Antipasti

Vitello Tonnato^{3,6}

gekochtes Kalbsfleisch in Scheiben in Thunfischcreme und Kapern 16,50

Salmone Marinato 10

marinierter Lachs in Limemarinade 16.50

3 Bruschette^{1, 11}

mit Tomaten, Rucola und Parmesansplit 9.50

Antipasto Peppinella^{9,5}

typische italienische Vorspeisenplatte mit Mortadella, Parmaschinken und Salamivariationen, Mozzarella, Parmigiano, Pecorino, Oliven, gegrilltes und eingelegtes Gemüse.

pro Person 17,50

für jede weitere Person 14,00

Parmigiana Siciliana 11,5

Auberginenauflauf mit Mozzarella, Parmesankäse und Tomatensauce 15,50

Caponatina Gerardina⁶

geschmortes Gemüse, Zucchini, Paprika, Auberginen, Sellerie, Tomaten,
Oliven und Kapern verfeinert mit einer süß-sauren Note
15.50

Insalate

Insalata Mista^{7,6}

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken und Rucola 8,50

Caprese di Bufala⁵

Tomaten mit Büffelmozzarella an Olivenöl 14,00

Rucola con Gamberi ⁵

Gegrillte Garnelen mit Balsamicocreme auf Rucola mit Granatapfel 17,50

Insalata Casa 6,7

Großer gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Paprika und Zwiebeln aus Tropea 15,50

Insalata Peppinella 4,6,7,9

Großer gemischter Blattsalat mit Gorgonzola, Walnüssen, Parmaschinken und Melone 16,50 Primi Piatti

Spaghetti alla Peppinella 1,3,10

frische Teigwaren in Aglio e Olio mit Knoblauch, Sardellen und Chilischoten 13.00

Spaghetti Pomodoro 1,3,6

frische Teigwaren mit Tomatensauce 13,00

Calamarata alla Gianni 1,3,6

frische Teigwaren mit Rinderstreifen, Frühlingszwiebeln in Tomatensoße 17,50

Calamarata Mare e Monti 1,3,6

frische Teigwaren mit Shrimps, Steinpilze, Kirschtomaten in Safransoße 17,50

Ravioli con Ricotta e Spinaci 1,3,6

in Butter geschwenkt mit Sableisoße 16,50 Carne

Piccata Milanese¹

Kalbsschnitzel in Parmesanhülle mit Spaghetti Pomodoro 29,00

Tagliata di Manzo ¹

Rinderstreifen auf Rucola mit Cerrytomaten und Parmesankäse 32,00

Scaloppina alla Pizzaiola

Kalbsschnitzel mit Kapern, Oliven, Oregano in Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln 29,00 Pesce

Orata al Forno 10

Ganze Dorade aus dem Backofen mit Rosmarinkartoffeln 29,00

Gamberi alla Grappa 10

Garnelen mit Grappasoße und Gemüsebeilage 32,00 Dolci

Hausgemachter Tiramisu ^{1,5} 9,00

Cantuccini con vin Santo ^{1,4} 9,50

Panna Cotta alla Vaniglia 4,5 mit Erdbeersoße 9,00

Torta Caprese

Hausgemachter glutenfreier Kuchen mit Schokolade und Mandeln 9,50 Caffé

Espresso	2,50€
Espresso Doppio/ Americano	3,50€
Espressino mit Milchschaumhäubchen 5	3,00€
Espresso Corretto	
mit Grappa oder Sambuca	5,00€
Cappuccino ⁵	3,50€
Latte Macchiato⁵	4,00€
Tee – verschiedene Sorten	3,00€

Analcolici Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Flasche 1.2	0,331	3,50€
Coca Cola light Flasche 1.2,3	0,331	3,50€
Fanta Flasche 1,2	0,331	3,50€
Spezi Flasche ^{1,2}	0,331	3,50€
Sprite	0,301	3,50€
Saftschorle	0,301	3,00€
Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,301	3,50€
Tafelwasser	0,301	3,00€
Agua Morelli naturale / frizzante (Flasche)	0,751	7,50€

Birre Biere

Dinkelacker Pils vom Faß	0,301	4,00€
Sanwald Hefeweizen hell	0,501	5,00€
Radler	0,301	3,50€
Dinkelacker Alkoholfreies Bier	0,301	3,50€
Sanwald Alkoholfreies Sportweizen	0.501	5 00€

Vini - Weine Vini della casa - Weine des Hauses

Rosso - Rotwein	0,201	7,00€
Bianchi - Weisswein	0,201	7,00€
Weinschorle	0,201	4,80€

Aperitivi Aperitifs / Spumanti Sekt Champanger

Prosecco	0,101	5,00€
Prosecco Flasche	0,751	29,00€
Campari Soda	0,201	6,50€
Campari Orange	0,201	6,50€
Aperol Spritz	0,201	7,50€
Limoncello Spritz	0,201	7,50€
virgin Spritz	0,201	6,50€
Berlucchi (Lombardei)	0,751	42,00€
Franciacorta Brut	0,101	9,00€

Liquore Spirituosen

Averna	4cl	4,50€
Ramazzotti	4cl	4,50€
Sambuca	4cl	4,50€
Fernet Branca	4cl	4,50€
Amaro del Capo	4cl	4,50€
Grappa barricata della casa	2cl	5,50€