

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

| | |
|--|---------------|
| Coca Cola ^{2,11} / Zero / Light ^{2,6,7,11} | 0,33 l 3,90 |
| Fanta ^{2,3} / Sprite ^{1,4,7} | 0,33 l 3,90 |
| Schweppes ^{1,3} | |
| Bitter Lemon ^{3,12} / Ginger Ale ² / Tonic Water ¹² | 0,2 l 2,90 |

| | |
|--------------------------|---------------|
| Mineralwasser | 0,2 l 2,60 |
| mit und ohne Kohlensäure | 0,7 l 6,70 |
| Apfelsaftschorle | 0,33 l 3,90 |
| Apfelsaft | 0,2 l 2,60 |
| Orangensaft | 0,2 l 2,60 |

WARME GETRÄNKE

| | |
|------------------------------------|------|
| Tasse Kaffee ¹¹ | 2,60 |
| Espresso ¹¹ | 2,20 |
| Doppelter Espresso ¹¹ | 3,60 |
| Cappuccino ^{11,6} | 2,80 |
| Milchkaffee ^{11,6} | 3,40 |
| Latte Macchiato ^{11,6} | 3,50 |
| Heiße Milch mit Honig ⁶ | 2,50 |
| Heiße Schokolade ⁶ | 2,80 |
| div. Teesorten ¹¹ | 2,80 |

APERATIVI

| | |
|------------------|----------------|
| Martini Bianco | 5 cl 5,00 |
| Campari Soda | 0,2 l 6,50 |
| Campari Orange | 0,2 l 6,50 |
| Prosecco | 0,1 l 4,50 |
| Aperol – Spritz | 0,2 l 6,50 |
| Hugo | 0,2 l 6,50 |
| Flasche Prosecco | 0,75 l 30,00 |

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

| | |
|--------------|--------------|
| Pinot Grigio | 0,2 l 4,50 |
| Chardonnay | 0,2 l 4,50 |

ROTWEINE

| | |
|--------------------|---------------|
| Merlot | 0,2 l 4,50 |
| Cabernet Sauvignon | 0,2 l 4,50 |
| Primitivo | 0,2 l 4,50 |
| Lambrusco | 0,2 l 4,50 |
| Karaffe Wein | 0,5 l 10,00 |

BIERE VOM FASS

| | |
|---------------------------|--------------|
| Warsteiner | 0,4 l 4,50 |
| König Ludwig Dunkel | 0,4 l 4,50 |
| Tauentzien von Wittenberg | 0,4 l 4,50 |
| Hefeweizen | 0,5 l 4,50 |

BIERE AUS DER FLASCHE

| | |
|---------------------------|---------------|
| Malzbier ² | 0,33 l 3,90 |
| Hefeweizen Alkoholfrei | 0,5 l 4,50 |
| Kristallweizen | 0,5 l 4,50 |
| Berliner Weiße rot / grün | 0,33 l 3,90 |
| Alkoholfreies Pilsner | 0,33 l 3,90 |

SPIRITUOSEN

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Chivas Regal 12 Jahre ² | 4 cl 7,00 |
| Johnnie Walker Red ² | 4 cl 5,00 |
| Jim Beam ² | 4 cl 5,00 |
| Jack Daniels ² | 4 cl 5,00 |
| Tullamore Dew ² | 4 cl 5,00 |
| Sambuca Molinari | 4 cl 5,00 |
| Amaretto Disaronno | 4 cl 5,00 |
| Limoncello | 4 cl 5,00 |
| Ramazotti ² | 4 cl 5,00 |
| Amaro Averna | 4 cl 5,00 |
| Fernet Branca | 4 cl 5,00 |
| Jägermeister | 4 cl 5,00 |
| Baileys | 4 cl 5,00 |
| Remy Martin V. S.O.P. | 4 cl 8,00 |
| Hennessy "Fine de Cognac" | 4 cl 8,00 |
| Vecchia Romagna | 4 cl 5,00 |
| Gordons dry Gin | 4 cl 5,00 |
| Havana Club 3 Jahre ² | 4 cl 5,00 |
| Myers Rum | 4 cl 5,00 |
| Nardini Grappa Bianca | 4 cl 5,00 |
| Nardini Grappa Riserva | 4 cl 7,00 |
| Nonino Grappa di Chardonnay | 4 cl 5,00 |
| Nonino Grappa Prosecco Riserva | 4 cl 10,00 |

