

In zweiter Generation:  
Massimo und Frenchi Giordano



*Liebe Gäste,  
Liebe Freunde,*

vergessen Sie für einige Zeit die Hektik des Alltags  
und genießen Sie in einem gemütlichen Ambiente unsere  
Speisen und Getränke.

Wir servieren Ihnen sowohl italienische Köstlichkeiten  
unserer Heimat als auch internationale Gerichte verbunden  
mit frischen, regionalen und saisonalen Zutaten.

Wenden Sie sich mit Anregungen und individuellen Wünschen  
bitte direkt an unser Serviceteam, damit wir Ihnen immer eine  
erstklassige Küche und besten Service bieten können.

*Guten Appetit!  
Buon Appetito!*

# Aperitifs

310	<b>CYNAR</b>	4 cl	5,00
311	<b>GINGERINO</b> <sup>13</sup> Alkoholfrei	0,1 l	4,00
312	<b>CAMPARI</b> <sup>13</sup> Soda oder Orange	0,2 l	5,00
313	<b>MARTINI</b> weiß oder rot	5 cl	5,00
383	<b>PROSECCO VALDOBBIADENE</b>	0,1 l	4,50
385	<b>PROSECCO</b> mit Cassis.	0,1 l	4,50
315	<b>APEROL-SPRITZ</b> mit Aperol, Prosecco und Soda	0,25 l	7,50
318	<b>LILLET WILDBERRY</b>	0,25 l	7,50

# Vorspeisen

1	<b>FRUCHTIGE TOMATENSUPPE</b> dazu Weißbrot	6,00
10	<b>GEFÜLLTE CHAMPIGNONS</b> mit Bolognese-Sahnesauce <sup>10</sup> und mit Käse <sup>3</sup> überbacken	12,00
11	<b>GEFÜLLTE CHAMPIGNONS</b> mit Tomaten-Knoblauchfüllung in Sahnesauce <sup>10</sup> und mit Käse <sup>3</sup> überbacken	12,00
13	<b>ANTIPASTO ITALIANO</b> Gemischter Vorspeisenteller mit italienischen Käse- und Salamispezialitäten, Portion Honigmelone mit Parmaschinken, Gemüse und <b>Weißbrot</b>	16,00
19	<b>KNOBLAUCH-BAGUETTE</b> 4 Weißbrotschnitten <sup>15</sup> mit Knoblauch	3,00
20	<b>PORTION BRUSCHETTE</b> 4 Weißbrotschnitten <sup>15</sup> mit Knoblauch und Tomatenwürfeln	5,00

# Salate

Salatherz vom belgischen Kopfsalat.

	 klein	 groß
22 <b>GEMISCHTER SALAT</b> grüner Salat mit Karotten und Zwiebeln	5,00	10,00
24 <b>ITALIENISCHER SALAT</b> grüner Salat mit Schinken <sup>1</sup> , Käse <sup>3</sup> , Ei, Karotten und Oliven <sup>8</sup>	9,00	13,00
25 <b>NAPOLI SALAT</b> grüner Salat mit Schinken <sup>1</sup> , Ei, Thun- fischfiletstücken und Krabben	10,00	16,00
26 <b>CAPRESE SALAT</b> Tomatensalat mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto		16,00
27 <b>CHEFSALAT</b> grüner Salat mit Karotten, Zwiebeln, Mais, Ei und Thunfischfiletstücken	10,00	16,00
28 <b>INSALATA DELLA CASA</b> grüner Salat mit Karotten, Oliven <sup>8</sup> , Zwiebeln, Balkankäse <sup>5</sup> und milden Peperoni	9,00	13,00

# Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse<sup>3</sup> zubereitet.

