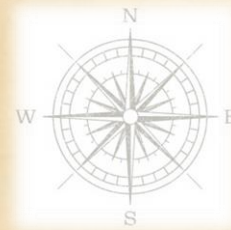




Il Menù



Zuppe

1. Zuppa di pomodoro

Hausgemachte Tomatensuppe aus frischen Tomaten, mediterranen Kräutern & Croutons^A

7,90 €

Antipasti

10. Bruschetta „Classica“

Ofenfrisches Brot mit sonnenreifen Tomaten, Knoblauch & italienischen Kräutern ^{Allergene}

7,90 €



11. Caponata „Siciliana“

Sizilianische Gemüse-Antipasti mit Auberginen, frischen Tomaten & Pinienkernen ^{Allergene}

13,50 €

12. Antipasto misto della casa

Italienische Vorspeisen Variation nach Art des Hauses ^{Allergene}

Für 1 Person: 18,90 €

13. Carpaccio di filetto di manzo

Zartes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, mit Olivenöl und Zitrone verfeinert, mit Rucola & frisch gehobeltem Parmigiano

17,90 €

14. Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in feiner Thunfischsauce mit Kapern & Rucola ^{Allergene C,D,G}

17,50 €

15. Scampi all`aglio, olio e peperoncino

Garnelen in Knoblauch gebraten, Olivenöl & Rucola. „Piccante“ ^{Allergene}

17,90 €

Insalate

20. Insalata Mista

Gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing ^{Allergene}

9,50 €

21. Insalata „Casa“

Rucola, sonnengereifte Cherrytomaten, frisch gehobelter Parmesan & hausgemachtem Mango Dressing ^{Allergene}

12,50 €

22. Insalata Tonno e Cipolla

Salate der Saison mit Thunfisch, roten Zwiebeln & hausgemachtem Dressing

13,50 €

23. Insalata „Il Secondo“

Salate der Saison, gebratene Hähnchenbrust & frische Champignons ^{Allergene}

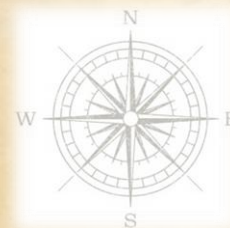
16,90 €

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Brot





Pasta



30. **Spaghetti al Pomodoro**
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce & frischem Basilikum ^{Allergene, A} 11,50 €
31. **Penne Arabbiata**
Penne mit hausgemachter Tomatensauce „piccante“ (scharf) ^{Allergene, A} 13,90 €
32. **Spaghetti alla Bolognese**
Spaghetti mit klassischer Rindfleisch Bolognese & frisch gehobeltem Parmesan ^{Allergene, A,G} 15,50 €
33. **Spaghetti alla Carbonara**
Spaghetti mit Speck, Ei & Parmigiano ^{Allergene, A,C,G} 15,90 €
34. **Lasagne della Casa**
Hausgemachte Lasagne mit original italienischer Bolognese und Bechamelsauce ^{Allergene A,C,G} 16,90 €
35. **Tagliatelle a pesto**
Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto & frisch gehobeltem Parmesan ^{Allergene A,G,H} 15,90 €
36. **Rote Bete Gnocchi**
Haugemachte Rote Bete Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Ricotta, Limettensauce, Rucola, Pinienkernen & Honig ^{Allergene} 18,50 €
37. **Tagliatelle „Toscana“**
Tagliatelle mit Kapern, Oliven, roten Zwiebeln & Knoblauch in pikanter Tomatensauce, dazu Rucola & frisch gehobelter Parmesan ^{Allergene} 17,50 €
38. **Penne „Il Secondo“**
Penne mit gebratener Hähnchenbrust, frischen Champignons, roten Zwiebeln in feiner Sauce ^{Allergene, A, G} 17,90 €
39. **Tagliatelle con punte di filetto**
Tagliatelle mit zarten Rinderfiletspitzen, roten Zwiebeln an Gorgonzola-Trüffelöl Sauce. ^{Allergene} 20,50 €
40. **Spaghetti all`aglio e olio con scampi**
Spaghetti mit Scampi Capra, Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino & getrocknete Tomaten ^{Allergene, A} 20,50 €
41. **Tagliatelle al Salmone**
Tagliatelle mit Lachsfilet, Oliven, Kapern, frischen mediterranen Kräutern, mit hausgemachter leichter Tomatensauce ^{Allergene} 20,90 €





