

Suppen

<i>Hausgemachte Tomatensuppe</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Tortellini in Gemüsebrühe 1</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachte Gemüsesuppe</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Gemüsebrühe mit Parmesan, Ei und Petersilie 1</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe</i>	<i>4,80 €</i>

Antipasti

<i>Tomatenscheiben - Mozzarella</i>	<i>8,- €</i>
<i>Antipasti – Teller für 1 Person</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Antipasti – Teller für 2 Personen</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Panini (Pizzabrötchen)</i>	<i>2,50 €</i>

Salate „mittel“

L'insalata mista <i>gemischter Salatteller</i>	6,80 €
Della Casa ₃ <i>Feldsalat mit Speck, Croutons (in der Saison)</i>	8,20 €
Nizzarda <i>gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei</i>	8,50 €
Italia ₃ <i>gem. Salat mit Wurst, Käse und Ei</i>	8,50 €
Tacchino <i>gem. Blattsalat mit Putenstreifen, Karottennest, frischen Champignons und Mozzarella</i>	8,80 €

Salate „groß“

L'insalata mista <i>gemischter Salatteller</i>	8,80 €
Della Casa ₃ <i>Feldsalat mit Speck, Croutons (in der Saison)</i>	9,50 €
Nizzarda <i>gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei</i>	10,00 €
Italia ₃ <i>gem. Salat mit Wurst, Käse und Ei</i>	10,00 €
Tacchino <i>gem. Blattsalat mit Putenstreifen, Karottennest, frischen Champignons und Mozzarella</i>	10,30 €
Mare e Monti <i>gem. Blattsalat mit Meeresfrüchten, Rohschinken, frischen Champignons und Parmesansplittern</i>	12,00 €

Unser hausgemachtes Salatdressing: _{1,2,3}

Hauptgerichte

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Unsere Nudelspezialitäten aus eigener Herstellung

Portion Parmesan 0,50 €

Tagliatelle alla Boscaiola ^{2,3} <i>mit Schinken, frischen Champignons in Rahmsauce</i>	12,70 €
Le Papardelle alla Verdure <i>Blattnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensauce</i>	12,70 €
Tagliatelle Delicia ³ <i>mit Spinat in Gorgonzolasauce</i>	13,00 €
Panzerotti Ricotta e Spinaci <i>Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat in Tomaten-Basilikum-Sauce</i>	13,00 €
Tagliatelle al Salmone ¹ <i>mit Lachsstückchen in würziger Sahnesauce</i>	14,50 €
1 Maltagliati alla Bracconiera <i>Blattnudeln mit Rindfleischstreifen und Pfifferlingen</i>	14,00 €
Le Papardelle ai Calamari e Zucchini <i>Blattnudeln mit Tintenfisch und Zucchini in Tomatensauce</i>	14,00 €
Le Papardelle con Gamberetti <i>Blattnudeln mit Zucchiniastreifen und Crevetten in Sahnesauce</i>	14,00 €
Caramelle Salmone ³ <i>Bonbonnudeln gefüllt mit Lachscreme in Sahnesauce</i>	14,30 €

Zusätzlich zu diesem Angebot bieten wir Ihnen weitere gefüllte, hausgemachte Nudelspezialitäten an. Unser Service berät Sie gerne.

Spezialitäten aus eigener Herstellung

<i>Käsespätzle</i>	9,60 €
<i>mit buntem Salatteller</i>	
<i>Maultaschen abgeschmälzt</i>	11,00 €
<i>mit Zwiebeln dazu Salatbeilage</i>	
<i>Maultaschen im Trollingersößle</i>	11,30 €
<i>mit Salatbeilage</i>	
<i>Maultaschen mit Käse überbacken</i>	11,30 €
<i>mit Rahmsauce und Salatbeilage</i>	
<i>Maultaschensalat</i>	11,30 €
<i>bunter Salatteller mit gebratenen Maultaschen</i>	
<i>Schwäbische Pizza</i>	14,00 €
<i>gebratene Maultaschen mit Ei und mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu Salatbeilage</i>	

Jeden Montag und Dienstag

*jeweils mit Salatbeilage und
wahlweise Bratkartoffeln, Spätzle oder Kartoffelpüree*

<i>Saure Nierle</i>	11,00 €
<i>Rinderleber mit Zwiebeln</i>	11,00 €
<i>Rinderleber Berliner Art</i>	11,30 €

