

## *Antipasti*

- |                                                                                                                                                                               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>001. Bruschetta</b>                                                                                                                                                        | <b>5,00</b>  |
| 2 Scheiben Ciabattabrot mit Basilikumpesto, karamellisierten Zwiebeln und Tomatenwürfeln<br><i>Two slices of ciabattabread with tomato, caramelised onions and basilpesto</i> |              |
| <b>002. Cestino di Melanzana alla Parmigiana</b>                                                                                                                              | <b>8,50</b>  |
| Aubergine mit Parmaschinken mit Mozzarella überbacken in einem Parmesankorb<br><i>Eggplant with parma ham and baked with mozzarella in a Parmesan basket</i>                  |              |
| <b>003. Mango e Burrata</b>                                                                                                                                                   | <b>11,00</b> |
| Burrata auf Mangoscheiben mit Pinienkernen und Basilikumpesto<br><i>Burrata on mangoes is called with pine nuts and basil pesto</i>                                           |              |
| <b>004. Antipasto di verdura</b>                                                                                                                                              | <b>7,50</b>  |
| Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch-Öl<br><i>Grilled vegetables with garlic-oil</i>                                                                                               |              |
| <b>005. Carpaccio all' Piemontese</b>                                                                                                                                         | <b>11,00</b> |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan-Splittern und Zitronenmarinade auf einem Rucola-Bett<br><i>Carpaccio with fillet of beef with parmesan cheese, citrus and rucola</i>   |              |
| <b>006. Mozzarella e Pomodoro</b>                                                                                                                                             | <b>9,50</b>  |
| Büffel-Mozzarellakäse auf frischen Tomaten und Basilikum mit Olivenöl aus Sardinien<br><i>Mozzarella with tomato and basil with olive oil off Sardinia</i>                    |              |
| <b>007. Vitello tonnato</b>                                                                                                                                                   | <b>12,00</b> |
| Kalbfleisch mit Thunfischsauce<br><i>Veal with tuna sauce</i>                                                                                                                 |              |

## *Minestre*

- |                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>010. Zuppa del giorno</b>         | <b>5,50</b> |
| Tagessuppe<br><i>Soup of the day</i> |             |

## *Insalata*

- |                                                                                                                                                                  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>012. Insalata Mista</b>                                                                                                                                       | <b>5,50</b>  |
| Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Karotten<br><i>Mixed salad with tomato, cucumber, onion, olive, pepper and carrots</i> |              |
| <b>013. Insalata Casa Italia</b>                                                                                                                                 | <b>7,00</b>  |
| Rucolasalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Pinienkerne und Parmesan<br><i>Rocket salad with tomato, red onion, pine nuts and parmesan cheese</i>             |              |
| <b>014. Insalata Mista Capriciosa</b>                                                                                                                            | <b>10,00</b> |
| Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei<br><i>Mixed salad with tuna and egg</i>                                                                                    |              |
| <b>015. Insalata con Bistecca di manzo</b>                                                                                                                       | <b>17.50</b> |
| Gemischter Salat mit 150g Rumpsteak und Parmesansplitter<br><i>Mixed salad with 150g rump steak and parmesan chips</i>                                           |              |

***Wählen Sie Ihr Dressing aus Olivenöl und Balsamicocreme oder ein Dressing-mit selbstgemachten Joghurtsenf!***

**Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.  
All prices are reported in Euro incl. sales tax.**

# Unsere Pizzen

Alle Pizzen mit einem Ø 32 cm sind hergestellt aus hausgemachtem Mehl aus Roggen, Weizen und Hartweizen und haben einen 36-stündigen Reifeprozess hinter sich.

