

# Benvenuto nel **Andria**

gastronomia  
italiana  
dal 1972



**Bitte beachten Sie unser wechselndes Wochenangebot!**  
**Please ask our staff about the specials of the day!**

*Kleine Änderungen bei den Speisen vorbehalten. Bitte Allergene beim Service erfragen.*

*Small changes in the food reserved. Please ask the service for allergens.*

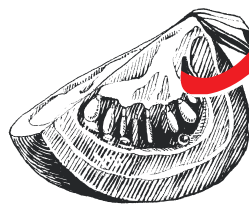
*Wir akzeptieren:*

*Sodexo Pass und Edenred Restaurantschecks, Mastercard, Visacard, Eurochequecard. Bei Kredit- und EC-Kartenzahlung Mindestbetrag 30,00€, bei Beträgen unter dem Mindestbetrag, müssen wir leider eine gesonderte Gebühr erheben!*

*We take:*

*The Sodexo pass and Restaurant cheques, Mastercard, Visacard, Eurochequecard. A minimum of 30 Euro can be booked from EC and credit cards, with amounts under 30, a specially fee becomes due.*

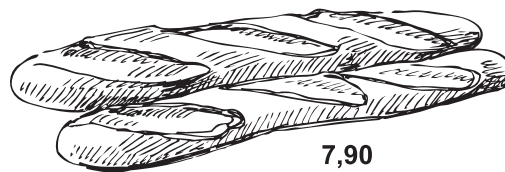
*Alle Preise verstehen sich in Euro. - All prices are in euros.*



# Antipasti

- |              |  |       |
|--------------|--|-------|
| 501 / 502    | <b>Antipasti piccolo</b>   | 8,90  |
|              | <i>Kleine Portion gemischte Antipasti aus der Vitrine</i><br><i>Small plate of antipasti from our display case</i>   |       |
| 513          | <b>Bruschetta al pomodoro</b>  | 7,90  |
| <i>Vegan</i> | <i>Ciabattabrot mit Tomaten &amp; Rucola</i><br><i>Ciabatta with fresh tomato &amp; rocket salad</i>   |       |
| 512          | <b>Bruschetta speciale</b>   | 8,90  |
|              | <i>Riesenbruschettabrot mit Bruschettatomen, Basilikum &amp; Knoblauchcreme mit Mozzarella überbacken</i><br><i>Bruschetta bread with bruschetta tomatoes, basil &amp; garlic creme baked with cheese</i>  |       |
| 505          | <b>Mozzarella caprese</b>  | 11,90 |
|              | <i>„fior di latte“ Mozzarella, frische Tomate &amp; Basilikumpesto, Bio-Olivenöl aus Apulien</i><br><i>Mozzarella-cheese, fresh tomato, basil pesto &amp; apulia bio olive oil</i>   |       |
| 504          | <b>Carpaccio di manzo</b>  | 16,90 |
|              | <i>Rinderfilet hauchdünn mit Rucola &amp; Parmesan</i><br><i>Very thin slices of beef with rocket salad, parmesan-cheese</i>   |       |
| 506          | <b>Antipasti mediterraneo</b>  | 17,90 |
|              | <i>Gegrilltes Gemüse u.a. Zucchini, Aubergine, Balsamico Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegte Peperoni, hausgemachte Schafskäsecreme, dazu Fetakäse-Röllchen</i><br><i>Plate with vegetables, grilled zucchini, aubergine, balsamic onions, olives, dried tomato, pickled hot peppers, homemade feta-cheese cream and feta cheese rolls</i> |       |
| 507          | <b>Vitello tonnato</b>   | 16,90 |
|              | <i>Kalbsbraten mit Thunfischcreme</i><br><i>Roast veal with tuna-creme</i>   |       |
| 508          | <b>Carpaccio di manzo „alla tirolese“</b>  | 16,90 |
|              | <i>Rinderfilet tiroler Art in Salz getrocknet, mit Champignons in Zitrus-Marinade</i><br><i>Beef tyrolean style dried in salt, with mushrooms in lemon-marinade</i>  |       |
| 509          | <b>Carpaccio Salmone</b>   | 16,90 |
|              | <i>Lachscarpaccio auf Gurkensalat, Meerrettich, Zitrusdressing &amp; Basilikum</i><br><i>Salmon carpaccio, cucumber salad, horseradish, lemon-dressing, basil</i>  |       |
| 510          | <b>Formaggi misti</b>  | 14,90 |
|              | <i>Ital. Käsespezialitäten, z.B. Provolone, Gorgonzola, sizilianische Fetacreme, dazu ital. Senfmarmelade, eingelegte Peperoni, Oliven, getrocknete Tomaten &amp; salsa rossa</i><br><i>Plate with italian cheese and „Mostarda“, sicilian feta cream, pickled hot peppers, olives, dried tomatoes, salsa rossa</i>                                      |       |
| 511          | <b>Antipasti al gusto</b>  | 17,90 |
|              | <i>Das Beste aus italienischen Antipasti. Vitello tonnato, Mozzarella caprese, Parmaschinken, ital. Salami, getrocknete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln &amp; ital. Oliven</i><br><i>Plate with best of italian antipasti, vitello tonnato, mozzarella caprese, ham from Parma, ital. salami, dried tomato, onions in balsamico &amp; italian olives</i>     |       |