ROTWEINE

| | |
|--|--------------|
| Chianti Classico DOCG | 33,00 |
| <i>Cantine Bonacchi S.p.A – Toscana</i> | |
| Dieser prestigevolle Wein ist Teil der Elite internationaler Weine. Im Glas tief – rubinrot, in der Nase Aromen von saftigen Kirschen. Mokka, dunkler Schokolade und einem Hauch Anis, auf der Zunge elegant, langer Abgang. | |

| | |
|---|--------------|
| Syrah IGT | 31,00 |
| <i>Cusomano - Sizilien</i> | |
| Charaktervoll und aromatisch. In der Nase zunächst sanft süßlich mit Anklängen von Lakritz und Pflaumen. Am Gaumen dann überzeugen elegante Beerenaromen. Überraschend weich. | |

| | |
|--|--------------|
| Gran Passione Rosso IGT | 36,00 |
| <i>Casa Vinicola Botter – Venetien</i> | |
| Intensive purpurrote Farbe. Aromen von vollreifen Waldbeeren und Gewürzen wie Vanille und Zimt, etwas Pfeffer und süßem Holz mit einem Hauch von Mokka. Am Gaumen sehr saftig. | |

| | |
|--|--------------|
| Corvina di Verona IGP | 49,00 |
| <i>Cantina Tinazzi - Venetien</i> | |
| Intensives rubinrot. Charakteristisches Bouquet von reifen Früchten, würzige Noten von Nelken, etwas Vanille, sanft und extrem körperreich, eine Corvina mit viel Eleganz und Konzentration. | |

| | |
|--|--------------|
| Primitivo di Manduria DOP | 51,00 |
| <i>"Celebration LXXIV" Cantine San Giorgio – Apulien</i> | |
| Intensiv Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase ausgeprägten Tanninen. Am Gaumen sind die Tanninen dann erstaunlich weich und der Wein zeigt eine hervorragend samtige Textur, ist trocken und würzig und erinnert an ein Zusammenspiel von Schattenmorellen, Zimt und einen Hauch Nelke. | |

| | |
|---|--------------|
| Rosso di Montalcino DOC | 61,00 |
| <i>"Campo Ai Sassi" Marchesi di Frescobaldi – Toscana</i> | |
| Lebendiges Rot mit brillanten Reflexen. Ein bemerkenswert intensives Bukett von Kirschen und Pflaumen, die von feiwürzigen Aromen nach Tabak, Chinaride und Leder begleitet werden. Ein warmes, kräftiges und langanhaltendes Finish. | |

| | |
|---|--------------|
| Barolo DOCG | 95,00 |
| <i>Marziano Abbona - Piemont</i> | |
| kräftiges Rubinrot, die Farbe wird in der Nase begleitet von Typischen Baroli Noten, einem Aroma das nach Sauerkirschen, Brombeeren und Lakritzenklängen duftet. Am Gaumen zeigt sich der Wein von einer samtigen Fülle, er ist gut strukturiert und mit einem kräftigen Tanningerüst versehen. | |

| | |
|--|--------------|
| Amarone DOC | 95,00 |
| <i>Venetien</i> | |
| Dunkles Backsteinfarbendes Rubinrot, Intensiv, eindringlich, ätherisch und ausgesprochen elegante mit vorherrschenden Duftnoten nach gedörrten Trauben und Pflaumen und würzigen Nuancen von Nelken und Zimt. Warm, vollmundig und kraftvoll, streng mit einem eleganten lang anhaltenden Abgang Pfirsichsteinen und gerösteten Mandeln. | |

Tip is not included!

Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.

Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

Allergen Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen* | Ab Roggen* | Ac Gerste* | Ad Hafer* | B Krebstiere* | C Eier* | D Fisch* | E Erdnuss* | F Soja* | G Milch* | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln* | Hb Haselnüsse* | Hc Walnüsse* | Hd Kaschunüsse* | He Pecannüsse* | Hf Paranüsse* | Hg Pistazien* | Hh Macadamianüsse* | I Sellerie* | J Senf* | K Sesamsamen* | L Schwefeldioxid/ Sulfide | M Lupinen* | N Weichtiere* *und daraus gewonnene Erzeugnisse

WEISSWEINE

| | |
|--|--------------|
| Grillo Terre Siciliane IGT | 29,00 |
| <i>Cantine Volpi – Sizilien</i> | |
| Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv, elegant und fruchtig. Trocken und gut strukturiert. Ökowein. | |

| | |
|--|--------------|
| Brezza Bianca IGT | 31,00 |
| <i>Cantina Lungarotti Umbrien</i> | |
| lungarottis Bianco Brezza aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Grigio und Grechetto präsentiert sich im Glas in einem klaren Hellgelb und mit einem duftenden exotischen Bouquet. Am Gaumen zeigt der Wein Noten von gelben Früchten. Er moussiert ein wenig was den erfrischenden und spritzigen Eindruck des Weines noch verstärkt. | |

| | |
|---|--------------|
| Savignone Blanc DOC | 28,00 |
| <i>Tenuta Ca' Bolani – Friauli</i> | |
| Helles Strohgelb, nach grünlich tendierend. Frisch, intensiv nach grünen Paprikaschoten, Holunder und Salbei. Angenehm fruchtig und nachhaltig. | |

| | |
|---|--------------|
| Gavi di Gavi DOCG „Abbazia di San Rocco“ | 28,00 |
|---|--------------|

| | |
|--|--|
| <i>Fontanassa – Piemont</i> | |
| Helles Strohgelb mit Nuancen in Grünliche, zarter Duft nach Zitrusfrüchten, Blüten und Toast. Am Gaumen mittelkräftig mit Mandelaromen und dezent feiner Säure | |

| | |
|---|--------------|
| Pinot Grigio IGT „RIFF“ | 29,00 |
| <i>Alois Lageder – Venetien</i> | |
| Leuchtend. Hellgelb. Elegantes blumig-mineralisches Aroma, gepaart mit Geruchsnoten von reifen Früchten. Ausgewogener Körper. Lebhaft und frisch. | |

| | |
|--|--------------|
| Regaleali Bianco IGT | 32,00 |
| <i>„Inzolia/Grecanico/Cattarato“ Tasca D'Almerita - Sizilien</i> | |
| Leicht und von hervorragender Balance mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, die Aromen delikat und fruchtig mit leichten Noten nach Apfel und Banane. Angenehmer, sauberer Geschmack der an reife Früchte erinnert. | |

| | |
|---|--------------|
| La Segreta Bianco IGT | 38,00 |
| <i>Planeta – Sizilien</i> | |
| Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen. Aromen von Ananas und Orangen, dazu feine Noten Zitrus und Blüten. Am Gaumen frisch, spritzig mit viel Frucht und gut stützender Säure. | |

| | |
|---|--------------|
| Roero Arneis Tistin DOCG | 38,00 |
| <i>Abbona Marziano - Piemont</i> | |
| Strohgelb bis grünlich. Delikates aromatisches Bouquet nach Blüten und weißen Früchten. Frisch und trocken im Geschmack mit feinen Mandelnuancen. | |

| | |
|---|--------------|
| Lugana die Frati DOC | 39,00 |
| <i>CA DEI FRATI – Lombardei</i> | |
| Helles, leuchtendes Gelb, feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frisch, der gut ausbalancierte Geschmack mit angenehm lebendiger Säure, delikater Bittermandelnote im Nachhall und einer feinen mineralischen Ader im Abgang. | |

Mola

cucina italiana

SUPPEN

- 10 Minestrone** 5,50
Gemüsesuppe
Vegetable soup
- 11 Crema di pomodoro** 4,90
Tomatensuppe
Cream of tomato
- 13 Zuppa di pesce** ^{D,I,N} 6,90
Fischsuppe
Cream of fish

ANTIPASTI

- 20 Carpaccio di manzo** ^G 11,50
dünnes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Champignons und Olivenöl
Slices of beef with arugula, parmesan, champignons and olive oil
- 21 Prosciutto melone** 10,90
Honigmelone mit Parmaschinken
Honey melon with parma ham
- 22 Porzione di olive** 6,00
Oliven mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie
Olives with garlic, olive oil and parsley
- 23 Antipasti** 15,90
gemischte Vorspeiseteller für 2 Personen
mixed starter plates for 2 persons
- 24 Caprese** ^G 10,50
Büffelmozzarella mit Tomaten
Buffalo mozzarella with tomatoes

