

Cucina della tradizione italiana!

Antipasti

Carpaccio di Manzo Classico mit Rucola und Parmesan ⁶⁻¹¹	11,50
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern ²⁻⁹	12,50
Anitipasto lucano Käse und Salami Variation aus Lucanien	11,50
Büffelmozzarella alla Caprese⁶	10,50
Antipasto di verdure Gemüse-Variation, Vegan	10,50
Melanzane alla parmigiana Auberginen Auflauf mit Grana Padano	12,50
Calamaretti Jungtintenfische frittiert auf Rucola ¹⁻²	15,50
Antipasto casa ab Zwei Personen. ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹¹ Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella und Grillgemüse	24,50
Antipasto di pesce ab Zwei Personen. Viererlei Fisch Vorspeise. Warm & Kalt ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹¹	26,50

Suppen ^

Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikum ⁶	6,50
Pasta e fasule Spezial Bohnensuppe mit Nudel und Salsiccia aus Lucanien	8,00
Fischsuppe nach Lucania Art	12,50

Insalate

Tomatenvariation mit Zweibel ¹¹	7,00
Insalata Mista Gemischter Salat mit Ei ⁹⁻¹¹	8,00
Pecorino mit Schafskäse und Oliven ⁶⁻¹¹	9,50
Tonno mit Thunfisch und Ei ²⁻⁹⁻¹¹	9,50
Galletto mit gebratene Hähnchenbrust und Champignons ¹¹	13,50
Insalata Casa Spezialsalat mit gebratene Rinderfiletsreifen und Grana Padano ⁶⁻¹¹	15,50
Isalata Salmone Spezialsalat mit Büffelmozzarella gebratene Lachsstreifen	15,50
Servieren wir alle Salate mit Olivenöl-Balsamico Vinaigrette! ¹¹	

Primi di Pasta ¹

Spaghetti alla Barese Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano ¹⁻⁶	10,50
Spaghetti alla Carbonara mit Pancettaspeck, Ei und Grana Padano ¹⁻⁶⁻⁹	11,50
Spaghetti Mare de lux mit Zwei Großgarnelen, Meeresfrüchten der Saison, Knoblauch Peperoncini und Cherrytomaten ¹⁻²⁻³⁻¹³	15,50
Paccheri pesto e verdure Großrohrnudeln mit Aubergine, Zucchini, Basilikumpesto, Cherrytomaten, Pinienkerne und Grana Padano ¹⁻⁶⁻⁹	12,50
Fusilli lucani alla Salsiccia mit Salsiccia, Peperoncini, Tomatensauce und Pecorino ¹⁻⁶⁻⁹	13,00

Pasta fresca Hausgemachte Nudeln mit Eiern ¹⁻⁹

Rigatoni Sorrentina Rohrnudeln mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum,	11,00
Rigatoni picernese mit Pancettaspeck, Scharlotte, Champignon, Cherrytomaten und Pecorino ⁶⁻⁹	12,00
Rigatoni galletto mit Hähnchenbruststreifen, Champignons in Tomatenpestosauce ¹⁻⁶⁻⁹	12,50
Tagliatelle al Sugo di carne ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁹ Bandnudeln mit Fleischsauce Bolognese Art	11,50
Tagliatelle casa Bandnudeln mit Rinderfleischstreifen in Champignon-Rahmsauce ¹⁻⁶⁻⁹	13,50
Tagliatelle salmone mit frischem Lachs, Krabben, Zucchini und Lachssauce ²⁻³⁻⁶⁻⁹	13,50
Lasagna alla bolognese ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁹	11,00
auf Wunsch auch Glutenfreie Nudel. 2,00 Extra	

Per Bambini

Spaghetti mit Tomatensauce ¹	6,50
Rigatoni mit Bolognese ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁹	7,50
Pizza Margherita ¹⁻⁶	6,50
Pizza Salami ¹⁻⁶	7,50
Schweinefilet. oder Hähnchenbrust. paniert mit Pommes ¹⁻⁹	10,50

Secondi di Carne

Filetto di Manzo vom Charolais Weiderind! Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	31,50
Filetto di Manzo mit Grünem Pfeffer-Cognacsauce ⁶ Rosmarinkartoffeln und Gemüse	33,50
Schweinefilet mit Champignon- Rahmsauce ¹⁻⁶⁻⁹ Rosmarinkartoffeln und Gemüse	18,50
Hähnchenbrust vom Grill auf Rosmarinkartoffeln und Gemüse	16,50

Spezialitäten aus Lucanien!