Teigwaren Spaghetti und Penne,

*bei Tortellini mit Aufpreis,
Portion Parmesan 0,50 €*

Aglio, Olio e Peperoni <i>mit Knoblauch, Öl und Peperoni (scharf)</i>	7,70 €
Napoli <i>mit Tomatensauce</i>	7,80 €
Bolognese <i>mit Hackfleisch - Tomatensauce</i>	8,80 €
Carbonara ^{2,3} <i>mit Schinken, Sahne und Ei</i>	8,80 €
„Arrabiata“ <i>mit Tomaten, Paprika und Peperoni (scharf)</i>	8,80 €
alla Panna ^{2,3} <i>in Schinken – Salbei - Sahnesauce</i>	8,80 €
Melanzane <i>mit frischen Auberginen in Tomatensauce</i>	9,00 €
ai Broccoli <i>mit Broccoli in Sahnesauce</i>	9,00 €
Pasticiati ^{2,3} <i>Hackfleischsauce, Schinken und Sahne</i>	9,80 €
Frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten in Tomatensauce</i>	10,00 €
„Ernst“ ^{2,3} <i>mit Bolognese – Schinken – Champignons - Sahnesauce</i>	10,30 €
al Gorgonzola <i>mit Gorgonzola – Sahnesauce</i>	10,80 €
Scampi e Figli <i>mit Garnelen und Crevetten in einer würzigen Sauce</i>	11,80 €

Überbackene Teigwaren

Portion Parmesan 0,50 €

Pasta al Forno <i>Schichtnudeln mit Hackfleischsauce</i>	9,30 €
Penne al Forno ^{2,3} <i>mit Schinken, Champignons, Bechamel- und Hackfleischsauce</i>	9,30 €
Tortellini al Forno <i>in Bechamel- und Hackfleischsauce</i>	9,80 €
Combinazione al Forno <i>Trio aus Lasagne, Cannelloni und Tortellini</i>	10,10 €

Gerichte mit Vollkorn und glutenfrei

Spaghetti Carbonara <i>mit Schinken, Ei und Sahne (lactosefrei)</i>	10,30 €
Dinkelvollkornpizza (weizen- und lactosefrei) <i>mit Schaf-/Ziegenkäse und Gemüse</i>	10,70 €
Dinkelvollkornpizza (weizen- und lactosefrei) <i>mit Meeresfrüchten oder Lachs oder Gorgonzola</i>	12,70 €
Bodymedteller - Pute <i>mit Pute auf Gemüse und Beilagensalat</i>	13,00 €
Bodymedteller - Lachs <i>mit Lachs auf Gemüse und Beilagensalat</i>	15,00 €
Dinkelvollkorntagliatelle hausgemacht (weizen- und lactosefrei) <i>mit Gemüse in Tomatensauce</i>	13,00 €
Dinkelvollkorntagliatelle hausgemacht (weizen- und lactosefrei) <i>mit Meeresfrüchten oder Lachs oder Gorgonzola</i>	15,00 €
Glutenfreie Teigwaren (weizen- und lactosefrei) <i>mit Gemüse in Tomatensauce</i>	13,10 €
Glutenfreie Teigwaren (weizen- und lactosefrei) <i>mit Meeresfrüchten oder Lachs oder Gorgonzola</i>	15,10 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Pizza

*für jeden zusätzlichen Belag je 0,50 €
für zusätzlichen Belag mit Meeresfrüchten je 1,- €*

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
Hawai ^{2,3} <i>Schinken und Ananas</i>	6,80 €	7,80 €
Quattro Stagioni ⁴ <i>Champignons, Paprika, Oliven und Artischocken</i>	7,00 €	8,00 €
Mare Blue <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	7,30 €	8,30 €
Picante ^{2,3} <i>Schinken, Kapern, Sardellen und Peperoni</i>	7,30 €	8,30 €
Della Casa <i>Hackfleisch, Champignons, Artischocken, Ei und Zwiebeln</i>	7,30 €	8,30 €
Speziale ^{2,3} <i>Salami, Schinken, Champignons, Ei und Kapern</i>	7,30 €	8,30 €
Capriciosa ^{2,3} <i>Salami, Schinken, Champignons, Paprika und Artischocken</i>	7,30 €	8,30 €
Vegetale <i>frisches Gemüse</i>	7,30 €	8,30 €
Semplice <i>frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	7,30 €	8,30 €
Valledoria <i>Shrimps und Knoblauch</i>	7,70 €	8,70 €
Quattro Fromaggi ³ <i>vier Käsesorten</i>	8,00 €	9,30 €
Frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	8,00 €	9,30 €
Calzone <i>gefüllt nach Fantasie des Kochs</i>		9,30 €

Variationen vom Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

Rumpsteak „vom Rind“

<i>vom Grill</i>	<i>16,50 €</i>
<i>mit Knoblauchsauce ^{2,3}</i>	<i>16,80 €</i>
<i>mit Zwiebeln und Sauce ^{2,3}</i>	<i>16,80 €</i>
<i>mit Champignons, Paprika und Zwiebeln ^{2,3}</i>	<i>17,10 €</i>
<i>mit Oliven Sardellen und Kapern in einer würzigen Tomatensauce</i>	<i>17,50 €</i>