## Kleine Vorspeisen-Appetizer



521	<b>Gebratene Peperoni</b>	7,90
<i>Vegan</i>	<i>Eingelegte gebratene Peperoni mit Knoblauch -pikant- Pickeld, fried green chillies with garlic</i>	
523	<b>Gebratene Fetakäse-Röllchen</b>	8,90
	<i>Fried feta-cheese rolls</i>	
529	<b>Marinierte Oliven</b>	7,90
<i>Vegan</i>	<i>Portion marinierte Oliven</i>	
	<i>Portion olives marinated</i>	
531	<b>Carciofi San Marzano</b>	9,90
	<i>Portion gegrillte Artischocken in San Marzano Tomatensoße</i>	
	<i>Grilled artichokes in San Marzano Tomato</i>	
532	<b>Piadina al aglio</b>	8,90
	<i>Knoblauchpizzabrot mit Aioli aus Käsecreme und Mozzarella</i>	
	<i>Garlic-pizzabread with cheese cream aioli &amp; mozzarella</i>	
533	<b>Mozzarella Sticks</b>	9,90
	<i>Hausgemachte panierte Mozzarella Sticks mit Fetacreme &amp; Aioli</i>	
	<i>Homemade breaded mozzarella sticks with feta cream &amp; aioli</i>	
528	<b>Pecorino impanato</b>	9,90
	<i>Schafskäse in Backteig, dazu Rucola, Cherrytomaten &amp; Balsamico-Marinade</i>	
	<i>Fried white-cheese with rocket salad, tomato &amp; balsamico marinade</i>	
522	<b>Scampi con aglio</b>	13,90
	<i>10 Stück gebratene Garnelen in Knoblauchzitronensud, dazu Röstbrot &amp; Aioli</i>	
	<i>10 fried king prawns in garlic lemon stock with bread &amp; aioli</i>	
525	<b>Pulpo alla griglia</b>	16,90
	<i>Marinierter Tintenfisch gegrillt auf Rucolabett</i>	
	<i>Grilled marinated octopus on rocket salad</i>	
526	<b>Calamaretti &amp; calamari fritti</b>	15,90
	<i>Frittierte Baby-Calamari &amp; frittierte Tintenfischringe mit hausgemachtem Aioli</i>	
	<i>Fried small calamari &amp; fried squid rings with homemade aioli</i>	
535	<b>Calamari alla griglia</b>	15,90
	<i>Marinierter Babycalamari, gegrillt auf Rucolasalat</i>	
	<i>Marinated baby calamari, grilled, rocket salad</i>	

# zuppe & ins<sup>A</sup>late

## Suppen-Soup

- 540 **Crema di pomodoro** 7,90  
*Tomatencremesuppe – Tomato-cream-soup*
- 543 **Zuppa di pesce** 15,90  
*Fischsuppe – Fish-soup*
- 546 **Minestrone** 8,90  
*Vegan Frische Gemüsesuppe – Vegetable-soup*

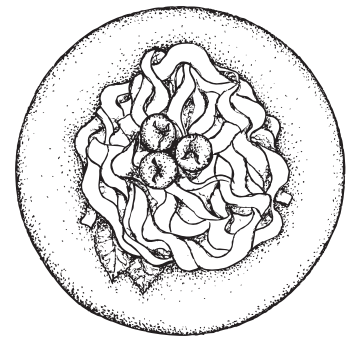
## Salate-Salads

- 551 **Insalata mista** 7,90  
*Vegan Gem. Salat mit Kräuter-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Möhren u.a.  
Mixed salad, tomato, cucumber, carrots with herb-vinaigrette*
- 554 **Insalata contadina di rucola** 12,90  
*Rucola mit Tomatenwürfeln, Fetakäse, rote Zwiebeln,  
dazu gebratene Feta-Röllchen  
Rocket salad with tomato, red onions, fried feta cheese rolls*
- 555 **Insalata con tonno** 14,90  
*Gem. Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Mozzarella  
in Balsamico-Marinade  
Mixed salad, tomato, cucumber, tuna, egg, onions, mozzarella & balsamico*
- 556 **Burrata su rucola** 11,90  
*Burrata-Mozzarella auf Rucolasalat, Kirschtomaten, Balsamicocreme & Parmesan  
Burrata-Mozzarella, rocket salad, tomato, balsamicocream and parmesan*
- 557 **Insalata Andria** 15,90  
*Gebratene Lachswürfel auf gemischtem Salat, mit gegrillten Paprika,  
mariniert in einer Honig-Senf-Soße & Kürbiskernen  
Fried salmon cubes with mixed salad, grilled peppers marinated  
with honey-mustard-sauce & pumpkin seeds*
- 558 **Insalata pollo** 15,90  
*Hähnchenstreifen auf gem. Salat, gegrillte Paprika,  
mariniert in Honig-Senf-Soße & Kürbiskerne  
Chicken with mixed salad, grilled peppers marinated with  
honey-mustard-sauce & pumpkin seeds*
- 559 **Insalata cavallino** 17,90  
*Gem. Salat mit Rindfleischstreifen, Champignons, Rucola, Parmesanhobel,  
Walnüsse & getrocknete Tomaten in Balsamico-Marinade  
Mixed salad, sliced beef, champignons, rocket salad, parmesan, walnuts,  
dried tomato, balsamico*



