



Ramazzotti Rosato Mio

**Die Empfehlung des
Hauses:**

fruchtig, süß, frisch.

Aus dem Hause Ramazzotti stammt direkt die Empfehlung eines leichten sowie spritzigen Aperitifdrinks: den Ramazzotti Rosato Mio. Dieser wird mit doppeltem Anteil Prosecco, frischen Basilikumblätter und ein paar Eiswürfeln angerichtet.

Aperitivi

Campari ⁵ Orange oder Soda	4 cl 4,00 €
Bitterino oder Crodino	0,1 l 3,50 €
Prosecco natur	0,1 l 3,00 €
Proseccoschorle	0,2 l 4,00 €
Prosecco Aperol ⁵	0,2 l 4,50 €
Aperol Spritz ⁵	0,2 l 4,50 e
Hugo	0,2 l 4,50 €
Ramazzotti Rosato Mio	0,2 l 4,50 €

⁵ = enthält Farbstoff

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Antipasti e Insalate

1. Antipasto misto della casa

Gemischte Vorspeise ^{1,2} nach Art des Hauses zubereitet

11,50 €

2. Parma e melone

Zarter Parmaschinken¹ und Melone

10,50 €

3. Insalata di mare

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat, mit Brot serviert

13,50 €

4. Mozzarella caprese

Zarter Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl

8,90 €

5. Rucola e parmigiano

Rucolasalat mit Parmesankäse und Pizzabrot

7,50 €

7. Carpaccio di manzo

Rohes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten, mit Olivenöl
und Parmesan Käse, serviert mit Pizzabrot

11,50 €

8. Insalata verde

Grüner Salat

4,50 €

9. Insalata mista

Gemischter Salat mit Zwiebeln

6,00 €

10. Insalata mista con tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

7,50 €

11. Pomodori e cipolla

Tomatensalat mit Zwiebeln

7,00 €

6. Hausgemachtes Pizzabrot mit Kräuterbutter

3,00 €

36. Bruschetta

5,00 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing ^{2,5} serviert

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 5 = enthält Farbstoff

Bunte Salatteller

808. „Spargelsalat mit Garnelen“

Mit Spargel, Kirschtomaten, Mozzarella und Garnelen

12,50 €

809. „Fitnesssalat“

Bunter Salatteller mit gebratenen

Putenstreifen in Sesamkruste, gehobeltem Parmesan und Champignons

12,50 €

810. „Delikatessensalat“

Eine Salatkomposition aus Blattsalaten, Lachsfilet, Parmaschinken ¹,

Melone, Artischocken ^{2,8} und Mozzarella

13,50 €

811. „Bauernsalat“

Tomaten, Gurken, schwarze Oliven ⁶, Zwiebeln und

Schafskäse mit Olivenöl, Zitronensaft und Senf

9,50 €

Unsere Salate servieren wir mit einem hausgemachten Dressing ^{2,5}
und Pizzabrot

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 5 = enthält Farbstoff / 6 = geschwärzt /
8 = geschwefelt