SALATE

- 30 Insalata Mista** ^{J,I} 7,50
Gemischter Salat
Mixed salad
- 31 Con Pollo** ^{J,I} 11,90
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust
Mixed salad with chicken breast
- 32 Insalata di pomodori** ^I 7,50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl
Tomato salad with onions and olive oil
- 33 Rucola Salat** ^G 11,50
mit Kirschtomaten und Parmesan
Arugula salad with chery tomatoes and parmesan

FRITTATA / OMELETTE

- 108 Frittata mista** ^C 9,50
Omelette mit Schinken, Salami und Champignons dazu ein Salatbouquet
Omelette with ham, salami and mushrooms served with a salad bouquet
- 109 Frittata verdure** ^C 9,50
Omelette mit frischem Gemüse dazu ein Salatbouquet
Omelette with fresh vegetables, served with a salad bouquet

KINDERGERICHTE

- 180 Kleines Schnitzel** ^{C,A} 8,50
mit Spaghetti
Small escalope with spaghetti
- 181 Spaghetti mit Tomatensauce** ^A 6,50
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

SPAGHETTI

- 40 al pomodoro** ^{A,M} 9,50
Spaghetti in Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce
- 41 aglio e olio (scharf)** ^{A,M} 9,50
in Oliven Öl mit Knoblauch und scharfe Peperoni
with olive oil, garlic and hot chili
- 42 alla carbonara** ^{C,A,M,G} 11,50
mit Kochschinken und Ei in Sahnesauce
with ham and egg in creamy sauce
- 43 alla Bolognese** ^{A,M} 10,50
in Tomaten - Hackfleischsauce
with tomato and meat sauce
- 44 Scampi** ^{A,M,N} 14,50
Spaghetti mit 4 Stück Scampi, Knoblauch in leichter Tomatensauce
Spaghetti with 4 pieces Scampi, garlic in light tomato sauce

PENNE

- 45 alla gorgonzola** ^{A,M,G} 9,50
in Gorgonzola – Sahnesauce
with cream sauce of gorgonzola
- 46 all'arrabbiata (scharf)** ^{A,M} 9,50
mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce
with garlic and spicy tomato sauce (hot)

TAGLIATELLE

- 47 al pesto di rucola e pollo** ^{A,M,G,H} 11,50
in Rucola Pesto mit Hähnchenbruststreifen
in arugula pesto with chicken breast
- 48 vegetariana** ^{A,M} 9,50
mit Gemüse in Tomatensauce
with vegetable in tomato sauce
- 49 a lo chef** ^{A,M,G} 12,50
mit Rindergeschnetzeltes, Champignon und Zwiebeln in leichter Sahnesauce
with beef slices, champignons and onions in creamy sauce

LASAGNE

- 50 alla Bolognese** ^{A,M,G} 10,50
mit Bechamel-Sauce und Mozzarella überbacken
with meat and bechamel sauce gratinated with mozzarella
- 52 Parmigiana di Melanzane** ^(C, G, I)
gebratene Aubergine verfeinert mit würziger Tomatensauce und mit Parmesan überbacken
roasted aubergine refined with spicy tomato sauce and gratinated with parmesan cheese

CANNELLONI

- 51 Con spinaci ericotta** ^{A,M,G} 10,50
gefüllt mit Spinat und Ricotta
stuffed with spinach and ricotta cheese