## Nudeln-Pasta

<b>602</b>	<b>Spaghetti aglio-olio-peperoncino</b>	<b>10,90</b>
<i>Vegan</i>	<i>Spaghetti mit pikanten Peperoni, Knoblauch &amp; Olivenöl</i> <i>Spaghetti with spicy chillies, garlic &amp; oil</i>	
<b>603</b>	<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>12,90</b>
	<i>Spaghetti mit Zwiebeln, Speck, Ei &amp; Parmesan</i> <i>Spaghetti with onions, bacon, egg and parmesan cheese</i>	
<b>607</b>	<b>Spaghetti al ragú bolognese</b>	<b>11,90</b>
	<i>Spaghetti in Bolognesesoße – Spaghetti with tomato- and meat-sauce</i>	
<b>608</b>	<b>Canelloni tradizionali</b>	<b>12,90</b>
	<i>Canelloni gefüllt mit Fleischfüllung und Käse überbacken</i> <i>Canelloni Pasta filled with meat, baked with cheese</i>	
<b>609</b>	<b>Tortelloni panna e prosciutto</b>	<b>13,90</b>
	<i>Frische Tortelloni in Schinken-Sahne-Soße – Tortelloni in a cream-sauce with ham</i>	
<b>611</b>	<b>Rigatoni al forno</b>	<b>12,90</b>
	<i>Maccheroni mit Fleischsoße &amp; Schinkenstreifen, mit Käse überbacken</i> <i>Tube-shaped pasta with meat-sauce and ham, baked with cheese</i>	
<b>612</b>	<b>Tagliatelle carbonara rosata con pollo</b>	<b>14,90</b>
	<i>Bandnudeln mit Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Ei &amp; Parmesan in einer Rosésoße</i> <i>Tagliatelle with onions, chicken, egg &amp; parmesan-cheese in a rose colored cream-sauce</i>	
<b>613</b>	<b>Rigatoni arrabbiata</b>	<b>10,90</b>
<i>Vegan</i>	<i>Maccheroni in scharfer Tomatensoße &amp; Knoblauch</i> <i>Tube-shaped pasta in a hot, spicy tomato-sauce &amp; garlic</i>	
<b>619</b>	<b>Lasagne della casa</b>	<b>12,90</b>
	<i>Hausgemachte Lasagne – Homemade Lasagne</i>	
<b>606</b>	<b>Lasagne salmone con spinacci</b>	<b>15,90</b>
	<i>Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Bechamelsahnesoße</i> <i>Homemade salmon lasagne with spinach in bechamel-cream-sauce</i>	
<b>615</b>	<b>Gnocchi zucchini e gamberi</b>	<b>16,90</b>
	<i>Gnocchi mit Shrimps, Zucchini &amp; Rucola in einer Parmesan-Walnuss-Soße</i> <i>Gnocchi with shrimps, Zucchini &amp; rocket salad in a parmesan-cheese-walnut-sauce</i>	



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 616 | <b>Tagliatelle salmone</b><br><i>Bandnudeln in Sahnesoße mit Lachsstückchen</i><br><i>Tagliatelle with salmon in a cream-sauce</i>  | 17,90 |
| 604 | <b>Linguine frutti di mare</b><br><i>Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce</i><br><i>Fine Tagliatelle with tomato-whitewine-sauce and-seafood</i>  | 17,90 |
| 605 | <b>Gnocchini gamberetti e pistacchio</b><br><i>Mini Gnocchi, Shrimp in Pistazienpesto, verfeinert mit San Marzano Tomaten</i><br><i>Gnocchini with shrimp in pistachio-pesto-sauce and San-Marzano-tomato</i>   | 17,90 |
| 610 | <b>Rigatoni alla Norcina</b><br><i>Maccheroni mit ital. Salsicciawurst in Trüffelsahnesoße</i><br><i>Maccheroni, italian sausage, truffle cream sauce</i>   | 16,90 |
| 617 | <b>Linguine pesto e gamberi</b><br><i>Schmale Bandnudeln mit Pestosauce &amp; Shrimps</i><br><i>Tagliatelle with pestosauce &amp; shrimps</i>   | 15,90 |
| 620 | <b>Tagliatelle spinaci e pollo</b><br><i>Bandnudeln mit Hähnchen &amp; Spinat in Sahnesoße</i><br><i>Tagliatelle with chicken &amp; spinach in a cream-sauce</i>  | 15,90 |
| 622 | <b>Tagliatelle porcini</b><br><i>Bandnudeln mit Steinpilzen, Fleischstreifen, Cherrytomaten in einer Pinot-Weißweinsauce, dazu Rucola &amp; Parmesanhobel</i><br><i>Tagliatelle with porcini mushrooms, meat, tomato in a Pinot-whitewine-sauce with rocket salad &amp; parmesan-cheese</i>                 | 18,90 |
| 618 | <b>Linguine ai gamberoni e scampi</b><br><i>Schmale Bandnudeln mit Riesengarnelen &amp; Scampi in Cherrytomaten-Soße</i><br><i>Tagliatelle with king prawns and scampi in cherry tomato-sauce</i>   | 17,90 |
| 623 | <b>Pasta fresca ai porcini e crema di tartufo</b><br><i>Frische Tortelli mit Steinpilzfüllung in feiner Trüffelcreme, Parmesanhobel, frisch gemahlener Pfeffer &amp; Walnüssen</i><br><i>Fresh Tortelli-pasta filled with porcini mushrooms, trufflecreeam, parmesan-cheese, fresh pepper &amp; walnuts</i> | 18,90 |

### Pasta in famiglia

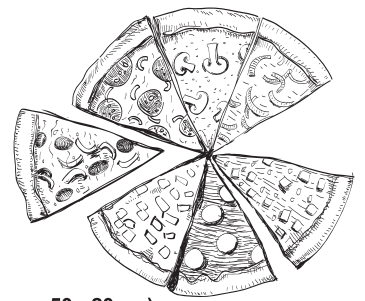
4 gleiche Pastasorten zum Preis von 3, jede Pastasorte ist möglich.  
Serviert wird die Familien-Pasta in einer Schüssel zum Selbstbedienen!  
Select 4 of the same typer of pasta, for the price of 3.  
We serve the „Pasta in familia“ in a bowl!

