

Benvenuti!

Herzlich Willkommen im



Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt.

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Ahrensburg, den 20.01.2019



ANTIPASTI

Vorspeisen

- BRUSCHETTA (2 STK.)**  4,50 €
Knuspriges Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- MOZZARELLA AL BASILICO**  8,00 €
Mozzarellakäse mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- PROSCIUTTO DI PARMA** 10,50 €
Original italienischer Parmaschinken
- ANTIPASTO MISTO**  8,50 €
Gemischte Gemüseplatte
- ANTIPASTO SPECIALE PER 2** 14,00 €
Vitello Tonnato, Caprese und Antipasto Misto (Für 2 Personen)
- CARPACCIO** 9,00 €
Rohes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse
- VITELLO TONNATO** 9,00 €
Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsoße und Kapern
- INSALATA DI MARE** 10,90 €
Gemischte Meeresfrüchte auf Salatbett
- GAMBERI IN BRANDY** 8,90 €
5 Garnelen in Brandy-Sahnesoße
- FORMAGGI MISTI**  11,50 €
Gemischte Käseplatte
- SALAMI MISTI** 10,50 €
Gemischte Salamiplatte

ZUPPE

Suppen

- MINISTRONE**  5,00 €
Gemüsesuppe
- CREMA DI POMODORO**  5,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum

INSALATE

Salate

- INSALATA DI POMODORI**  4,50 €
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano
- INSALATA MISTA**  4,90 € (piccola) / 6,80 € (normale)
Gemischte Blattsalate
- INSALATA DI TONNO** 8,00 €
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch
- INSALATA SPIZZICONA** 9,00 €
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Kochschinken, Schafskäse und Oliven
- INSALATA CON GAMBERI** 11,90 €
Gemischte Blattsalate mit 4 Garnelen
- INSALATA DI FRANCHINO** 11,50 €
Großer Salat nach Art des Hauses: mit Thunfisch, Kochschinken, Schafskäse, Artischocken und Ananas

Alle unsere gemischten Blattsalate werden mit unserem hausgemachten Dressing auf Basis von aromatischem Kräuteresig, etwas Knoblauch und bestem nativen Öl angerichtet und mit knuspriger Salat-Kern-Mischung verfeinert.

PASTA







Nudelgerichte

- | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|--|---------|
| 20. | PENNE ALLA NAPOLETANA 
Penne mit Tomatensoße und Basilikum <small>Vegan</small> | 6,00 € | 29. | TAGLIATELLE AI PORCINI 
Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesoße <small>Vegetarisch</small> | 10,90 € |
| 21. | PENNE ALL'ARRABBIATA 
Penne mit scharfer Tomatensoße und Basilikum <small>Vegan</small> | 7,50 € | 30. | TORTELLONI BOSCAIOLA
Mit Käse gefüllte Teigtaschen mit Pilzen und Kochschinken in Sahnesoße | 9,50 € |
| 22. | SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße | 8,00 € | 31. | SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti mit Kochschinken und Ei in Sahnesoße | 7,90 € |
| 23. | PENNE SALSICCIA
Penne mit italienischer, grober Wurst in Tomaten-Sahnesoße | 9,90 € | 32. | CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigrollen, im Ofen mit Mozzarella-Käse überbacken <small>Vegetarisch</small> | 9,90 € |
| 24. | TAGLIATELLE SALMONE
Schmale Bandnudeln mit Lachs und Rucola in Tomaten-Sahnesoße | 9,90 € | 33. | PENNE GORGONZOLA 
Penne in Gorgonzola-Käsesoße <small>Vegetarisch</small> | 9,00 € |
| 25. | GNOCCHI SORRENTINA 
Gnocchi mit Mozzarella-Käse, Basilikum in Tomaten-Sahnesoße <small>Vegetarisch</small> | 8,90 € | 34. | SPAGHETTI VEGETARIANI 
Spaghetti mit Gemüse und Olivenöl <small>Vegetarisch</small> | 8,00 € |
| 26. | LASAGNE AL FORNO
Schichtnudeln mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Bechamelsauce im Ofen mit Mozzarella-Käse überbacken | 8,90 € | 35. | SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 
Spaghetti mit Peperoni in Öl und Knoblauch (leicht scharf) <small>Vegan</small> | 7,50 € |
| 27. | CANNELLONI AL FORNO
Mit Rinderhackfleisch und Frischkäse gefüllte Teigrollen im Ofen mit Mozzarella-Käse überbacken | 8,90 € | 36. | SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI
Spaghetti mit Peperoni und Garnelen in Öl und Knoblauch | 10,90 € |
| 28. | TRITTICO DI PASTA PER 2
Gemischte Nudelplatte mit 3 Nudelsorten Ihrer Wahl (Für 2 Personen) | 24,00 € | 37. | PENNE GENOVESE 
Penne in Basilikumsauce <small>Vegan</small> | 9,00 € |