<b>019. Pizza Margherita</b>	<b>6,50</b>
<i>Pizza with pizza sauce and mozzarella</i>	
<b>020. Pizza Salame o Prosciutto</b>	<b>7,50</b>
mit Salami oder Schinken	
<i>Pizza with pizza sauce and salami or ham</i>	
<b>021. Pizza Rustica</b>	<b>9,50</b>
mit Schinken, Salami und Champignons	
<i>Pizza with pizza sauce, ham, salami and mushroom</i>	
<b>022. Pizza Inferno</b>	<b>7,50</b>
mit Salami, Zwiebeln und scharfen Pepperoni	
<i>Pizza with pizza sauce, salami, onion and chili pepper</i>	
<b>023. Pizza Prosciutto e Funghi</b>	<b>8,50</b>
mit Schinken und Champignons	
<i>Pizza with pizza sauce, ham and mushroom</i>	
<b>024. Pizza Hawai</b>	<b>8,50</b>
mit Schinken und Ananas	
<i>Pizza with pizza sauce, ham and pineapple</i>	
<b>025. Pizza Napoli</b>	<b>7,50</b>
mit Sardellen, Kapern und Basilikum	
<i>Pizza with pizza sauce, anchovy, capers and basil</i>	
<b>026. Pizza Tonno Cipolla</b>	<b>9,50</b>
mit Thunfisch und Zwiebeln	
<i>Pizza with pizza sauce, tuna and onion</i>	
<b>027. Pizza Frutti di Mare</b>	<b>14,50</b>
mit Meeresfrüchten	
<i>Pizza with pizza sauce and seafood</i>	
<b>028. Pizza Casa</b>	<b>11,00</b>
mit Rucola, Tomaten und Parmesan auf Pizzasauce mit Oregano	
<i>Pizza with pizza sauce, rucola, tomato and parmesan cheese</i>	
<b>029. Pizza Prosciutto Parma</b>	<b>13,00</b>
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan auf Pizzasauce mit Oregano.	
<i>Pizza with pizza sauce, ham, rucola and parmesan cheese</i>	
<b>030. Pizza Vitrina</b>	<b>10,00</b>
mit frischem Gemüse, Mozzarella Knoblauch und Tomatensauce	
<i>with fresh vegetables, mozzarella, garlic and tomato-sauce</i>	
<b>031. Pizza Scamorza</b>	<b>12,00</b>
mit Südtiroler Speck, geräuchertem Käse und Tomatensauce	
<i>with south tyrolean bacon, smoked cheese and tomato-sauce</i>	
<b>032. Pizza Salmone</b>	<b>13,00</b>
mit frischem Lachs, Mozzarella, Kirschtomaten und Tomatensauce	
<i>with fresh salmon, mozzarella, cherry tomatoes and tomato-sauce</i>	

## Extras

<b>Mozzarella, Feta, Gorgonzola, Krabben, Thunfisch</b>	
<i>Mozzarella, feta, gorgonzola, shrimps, tuna</i>	<b>2,50</b>
<b>Salami, Schinken, Pilze, Paprika, Käse</b>	
<i>salami, ham, mushrooms, pepper, cheese</i>	<b>1,00</b>
<b>Zwiebeln, Knoblauch</b>	
<i>onions, garlic</i>	<b>0,50</b>

# Pasta

- 033. Linguine ai Frutti di Mare** **17,50**  
Nudeln mit Meeresfrüchten, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf)  
*Noodles with seafood, onions and garlic in tomato sauce (hot)*
- 034. Linguine Carbonara** **9,50**  
mit Speck, Ei und Parmesan  
*with bacon, egg and parmesan*
- 036. Linguine Scampi** **16,00**  
mit 6 Garnelen in Knoblauchweinsauce  
*with 6 shrimps in garlic wine sauce*
- 038. Tortiglioni alla puttanesca** **11,00**  
Kurznudeln mit Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce (scharf) und Parmesan  
*with olive, capers, anchovy, onion and garlic in tomato sauce (spicy) and parmesan cheese*
- 039. Tagliatelle Casa** **12,00**  
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Mozzarella, Knoblauch und Parmesan in einer leichten Tomatensauce  
*with tomato, pine nuts, rucola, mozzarella, garlic and parmesan cheese in light tomato sauce*
- 040. Tortiglioni alle Verdure** **11,00**  
Kurznudeln mit frischem Gemüse, in Tomatensauce mit Parmesan  
*with fresh vegetables, in tomato sauce with parmesan cheese*
- 041. Tagliatelle Salmone** **16,00**  
Bandnudeln mit Lachs, Schalotten, Kirschtomaten, Pistazien-Pesto und Knoblauch  
*with salmon, shallots, cherry tomatoes, pistachio pesto and garlic*
- 047. Lasagne** **11,00**  
Geschichtete Blattnudeln mit Rindfleisch, Bechamelsauce mit Käse überbacken  
*Noodle with beef, béchamel sauce and scalloped with cheese*