	 klein	 groß
50 <b>MARGHERITA</b> mit Tomatensauce und Käse <sup>3</sup>	6,00	7,00
51 <b>SALAMI</b> mit Salami <sup>2</sup>	7,50	11,00
52 <b>PROSCIUTTO</b> mit Schinken <sup>1</sup>	7,50	11,00
53 <b>FUNGHI</b> mit Champignons	7,50	11,00
54 <b>SALAMI E FUNGHI</b> mit Salami und Champignons	8,50	12,00
75 <b>CONTADINA</b> mit Salami <sup>2</sup> und Schinken <sup>1</sup>	8,50	12,00
55 <b>TOMY</b> mit Schinken <sup>1</sup> und Champignons	8,50	12,00
56 <b>NAPOLI</b> mit Galbani-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto	9,00	12,50
57 <b>DIAVOLO</b> mit scharfen Peperoni und Peperoni-Wurst <sup>2</sup>	8,50	12,00
71 <b>ORSANO</b> mit Peperoni-Wurst, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch	8,50	12,00
58 <b>MIX</b> mit Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>1</sup> , Champignons und Paprika	8,50	12,00
59 <b>HAWAII</b> mit Schinken <sup>1</sup> und Premium-Ananas	10,50	14,50
61 <b>CAPRICCIOSA</b> mit Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>1</sup> , Champignons und Zwiebeln	8,50	12,00

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.  
Inhaltsstoffe und Hinweise für Allergiker, siehe letzte Seite.

# Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse<sup>3</sup> zubereitet.

	 klein	 groß
62 <b>QUATTRO STAGIONI</b> mit Schinken <sup>1</sup> Champignons, Artischocken, Paprika und Knoblauch	9,50	13,50
63 <b>VEGETARISCH</b> Champignons, Artischocken, Zwiebeln, Mais, Paprika und Knoblauch	9,50	13,50
64 <b>MARINARA</b> mit Meeresfrüchten	14,50	18,50
65 <b>BOSS</b> mit Bolognese, Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>1</sup> , Champignons, Ei und scharfen Peperoni	9,50	13,50
66 <b>FANTASIA</b> mit Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>1</sup> , Paprika, Champignons, Premium-Sardellen und Artischocken	10,50	15,50
67 <b>JOSEF</b> mit Champignons, Paprika, Artischocken, Spiegelei, Zwiebeln und Peperoni-Wurst <sup>2</sup>	9,50	13,50
69 <b>TONNO</b> mit Thunfischfiletstücken und Zwiebeln	10,50	15,50
73 <b>ROMA</b> mit Galbani-Mozzarellakäse <sup>4</sup> , Balkan- käse <sup>5</sup> , Peperoni-Wurst <sup>2</sup> und Zwiebeln	10,00	14,50
76 <b>CAPRI</b> mit Galbani-Mozzarellakäse <sup>4</sup> , Salami <sup>2</sup> und Champignons	10,00	14,50
77 <b>VESUVIO</b> mit Galbani-Mozzarellakäse <sup>4</sup> , Salami <sup>2</sup> , Schinken <sup>1</sup> und Champignons	10,00	14,50
81 <b>PIZZA-BROT</b> mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano		5,00

# Nudelgerichte

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | <b>SPAGHETTI POMODORO</b> mit Tomatensauce  | 10,00 |
| 101 | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> mit Fleischsauce   | 12,00 |
| 105 | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b><br>mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni  | 12,00 |
| 102 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>mit Pfeffer, Schinken <sup>1</sup> , Ei und Sahne <sup>10</sup>   | 12,50 |
| 103 | <b>SPAGHETTI MARINARA</b><br>mit Tomatensauce, Knoblauch<br>und Meeresfrüchten  | 18,50 |
| 104 | <b>SPAGHETTI ALLA CHEF</b><br>mit Schinken <sup>1</sup> Champignons, Erbsen,<br>Fleischsauce und Sahne <sup>10</sup>                                    | 12,50 |
| 108 | <b>SPAGHETTI MATRICIANA</b><br>mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch<br>und Tomatensauce   | 12,50 |
| 110 | <b>SPAGHETTI ROSSINI</b><br>mit Schinken <sup>1</sup> , Champignons, Erbsen,<br>Tomatensauce und Sahne <sup>10</sup>                                    | 12,50 |
| 115 | <b>RIGATONI BROCCOLI</b><br>mit Sahnesauce <sup>10</sup> und Brokkoli   | 12,50 |
| 116 | <b>RIGATONI GORGONZOLA</b><br>mit Sahnesauce <sup>10</sup> und Galbani-Gorgonzolakäse   | 14,50 |
| 118 | <b>RIGATONI DELLA CASA</b><br>mit Fleischsauce, Sahne <sup>10</sup> , Shrimps, Knoblauch<br>und scharfen Peperoni                                       | 18,50 |
| 119 | <b>RIGATONI AL FORNO</b><br>mit Fleischsauce, Sahne <sup>10</sup> , Schinken <sup>1</sup> , Erbsen,<br>Champignons und mit Käse <sup>3</sup> überbacken | 13,50 |