Pizza

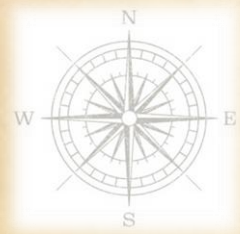


50. **Pizza Margherita**
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum ^{Allergene, A,G} 10,50 €
51. **Pizza al Salame**
Tomatensauce, Mozzarella, Salami ^{Allergene, A, G} 13,90 €
52. **Pizza Vegetariana**
Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse der Saison ^{Allergene, A, G} 14,50 €
53. **Pizza Mista**
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami, Schinken ^{Allergene, A, G} 17,50 €
54. **Pizza Chef**
pikante Salami, Champignons, Parmigiano ^{Allergene, A,G} 17,90 €
55. **Pizza Napoli**
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven ^{Allergene, A,D} 16,50 €
56. **Pizza Tonno e Cipolla**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln ^{Allergene, A,D,G} 16,90 €
57. **Pizza Salmone**
Crème fraîche, Lachsfilet, rote Zwiebeln ^{Allergene, D,G} 19,90 €
58. **Pizza Scampi**
Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, rote Zwiebeln ^{Allergene, A,B,G} 19,90 €
59. **Pizza Parma**
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano ^{Allergene, A, G} 17,90 €
60. **Pizza Argentina**
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletstreifen, Parmigiano, Tartufo Creme ^{Allergene, A, G} 20,90 €
61. **Pizza Amore**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas ^{Allergene, A,G} 16,50 €
62. **Pizza Lino**
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmigiano ^{Allergene, A,G} 17,90 €





Secondi di Carne



70. **Rumpsteak alla griglia (ca. 250g)**
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter ^{Allergene, G} 29,90 €
71. **Filetto di manzo**
Rinderfilet vom Grill an Rotweinjus ^{Allergene, G} 34,90 €
72. **Saltimbocca alla romana**
Schweinefilet mit Schinken & Salbei an Weißwein Jus ^{Allergene A, G} 26,50 €
73. **Medaglioni al funghi**
Schweinemedallions an Champignon-Sahnesauce ^{Allergene, A,G} 26,90 €
74. **Medaglioni al gorgonzola**
Schweinemedallions an Gorgonzolasauce ^{Allergene, A,G} 26,90 €
75. **Fegato alla veneziana**
Leber „venezianische Art“ mit roten Zwiebeln ^{Allergene, G} 27,50 €



Secondi di Pesce

80. **Salmone alla griglia**
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Olivenöl ^{Allergene, D} 30,50 €
81. **Filetto di lucioperca**
Gebratenes Zanderfilet mit frischen mediterranen Kräutern ^{Allergene, G} 29,90 €

Wir servieren Ihnen zu unseren Fleisch – und Fischgerichten
unsere Tagesbeilage!



Menu Bambini

für unsere kleinen Gäste

90.	Spaghetti Pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce Allergene A		6,90	€
91.	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Bolognese Sauce Allergene A, G		7,50	€
92.	Penne al burro Penne mit Butter Allergene A, G		6,50	€
93.	Chicken Nuggets mit Pommes Allergene, A		9,50	€
94.	Fischstäbchen mit Kartoffeln Allergene, A, D		9,50	€
95.	Pizza Margherita Kleine Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella Allergene, A, G		7,90	€
96.	Pizza Salame Kleine Pizza mit Salami, Tomatensauce und Mozzarella Allergene, A, G		8,50	€

Il Dolce

oder Süße Verführung

100.	Hausgemachtes Tiramisu – eine himmlische Komposition nach original italienischem Rezept.	8,90	€
101.	Hausgemachte Panna Cotta auf feinem Waldfruchtspiegel Zartschmelzende italienische Sahnespezialität mit fruchtiger Waldbeerennote	8,50	€
102.	Torta Gelato della Casa Feinste Eistorte, serviert auf einem aromatischen Spiegel aus sonnengereifter Mango	10,50	€



Warme Getränke

Kaffee Créma		3,60 €
Pott Kaffee		4,90 €
Kaffee koffeinfrei		3,20 €
Cappuccino		4,50 €
Milchkaffee		4,90 €
Latte Macchiato		4,90 €
Espresso		3,20 €
Doppelter Espresso		4,50 €
Espresso Corretto		6,50 €
Espresso Macchiato		3,90 €
Heiße Schokolade		4,90 €
		
Tee verschiedene Sorten	0,3l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33l	4,50 €
Coca Cola Zero	0,33 l	4,50 €
Fanta Sprite	0,33l	4,50 €
Mezzo Mix	0,33l	4,50 €
San Pellegrino medium	0,25l	3,20 €
San Pellegrino medium	0,75l	7,90 €
Aqua Panna still	0,25l	3,20 €
Aqua Panna still	0,75l	7,90 €

Softdrinks

Bitter Lemon	0,2l	3,90 €
Ginger Ale	0,2l	3,90 €
Tonic Water	0,2l	3,90 €



Gäfte Nektar



Apfelsaft	0,3l	4,50 €
Orangensaft	0,3l	4,50 €
Rhabarbersaft	0,3l	4,50 €
Bananennektar	0,3l	4,50 €
Kirschnektar	0,3l	4,50 €
KiBa - Kirsch-Bananennektar	0,3l	4,50 €
Maracujanektar	0,3l	4,50 €
Birnensaft	0,3l	4,50 €
Apfelschorle	0,3l	3,90 €
Rhabarberschorle	0,3l	3,90 €