## *Carni*

- 051. Involtini Prosciutto di Parma e Formaggio** **21,00**  
Kalbsmedallionröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt in  
Rosmarin-Sahne-Sauce  
*Medallions of calf filled with parma ham and mozzarella in rosemary-cream-sauce*
- 052. Scaloppine al Gorgonzola** **19,50**  
Kalbmedallions mit Gorgonzolasauce  
*Medallions of calf with gorgonzola sauce*
- 053. Saltimbocca alla Romana** **20,50**  
Kalbsmedallions mit Parmaschinken in Salbei-Weissweinsauce  
*Medallions of calf with parma ham in sage and white wine sauce*
- 054. Vitello al Pepe Verde** **25,00**  
Kalbrücken mit grünem Pfeffer auf einem Gemüsebett  
*Saddle of veal with green pepper on a bed of vegetables*
- 055. Bistecca alla Griglia 250g** **25,00**  
Gegrilltes Rumpsteak ca. 250g  
*Grilled rump steak ca. 250g*
- 057. Tagliata di Manzo 250g** **27,00**  
Gegrilltes Rumpsteak auf Ruccolabett. Parmesansplitter und  
Balsamico-Essig  
*Grilled rump steak on rucola, parmesan and balsamic*
- 058. Bistecca Ulfo** **29,50**  
Rumpsteak mit Gambas, saisonalen Pilzen, Kirschtomaten in einer  
Weisswein-Tomastensauce  
*Rump steak with prawns, seasonal mushrooms, cherry tomatoes in  
white wine tomato sauce*

## *Pesce*

- 063. Salmone alle Mandorle** **21,50**  
Lachs mit Mandelkruste mit einer Mandel-Zitrus-Pestosauce  
*Salmon with almond deposit with almond-citrus-pesto sauce*
- 065. Calamari alla Griglia** **22,00**  
Gegrillter Tintenfisch in Zitronen-Knoblauchsauce  
*Grilled calamari with citrus-garlic sauce*
- 066. Gamberoni alla Griglia** **28,00**  
6 gegrillte Riesengarnelen in Zitronen-Knoblauchöl  
*6 grilled king prawns with citrus-garlic oil*
- 067. Orata alla Griglia** **22,00**  
Gegrillte Dorade mit Zitronen und Olivenöl  
*Grilled gilthead with citrus and oil*

**Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Salat, Gemüse und Kartoffelbeilage.**

*Per i nostri piccoli amici~*  
*Für unsere kleinen Freunde*

<b>071. Linguine oder Tortiglioni mit Tomatensauce</b>	<b>5,00</b>
<i>Short pastai with tomato sauce</i>	
<b>073. Pizza Margherita</b>	<b>5,00</b>
<i>Pizza with pizza sauce and mozzarella</i>	
<b>074. Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelchips</b>	<b>7,50</b>
<i>Breaded veal schnitzel with potato chips</i>	

*Und jetzt vielleicht noch was Süßes?!!!!!*

<b>075. Tiramisu mit Pistazien</b>	<b>7,00</b>
<b>076. Panna Cotta al frutti di bosco</b>	<b>6,00</b>
<i>Sahnepudding mit Waldfrüchten</i> <i>Cream-pudding with wood fruits</i>	
<b>077. Tiramisu</b>	<b>6,00</b>
<b>078. Tartufo (nero)</b>	<b>7,00</b>
<i>nach Art des Hauses</i>	
<b>079. Limoncello Sorbet</b>	<b>7,00</b>
<b>080. 1 Kugel Eis Schoko, Nuss oder Vanille</b>	<b>je 1,50</b>
<i>1 ball icecream</i>	

## *Für Sie, „illy“, Italiens Kaffee Nr. 1*

081.	<b>Espresso</b>		<b>2,50</b>
082.	<b>Cappuccino</b>		<b>3,00</b>
083.	<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,80</b>
084.	<b>Cafe Crema</b>		<b>2,50</b>
085.	<b>Teekanne / Teapot</b>		<b>3,00</b>
	Produkte von „Tee Soltau“ (Bitte fragen Sie nach aktuellen Teesorten) <i>Products from „Tee Soltau“ (Please ask for actual types of tea)</i>		
086.	<b>Kakao mit Sahne ./Cocoa with cream</b>		<b>2,80</b>

## *Aperitivi ≈ Aperitif ≈ Appetizer*

087.	<b>Martini Bianco, Rosso, Dry</b>	<b>10 % Vol.</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,00</b>
088.	<b>Sprizzetto Aperitiv</b> nach Art des Hauses	<b>17 % Vol.</b>	<b>4 cl / 0,1l</b>	<b>6,00</b>
089.	<b>Campari<sup>4)</sup> Orange</b>	<b>25 % Vol.</b>	<b>4 cl / 0,1l</b>	<b>6,00</b>
090.	<b>Campari<sup>4)</sup> Soda</b>	<b>25 % Vol.</b>	<b>4 cl / 0,1l</b>	<b>6,00</b>
091.	<b>Prosecco</b>		<b>0,1l</b>	<b>3,50</b>
092.	<b>Prosecco – Flasche</b>		<b>0,75l</b>	<b>24,00</b>