PIZZA

- 60 Pizza Margherita** ^{A,G} 8,90
und frischem Basilikum
and fresh basil
- 61 Pizza Salame** ^G 9,90
hauchdünne Scheiben Salami
and slim slices of salami
- 62 Pizza Mista** ^{A,G} 11,90
mit gekochten Schinken, Salami, Champignons und Peperoni
with cooked ham, salami, champignons and peppers
- 63 Pizza Pavarotti** ^{A,G} 14,90
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan
with parma ham, arugula and parmesan
- 64 Pizza Tonno e cipolla** ^{A,G} 11,90
mit Thunfisch und Zwiebeln
with tuna fish and onions
- 65 Pizza Capricciosa** ^{A,G} 12,50
mit gekochten Schinken, Artischocken, Champignons und Oliven
cookes ham, artichoke, champignons and olives
- 66 Pizza Scampi** ^{A,G,N} 15,90
mit Scampetti und Krabben
with scampi and crab
- 67 Pizza Toscana** ^{A,G} 11,50
mit scharfer Salami, Champignons, Oliven und Peperoncini
with spicy salami, champignons, olives and peppers
- 68 Pizza Mola** ^{A,G,N} 15,50
mit Krabben, Scampetti, Zucchini, Knoblauch und Scharfe Peperoni
with crab, scampi, zucchini, garlic and hot peppers
- 69 Prosciutto** ^{A,G} 9,90
mit gekochtem Schinken
with cood ham
- 70 Vegetariana** ^{A,G} 11,90
mit gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika
with grilled eggplants, zucchini and paprika
- 71 Pizza Hawaii** ^A 10,50
Pizza mit Schinken und Ananas
with ham and pineapple
- 72 Bruschetta** ^A 5,50
Vier stück geröstetes Chiabatta mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und roten Zwiebeln
roasted chiabatta with tomato, garlic and onions

FISCH

- 170 Salmone alla griglia** ^{D,I,J,H} 17,90
gegrilltes Lachsfilet serviert mit Salzkartoffeln und Salat
grilled fillet of salmon with boiled potato and salad
- 171 Salmone al vino bianco** ^{D,I,J,H} 18,50
Lachsfilet in Weißweinsauce serviert mit Salzkartoffeln und Salat
Fillet of salmon in white wine sauce and salad
- 172 Scampi della casa** ^{B,I,J,H} 19,50
Scampi gebraten in Knoblauch, Kräutern und Chili serviert mit Reis und Salat
roasted scampi with garlic, herbs and chili, served with rice and salad
- 173 Scampi** ^{B,I,J,H} 21,50
Scampi in Hummersahnesauce mit grünem Pfeffer serviert mit Reis und Salat
scampi in lobster cream sauce with green pepper, served with rice and salad
- 174 Lucioperca** ^{D,G,J,I,H} 20,50
gebratenes Zanderfilet in Kapern – Butter-Sauce serviert mit Salzkartoffeln und Salat
fried pike-perch fillet in capers - butter sauce served with boiled potatoes and salad
- 17 Lucioperca alla Cardinale** ^{D,I,J,H} 21,50
Zanderfilet mit Schrimps in Hummersauce serviert mit Salzkartoffeln und Salat
Pike-perch fillet with shrimp in lobster sauce served with boiled potatoes and salad

CARNE

- Bistecca con verdure** 20,50
Rumpsteak mit Tagesgemüse
Rumpsteak with vegetable of the day
- 140 und Champignonsauce** ^{I,J,G}
and mushroom sauce
- 141 und grüner Pfeffersauce** ^{I,J,G}
green pepper sauce
- 142 mit Gorgonzola und Tomaten überbacken** ^G
gratinated with Gorgonzola and tomatoes
- 150 Saltimbocca alla Romana** ^{G,13} 18,50
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Pork filet medallions with prosciutto and sage in white wine sauce
- 151 Medaglione di maiale** ^G 18,50
Schweinemedaillons mit Bratkartoffeln und Champignonrahmsauce
Pork medallions with fried potatoes and mushroom cream sauce
- 125 Pollo caprese** ^{G,I,J} 14,50
Gegrilltes Hähnchenbrust in leichter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken dazu Rosmarinkartoffeln
Grilled chicken breast in light tomato sauce baked with mozzarella served with rosemary potatoes
- 126 Pollo con verdure** ^{I,J} 14,50
Gegrilltes Hähnchenbrust mit Tagesgemüse
Grilled chicken breast with vegetable of the day

BEILAGEN

- Bratkartoffeln** 3,50
Fried potatoes
- Rosmarinkartoffeln** 3,50
Rosemary Potatoes
- Salzkartoffeln** 3,50
Salt potatoes
- Tagesgemüse** 3,50
Vegetables of the day
- Reis** 3,50
Rice
- Kleiner Salat** 3,50
Small salad

DOLCI

alle Kuchen und Desserts werden hausgemacht
all cakes and desserts are homemade

- 190 Tiramisu** ^{A,C,H,G} 6,50
- 191 Panna Cotta** ^{G,C} 6,50
- 530 Gelato della casa** ^G 5,50
- 570 Kuchen und Torten** ^{A,C,H,G} 5,50