Fassbiere

Rostocker Pils	0,3l	4,50 €
Rostocker Pils	0,5l	6,00 €
Rostocker Zwickel Naturtrüb	0,3l	4,50 €
Rostocker Zwickel Naturtrüb	0,5l	6,00 €
Staropramen Dunkelbeer	0,3l	4,50 €
Staropramen Dunkelbeer	0,5l	6,00 €
Alster	0,3l	4,50 €
Alster	0,5l	6,00 €
Krefelder	0,3l	4,50 €
Krefelder	0,3l	6,00 €

Flaschenbiere

Schöfferhofer trüb	0,5l	6,00 €
Schöfferhofer kristall	0,5l	6,00 €
Schöfferhofer dunkel	0,5l	6,00 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5l	6,00 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	4,50 €



Vino bianco



Offene Weißweine

Hauswein

Trebbiano d`Abruzzo, angenehm trocken, mit fruchtiger Note, passt zu Fisch und weißen Fleisch

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€

Chardonnay

Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich & Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€

Grillo

Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich & exotische Früchte

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€

Vino rosso

Offene Rotweine



Hauswein

Montepulciano d`Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€

Lambrusco

Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zum zwischendurch genießen

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€

Chianti

Straccali DOCG, vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€

Primitivo

Sangiovese, Malvasia Néra, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch & ausgewogen, der perfekte Begleiter zu Antipasti

0,2l / 0,5l

9,90 € / 21,90€

Vino rosato

Offener Rosèwein

Hauswein

Cerasuolo d`Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich & samtig im Abgang, passt hervorragend zu Pizza & Käse oder zum zwischendurch genießen

0,2l / 0,5l

7,90 € / 19,90€



Aperitivi



Aperol Spitz

Aperol, Prosecco, frische Orange

8,90€

Wildberry Lillet

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

8,90€

Rosato Spritz

Martini Rosato, Prosecco, frische Orange

8,90€

Negroni

Campari, Martini rosso, Gin

8,90€

Hugo Prosecco

Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette

8,90 €

Bellini

Pfirsich Likör, Prosecco

8,90€

Sarti Spritz

Prosecco, Wasser, Limette

8,90 €

Martini Bianco-Rosso- Extra Dry Rosato

8,90€

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Limette

8,90 €

Prosecco

Prosecco

0,2l

6,90 €

Serena Prosecco Spumante Brut

0,75l

37,90€

Serena Prosecco Spumante Rosé

0,75l

37,90 €

Champagner

MOET Chandon Ice Imperial Rosé

0,75l

140,00 €



Digestif



Jubiläums Aquavit 40 %Vol.	2cl	4,50€
Absolut Vodka 40 % Vol.	2cl	4,50€
Rostocker Kümmel 38 % Vol.	2cl	4,50€
Sambuca Molinari 42 % Vol.	2cl	4,50€
Amaretto di Saronno 28 % Vol.	2cl	4,50€
Baileys 17 % Vol.	4cl	4,50€
Vecchia Romagna 36 % Vol.	4cl	4,50€
Limoncello 36 % Vol.	2cl	4,50€

Amaro Kräuter

Fernet Branca 42 % Vol.	4cl	5,90€
Ramazotti 35 % Vol.	4cl	5,90€
Averna 32 % Vol.	4cl	5,90€

Longdrinks

Bacardi Cola	9,50€
Whisky Cola	9,50€
Wodka Lemon	9,50€
Wodka Cola	9,50€

Gin & Tonic

Bombay Sapphire London Dry Gin 40% Vol.	12,90€
Serviert mit Thomas Henry Tonic & frischer Gurke, schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrus & einem Hauch von Vanille	
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47% Vol.	14,90€
Serviert mit Thomas Henry Tonic, getrocknetem Wachholder & Orange, kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals , im Finale mit zitronig-floralen Aromen	
Gin Mare Mediterranean Gin 42,7 % Vol.	15,90€
Serviert mit Thomas Henry Tonic, Rosmarin & Zitronenschale, eine frische Meeresbrise & ein Hauch salzige Olive. Schmeckt wie „Tapas im Glas“	
Hendrick ´s Gin 44% Vol.	12,90€
Serviert mit Thomas Henry Tonic, Gurke & Pfeffer, kräuterlastiger Gin mit Nuancen von bulgarischen Rosen, Gurken & schwarzem Pfeffer	
Brockman ´s Premium Gin 40% Vol.	15,90€
Serviert mit Thomas Henry Tonic & frischen Blaubeeren, Aromen von Wachholder & Brombeeren – erfrischend fruchtig. Auch pur ein Genuss!	



Cocktails



Swimming Pool ^(L)

9,50€

Sex on the Beach ^(L)

9,50€

Tequila Sunrise ^(L)

9,50€

Pina Colada ^(L)

9,50€

Zombie ^(L)

9,50 €

Mai Tai ^(L)

9,50€



Cocktails alkoholfrei

Sportsman ⁽⁻⁾

7,50€

Strawberry Colada ⁽⁻⁾

7,50€

Virgin Colada ⁽⁻⁾

7,50€