# pizze

---

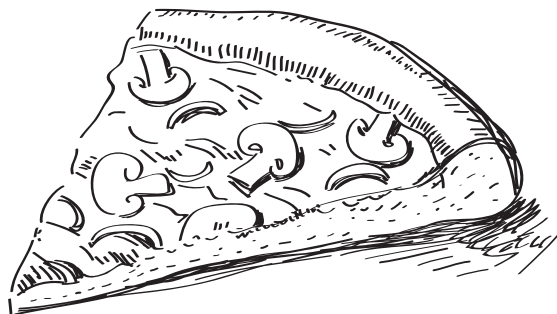
## Classic-Pizza aus dem Steinofen (ca. 30 cm Durchmesser)

700	<b>Pizza Pane</b>	7,90
<i>Vegan</i>	<i>Pizzabrot mit Knoblauch, Kräutern &amp; Bruschettatomaten</i> <i>Pizza bread with herbs, garlic &amp; tomato</i>	
701	<b>Classic Margherita</b>	10,90
	<i>Tomatensoße und Käse – Tomato-sauce and cheese</i>	
702	<b>Classic Prosciutto</b>	11,90
	<i>Tomatensoße, Käse und Schinken – Tomato-sauce, cheese and ham</i>	
703	<b>Classic Salame</b>	11,90
	<i>Tomatensoße, Käse und Salami<sup>2</sup> – Tomato-sauce, cheese and salami</i>	
704	<b>Classic Tonno</b>	13,90
	<i>Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln – Tomato-sauce, cheese, tuna, onions</i>	
705	<b>Classic Hawaii</b>	13,90
	<i>Tomatensoße, Käse, Schinken und Ananas – Tomato-sauce, cheese, ham, pineapple</i>	
706	<b>Classic Frutti di mare</b>	16,90
	<i>Tomatensoße, Meeresfrüchte und ein Hauch Mozzarella Käse</i> <i>Tomato-sauce, seafood and mozzarella</i>	
707	<b>Classic Piccante</b>	12,90
	<i>Tomatensoße, Käse &amp; scharfe ital. Salami „Vetriccina“ - Tomato-sauce, cheese &amp; spicy salami</i>	
708	<b>Classic Vulcano</b>	14,90
	<i>Tomatensoße, Käse, Schinken, Sardellen, Kapern, scharfe Peperoni &amp; Knoblauch</i> <i>Tomato-sauce, cheese, anchovies, ham, capers, chillies, garlic</i>	
709	<b>Classic Calzone</b>	14,90
	<i>Teigtasche gefüllt mit Käse &amp; Schinken – Folded pizza filled with cheese &amp; ham</i>	
710	<b>Classic Antipasti</b>	14,90
	<i>Tomatensoße, Käse und Grillgemüse, wie Zucchini, Paprika, Pilzen u.a.</i> <i>Tomato-sauce, cheese, grilled vegetables, e.g. zucchini, peppers &amp; mushrooms</i>	
711	<b>Classic Capricciosa</b>	14,90
	<i>Tomatensoße, Käse, Salami<sup>2</sup>, Schinken, Artischocken, Paprika, Pilze, Oliven<sup>6</sup></i> <i>Tomato-sauce, cheese, mushrooms, salami, ham, peppers, artichokes, olives</i>	
713	<b>Classic Pecorino di Barletta</b>	14,90
	<i>Tomatensoße, Käse, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, Peperoni &amp; Ei</i> <i>Tomato-sauce, cheese, feta cheese, onions, olives, chillies &amp; egg</i>	
716	<b>Classic Prosciutto rustica</b>	14,90
	<i>Tomatensoße, Käse, Schinken, Pilze, Zwiebeln, Paprika</i> <i>Tomato-sauce, cheese, ham, mushrooms, onions, peperoni</i>	
722	<b>Classic Bruschetta Pizza</b>	13,90
	<i>Tomatensoße, Bruschettatomaten, Zwiebeln, Rucola, Parmesanstifte &amp; Balsamicocreme</i> <i>Tomato-sauce, Bruschettatomatoes, onions, rocket salad, parmesan-cheese &amp; balsamicocream</i>	



## Tradizionale-Pizza aus dem Steinofen (oval, dünner Teig, ca. 50 x 20 cm)

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>712</b> | <b>Tradizionale porcini e tartufo -bianca-</b><br><i>„fior di latte“ Mozzarella, Steinpilze, Trüffel, Rucola &amp; ein Hauch von Crème Fraîche</i><br><i>Mozzarella, porcini-mushrooms, truffles, rocket salad &amp; sour cream</i>  | <b>17,90</b> |
| <b>714</b> | <b>Tradizionale Biancaneve</b><br><i>Tomatensoße, „fior di latte“ Mozzarella, Parmaschinken und Rucola</i><br><i>Tomato-sauce, mozzarella, parma ham and rocket salad</i>  | <b>17,90</b> |
| <b>715</b> | <b>Tradizionale Diavolo</b><br><i>Tomatensoße, „fior di latte“ Mozzarella, Knoblauchwurst, Zwiebeln &amp; milde Peperoni</i><br><i>Tomato-sauce, mozzarella, garlic-sausage, onions and peppers</i>  | <b>16,90</b> |
| <b>717</b> | <b>Tradizionale Hollandaise con pollo</b><br><i>Hollandaisesoße, marinierte Hähnchenbruststreifen, „fior di latte“ Mozzarella, Brokkoli, rote Zwiebeln, geschwenkter Porree &amp; Paprika</i><br><i>Hollandaise-sauce, chicken chest, mozzarella, broccoli, red onions, leek &amp; peppers</i> | <b>16,90</b> |
| <b>719</b> | <b>Tradizionale Golosa – bianca –</b><br><i>„fior di latte“ Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken &amp; Walnuss</i><br><i>Mozzarella, gorgonzola, parma ham and walnut</i>  | <b>17,90</b> |
| <b>720</b> | <b>Tradizionale „Sophia Loren“</b><br><i>Tomatensoße, „fior di latte“ Mozzarella, Garnelen, Lachs, Rucola, Knoblauchöl</i><br><i>Tomato-sauce, mozzarella, shrimps, salmon, rocket-salad, garlicoil</i>  | <b>17,90</b> |
| <b>721</b> | <b>Tradizionale Scampi e pomodori</b><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten &amp; Rucola</i><br><i>Tomato-sauce, mozzarella, shrimps, tomato &amp; rocket salad</i>   | <b>17,90</b> |