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Hausgemachte Nudeln

39. **Spaghetti bolognese**

Spaghetti mit würziger Hackfleischsoße

8,00 €

53. **Rigatoni bolognese**

Rigatoni mit würziger Hackfleischsoße

8,00 €

43. **Spaghetti al pomodoro**

Spaghetti mit Tomatensoße

7,00 €

52. **Rigatoni al pomodoro**

Rigatoni mit Tomatensoße

7,00 €

44. **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Pfefferschoten

7,90 €

45. **Spaghetti alle vongole veraci**

Spaghetti mit Venusmuscheln in Tomatensoße oder Weißweinssoße

13,50 €

46. **Spaghetti frutti di mare**

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße oder Weißweinssoße

13,50 €

47. **Spaghetti alla carbonara**

Spaghetti mit geräuchertem Bauchspeck ^{1,2}, Sahne, Ei und Parmesan

9,00 €

60. **Penne all'arrabiata**

Kleine Röhrennudeln mit scharfer Tomatensoße

7,50 €

54. **Rigatoni ai 4 formaggi**

Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße

10,50 €

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 3 = Geschmacksverstärker

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Hausgemachte Nudeln

55. **Tagliatelle salmone e spinaci**

Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Sahnesoße

12,50 €

56. **Tagliatelle al tonno**

Bandnudeln mit Thunfisch und Kirschtomatensoße

12,50 €

57. **Tagliatelle ai porcini**

Bandnudeln mit Steinpilzen und Kirschtomatensoße

12,50 €

58. **Tagliatelle aglio e olio con mazzancolle e porcini**

Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Garnelen und Steinpilze

13,50 €

59. **Tagliatelle prosciutto e funghi**

Bandnudeln mit Schinken ^{1,2} und Champignons ¹ in Sahnesoße

8,50€

48. **Tortelloni alla panna**

Gefüllte Teighütchen ³ mit Spinat, Frischkäse,
Erbsen und Schinken ^{1,2} in Sahnesoße

11,50 €

49. **Tortelloni rosè**

Gefüllte Teighütchen ³ mit Spinat und Frischkäse
in Tomaten-Sahnesoße

10,50 €

50. **Panzerotti con salmone**

Gefüllte Teigtaschen ³ mit Frischkäse, Spinat und Lachs
in Tomaten-Sahnesoße

13,50 €

51. **Panzerotti ai funghi porcini**

Gefüllte Teigtaschen ³ mit Frischkäse, Spinat und Steinpilzen
in Tomaten-Sahnesoße

13,50 €

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 3 = Geschmacksverstärker

Hausgemachte Gnocchi

63. **Gnocchi al pomodoro**

Kartoffelteigklößchen in Tomatensoße

9,50 €

74. **Gnocchi al salmone e spinaci**

Kartoffelteigklößchen mit Lachs und Spinat in Sahnesoße

12,50 €

75. **Gnocchi gorgonzola e spinaci**

Kartoffelteigklößchen mit Spinat in cremiger Gorgonzola-Käsesahnesoße

12,50 €

76. **Gnocchi all'arrabiata**

Kartoffelteigklößchen mit frischen Kirschtomaten, scharf

10,00 €

Pastagerichte überbacken

65. **Rigatoni al forno**

Röhrennudeln mit Schinken ^{1,2}, Champignons ¹, Erbsen und Käse überbacken

9,00 €

66. **Tortelloni al forno**

Teighütchen ³, gefüllt mit Frischkäse und Spinat
mit Käse überbacken in Hackfleischsoße

10,50 €

67. **Lasagne al forno**

Traditioneller Nudelaufbau mit Käse überbacken

11,50 €

68. **Cannelloni ricotta e spinaci al forno**

Teigrollen gefüllt mit Spinat, Frischkäse
in Tomaten Sahnesoße und Käse überbacken

12,50 €

69. **Combinazione al forno**

Verschiedene Nudelsorten mit Schinken ^{1,2}, Champignons¹ und Käse überbacken

11,50 €

70. **Lasagne salmone e spinaci al forno**

Traditioneller Nudelaufbau mit Lachs, Spinat und Käse überbacken

12,50 €

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 3 = Geschmacksverstärker

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Fleischgerichte

80. **Piccata milanese**

Kalbsschnitzel mit Mehl, Ei und Parmesan paniert,
als Beilage Spaghetti Napoli und Salat

19,50 €

81. **Scaloppina alla caprese**

Kalbsschnitzel an frischen Tomaten und Mozzarella,
als Beilage Gemüse und Salat

18,50 €

82. **Saltimbocca alla romana**

Kalbsschnitzel in Weißwein-Soße nach römischer Art
mit Parmaschinken¹ und Salbei,
als Beilage Pommes und Salat

19,50 €

83. **Scaloppina al limone**

Kalbsschnitzel in Zitronensoße,
als Beilage Pommes und Salat

18,50 €

85. **Valdostana**

Rumpsteak mit Schinken^{1,2}, Käse und Kirschtomaten,
als Beilage Pommes und Salat

20,50 €

86. **Bistecca ai ferri**

Rumpsteak vom Grill
als Beilage Pommes und Salat

18,50 €

87. **Bistecca alla pizzaiola**

Rumpsteak in würziger Tomatensoße mit Sardellen,
Kapern und Oliven,
als Beilage Spaghetti und Salat