LE NOSTRE PIZZE

unsere Pizzen

Unsere Pizzen werden traditionell mit Mozzarellakäse, leckerer Tomatensoße und zusätzlich Oregano in unserem Ofen bei 350 °C für Sie gebacken.


		Ø ca. 32cm			Ø ca. 32cm
38.	PIZZA MARGHERITA Mozzarella und Basilikum 	7,50 €		49.	PIZZA CAPRICCIOSA Champignons, Sardellen und Kapern 9,50 €
39.	PIZZA QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Taleggio, Fontina und Gorgonzola 	9,50 €		50.	PIZZA QUATTRO STAGIONI Salami, Kochschinken, Artischocken und Champignons 10,50 €
40.	PIZZA SALAME Salami 9,50 €			51.	PIZZA HAWAII Kochschinken und Ananas (ohne Oregano) 10,50 €
41.	PIZZA SALAME E CIPOLLE Salami und Zwiebeln 10,50 €			52.	PIZZA DIAVOLA Scharfe Salami 9,50 €
42.	PIZZA SALAME E FUNGHI Salami und Champignons 10,50 €			53.	PIZZA INFERNO Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch (scharf) 10,50 €
43.	PIZZA FUNGHI Champignons 	9,00 €		54.	PIZZA SPECIALE Auberginen und Gorgonzola 
44.	PIZZA PROSCIUTTO Kochschinken 9,50 €			55.	PIZZA DI FRANCHINO nach Art des Hauses: Champignons, Artischocken, Kapern, Salami, Oliven, Kochschinken und Paprika 11,50 €
45.	PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Kochschinken und Champignons 10,50 €			56.	PIZZA ALLA CILENTANA Parmaschinken, gehobelter Parmesankäse und Rucola 11,50 €
46.	PIZZA PROSCIUTTO E SALAMI Kochschinken und Salami 10,50 €			57.	PIZZA CON GAMBERI Garnelen, Rucola und Knoblauch 11,50 €
47.	PIZZA TONNO E CIPOLLE Thunfisch und Zwiebeln 9,90 €			58.	PIZZA SPINACI Blattspinat und Knoblauch 
48.	PIZZA »LOLLO FERRARI« Thunfisch, Zwiebeln und 2 Eigelb 11,00 €			59.	PIZZA VEGETARIANA Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen und Artischocken 
				60.	PIZZA SALSICCIA E BROCCOLI Grobe italienische Wurst und Brokkoli 10,50 €
				61.	CALZONE Zusammengeklappte Pizza mit Kochschinken, Champignons und Salami 10,50 €

PIZZE BIANCHE

Weißer Pizzen

Diese Pizzen werden nur mit Olivenöl und Mozzarellakäse, also **ohne** Tomatensoße und **ohne** Oregano für Sie in unserem Ofen gebacken.



Ø ca. 32cm

- | | | |
|-----|--|---------|
| 62. | PIZZA CONTADINO
Cherrytomaten, gehobelter Parmesankäse und Rucola  | 9,90 € |
| 63. | PIZZA CACCIATORE
Steinpilze, Auberginen und Salsiccia | 12,50 € |
| 64. | PIZZA SALMONE
Räucherlachs, frische Tomatenscheiben, Zwiebeln und Rucola | 11,50 € |

Liebe Gäste, falls Ihre Lieblingspizza nicht dabei sein sollte, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

PER I BAMBINI

Für unsere jungen Gäste

- | | | |
|-----|---|--------|
| 65. | PIZZA FANTASIA
Eine kleine Pizza mit Kochschinken (ca. 26cm Ø) | 6,50 € |
| 66. | PIZZA BAMBINO
Eine kleine Pizza mit Salami (ca. 26cm Ø) | 6,50 € |
| 67. | PASTA CON POMODORO 
Penne in Tomatensoße | 5,50 € |
| 68. | PASTA IN BIANCO 
Penne nur in Butter | 4,50 € |