## *Birra ≈ Bier ≈ Beer*

093.	<b>Gilde Pilsener vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,80</b>
094.	<b>Gilde Pilsener vom Fass</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,50</b>
095.	<b>Gilde Pilsener alkoholfrei</b>	<b>0,33 Fl</b>	<b>2,80</b>
096.	<b>Alster</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,80</b>
097.	<b>Alster</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,50</b>
098.	<b>Erdinger Weißbier</b>	<b>0,5 Fl</b>	<b>3,90</b>
099.	<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b>	<b>0,5 Fl.</b>	<b>3,90</b>
138.	<b>Ichnusa (sardisches Bier)</b>	<b>0,33 Fl.</b>	<b>3,00</b>
139.	<b>Paulaner Kristallweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,90</b>

<sup>4)</sup> mit Farbstoff

## *Alkoholfreie Getränke ≈ soft drinks*

100.	Ital. Mineralwasser, San Pellegrino	0,25l	2,50
102.	Ital. Mineralwasser, San Pellegrino	0,75l	6,00
103.	Ital. Mineralwasser, Aqua Panna (still)	0,25l	2,50
104.	Ital. Mineralwasser, Aqua Panna (still)	0,75l	6,00
105.	VitaMalz <sup>4+5)</sup>	0,33 Fl.	2,80
106.	Orangensaft	0,3l	3,50
107.	Apfelsaft	0,3l	3,50
108.	Bitter Lemmon <sup>3)</sup>	0,3l	3,50
109.	CocaCola <sup>1+4)</sup>	0,3l/0,4l	2,80/3,50
110.	CocaCola Zero <sup>1+4+5)</sup>	0,3l/0,4l	2,80/3,50
112.	Fanta <sup>2)</sup>	0,3l/0,4l	2,80/3,50
113.	Sprite	0,3l/0,4l	2,80/3,50
114.	MezzoMix <sup>1+4)</sup>	0,3l/0,4l	2,80/3,50
141.	Rharbarbaschorle	0,33l	3,50

<sup>1)</sup> koffeinhaltig    <sup>2)</sup> gefärbt    <sup>3)</sup> chininhaltig    <sup>4)</sup> mit Farbstoff    <sup>5)</sup> enthält Phenylalaninquelle

## *Liquore ≈ Liköre / Spirituosen ≈ Liqueur*

115.	<b>Sambuca Molinari</b>	40 % Vol.	2cl	2,50
116.	<b>Frangelico</b> Haselnuss / <i>hazel-nut</i>	24 % Vol.	4cl	3,50
117.	<b>Vecchia Romagna</b> ital. Weinbrand / <i>ital. brandy</i>	40 % Vol.	4cl	5,00
118.	<b>Ramazotti</b> Kräuter Likör / <i>cordial</i>	30 % Vol.	4cl	3,50
119.	<b>Fernet Branca</b> Kräuter Likör / <i>cordial</i>	40 % Vol.	4cl	3,50
120.	<b>Mirto</b> Myrthenlikör (sardische Spezialität)	40 % Vol.	4cl	3,50
121.	<b>Averna</b> Kräuter Likör / <i>cordial</i>	34 % Vol.	4cl	3,50
122.	<b>Montenegro Kräuterlikör</b> Kräuterlikör / <i>cordial</i>	30 % Vol.	4cl	3,50
123.	<b>Amaretto</b> Mandel Likör / <i>almond liqueur</i>	25 % Vol.	4cl	3,50
124.	<b>Limoncello</b> Zitronen Likör / <i>lemon liqueur</i>	17 % Vol.	4cl	3,50
143.	<b>Bailey</b>	17 % Vol.	4cl	3,50

## *Grappa*

127.	<b>Grappa di Vinaccia</b>	40 % Vol.	2cl	3,50
128.	<b>Grappa Nardini</b>	50 % Vol.	2cl	6,00

***Wünschen Sie andere Grappa-Sorten? Kein Problem!  
Fragen Sie bei unserem Personal nach der Grappakarte!***



# Vino

## **Vino Rosso / Rotwein / red wine** **0,20l**

129.	Vino della Casa <i>halbtrocken</i>	5,50
130.	Lambrusco Perlwein <i>lieblich</i>	5,00
131.	Chianti <i>trocken</i> -Toskana-	6,00
132.	Cannonau <i>trocken</i> -Sardinien-	6,00
133.	Rose -Wein	6,00

## **Vino Bianco / Weißwein / white wine** **0,20l**

134.	Vino della Casa <i>trocken</i>	5,50
135.	Frizzantino Perlwein <i>lieblich</i>	5,00
136.	Pinot Grigio <i>halbtrocken</i> -Veneto-	5,50
137.	Weinschorle	5,50

**Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte!  
Fragen Sie bitte beim Personal!**

# *Allergenkennzeichnung*

**Bitte wenden Sie sich bei einer Lebensmittelunverträglichkeit an das Servicepersonal!**

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
14. Weichtiere