19,50 €

88. **Bistecca al pepe verde**

Rumpsteak mit Pfeffersoße aus grünem Pfeffer,
als Beilage Pommes und Salat

19,00 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing^{2,5} serviert

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 5 = enthält Farbstoff

Fischgerichte

90. **Calamari fritti**
Tintenfischringe mehliert und frittiert,
als Beilage Pizzabrot und Salat
14,00 €
91. **Seppia alla griglia con verdura e insalatina**
Tintenfisch vom Grill,
als Beilage Gemüse und Salat
17,50 €
92. **Filetto di salmone alla griglia**
Gegrilltes Lachsfilet,
als Beilage Gemüse und Salat
18,50 €
93. **Alici fritti**
Sardinen mehliert und frittiert,
als Beilage Pizzabrot und Salat
13,50 €
94. **Calamari e gamberoni al sugo mediterraneo**
Tintenfisch und Gambas in Mediterraner Soße
mit Oliven ⁶ und Kapern
als Beilage Pizzabrot und Salat
20,50 €
95. **Grigliata mista con verdura e insalatina**
Tintenfisch, Gambas und Lachsfilet vom Grill,
als Beilage Gemüse und Salat
21,50 €
98. **Gamberoni alla griglia con verdura**
Gegrillte Gambas
als Beilage Gemüse und Salat
20,50 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing ^{2,5} serviert

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 5 = enthält Farbstoff

buona la mia Pizza

- | | | |
|-----|--|----------|
| 14. | Margherita
mit Tomaten, Käse und Oregano | 7,00 € |
| 15. | Agljo
mit Knoblauch, Käse und Oregano | 7,50 € |
| 16. | Sardelle
mit Sardellen und Käse | 8,00 € |
| 17. | Gamberetti
mit Krabben und Käse | 10,00 € |
| 18. | Diavolo
mit Pfefferschoten, Käse und scharfer kalabresischer Salami 1,2 | 10,00 € |
| 19. | Calzone
gefüllte Pizzatasche mit Tomaten,
Vorderschinken 1,2 und Käse gefüllt | 10,00 € |
| 20. | Prosciutto e funghi
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken 1,2 und Champignons 1 | 9,00 € |
| 21. | Salami e funghi
mit Tomaten, Käse, Salami 1,2, und Champignons 1 | 9,00 € |
| 22. | Rustica
mit Tomaten, Käse, Salami 1,2,
Vorderschinken 1,2 und Champignons 1 | 10,00 € |
| 23. | Tonno e cipolle
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | 10,50 € |
| 24. | Hawaii
mit Tomaten, Käse, Ananas und Vorderschinken 1,2 | 8,50 € |
| 25. | Speciale
mit Tomaten, Käse, Champignons 1, Zwiebeln, Thunfisch,
Vorderschinken 1,2, Artischocken 2,8 und Paprikaschoten 2 | 11 ,50 € |

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 6 = geschwärzt / 8 = geschwefelt

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

buona la mia Pizza

- | | | |
|-----|---|---------|
| 26. | Contadina
mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Zwiebeln
und Oliven 6 mit Oregano gewürzt | 8,50 € |
| 27. | Quattro stagioni
mit Tomaten, Käse, Champignons 1 ,
Vorderschinken 1,2 , Artischocken 2,8 , Paprikaschoten 2 | 9,50 € |
| 28. | Capricciosa
mit Tomaten, Käse, Champignons 1 ,
Vorderschinken 1,2 , Artischocken 2,8 , Oliven 6 | 9,50 € |
| 29. | Quattro formaggi
mit vier verschiedenen Käsesorten | 10,50 € |
| 30. | Vegetaria
mit Tomaten, Käse, Gemüse, und
mit frischem Knoblauch gewürzt | 10,50 € |
| 31. | Calabrese
mit Tomaten, Käse, scharfer
kalabresischer Salami 1,2 und Broccoli | 10,50 € |
| 32. | Frutti di mare
mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten | 11,50 € |
| 33. | Rucola
mit Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken 1 und Parmesan | 11,50 € |
| 34. | Mediterranea
mit Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern,
Knoblauch und Oliven 6 | 9,50 € |
| 35. | Caprese
mit frischen Tomaten und Mozzarella | 10,50 € |

1 = Konservierungsmittel / 2 = Antioxidationsmittel / 6 = geschwärzt / 8 = geschwefelt