# Nudelgerichte

- 120 **PENNE ARRABBIATA** 14,50  
mit Oliven<sup>8</sup>, Premium-Sardellen, Tomatensauce,  
Kapern, Knoblauch und scharfen Peperoni
- 125 **TORTELLINI<sup>9</sup> ALLA PANNA** 13,50  
mit Schinken<sup>1</sup> und Sahnesauce<sup>10</sup>
- 131 **TAGLIATELLE SALMONE** 18,50  
mit frischem Lachs, Knoblauch,  
Weißwein und Sahne<sup>10</sup>
- 132 **TAGLIATELLE SPEZIAL** 18,50  
mit frischem Lachs, Shrimps, Knoblauch,  
Weißwein und Tomaten-Sahne<sup>10</sup>-Sauce
- 134 **LASAGNE** 13,50  
mehrere Lagen Nudeln, Fleisch- und  
Bechamelsauce und mit Käse<sup>3</sup> überbacken
- 135 **TRIS JOSEF** 13,50  
Tortellini, Rigatoni und Penne in Tomaten-  
Fleisch-Sahnesauce<sup>10</sup> mit Käse<sup>3</sup> überbacken
- 150 **GNOCCHI<sup>6</sup> NAPOLI** 14,50  
mit Tomatensauce und Galbani-Mozzarellakäse<sup>4</sup>
- 151 **GNOCCHI<sup>6</sup> GORGONZOLA** 14,50  
mit Sahnesauce<sup>10</sup> und Galbani-Gorgonzolakäse
- 153 **GNOCCHI<sup>6</sup> ROSSINI** 14,50  
mit Schinken<sup>1</sup>, Champignons, Erbsen,  
Tomatensauce und Sahne<sup>10</sup>
- 155 **GNOCCHI<sup>6</sup> ALLA CHEF** 14,50  
mit Schinken<sup>1</sup>, Champignons, Erbsen  
und Fleisch-Sahne<sup>10</sup>-Sauce

# Fleischgerichte

## LEBER VOM RIND

- 190 **LEBER VOM GRILL** 16,50
- 192 **LEBER BERLINER ART** 19,50  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Weißwein  
und Bratensauce<sup>7</sup>
- 193 **LEBER PIZZAIOLA** 19,50  
mit Oliven<sup>8</sup>, Kapern, Tomatensauce  
und Knoblauch

## VOM SCHWEIN

- 195 **JÄGERSCHNITZEL** 16,00  
mit Champignons und Rahmsauce<sup>10</sup>
- 196 **PAPRIKASCHNITZEL** 16,00  
mit Zwiebeln, Champignons, Paprika  
und Bratensauce<sup>7</sup>
- 197 **SCHNITZEL HAWAII** 18,00  
mit Schinken<sup>1</sup>, Premium-Ananas,  
Sahnesauce<sup>10</sup> und mit Käse<sup>3</sup> überbacken
- 198 **SCHNITZEL BOLOGNESE** 18,00  
mit Fleischsauce, Sahnesauce<sup>10</sup>  
und mit Käse<sup>3</sup> überbacken
- 199 **SCHNITZEL PARMIGIANA** 18,00  
mit Schinken<sup>1</sup>, Sahnesauce<sup>10</sup>  
und mit Käse<sup>3</sup> überbacken
- 200 **SCHNITZEL CELESTINA** 18,00  
mit Champignons, Tomaten-Sahnesauce<sup>10</sup>  
und mit Käse<sup>3</sup> überbacken

