10 €



Vini

WEISSWEIN

La Fiera Chardonnay Veneto IGT / Veneto ¹² 0,2l 8 € FI. 0,75l 28 €

Dieser strohgelbe Chardonnay mit zart grünen Reflexen ist trocken und leicht. Er präsentiert sich mit einem intensiven Apfel- und Birnenduft, ist gut ausgewogen mit ausgeprägter Mineralität, wunderbar elegant, rund und zart.

Riesling MP / Pfalz ¹² 0,2l 8,5 € FI. 0,75l 34 €

Schon das erste Einatmen seiner fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Grapefruit und Limette steigert die Vorfreude auf den Gaumengenuss. Schon in der Nase betört dieser Riesling durch seine animierenden, feinfruchtigen Aromen von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, die mit leicht exotischen Noten und einer feinen mineralischen Kräuterigkeit zu einem komplexen Geschmackserlebnis werden.

L'Elfo Pinot Grigio DOC / Venezie ¹² 0,2l 8,5 € FI. 0,75l 34 €

Er präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.

Samas Isola dei Nuraghi IGT / Sardinien ¹² 0,2l 9 € FI. 0,75l 36 €

Vermentino und Chardonnay werden separat vinifiziert, erst 3 Monate vor Abschluss des Reifeprozesses verschnitten. Sein Bouquet lässt Noten von tropischen Früchten und Zitrus erkennen. Am Gaumen ist er sanft mit einer schönen Balance von feiner Mineralität und angenehmer Frische.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC / Marken ¹² 0,2l 9 € FI. 0,75l 36 €

Die leichte Überreife der Trauben und der Kontakt des Weines mit ausgewählten Hefekulturen verleihen diesem Verdicchio seinen speziellen Charakter. Sein Bouquet zeigt Aromen von Äpfeln, Honig und Gewürzen. Am Gaumen angenehm vollmundig und würzig.

Gavi del Comune di Gavi DOCG / Piemont ¹² 0,2l 9 € FI. 0,75l 36 €

Dieser ausdrucksvolle, trockene und frische Gavi di Gavi zählt zu den inzwischen bekanntesten Weißweinen aus dem Piemont. In der Nase zeigt er Anklänge von Ananas und Pfirsich, schön untermalt von einem Touch Aprikose. Ein frischer, eleganter Weißwein mit schönem Säurespiel, eingebettet in ein fruchtiges, lang anhaltendes Finish. Rebsorte Cortese.

floreado Sauvignon Blanc DOC / Trentino Suedtirol ¹² 0,2l 9,9 € FI. 0,75l 39,9 €

Floreado beschreibt das aromatische, florale Bouquet des Sauvignon Blanc und präsentiert sich mit intensiver Frucht, Heu- und Kräuter Aromatik, feiner Gelbfrucht, Kumquat, feinmuskulösem Körper, mit angenehm ausgewogener Säure und dichter Struktur.

Prestige Lugana DOC / Gardasee ¹² 0,2l 9,9 € FI. 0,75l 39,9 €

Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas. Im dynamischen, linearen Geschmack begleiten frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian hin zu einem spritzigen Finale. Eine Spur von weißem Pfeffer markiert den Abgang. Rebsorte Trebbiano di Lugana.

Cà dei Frati / Gardasee ¹² FI. 0,75l 42 €

Ein sanftes Strohgelb mit grünlichen Reflexen erstrahlt im Glas. Der Duft zeigt einen großen Aromareigen mit herrlich fruchtigen Noten von Aprikosen, Birnen, gelben Äpfeln und kandierten Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Anklängen von Wiesenblumen und Mandelblüten sowie feinen Kräuternuancen im Hintergrund. Diese intensiven Eindrücke spiegeln sich auch am Gaumen wider.



Vini

ROSÉWEINE

Côte des Roses Rosé / Süd Frankreich ¹² 0,2l 8 € FI. 0,75l 32 €

In den sorgfältig ausgewählten Anbaugebieten erreichen die Trauben ein optimales Reifenniveau. In der Nase finden sich Aromen von roten Beeren und schwarzer Johannisbeere, die von leichten Rosen- und Zitrusnoten ergänzt werden.

Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT / Apulien ¹² 0,2l 8,5 € FI. 0,75l 36 €

Der Calafuria Rosé präsentiert sich mit einem Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat. Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben, die das ganze Aromenpotenzial dieser Rebsorte in sich vereinen, was keinesfalls zu Lasten der Frische geht.

Santa Cristina Giardino Rosato IGT / Toskana ¹² 0,2l 8,5 € FI. 0,75l 36 €

Der ‚Giardino‘ präsentiert sich in elegantem Lachsrosa. An der Nase verführerisch und angenehm: Prägnante Frucht- und Blütennoten, die an rosa Pampelmuse, Walderdbeeren, reifen Apfel und Rose erinnern. Am Gaumen weich und ausgewogen mit guter Frische und einem schmackhaften Finale.

Roseri Classico Valtenesi DOP / Gardasee ¹² 0,2l 9,9 € FI. 0,75l 39,9 €

Gehüllt in ein helles Rosa offenbaren sich im elegantem Bouquet florale Noten von Rosen- und Pfirsichblüten, aromatische Töne von Granatapfel und eine Spur exotischer Litschi.

Cà dei Frati Rosè / Gardasee ¹² FI. 0,75l 42 €

Ein brillantes, zartes Lachsrosé zeigt sich im Glas. Ein feiner, vielseitiger Duft begeistert mit Nuancen von Rosen und weißen Blüten, gepaart mit fruchtigen Aromen von Äpfeln und frischen hellroten Kirschen sowie einem Hauch von Mandeln im Hintergrund.

Miraval Côtes de Provence Rosé / Provence (FRA) ¹² FI. 0,75l 45 €

Der als Côtes de Provence klassifizierte Miraval betört an der Nase mit einem Aromenstrauß von Erdbeere, Himbeere, Melone und weißen Blüten. Kraftvoll, nahezu saftig am Gaumen kehrt der Rosé seine Beerenaromen noch einmal nach vorne.

ROTWEINE

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Abruzzen ¹² 0,2l 8 € FI. 0,75l 32 €

Kräftige Aromen von wilden Beeren lassen sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin.

Nero d'Avola Sicilia DOC / Sizilien ¹² 0,2l 8,5 € FI. 0,75l 36 €

Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola unter Anwendung neuester Technologien und mit einem gleichermaßen spürbaren Respekt für alte Traditionen. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

Torcicoda Primitivo Salento IGT / Apulien ¹² 0,2l 9,9 € FI. 0,75l 39,9 €

Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab. Eine moderne Interpretation des Primitivo.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 mit Antioxydationsmittel

4 Säuerungsmittel

5 mit Konservierungsmittel

6 mit Süßstoff

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 chininhaltig

9 Stabilisatoren

10 aufgeschäumt mit Stickoxydul

11 Geschmacksverstärker

12 enthält Sulfite

13 Taurin

14 geschwärzt