CARNE

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 69. | SCALOPPINE CON FUNGHI
Schweinefleischmedallions mit Champignons in Sahnesoße | 14,90 € |
| 70. | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Schweinefleischmedallions garniert mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce | 15,90 € |
| 71. | FILETTO ALLA PIZZAIOLA
Rinderfilet mit Oregano und Kapern in Tomatensoße | 22,90 € |
| 72. | FILETTO AL PEPE
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesoße | 23,90 € |
| 73. | FILETTO DI FRANCHINO
Rinderfilet nach Art des Hauses: Paprika und Champignons in Tomaten-Sahnesauce | 23,90 € |
| 74. | FILETTO ALLA GRIGLIA
Rinderfilet vom Grill | 21,90 € |
| 75. | FILETTO AL GORGONZOLA
Rinderfilet in Gorgonzola-Käsesauce | 22,90 € |

Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Kartoffeln und Brokkoli.

PESCE

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 76. | GAMBERONI ALLA GRIGLIA
3 Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl (vom Grill) | 22,00 € |
| 77. | CALAMARI ALLA LIVORNESE
Kalmarringe mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße | 14,90 € |
| 78. | GAMBERI ALLA LIVORNESE
Garnelen mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße | 17,90 € |
| 79. | GAMBERI ALL'AGLIO
Garnelen mit Knoblauch, Oliven und Peperoni | 17,90 € |
| 80. | GAMBERI DI FRANCHINO
Garnelen mit Paprika und Champignons in Tomaten-Sahnesoße | 19,90 € |
| 81. | FILETTO D'ORATA ALLA LIVORNESE
Doradenfilet mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße | 17,00 € |

Unsere Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinen gemischten Salat.

DOLCI

Desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 82. | TIRAMISÚ
Hausgemachtes Tiramisu | 5,00 € |
| 83. | PANNA COTTA
Sahnepudding mit Waldfrüchten und Sahne | 4,50 € |
| 84. | TORTINO SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
Saftiges Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis und Sahne | 4,50 € |
| 85. | TARTUFO BIANCO AFFUGATO
Kaffe-Eis mit Espresso aufgegossen | 5,50 € |
| 86. | TARTUFO NERO
Schokoladen-Eis | 5,50 € |
| 87. | GELATO ALLA VANIGLIA
1 Kugel Vanille-Eis | 1,70 € |

APERITIVI

Aperitifs

100.	Prosecco	0,1 l	3,50 €
101.	Campari Soda	0,2 l	3,50 €
102.	Campari Orange	0,2 l	4,00 €
103.	Martini Rosso	8 cl	4,00 €
104.	Aperol Spritz	0,3 l	5,00 €

BIRRA

Biere

111.	Bier vom Fass <i>Peroni Nastro Azzurro</i>	0,3 l 2,90 €	0,4 l 3,50 €
112.	Hefeweizen vom Fass <i>Franziskaner</i>		0,5 l 3,80 €
113.	Alkoholfreies Bier <i>Jever Fun</i>		0,33 l 2,50 €
114.	Alkoholfreies Hefeweizen <i>Erdinger</i>		0,5 l 3,60 €

BEVANDE NON ALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

105.	Mineralwasser <i>S. Pellegrino</i>	0,25 l 2,50 €	0,75 l 4,60 €
106.	Stilles Wasser <i>Acqua Panna</i>	2,50 €	4,60 €
107.	Fruchtsäfte <i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Cranberry, Maracuja</i>	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,90 €
108.	Softdrinks <i>Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi</i>	2,80 €	3,90 €
109.	KiBa	3,00 €	4,10 €
110.	Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	2,80 €	

DELIZIE DI FRANCHINO

Hochwertige Liköre mit Zutaten aus der Region Kampanien

115.	Limoncello di Franchino <i>Zitronenlikör</i>	2 cl	6,50 €
116.	Pistacchio di Franchino <i>Pistazienlikör</i>	2 cl	6,50 €
117.	Nocciola di Franchino <i>Haselnusslikör</i>	2 cl	6,50 €