**Zu jedem Fleischgericht reichen wir wahlweise eine der folgenden Beilagen:**

**POMMES | KROKETTEN | RIGATONI | WEISSBROT**

**Andere Beilagen sind je nach Produkt und Aufwand mit Zuschlägen verbunden.**



# Fleischgerichte

## VOM KALB

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 202 | <b>SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA</b>                                 | 24,00 |
|     | mit Oliven <sup>8</sup> , Kapern, Knoblauch und Tomatensauce     |       |
| 203 | <b>SCALOPPINA AL VINO BIANCO</b>                                 | 24,00 |
|     | mit Weißwein-Buttersauce   |       |
| 205 | <b>SCALOPPINA FUNGHI</b>   | 24,00 |
|     | mit Champignons, Knoblauch, Weißwein und Rahmsauce <sup>10</sup> |       |

## FEINES, ZARTES FLEISCH VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND. JEDES STEAK HAT MINDESTENS 300G.

**Kleine Portion nicht möglich!**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 206 | <b>RUMPSTEAK VOM GRILL</b>                                       | 26,00 |
|     | mit Kräuterbutter  |       |
| 207 | <b>RUMPSTEAK ZWIEBEL</b>   | 30,00 |
|     | mit Weißwein, Zwiebeln und Bratensauce <sup>7</sup>              |       |
| 209 | <b>RUMPSTEAK PEPE</b>  | 30,00 |
|     | mit grünem und schwarzem Pfeffer in Rahmsauce <sup>10</sup>      |       |
| 210 | <b>RUMPSTEAK GORGONZOLA</b>                                      | 30,00 |
|     | mit Galbani-Gorgonzola und Sahnesauce <sup>10</sup>              |       |
| 211 | <b>RUMPSTEAK CHAMPIGNONS</b>                                     | 30,00 |
|     | mit Champignons, Knoblauch, Weißwein und Rahmsauce <sup>10</sup> |       |

**Zu jedem Fleischgericht reichen wir wahlweise eine der folgenden Beilagen:**

**POMMES | KROKETTEN | RIGATONI | WEISSBROT**

**Andere Beilagen sind je nach Produkt und Aufwand mit Zuschlägen verbunden.**

# Fischgerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 222 | <b>TINTENFISCH NATURALE</b>  | 22,00 |
|     | mit Knoblauch, hausgemachter Remoulade,<br>dazu Knoblauch-Baguette           |       |
| 220 | <b>TINTENFISCH PICCANTE</b>  | 24,00 |
|     | mit Knoblauch in pikanter Weißwein-<br>Tomatensauce mit Weißbrot             |       |
| 221 | <b>TINTENFISCH PIZZAIOLA</b>   | 24,00 |
|     | mit Knoblauch, Oliven <sup>8</sup> , Kapern und<br>Tomatensauce mit Weißbrot |       |
| 224 | <b>ATLANTIK SEEZUNGENFILET</b>   | 22,00 |
|     | in Weißwein-Buttersauce mit Tagliatelle                                      |       |
| 226 | <b>SCAMPI VOM GRILL</b>  | 33,00 |
|     | 5 Scampi mit Pizzabrot (Grösse 8/12)   |       |