**Extra Desiderio, Sonderwünsche gegen Aufpreis.**  
**Additional charge for special requests.**

**Kleine Änderungen vorbehalten!**  
**We reserve the right to make small changes**  
**to the menu.**



## Fleisch-Meat

### 653 / Bistecca alla griglia

Arg. Rindersteak vom Grill mit Ofenkartoffel, Crème Fraîche

Grilled rump steak with baked potato and sour creme

€ 25,90

### 655 / Bistecca al gorgonzola

Arg. Rindersteak vom Grill mit Gorgonzolasoße, dazu Butterspaghetti

Grilled beef with gorgonzola-sauce and tagliatelle

€ 27,90

### 651 / Filetto alla griglia

Arg. Rinderfilet vom Grill mit Ofenkartoffel, Crème Fraîche

Grilled beef with baked potato with sour creme

€ 31,90

### 652 / Filetto al pepe verde

Arg. Rinderfilet in Pfeffersoße, dazu Rosmarinkartoffeln & Blattspinat

Beef fillet in pepper-sauce with rosemary potatoes & spinach

€ 33,90

### 659 / Filetto al tartufo

Arg. Rinderfilet an Trüffelsauce und Trüffel, dazu Butterspaghetti & Parmesan

Beef fillet in trufflecreepe and truffle, tagliatelle & parmesan

€ 36,90

### 656 / Saltimbocca alla romana

Kalbsfleisch mit Parmaschinken & Salbei

in Weißweinsauce, Gemüse der Saison

Veal with ham from Parma, sage in a whitewine-sauce with vegetable

€ 24,90

### 657 / Scaloppina al funghi

Kalbsfleisch in cremiger Weißweinsauce mit Champignons,

& Gemüse der Saison

Veal in a creamy whitewine-sauce with mushrooms & vegetable

€ 25,90

### 662 / Cotoletta di vitello

Paniertes Kalbsschnitzel mit Champignons

in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Breaded veal-cutlet with mushrooms in a cream-sauce with rosemary potatoes

€ 20,90

### 658 / Grigliata di carne

Grillteller mit Hähnchenbrust, Kalbsfleisch, arg. Rinderhüftsteak

dazu Grillgemüse & Kräuterbutter

Plate with grilled chicken, veal, grilled beef, grilles vegetables and butter with herbs

€ 32,90



## Burger

### 671 / Italienischer Beef-Burger

*Burger mit Rinderhackfleisch, Rucola, Zwiebeln, Tomate, Röstzwiebeln, Salat, dazu Kartoffelsticks*  
*Beefburger, rocket salad, onions, tomato, roasted onions, salad and french fries*

€ 16,90

### 672 / Chicken-Burger Italian Style

*Burger mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Rucola, Röstzwiebeln, rote Zwiebeln, Parmesanhobel und Tomate, dazu Kartoffelsticks*  
*Burger with chickenbreast, rocket salad, parmesan-cheese, red onions, tomato and french fries*

€ 16,90

### 674 / Chili-Cheese-Burger

*Burger mit Rinderhackfleisch, Käse, Rucola, Zwiebeln, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Chili & Chilisoße, dazu Kartoffelsticks*  
*Beefburger with cheese, rocket salad, onions, tomato, roasted onions, salad and chili & chili-sauce and french fries*

€ 17,90

### 675 / Lachs-Burger

*Burger mit gegrilltem Lachs, Salat, Rucola, rote Zwiebeln, Tomate und Honig-Senf-Soße, dazu Kartoffelsticks*  
*Burger with grilled salmon, rocket salad, red onions, tomato, honey-mustard-sauce and french fries*

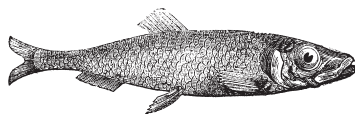
€ 17,90

### 676 / Steak-Burger

*Burger mit Kalbssteak, Rucola, geschmorte Zwiebeln, Spiegelei, Chilischoten & salsa rossa, dazu Kartoffelsticks*  
*Burger with veal meat, rocket salad, stewed onions, fried egg, chillies & salsa rossa and french fries*

€ 17,90

buon *A*ppetito!



