

# Benvenuti!

Herzlich Willkommen im



Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.




Alle Preise in €, inklusive 19% Mehrwertsteuer  
und Bedienung

Ahrensburg, den 01.07.2019

# VORSPEISEN

## Antipasti

---


<b>BRUSCHETTA (2 STK.)</b> Knuspriges Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl 	5,00
<b>MOZZARELLA AL BASILICO</b> Mozzarellakäse mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl 	9,50
<b>ANTIPASTO MISTO</b>  Gemischte Gemüseplatte <small>Vegan</small>	10,00
<b>ANTIPASTO SPECIALE PER 2</b> Vitello Tonnato, Caprese und Antipasto Misto (Für 2 Personen)	14,50
<b>CARPACCIO</b> Rohes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse	12,00
<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsoße, Kapern und Karotten	10,50
<b>GAMBERI IN BRANDY</b> 5 Garnelen in Brandy-Sahnesoße	9,90
<b>SALAMI MISTI</b> Gemischte Salamiplatte	10,50

# SUPPEN

## Zuppe

---

**MINISTRONE**  5,00  
Gemüsesuppe Vegan

**CREMA DI POMODORO**  5,00  
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum Vegetarisch

# SALATE

## Insalate

---

**INSALATA DI POMODORI**  4,50  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oregano Vegetarisch

**INSALATA MISTA**  4,90 7,90  
Gemischte Blattsalate Vegetarisch piccola normale

**INSALATA DI TONNO** 10,90  
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch

**INSALATA SPECIALE PER 2** 13,90  
Großer Salat nach Art des Hauses für 2 Personen: mit Thunfisch,  
Kochschinken, Schafskäse, Artischocken und Ananas

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

# PASTA

## Nudelgerichte

---

**PENNE ALLA NAPOLETANA**  7,00  
Penne mit Tomatensoße und Basilikum Vegan

**PENNE ALL'ARRABBIATA**  7,50  
Penne mit scharfer Tomatensoße und Basilikum Vegan

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 9,50  
Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße

**PENNE SALSICCIA** 9,90  
Penne mit italienischer, grober Wurst in Tomaten-Sahnesoße

**TAGLIATELLE AL SALMONE** 11,50  
Schmale Bandnudeln mit Lachs und Rucola in Tomaten-Sahnesoße

**PENNE SORRENTINA**  8,90  
Penne mit Mozzarellakäse, Basilikum in Tomaten-Sahnesoße Vegetarisch


**LASAGNE AL FORNO** 9,50  
Schichtnudeln mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Bechamelsoße  
im Ofen mit Mozzarellakäse überbacken

**CANNELLONI AL FORNO** 9,90  
Mit Rinderhackfleisch und Frischkäse gefüllte Teigrollen im  
Ofen mit Mozzarellakäse überbacken

**TAGLIATELLE AI PORCINI**  10,90  
Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesoße Vegetarisch

**PENNE BOSCAIOLA** 10,50  
Penne mit Champignons und Kochschinken in Sahnesoße

**SPAGHETTI CARBONARA** 9,50  
Spaghetti mit Kochschinken und Ei in Sahnesoße

**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**  9,90  
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigrollen, im Ofen mit Vegetarisch  
Mozarellakäse überbacken

**PENNE GORGONZOLA**  9,00  
Penne in Gorgonzola-Käsesoße Vegetarisch

**SPAGHETTI VEGETARIANI**  9,00  
Spaghetti mit Gemüse und Olivenöl Vegetarisch

**SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**  7,50  
Spaghetti in Öl und Knoblauch (leicht scharf) Vegan

**SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON GAMBERI** 13,50  
Spaghetti mit Garnelen in Öl und Knoblauch (leicht scharf)

# PIZZEN

## Le nostre pizze

---

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

<b>PIZZA MARGHERITA</b> Mozzarella und Basilikum	 Vegetarisch	7,50
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella, Taleggio, Fontina und Gorgonzola	 Vegetarisch	9,50
<b>PIZZA SALAME</b> Salami		9,50
<b>PIZZA SALAME E CIPOLLE</b> Salami und Zwiebeln		10,50
<b>PIZZA SALAME E FUNGHI</b> Salami und Champignons		10,50
<b>PIZZA FUNGHI</b> Champignons	 Vegetarisch	9,00
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> Kochschinken		9,50
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Kochschinken und Champignons		10,50
<b>PIZZA PROSCIUTTO E SALAMI</b> Kochschinken und Salami		11,50
<b>PIZZA TONNO E CIPOLLE</b> Thunfisch und Zwiebeln		10,50

<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> Champignons, Sardellen und Kapern	10,50
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> Salami, Kochschinken, Artischocken und Champignons	11,50
<b>PIZZA HAWAII</b> Kochschinken und Ananas (ohne Oregano)	10,50
<b>PIZZA DIAVOLA</b> Scharfe Salami	10,50
<b>PIZZA INFERNO</b> Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch (scharf)	10,50
<b>PIZZA SPECIALE</b> Auberginen und Gorgonzola  Vegetarisch	10,50
<b>PIZZA DI FRANCHINO</b> nach Art des Hauses: Champignons, Artischocken, Kapern, Salami, Oliven, Kochschinken und Paprika	13,90
<b>PIZZA ALLA CILENTANA</b> Parmaschinken, gehobelter Parmesankäse und Rucola	13,00
<b>PIZZA CON GAMBERI</b> Garnelen, Rucola und Knoblauch	13,50
<b>PIZZA SPINACI</b> Blattspinat und Knoblauch  Vegetarisch	10,00
<b>PIZZA VEGETARIANA</b> Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen und Artischocken  Vegetarisch	12,50
<b>PIZZA SALSICCIA E BROCCOLI</b> Grobe italienische Wurst und Brokkoli	11,50
<b>CALZONE</b> Zusammengeklappte Pizza mit Kochschinken, Champignons und Salami	11,50