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Ein gutes Bier



Original vom Fass

0,3 l 2,20 €

0,5 l 2,80 €

Keller Bier vom Fass

0,3 l 3,50 €

Kristallweizen vom Fass

0,3 l 2,50 €

0,5 l 3,50 €

Hefeweizen vom Fass

0,3 l 2,50 €

0,5 l 3,50 €

Dunkles Hefeweizen

0,5 l 3,50 €

Franziskaner Alkoholfreies Weizen

0,5 l 3,00 €

Radler süß oder sauer

0,3 l 2,20 €

0,5 l 2,80 €

Hefe-Radler süß oder sauer

0,5 l 3,00 €

Cola ^{4,5} -Weizen

0,5 l 3,50 €

Alkoholfreies Bier

0,5 l 2,50 €

4 = enthält Koffein / 5 = enthält Farbstoff

Alkoholfreie Getränke

URBACHER Gourmet

mit natürlicher Kohlensäure

0,3 l 1,70 €
Fl. 0,75 l 4,20 €

San Pellegrino

Mineralwasser

Fl. 0,75 l 4,80 €

Acqua Panna

Stilles Wasser

Fl. 0,5 l 3,00 €

Spezi ^{2,4,5} Fanta ^{2,5} Coca Cola ^{4,5} Cola Zero ^{4,5}
Cola light ^{4,5,9} Sprite Lift-Apfelsaftschorle

Fl. 0,3 l 2,80 €

Apfelsaft

0,3 l 3,00 €

Bitter-Lemon ⁷

0,3 l 3,00 €

Johannisbeerschorle

0,3 l 2,80 €

Orangensaft

0,3 l 3,00 €

Orangensaftschorle

0,3 l 2,80 €

2 = Antioxidationsmittel / 4 = enthält Koffein / 5 = enthält Farbstoff / 7 = enthält Chinin /
9=Süßungsmittel

Spirituosen und Digestivi

Vecchia Romagna

2 cl 4,00 €

Sambuca

2 cl 2,00 €

Amaretto

2 cl 1,50 €

Amaro Averna

2 cl 3,50 €

Ramazotti

2 cl 3,50 €

Fernet Branca

2 cl 3,00 €

Grappa

Grappa di Moscato-Barbera-Barolo

2 cl 4,50 €

Grappa Berta Tre“SOLI“Tre

2cl 7,00 €

Grappa Paolo Berta

2 cl 10,00 €

Warme Getränke

Espresso

2,00 €

Espresso macchiato

mit Milchschaum

2,20 €

Espresso doppio

3,00 €

Espresso corretto

mit Grappa oder Amaretto

3,50 €

Latte macchiato

3,00 €

Cappuccino

mit Milchschaum

3,00 €

Ciocolata calda

Kaba – heiße Schokolade

3,00 €

Tee

verschiedene Sorten

2,50 €

Eis und Dessert - Karte

Hausgemachtes Tiramisú ohne Ei

5,50 €

Hausgemachtes Panna Cotta

4,50 €

Tartufo Scuro

Weinschaumcreme 5 umhüllt mit Gianduyacreme

4,50 €

Tartufo Bianco gefüllt mit Kaffee und Weinschaumcreme 5

4,50 €

Gemischter Nachtisch mit Tiramisú, Pannacotta und Eis

8,50 €

Flute al Limoncello Limonensorbet im Sektglas mit Limoncello-Likor

5,10 €

Früchte Becher

Eine Kugel Vanilleeis, und 2 Kugeln Erdbeereis
garniert mit frischen Früchten, Sahne und Erdbeersoße

6,00 €

Eisbiene

Eine Kugel Vanilleeis und eine Kugel Erdbeereis
garniert mit Schokolinsen und Fächerwaffeln

3,50 €

Eisschokolade

2 Kugeln Vanilleeis in köstlicher Milkschokolade,
garniert mit Sahne und Schokoraspeln

4,00 €

Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis in aromatischem Milchkaffee,
garniert mit Sahne und Kakaopulver

4,00 €

Gemischtes Eis

Drei Kugeln leckeres Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne

4,50 €

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis, mit Schokosoße, Sahne und Fächerwaffel

4,50 €

5 = enthält Farbstoff