## Fisch-Fish

### 663 / Salmone alla griglia

*Gegrilltes Lachsfilet, dazu Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln*  
*Grilled salmon fillet with vegetables and rosemary potatoes*

€ 26,90

### 666 / Fritto misto di pesce

*Frittierter Fischsteller (Baby-Calamari, Shrimps, Miesmuscheln, Fischfilet, Gambas, Sardellenfilet, u.a.), dazu marinierter gem. Salat*  
*Fried seafood (calamari, shrimps, gambas, fishfilet, shells, anchovies) served with marinated mixed salad*

€ 24,90

### 667 / Wolfsbarsch gegrillt

*Wolfsbarsch -ganz- vom Grill - auf Wunsch entgrätet-, dazu Spinat nach italienischer Art & kleiner Tomatensalat mit roten Zwiebeln*  
*Sea bass -whole- grilled -also boned on request-with spinach & small tomato-salad with onions*

€ 25,90

### 668 / Dorade gegrillt

*Dorade -ganz- vom Grill – auf Wunsch entgrätet –, dazu Spinat nach italienischer Art und kleiner Tomatensalat mit roten Zwiebeln*  
*Sea bream grilled – also boned on request – with spinach & small tomato-salad with onions*

€ 25,90

### 670 / Scampi alla griglia

*Riesengarnelen gegrillt auf Salat in Honig-Limetten-Minz-Vinaigrette*  
*Grilled king prawns with marinated salad in honey-lime-mint-vinaigrette*

€ 24,90

### 665 / Grigliata di pesce

*Gegrillter Fischsteller: Doradenfilet, Lachs, Scampi, Babycalamari, dazu Spinat nach italienischer Art, Aioli & Zitronenmarinade*  
*Grilled fish-plate: sea bream fillet, salmon, scampi, babycalamari, spinach, aioli, lemon-marinade*

€ 33,90





## Nachspeisen-Desserts

### 801 / Tartuffo nero

Eisbombe aus Vanille- und Schokoeis mit Sahne  
Ice cream coated with chocolate powder and whipped cream  
€ 6,90

### 802 / Panna Cotta

Cremedessert mit Fruchtsoße - Cream dessert with fruit sauce  
€ 6,90

### 803 / Tiramisú

Hausgemachtes Mascarpone-Bisquit-Dessert  
Home made Italian dessert with mascarpone & lady finger biscuits  
€ 7,90

### 805 / Pizza Calzone dolce

Süße Pizza mit Nutella, Walnüssen und Puderzucker  
Sweet pizza with Nutella, walnut and icing sugar  
€ 8,90

### 806 / Crème brûlée

Hausgemachte Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker  
Homemade dessert made of egg yolk, cream & sugar  
€ 6,90

### 811 / Schokosoufflee

Schokosoufflee mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Sahne  
Chocolate soufflee with liquid core, vanilla ice cream & whipped cream  
€ 7,90

### 812 / Eierlikörbecher

Vanilleeis, Eierlikör & Sahne  
Vanilla ice cream, egg liqueur & whipped cream  
€ 8,90

### 813 / Prosecco-Limonen-Sorbetto

Zitroneneis auf Prosecco - Lemon ice cream with prosecco  
€ 6,90

### 804 / Mascarpone Creme di Fragola – saisonbedingt –

Hausgemachte Mascarponecreme  
mit frischen Erdbeeren & hausgemachter Erdbeersauce  
Homemade mascarponecream, fresh strawberry, homemade strawberriesauce  
€ 7,90

## hausgemachte Limonaden

Erdbeer-Rhabarber-Limonade	0,40l	6,90	<b>JEDE HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>
Ingwer-Limetten-Limonade	0,40l	6,90	<b>IST AUCH ALS COCKTAIL MIT EINEM</b>
Maracuja-Minze-Limonade	0,40l	6,90	<b>SCHUSS HAVANNA RUM ERHÄLTlich.</b>
Granatapfel-Himbeer-Limonade	0,40l	6,90	
Nonna Filomena	0,40l	6,90	<b>AUFPREIS JE COCKTAIL: € 2,00</b>
hausgemachte Orangen-Zitronen-Limonade			

## Alkoholfreie Getränke-non alcoholic drinks

Cola <sup>1</sup> , Cola light <sup>1,9,11</sup>			
Fanta <sup>1</sup> , Sprite od. Spezi <sup>1,9</sup>		0,20l 3,20	0,40l 4,90
Eistee Fuze tea		0,20l 3,20	0,40l 4,90
Bitter lemon <sup>10</sup>		0,20l 3,20	0,40l 4,90
Ginger Ale		0,20l 3,20	0,40l 4,90
Tonic Water		0,20l 3,20	0,40l 4,90
San Bitter <sup>1</sup>		0,10l 3,20	
Crodino <sup>1</sup>		0,10l 3,20	
Soft - juice		0,20l 3,20	0,40l 4,90
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Mango, Maracuja, Kiba, Ananas, Tomate, Rhabarber			
Saftschorle		0,20l 3,20	0,40l 4,90
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Mango, Maracuja, Kiba, Ananas, Tomate, Rhabarber			
Orangensaft -frisch gepresst-		0,20l 4,50	0,40l 6,90

## Aqua-waters





Wasser -still/frizzante-		0,20l 2,50	0,50l 4,90
San Pellegrino		0,25l 3,50	0,75l 8,90
Aqua Panna		0,25l 3,50	0,75l 8,90

## Warme Getränke-hot drinks

Tasse Kaffee <sup>9</sup> / groß	3,20 / 4,20	Heiße Schokolade mit Sahne	4,30
Cappuccino <sup>9</sup>	3,50	Tee, verschiedene Sorten	4,30
Espresso <sup>9</sup>	2,90	Fräulein Krause	4,90
Espresso macchiato <sup>9</sup>	3,50	heißes Ingwer-Minze-Getränk mit Honig	
Doppio Espresso <sup>9</sup>	4,90	Lotte Tanzt	5,90
Café latte <sup>9</sup>	4,90	heißer Birnensaft mit Ingwer	
Latte macchiato <sup>9</sup>	4,90	Glühwein	4,50
		(mit Amaretto oder Rum je € 0,90)	
		Grog	4,90