Schnitzel vom Schwein

<i>Paniert mit Sauce</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Paprikaschnitzel ³ in Paprika-Sahnesauce</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Jägerschnitzel ³ in Champignon-Rahmsauce</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Pfefferrahmschnitzel ^{2,3} mit Pfeffer-Rahmsauce</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Parmigiana ³ mit Tomaten und Käse überbacken</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Cordon Bleu ^{2,3} gefüllt mit Schinken, Käse und Salbei</i>	<i>16,50 €</i>

Beilagen extra

<i>Panini (Pizzabrötchen)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kroketten</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Pizzabrot (Kräuter / Tomatensauce)</i>	<i>3,- €</i>
<i>Teigwaren aus eigener Herstellung</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gemüse</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>3,50 €</i>

Fischgerichte

<i>Calamari alla Griglia</i> <i>gegrillte Tintenfischringe mit Weißbrot und Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Salmone alla Griglia</i> <i>Lachsfilet vom Grill mit Weißbrot und Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Calamari della Casa</i> <i>Tintenfischringe nach „Art des Hauses“ mit Pizzabrot und Salat</i>	<i>19,80 €</i>

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Coca Cola</i> 6,10	2,10 €	3,10 €
<i>Fanta</i> 2,6	2,10 €	3,10 €
<i>Spezi</i> 2,6,10	2,10 €	3,10 €
<i>Bitter Lemon</i> 2,11	2,50 €	3,50 €
<i>Mineralwasser</i> classic / medium / still	2,20 €	
<i>Verschiedene Saftschorle</i> 2	2,40 €	3,10 €
<i>Verschiedene Säfte</i> 2 Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	2,40 €	3,40 €
<i>Verschiedener Nektar</i> Kirsch und Johannesbeer	2,40 €	3,40 €
<i>Sprudelflasche sauer</i> 0,5 l classic / medium / still		3,20 €
<i>„San Pellegrino“</i> 0,7 l		4,10 €

Wein

Weißwein 0,25 l

Frascati D.O.C. Wein	3,80 €
Vermentino di Sardegna D.O.C. Wein	3,80 €
Grauburgunder Heitlinger Qualitätswein	4,10 €
Weißburgunder Heitlinger	4,10 €

Rosé 0,25 l

Heitlinger Qualitätswein	4,10 €
------------------------------------	--------

Rotwein 0,25 l

Lambrusco Italienischer Perlwein	3,60 €
Valpolicella D.O.C. Wein	3,80 €
Chianti D.O.C. Wein	3,80 €
Cannonau di Sardegna Tafelwein	4,- €
Spätburgunder	4,20 €

Schorle 0,25 l

Vom Rot- / Weißwein oder vom Rosé	2,90
-----------------------------------	------

Biere (Hoepfner)

vom Fass

<i>Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Export (Goldköpfe)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Export (Goldköpfe)</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,10 €</i>
		<i>€</i>
<i>Radler (süß / sauer) 5</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Radler (süß / sauer) 5</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Gespritztes (mit Coca Cola)</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,10 €</i>

Flaschenbiere

<i>Hefe Weizen (hell)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Hefe Weizen (dunkel)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Hefe Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Kristall Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Kirsch Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>

Alkoholfreies Bier

<i>Pils</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Hefe Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>

Aperitif

<i>Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sekt Orange</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sekt Aperol Spritz 6,11</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Flasche Sekt</i> <i>Trocken / Halbtrocken</i>	<i>0,7 l</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,7 l</i>	<i>17,-- €</i>

Spirituosen 2 cl

<i>Obstler</i>	<i>38%</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mirto</i>	<i>35%</i>	<i>3,- €</i>
<i>Williams Christ</i>	<i>38%</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>40%</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>40%</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30%</i>	<i>3,- €</i>

Heiße Getränke

<i>Kaffee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Tee</i>	<i>1,80 €</i>
<i>verschiedene Sorten nach Wahl</i>	

Zusatzstoffe

- 1 *mit Geschmacksverstärker
(z.B. vertreten in Gemüsebrühe)*
- 2 *mit Antioxidationsmittel*
- 3 *Konservierungsstoffe
(z.B. in geschälten Tomaten für Tomatensauce)*
- 4 *geschwärzt*
- 5 *mit Süßungsmitteln
(bei Aspartam, E951 – enthält eine Phenylalaininquelle)*
- 6 *mit Farbstoffen*
- 7 *gewachst*
- 8 *geschwefelt*
- 9 *Phosphat*
- 10 *koffeinhaltig*
- 11 *chininhaltig*