VINI ROSSI

Rotweine

- | | | | |
|---|-----------------|------------------|-----------------|
| 118. CHIANTI
Rubinroter, trockener Rotwein mit angenehmer Säurestruktur aus der Provinz Siena. Am Gaumen beweist der Chianti eine gute Struktur, Weichheit und Harmonie.
<i>(Rebsorten: 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 10% Malvasia)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 119. MONTEPULCIANO
Unser Hauswein zeigt sich in einem dunklen Rubinrot, und sowohl trocken, als auch vollmundig im Geschmack. Montepulciano liegt im Herzen Italiens in der Provinz Siena.
<i>(Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 120. MERLOT
Ein Wein in saftigem Rot mit Düften von reifer Frucht. Frisch und harmonisch im Geschmack. Halbtrocken. Aus der Provinz Chieti in den Abruzzen.
<i>(Rebsorte: Merlot)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 121. TARENI ROSSO
Durch intensive, würzige Aromatik nach roten Beeren, schwarzen Kirschen und Kräutern kommt der Gaumen bei diesem Wein voll auf seine Kosten. Der Wein kommt aus der Region Trapani.
<i>(Rebsorte: Nero d'Avola)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 122. PRIMITIVO
Trocken, etwas kräftiger. Rund im Geschmack mit einem Hauch Beerenfrucht am Gaumen. Der Wein wird in der Region Apulien angebaut, dem »Absatz des Stiefels«.
<i>(Rebsorten: Zinfandel, Primitivo)</i> | 0,2 l
4,20 € | 0,25 l
4,90 € | 0,5 l
8,70 € |
| 123. LAMBRUSCO
Intensives Rot gepaart mit violetten Anklängen und langsam weichendem Schaum. Am Gaumen lieblich bis süß. Die Herkunftsprovinz Reggio Emilia liegt im Norden Italiens zwischen Modena und Parma.
<i>(Rebsorte: Ancelotta)</i> | 0,2 l
3,70 € | 0,25 l
4,50 € | 0,5 l
8,00 € |

VINI BIANCHI

Weißweine

- | | | | |
|--|-----------------|------------------|-----------------|
| 124. PINOT GRIGIO
Strohgelb in der Farbe. Trocken mit wohlriechenden Aromen von Honigmelone und Zitrone. Der Wein entsteht in der malerischen Provinz Chieti in den Abruzzen.
<i>(Rebsorte: Pinot Grigio)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 125. SICILIANO BIANCO
Unser Hauswein überzeugt mit fruchtigem Geruch und Noten von Südfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und intensiv mit einem feinen Anklang an Zitrusfrüchte. Die Weinberge liegen in der Provinz Trapani, in der Nähe von Marsala auf Sizilien.
<i>(Rebsorte: Grillo)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 126. SOAVE
Blassgelb in der Farbe. Der Wein zeigt intensive Aromen von gelben Früchten auf. Fruchtig und leicht samtig im Geschmack. Angebaut wird er in der Region Veneto.
<i>(Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
| 127. WEISSWEINSCHORLE | 0,2 l
3,70 € | | |

VINO ROSATO

Roséwein

- | | | | |
|--|-----------------|------------------|-----------------|
| 128. CERASUOLO
In herrlich typischen Roséfarben erfreut dieser Wein die Nase mit wohlriechenden Noten von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich leicht und elegant. Die Herkunftsregion ist die Provinz Chieti.
<i>(Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo)</i> | 0,2 l
3,90 € | 0,25 l
4,60 € | 0,5 l
8,40 € |
|--|-----------------|------------------|-----------------|

Bei bestehendem Interesse für Flaschenweine fragen Sie bitte bei unserem Personal nach der Weinkarte oder Empfehlungen.

BEVANDE CALDE

Heißgetränke

130.	Tee	1,80 €
131.	Kaffee	2,20 €
132.	Espresso	1,50 €
133.	Espresso Doppio	2,80 €
134.	Espresso Corretto +1cl Grappa Schuss	3,50 €
135.	Espresso Macchiato	1,80 €
136.	Latte Macchiato	3,50 €
137.	Cappuccino	2,80 €
138.	Heiße Schokolade	2,50 €

Alle unsere Kaffegetränke gibt es auch entkoffeiniert oder laktosefrei.

BEVANDE ALCOLICHE

Alkohohaltige Getränke

139.	Grappa Barricata	2 cl	3,50 €
140.	Grappa Moscato	2 cl	6,20 €
141.	Grappa Nebbiolo	2 cl	6,20 €
142.	Limoncello	2 cl	3,50 €
143.	Ramazotti	4 cl	4,00 €
144.	Averna	4 cl	4,00 €
145.	Amaretto	2 cl	2,50 €
146.	Sambuca	2 cl	2,50 €
147.	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
148.	Vecchia Romagna	2 cl	4,00 €
149.	Cynar	2 cl	2,50 €
150.	Marsala	2 cl	3,50 €