## Biere vom Fass

Bitburger -premium beer-		0,25l	3,80	0,40l	5,90
Köstritzer dunkel -darkbeer-		0,20l	3,80	0,40l	5,90
Radler -shandy-		0,25l	3,80	0,40l	5,90
Diesel <sup>1,9</sup> -beer and coke-		0,25l	3,80	0,40l	5,90
Erdinger Hefe -yeast beer-		0,30l	4,30	0,50l	5,90
Bananen Weizen -yeast & bananajuce		0,30l	4,30	0,50l	5,90
Cola Weizen <sup>1,9</sup> -yeast and coke-		0,30l	4,30	0,50l	5,90

## Biere aus der Flasche

Erdinger Hefe dunkel -yeast dark beer-	0,50l	5,90
Erdinger Hefe alkoholfrei -yeast alcol free-	0,50l	5,90
Bitburger alkoholfrei	0,33l	4,90

## Aperitivi

Martini (rosso<sup>1</sup>,bianco)  
5cl 5,90

Aperol classico  
4cl 5,90

Campari Soda  
0,2l 7,90

Campari Orange  
0,2l 7,90

# vini aperti

## Weißwein

### **Grillo** fruchtig -trocken-

Dieser sizilianische Weißwein wird aus 100% Grillo Trauben gekeltert. Er ist von hellgelber Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Sein Geschmack ist intensiv, ausgeglichen und anhaltend. Sein Bouquet erinnert an exotische Früchte mit leichten Gewürznoten.

TROVATI Sizilien 13,0% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

### **Pinot Grigio** vollmundig -trocken-,

Dieser Weißwein besteht zu 100% aus Pinot Grigio Trauben. Sein Bouquet ist fruchtig mit Anklängen von Walnuss und getoastetem Brot. Im Geschmack ist er angenehm, leicht säuerlich und trocken.

ANTONUTTI Friaul, 11,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

### **Gavi di Gavi** -trocken-

Von hellgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Der Wein duftet sehr frisch nach gelbem Apfel und frischen Blumen. Am Gaumen ist er harmonisch, leicht und elegant. Im Geschmack sind Noten von Zitrone und Grapefruit zu schmecken. Im Hintergrund sind Kräuternoten und Mineralität wahrnehmbar, ungewöhnlich weich im Abgang.

MONCHIERO CARBONE Piemont, 13% Vol., 0,2l / 0,5l

8,90 / 18,90

### **Chardonnay** -trocken-

Dieser Weißwein aus dem Trentin wird aus 100% Chardonnay Trauben gekeltert. Sein Bouquet ist angenehm fruchtig mit zartem Charakter. Im Geschmack ist er trocken, harmonisch, leicht fruchtig.

MEZZACORONA Trentino, 12% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

### **Frizzantino** Perlwein -lieblich-

Der Frizzantino Medici Ermete ist ein lieblicher, leicht schäumender Weißwein aus der Emilia Romagna. Im Geschmack ist er frisch und süßlich.

MEDICI Emilia-Romagna, 7,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

**Weißweinschorle** 0,2l

7,90

## Roséwein

### **Primitivo Rosato** fruchtig -trocken-

Ein zartfruchtiger, sehr angenehm weicher und frischer Rosewein. Geruch und Geschmack erinnern an Erdbeeren und Himbeeren. Ein sehr schöner Aperitif- und Sommerwein, begleitet aber auch leichte und sommerliche Gerichte hervorragend.

MONTE MARTINO Salento, 12% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

EIN ERWEITERTES ANGEBOT AN OFFENEN, SOWIE FLASCHENWEINEN STEHEN IHNEN  
AUSSERDEM ZUR VERFÜGUNG. BITTE FRAGEN SIE UNSERE BEDIENUNG NACH UNSERER  
ERWEITERTEN WEINKARTE!

WE HAVE MORE WINES BY THE GLASS, AND ALSO BOTTLE WINES AVAILABLE.  
PLEASE ASK OUR STAFF FOR OUR EXTENDED WINE MENU.

# vini aperti & spumante

## Rotwein

### **Chianti** harmonisch -trocken-

Ein weltberühmter Wein aus einer einzigartigen und unverkennbaren Gegend, die das größte Anbaugebiet Italiens für D.O.C.G.- Weine darstellt. Rubinrot in der Farbe, mit einem intensiven und lang anhaltend und ausgeprägter Duft. Harmonisch, trocken und frisch im Geschmack.

TRANBUSTI Toscana, 13% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

### **Nero d'avola** fruchtig -trocken-

Dieser sizilianische Rotwein wird aus 100% Nero d'avola Trauben gekeltert. Er ist von intensiv rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an reife Früchte. Im Geschmack ist er warm und anhaltend. Der Nero d'avola eignet sich gut zu rotem Fleisch und reifem Käse.

TROVATI Sizilien, 13,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

### **Primitivo di Manduria Talo** fruchtig -trocken-

Dieser Apulische Rotwein wird aus der Rebsorte Primitivo di Manduria gekeltert. Er hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen sowie einen opulenten Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen. Sein Geschmack besteht aus einer angenehmen Note von Kakao und Vanille. Der Wein hat eine samtige Textur, welche durch die Wärme des Primitivo erweicht, und endet mit Noten von persistenter Süße.

SAN MARZANO Apulien, 14% VOL., 0,2L / 0,5L

8,90 / 18,90

### **Nero di Troia** -trocken-

Dunkelrot mit purpurfarbenen Reflexen. Dichte Aromen von Sauerkirsche und dunklen Beeren dominieren in der Nase, am Gaumen zeigt sich der Wein kräftig mit fein eingebundenen Tanninen.

