

# Vorspeisen

<b>L`inizio</b>	17,00
Verschiedene italienische Köstlichkeiten für zwei Personen	
<b>Bruschetta (6)</b>	9,00
Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Kapern auf geröstetem Ofenbaguette, mit Parmesan garniert	
<b>Barbabetola</b>	9,00
Hauchdünne rote Beete mit Ziegenfrischkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen	
<b>Vitello Tonnato</b>	12,00
Zartes Kalbfleisch in cremiger Thunfisch-Kapern-Soße	
<b>Carpaccio di Manzo Pesto</b>	14,00
Hauchdünn geschnittenes naturbelassenes Rindfleisch mit Rucola, hausgemachtem Pesto und Parmesan	
<b>Vellutata di Pomodoro</b>	6,50
Herzhafte Tomatencreme-Suppe aus Sonnenverwöhnten Roma-Tomaten	
<b>Minestrone</b>	8,00
Italienische Gemüsesuppe mit verschiedenem frischen Gemüse der Saison	

Le Pêche



# Salate

<b>Insalata di Pollo e Rucola (6)</b>	14,50
Frischer gemischter Salat mit Rucola, Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Pinienkernen	
<b>Insalata di Tonno</b>	13,50
Frischer gemischter Salat mit Rucola, Thunfisch Zwiebeln und Käse	

# Pasta

## Vegatariana

<b>Gorgonzola</b> Röhrennudeln mit würzigem Gorgonzola, süßen getrockneten Pflaumen und Walnüssen	<b>14,50</b>
<b>Gratinato Fortuita</b> Überbackene Tagliatelle und Auberginen-Mantel Verfeinert mit Basilikum und Parmesan auf Tomaten-Sahne-Soße	<b>14,90</b>
<b>Vegatariano</b> Hausgemachte Tagliatelle mit verschiedenen frischem Gemüse in fruchtiger Tomatensoße	<b>13,00</b>
<b>Tartufata</b> Tagliatelle mit Trüffelcreme-Sahnesoße	<b>18,90</b>
dazu argentinische Rumpsteak Stücke	<b>23,90</b>
<b>Solo Pesto</b> Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto aus Basilikum, Pinienkerne	<b>15,90</b>

## Non Vegatariana

<b>Sfacciato</b> Spaghetti mit geröstetem Räucherschinken, Ei und Parmesan	<b>12,00</b>
<b>Arlecchino</b> Hausgemachte Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße mit zartem Hähnchenbrustfilet, frischer Paprika und Champignons	<b>14,90</b>
<b>Lasagne</b> Überbackene Schichtnudeln mit Hackfleisch, Champignons und Ei	<b>13,50</b>
<b>Al Salmone</b> Hausgemachte Tagliatelle in lieblicher Tomaten-Sahne-Soße mit zarten Lachswürfeln	<b>19,50</b>
<b>Carlos I.</b> Hausgemachte Spaghetti in pikanter Tomaten-Curry-Soße, Cherrytomaten, Scampi und Krabben	<b>15,90</b>
<b>Gamberi al Pesto</b> Hausgemachte Spaghetti mit Pesto und Black Tiger Garnelen	<b>20,90</b>

selbstgemachte

## Ravioli

**Ravioli Ricotta e Spinaci** 13,50  
Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Rucola und Parmesan garniert auf kräftiger Tomatensoße

**Ravioli Rosso** 18,50  
Teigtaschen mit Rumpsteak-Füllung in heller Rahmsoße mit frischen Austernpilzen und Zwiebeln

**Ravioli Porcini** 15,50  
Teigtaschen mit Steinpilz-Füllung in Butter-Salbei-Soße

**Ravioli Atessa** 14,50  
Teigtaschen gefüllt mit getrockneten mediterranen Tomaten, Rucola und Mozzarella in gelber Paprika-Soße

## Pizza

**Tutti Sanno** 12,90  
Mit Thunfisch und frischen roten Zwiebeln

**Spessore** 12,50  
Mit saftigen Tomaten, Mozzarella und frischen Basilikum

**Malsoano ma delizioso** 14,00  
Mit gereiftem Parmaschinken, Rucola und Parmesan

**Sano** 12,00  
Mit frischem gegrillten Gemüse der Saison

**Decisamente** 15,00  
In Thymian gewendeten Garnelen mit Cherrytomaten auf Frischkäse-Spinat mit leichter Knoblauchnote

**Cappolive** 12,50  
Mit eingelegten Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven

**Fico** 14,00  
Mit süßen Feigen, herzhaftem Ziegenkäse und Parmaschinken

**Bene** 16,00  
Pizza mit gegrilltem frischen Lachs & milden Chilifäden

## Risotto

- Risotto Arezzo** 15,50  
Gekochter Rundkornreis mit Bouillon, Parmesan, gegrilltem Hähnchenbruststreifen und verschiedenem Gemüse
- Risotto al Porcini** 14,00  
Reis mit delikaten Steinpilzen im Parmaschinken-Mantel