# Dessert

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 300 | <b>TIRAMISU DELLA CASA<sup>11</sup></b>   | 7,50 |
|     | Hausgemachte italienische Biskuit-Schnitte<br>mit Mascarpone-Likör-Espresso-creme     |      |
| 303 | <b>SEMIFREDDO TORRONCINO<sup>11</sup></b>   | 7,00 |
|     | Mischung aus halbgefrorenen Cremes mit<br>Nougat und Haselnussstückchen               |      |
| 304 | <b>TARTUFO CLASSICO<sup>11</sup></b>  | 7,00 |
|     | Schokoladeneis mit Zabaione, überzogen<br>mit Haselnussstückchen und Kakaopulver      |      |
| 305 | <b>TARTUFO LIMONCELLO<sup>11</sup></b>  | 7,00 |
|     | Halbgefrorenes aus Limoncello-creme<br>und -likör, bedeckt mit weißen Baiserstückchen |      |
| 306 | <b>PANNA COTTA<sup>11</sup></b>   | 7,00 |
|     | mit Karamellsauce   |      |

# Getränke

## ODENWALD QUELLE GOURMET

332	MEDIUM	Flasche 0,75 l	6,00
333	STILL	Flasche 0,25 l	2,50
629	STILL	Flasche 0,75 l	6,00

		0,2 l	0,4 l
330	MINERALWASSER	2,00	3,00
334	COCA COLA <sup>12</sup>	2,50	4,00
335	COCA COLA ZERO <sup>12</sup>	2,50	4,00
336	FANTA <sup>13</sup>	2,50	4,00
337	SPEZI <sup>12,13</sup>	2,50	4,00
338	WEISSE ZITRONEN-LIMONADE	2,50	4,00
339	SCHWEPPE BITTER LEMON <sup>14</sup>	3,00	4,50
354	SCHWEPPE WILDBEERLIMONADE	3,00	4,50
340	APFELSAFTSCHORLE	2,50	4,00
350	JOHANNISBEERSCHORLE	2,50	4,00

## SÄFTE

		0,2 l	0,4 l
343	POSSMANN APFELSAFT 100 % Fruchtgehalt	3,00	4,50
344	NEUS ORANGENSAFT 100 % Fruchtgehalt	3,00	4,50
353	JOHANNISBEERSAFT 25 % Fruchtgehalt	3,00	4,50

# Warme Getränke

390	KAFFEE	2,50
391	ESPRESSO	2,50
392	CAPPUCCINO	4,00
396	TEE	2,50

# Biere

320	<b>PFUNGSTÄDTER PREMIUM</b> Pilsner vom Faß	Glas 0,3 l	3,00
321	<b>PFUNGSTÄDTER 1831</b> Schwarzbier	Flasche 0,33 l	3,00
322	<b>PFUNGSTÄDTER UR-WEIZEN</b> hell vom Faß	Glas 0,5 l	4,00
323	<b>PFUNGSTÄDTER UR-KRISTALLWEIZEN</b>	Flasche 0,5 l	4,00
324	<b>PFUNGSTÄDTER UR-WEIZEN</b> dunkel	Flasche 0,5 l	4,00
325	<b>WEIZENRADLER</b>	Glas 0,5 l	4,00
326	<b>RADLER</b>	Glas 0,3 l	3,00
327	<b>PFUNGSTÄDTER UR-WEIZEN</b> alkoholfrei vom Faß	Glas 0,5 l	4,00
328	<b>KARAMALZ</b> Malz-Bier	Flasche 0,33 l	3,00
329	<b>PFUNGSTÄDTER FREI</b> alkoholfreies Bier	Flasche 0,33 l	3,00

# Weine

## OFFENE WEISSWEINE

360	PINOT GRIGIO (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
362	LUGANA (trocken)	Glas 0,25 l	7,00
361	FRASCATI SECCO (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
363	FRIZZANTINO (lieblicher Perlwein)	Glas 0,25 l	6,00
364	WEINSCHORLE süß- oder saurespritzt	Glas 0,25 l	4,50