# WEISSE PIZZEN

## Pizze Bianche

---

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

### PIZZA CONTADINO

Cherrytomaten, gehobelter Parmesankäse und Rucola



9,90

### PIZZA CACCIATORE

Steinpilze, Auberginen und Salsiccia

12,50

### PIZZA SALMONE

Räucherlachs, frische Tomatenscheiben, Zwiebeln und Rucola

11,50

# FLEISCHGERICHTE

## Carne

---

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Schweinefleischmedallions garniert mit Parmaschinken und Salbei  
in Weißweinsauce

15,90

### FILETTO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet vom Grill

22,00

### FILETTO AL GORGONZOLA

Rinderfilet in Gorgonzola-Käsesauce

25,00

Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Kartoffeln und Brokkoli.



# FISCHGERICHTE

## Pesce

---

<b>CALAMARI ALLA LIVORNESE</b> Kalmarringe mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße	14,90
<b>GAMBERI ALL'AGLIO</b> Garnelen mit Knoblauch, Oliven und Peperoni	17,90
<b>FILETTO D'ORATA ALLA LIVORNESE</b> Doradenfilet mit Kapern, Oliven und Oregano in Tomatensoße	17,00

Unsere Fischgerichte servieren wir Ihnen mit einem kleinen gemischten Salat.

# DESSERT

## Dolci

---

<b>TIRAMISÚ</b> Hausgemachtes Tiramisu	6,00
<b>TORTINO SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO</b> Saftiges Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis und Sahne	6,90
<b>TARTUFO BIANCO AFFUGATO</b> Kaffe-Eis mit Espresso aufgegossen	6,90
<b>TARTUFO NERO</b> Schokoladen-Eis	5,50
<b>GELATO ALLA VANIGLIA</b> 1 Kugel Vanille-Eis	1,70

# APERITIFS

## Aperitivi

---

Prosecco	0,1 l	4,00 €
Campari Soda	0,2 l	3,50 €
Campari Orange	0,2 l	4,00 €
Martini	8 cl	4,00 €
Aperol Spritz	0,3 l	5,00 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Bevande non alcoliche

---

Mineralwasser <i>Still oder mit Kohlensäure</i>	0,25 l	0,75 l
	2,60 €	4,60 €
Fruchtsäfte <i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Cranberry, Maracuja</i>	0,2 l	0,4 l
	3,00 €	4,20 €
Softdrinks <i>Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi</i>	3,00 €	4,20 €
	KiBa <i>Kirsch- und Bananensaft</i>	3,20 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	2,80 €	

# BIERE

## Birra

---

Bier vom Fass <i>Peroni Nastro Azzurro</i>	0,3 l	0,4 l
	2,90 €	3,50 €
Alsterwasser <i>Peroni Nastro Azzurro mit Sprite</i>	2,70 €	3,30 €
Hefeweizen vom Fass <i>Franziskaner</i>	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Pils <i>Jever Fun</i>	0,33 l	2,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen <i>Erdinger</i>	0,5 l	3,60 €

# DELIZIE DI FRANCHINO

Hochwertige Liköre mit Zutaten aus der Region Kampanien

---

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

# ROTWEINE

## Vini Rossi

---

### CHIANTI

Rubinroter, trockener Rotwein mit angenehmer Säurestruktur aus der Provinz Siena. Am Gaumen beweist der Chianti eine gute Struktur, Weichheit und Harmonie.

*(Rebsorten: 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, 10% Malvasia)*

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### 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.

*(Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo)*

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### MERLOT

Ein Wein in saftigem Rot mit Düften von reifer Frucht. Frisch und harmonisch im Geschmack.

Halbtrocken. Aus der Provinz Chieti in den Abruzzen.

*(Rebsorte: Merlot)*

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### 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.

*(Rebsorte: Nero d'Avola)*

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### 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«.

*(Rebsorten: Zinfandel, Primitivo)*

0,2 l	0,25 l	0,5 l
4,20 €	4,90 €	8,70 €

### 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.

*(Rebsorte: Ancelotta)*

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,70 €	4,50 €	8,00 €

# WEISSWEINE

## Vini Bianchi

---

### 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.  
(Rebsorte: Pinot Grigio)

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### 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.  
(Rebsorte: Grillo)

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### 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.  
(Rebsorten: Garganega, Trebbiano di Soave)

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

### WEISSWEINSCHORLE

0,2 l
3,70 €

# ROSÉWEINE

## Vino Rosato

---

### 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.  
(Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo)

0,2 l	0,25 l	0,5 l
3,90 €	4,60 €	8,40 €

# HEISSGETRÄNKE

## Bevande calde

---

Tee <i>verschiedene Sorten</i>	1,80 €
Kaffee	2,20 €
Espresso	1,50 €
Espresso Doppio	2,80 €
Espresso Corretto <i>+1cl Grappa Schuss</i>	3,50 €
Espresso Macchiato	1,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	2,80 €

# SPIRITUOSEN

## Bevande alcoliche

---

Grappa Barricata	2 cl 3,50 €
Grappa Moscato	2 cl 6,20 €
Grappa Nebbiolo	2 cl 6,20 €
Limoncello	2 cl 3,50 €
Ramazzotti	4 cl 4,00 €
Averna	4 cl 4,00 €
Amaretto	2 cl 2,50 €
Sambuca	2 cl 2,50 €
Fernet Branca	2 cl 3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl 4,00 €
Cynar	2 cl 2,50 €