## Fleisch

- Saltimbocca alla Romana** 20,90  
Frische Schweinerückensteaks mit Parmaschinken ummantelt in einer Salbei-Weiß-Soße, ergänzt von gebackenen Rosmarinkartoffeln und scharf angebratenem Wirsing
- Classico Argentino** 32,00  
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 gr.) mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
- Buena Decisión** 39,90  
Argentinisches Filetsteak (ca. 250 gr.), mit gebratenen Mais und Champignons

## Fisch

- Le Bon Saumon** 22,90  
Frisches Lachsfilet mit Zitronensoße, Reis und Broccoli
- Daurade Maléfique** 24,90  
Frische Dorade mit Salzkartoffeln und frischem Salat

## Dessert

- Semifreddo** 7,00  
Gefrorenes Dessert aus karamellisierten Mandeln und Vanille, unter geschmolzener warmer Schokolade
- Tiramisu** 7,00

## Aperitivi

Aperol Spritz		6,90
Lillet Berry		6,90
Limoncello Spritz		6,90
Hugo		6,90
Campari O		5,90

## Proseccchi

Prosecco DOCG	0,1l	5,00
Prosecco DOCG	0,75l	27,00
Moet & Chandon Impérial	0,75l	90,00

## Bier

Krombacher vom Fass	0,2l	3,20
	0,4l	4,90
Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,00
Corona	0,33l	5,00
Krombacher hell	0,5l	4,90
dunkel	0,5l	4,90
alkoholfrei	0,5l	4,90
Vitamalz	0,33l	3,30

## Degistivi

Martini	5cl	5,00
Grappa Riserva	2cl	3,20
Grappa di Madeira	2cl	5,00
Grappa Nonino	2cl	5,40
Sambuca Molinari	2cl	3,00
Campari	4cl	4,00
Ramazotti	2cl	3,00
Averna	2cl	3,00
Fernet                   branca,menta	2cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Alte Marille	2 cl	4,50
Frangelico	2 cl	3,00
Baileys	4 cl	4,00

## Whisky ( Single Malt )

Ardberg           10Y	3cl	9,50
Oban             14Y	3cl	8,00
Cardhu          12Y	3cl	7,00
Glenfiddich   12Y	3cl	7,50
Lagavulin       8Y	3cl	8,50
Smokehead	3cl	9,00
Suntory Whisky (Japanese Whisky)	3cl	7,00
Jack Daniels	3cl	5,50
Jack Daniels Single Barrel	3cl	7,50

# Brandy & Cognac

Hennessy	3cl	7,50
Rémy Martin 1738	3cl	7,00
Carlos.I	3cl	7,50

# Non Alcol

Christinen	0,25l	2,90
feinperlig oder still	0,75l	6,90

S. Pellegrino	0,25l	3,00
	0,75l	7,10

Coca Cola (4), Coca Cola Zero (1,3,4)	0,2l	3,10
Fanta (1,2,4), Sprite (1)	0,2l	3,10

<b>Vaihinger Säfte</b>		
Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja		
Orange, Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,20

<b>Hausgemachte Limonade</b>		6,50
Erdbeer-Lime-Maracuja, Brombeer-Minze, Basilikum-Erdbeer, Zitrone-Minze		

# Piaceri de Caffè

Caffè		3,40
Latte macchiato		4,50
Espresso		3,00
Espresso macchiato		3,20
Espresso doppio		4,50
Cappucino		3,50
Caffè Corretto	(Espresso mit Grappa)	5,00

# Tee

aus biologischem Anbau

<b>Orange</b>	<b>4,90</b>
Grüner Tee, frisch, fruchtig mit intensiven Orangenschaalenstückchen	
<b>Orkanböe</b>	<b>4,90</b>
Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss	
<b>Apfel-Zitrone extra</b>	<b>4,90</b>
Erfrischender Geschmack von süßem Apfel und dezent säuerlicher Zitrone	
<b>Spirit of Sunderpani</b>	<b>4,90</b>
Hochklassiger nepalesischer Darjeeling mit feiner Würze und großem Bouquet	
<b>Kamillenblütentee</b>	<b>4,90</b>
Wildblütentee der Extraklasse	

Alle Heißgetränke servieren wir auf Wunsch mit Honig aus unserem Familienkreis

# Gin

<b>Monkey 47</b>	<b>3cl</b>	<b>8,50</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>3cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Bulldog</b>	<b>3cl</b>	<b>7,00</b>
<b>Malfy</b>	<b>3cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>3cl</b>	<b>8,00</b>

# Vodka

<b>Beluga</b>	<b>3cl</b>	<b>7,00</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>3cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Belvedere</b>	<b>3cl</b>	<b>6,00</b>

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Kennzeichnung von Zusatzstoffen gemäß Zusatzstoffverordnung (ZzuIV)

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff            | 9) mit Süßungsmittel                         |
| 2) mit Konservierungsstoffe | 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 11) enthält eine Phenylalaninquelle          |
| 4) mit Geschmacksverstärker |  |
| 5) geschwefelt              |  |
| 6) geschwärzt               |  |
| 7) gewachst                 |  |
| 8) mit Phosphat             |  |