## OFFENE ROTWEINE

370	BARDOLINO (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
371	NERO D'AVOLA (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
372	CHIANTI (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
373	BARBERA (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
376	MONTEPULCIANO (halbtrocken)	Glas 0,25 l	6,00
379	PRIMITIVO (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
374	LAMBRUSCO (lieblicher Perlwein)	Glas 0,25 l	6,00

## OFFENE ROSÉWEIN

375	ROSÉ (trocken)	Glas 0,25 l	6,00
-----	----------------	-------------	------

## APFELWEIN

341	POSSMANN APFELWEIN	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
342	APFELWEINSCHORLE Süß- oder saurespritzt		2,50		4,00

# Liköre

400	LIMONCELLO (Zitronenlikör)	2 cl	3,00
401	AMARETTO DI SARONNO	2 cl	3,50
403	SAMBUCA	2 cl	3,00
404	AVERNA	4 cl	5,00
405	RAMAZZOTTI	4 cl	5,00
408	MARSALA	4 cl	4,00
414	UNDERBERG	2 cl	3,00
416	FERNET BRANCA	4 cl	5,00
423	JÄGERMEISTER	2 cl	3,00

# Spirituosen

407	HIMBEERGEIST	2 cl	3,00
424	MARILLE	2 cl	3,00
409	HASELNUSS-SCHNAPS	2 cl	3,00
410	OBSTLER	2 cl	3,00
411	MALTESERKREUZ	2 cl	3,00
413	GRAPPA PROSECCO	2 cl	4,50
415	GRAPPA STRAVECCHIA	2cl	3,00
417	OUZO	2 cl	3,00
418	WILLIAMS BIRNE	2cl	3,00
419	VECCHIA ROMAGNA	2 cl	4,00

# Hinweise

## KENNZEICHNUNG DER WICHTIGSTEN ZUSATZ- UND INHALTSSTOFFE SOWIE HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

- 1** Schinken. Zutaten u.a. Schweinefleisch 93% (grob entfettet, ohne Schwarte), extrose, Konservierungsstoff. Kann Spuren von Milch, Soja, Senf und Gluten enthalten.
- 2** Pizza Salami und Pepperoni Salami. Zutaten u.a. Schweine- und Rindfleisch, Fett, Konservierungsstoff. Kann Spuren von Gluten, Laktose, Senf, Sellerie und Soja enthalten.
- 3** Edamer Schnittkäse. 40% Fett i.Tr., Farbstoff, Stärke.
- 4** Mozzarella. 45% Fett i.Tr. aus pasteurisierter Kuhmilch, Stärke.
- 5** Balkankäse. 45% Fett i.Tr. aus Kuhmilch in Salzlake.
- 6** Gnocchi. Zutaten u.a. Kartoffelstärke, Reismehl. Hergestellt in einem Betrieb, der auch Eier und Milch verwendet.
- 7** Bratensoße. Zutaten u.a. Stärke, Milchzucker, Maltodextrin, Reismehl, Farbstoff, Jodsalz. Kann Spuren von Eiern, Milch, Soja, Senf und Sellerie enthalten.
- 8** Olivenhälften. Geschwärzt, teilw. Säuerungsmittel Milchsäure.
- 9** Tortellini. Zutaten u.a. pasteurisiertes Vollei, Mortadella, Schweinefleisch, Konservierungsstoff, Milcheiweiß, geriebener Hartkäse. Kann Spuren von Sellerie enthalten.
- 10** Kochsahne 20%. Zutaten u.a. Sahne, Stärke.
- 11** Desserts können u.a. Ei/pasteurisiertes Vollei, Alkohol, Milchprotein, Milcheiweiß, Milch/Sahne/Molken/Magermilch, Stärke, Speisegelatine, Farbstoffe, Spuren von Schalenfrüchten, Nüssen, Soja und Gluten enthalten.
- 12** coffeinhaltig
- 13** mit Farbstoff
- 14** chininhaltig
- 15** Mit Weizen und Gluten. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Nüssen enthalten. Hergestellt in einem Betrieb der auch Eier und Milch verwendet.