MONTE MARTINO Puglia, 13,5 Vol., 0,2l / 0,5l

8,90 / 18,90

### **Lambrusco** fruchtig -lieblich-

Durch eine sorgfältige Auswahl und sorgfältige Vinifikation der Lambrusco Trauben in der Region Emilia Romagna bekommt man diesen Wein von hervorragender Qualität. Intensive rote Farbe mit leicht rosa Schaum. Süßer Geschmack, angenehmer Duft.

CHIARLI Emilia-Romagna, 7,5% Vol., 0,2l / 0,5l

7,90 / 15,90

### **Hauswein rot** 0,2l

7,90

---

## Prosecco & Co:

<b>Prosecco</b>	0,1l	4,90
<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	7,90
<b>Hugo</b> Holundersirup, Prosecco, Minze	0,2l	6,90
<b>Lillet Berry</b> Lillet blanc, Russian Wild Berry, Eiswürfel, Beeren	0,2l	6,90
<b>Campari Amalfi</b> Campari, Bitter Lemon, Spritzer Granatapfelsirup. Eiswürfel	0,2l	6,90
<b>Rhabarber Spritz</b> Prosecco, Minze, Rhabarbersaft, Eiswürfel	0,2l	6,90

---

**vini**



## **Auszug aus unserer Flaschenweinkarte**

### **~ Vino Bianco ~**

#### **Grillo IGT LUMÀ 2016**

*Aus der Traubensorte Grillo gekelterter Weißwein aus Sizilien. Intensive goldgelbe, feine Noten nach Golden Delicious, Ananas & Bananen, mit einem Hintergrund nach gerösteten Nüssen, angenehm warm & elegant, mit einem langen Abgang.*

*CELLARO Sizilien, 13,5% Vol., 0,75l*

**€ 29,-**

#### **Pinot Grigio Tolloy**

*Weißwein aus 100% Pinot-Grigio Trauben gekeltert. Es hat eine leichte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist angenehm, delikat und fruchtig. Der Geschmack des Pinot Grigio ist trocken, frisch und zugleich harmonisch. Er passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse und Eierspeisen sowie zu weißem Fleisch.*

*MEZZACORONA Alto-Adige, 12,5% Vol., 0,75l*

**€ 29,-**

### **~ Vino rosso ~**

#### **Primitivo Salento**

*Purpurrot mit violetten Reflexen. Intensiver, anhaltender Duft von Pflaumen und Gewürzen. Am Gaumen voll und weich.*

*LA VOLIERA Salento, 13,5% Vol., 0,75l*

**€ 39,-**

#### **Nero d'Avola IGT LUMÀ**

*Sizilianischer Rotwein aus den Traubensorten Nero d'Avola & Syrah gewonnen. Von intensiver rubinroter Farbe, mit einem feinen & anhaltenden Bouquet mit Noten von reifen dunklen Waldbeeren. Weich und samtig, am Gaumen lang anhaltend.*

*CELLARO Sizilien, 13,5 % Vol., 0,75l*

**€ 29,-**

### **~ Vino rosato ~**

#### **Scaia ROSE**

*Aus der Rebsorte Rondinella gekelterter Roséwein. Von kirschroter Farbe. Floraler Duft der Rose, fruchtig, leicht. Der Geschmack ist angenehm frisch & ausgeglichen.*

*Der Wein passt zu Pasta & Risotto, weißem Fleisch & Geflügel im Allgemeinen, gegrillter Polenta mit Hering, Käse & frischem Fisch.*

*TENUTA SANT'ANTONIO Venetien, 12,5% Vol., 0,75l*

**€ 29,-**

*Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer speziellen Weinkarte.  
Please ask our service for the entire wine list.*

# A lcolico

## Cocktail / Longdrinks

Caipirinha	7,90
Pina Colada	7,90
Mojito	7,90
Cuba Libre <sup>1,9</sup>	7,90
Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	6,90
Bacardi Orange	6,90
Whisky Cola <sup>1,9</sup>	6,90
Gin Tonic	6,90
Wodka Lemon	6,90
Campari Orange	6,90

## Grappa

	2cl	4cl
Grappa della Casa	4,90	7,90
Grappa Prosecco	5,90	8,90
Grappa Moscato	5,90	8,90
Grappa Brunello di Montalcino	6,90	9,90
Grappa Barique -goldgelb-	6,90	9,90
Grappa Amarone	8,90	13,90

*Cincin!*

## Spirituosen

	2cl	4cl		2cl	4cl
Sambuca	2,90	4,90	Limoncello	2,90	4,90
Amaretto	2,90	4,90	Johnny Walker	4,90	7,90
Wodka	3,90	6,90	<b>AVERNA</b>	3,90	5,90
Vecchia Romagna	3,90	6,90	<b>RAMAZZOTTI</b>	4,90	5,90
Frangelico (Haselnusslikör)	2,90	4,90	Fernet Branca	3,90	5,90
Jack Daniels	4,90	7,90	Jägermeister	3,90	5,90
Havanna Club	3,90	6,90	Bailey's	3,90	5,90

Detaillierte Informationen über  
Inhalts- und Zusatzstoffe  
entnehmen Sie  
bitte unserer Extra-Karte.

Zusatzstoffe:  
1 Farbstoff  
2 Konservierungsstoffe  
6 Schwärzungsmittel  
9 koffeinhaltig  
10 chininhaltig  
11 Süßungsmittel  
\* Schafskäse aus Kuhmilch

Additives:  
1 colouring  
2 preservatives  
6 blackener  
9 contains caffeine  
10 contains quinine  
11 artificial sweetener  
\* sheep's milk cheese made from cow milk