Porcellino alla murese Spanferkelbraten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	21,00
Agnello alla materana Lammkeule in Rotwein, Thymian Geschmort, Kartoffelpüree und Gemüse	22,50
Involtini alla picernese Schweinefiletröllchen mit Provolakäse füllung, Parmaschinkemantel Salbei, Weißwein, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	19,00
Petto di Pollo rionero Hähnchenbrust in Pancettaspeckmantel, mit Wacholderbeeren, Marsalawein, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	18,50
Grigliata alla lucana (ca.400gr.) Grillplatte mit Rinderfiletmedaillons, Salsiccia, Hähnchenbrust , Schweinefilet auf Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,50

Secondi di Pesce

Calamaretti Diavola Jungtintenfische mit Kapern, Knoblauch, Oliven, Peperoncini, Cherrytomaten und Kartoffelpüree ²⁻⁶	18,50
Frittura di pesce de lux Fischfilet, Jungtintenfische, Großgarnelen frittierte auf Salat ¹⁻²⁻³⁻¹¹	19,50
Lachsfilet vom Grill mit Zitrone Thymiansauce, Kartoffelpüree und Gemüse ²	19,50
Scampi alla diavola Sechs Großgarnelen mit Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten, mit Spaghetti Aglio e Olio ²⁻³⁻⁶	22,50

Pizza aus dem Holz Steinofen

Focacce

Focaccia mit Olivenöl und Kräutern ¹	5,80
Focaccia Bruschetta ¹⁻⁶ mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	9,00
Focaccia mit Vierkäse Sorten ¹⁻⁶	11,00
Focaccia provola di bufala affumicata mit Geräucherter Büffelmozzarella und Pancettaspeck	12,50
Focaccia lucana mit Büffelmozzarella, Landschinken, Cherrytomaten, Rucola Grana padano ⁶	13,50

*Pizza ca. 32cm. Wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt!*¹⁻⁶

Pizza Margherita mit Mozzarella und Basilikum	9,00
Pizza Salami mit Salami	10,00
Pizza Prosciutto mit Kochschinken	10,00
Pizza Napoletana Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oliven und Oregano ²	10,50
Pizza Bufala mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	10,50
Pizza Hawaii mit Kochschinken und Ananas	11,00
Pizza Mista mit Salami, Kochschinken, Champignons und Peperoni	11,50
Pizza Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	11,50
Pizza Tricolore mit Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten	11,50
Pizza Calzone Teigtasche mit Champignons und Kochschinken gefüllt	11,50
Pizza Quattro Formaggi Schafskäse, Mozzarella, Gorgonzola und Grana Padano	11,50
Pizza Vegetale mit Grillgemüse, Spinat und Knoblauch	11,50
Pizza Italia mit Spinat und pikanter Salami	11,50
Pizza Pastore mit Kochschinken, Zwiebeln und Schafskäse	11,50
Pizza Quattro Stagioni Champignons, Kochschinken, Artischocken und Salami	11,50
Pizza Diavolo Paprika, Zwiebeln, pikanter Salami, Peperoncini (scharf)	11,50
Pizza Lucana mit Pancettaspeck, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	11,50
Pizza Vulcano ² pikanter Salami, Kapern, Knoblauch, Peperoncini und Sardellen	11,50

Pizza Casareccia Kochschinken, Champignons und Gorgonzola	11,50
Pizza Tonno e Cipolle mit Thunfisch und Zwiebeln ²	11,50
Pizza Gamberetti mit Krabben und Knoblauch ³	12,00
Pizza Mare mit Meeresfrüchten ²⁻³⁻¹³	13,00
Pizza Marinaio mit Lachsstreifen, Krabben, Zucchini und Knoblauch ²⁻³	13,50
Pizza Galletto mit Hähnchenbrust, Zucchini, Spinat und Grana padano	13,50
Pizza Salsiccia e Rucola mit Salsiccia, Peperoncini, Rucola und Grana padano	13,00
Pizza Potenza mit Landschinken, Rucola, Cherrytomaten und Grana padano	13,50
Pizza Rustica mit Parmaschinken, Champignons und Gorgonzola	13,50
Pizza Marmo mit pikanter Salami, Champignons, Oliven und Schafskäse	13,50
Pizza Roma mit pikanter Salami, Thunfisch und Schafskäse ²	14,50
Pizza Salumeria Salsiccia, Landschinken, pikanter Salami, Rucola, Grana padano	15,50
Pizza Mare e Monti ³ Drei Großgarnelen, Knoblauch, Rucola, Landschinken Grana padano	16,50
Pizza Scampi mit 5 Großgarnelen und Knoblauch ³	18,00
Pizza Famiglia ca 45 cm mit Champignons, Kochschinken, Salami, Peperoni und Oliven	26,50
<i>Extras ab 0,60</i>	

Allergene tabelle

Getreide Produkte Glutenhaltige Produkte	1
Fisch	2
Krebstiere	3
Schwefeldioxide und Sulfite	4
Sellerie	5
Milch und Laktose	6
Sesamsamen	7
Nüsse/Schalenfrüchte	8
Eier	9
Lupinen	10
Senf	11
Soja	12
Weichtiere/Muscheln	13
Erdnüsse	14

Dessert

Eis aus der eigenen Eismanufaktur Don Fra´

Gelato Misto 2 Kugeln Eis 4,50

Pannacotta 6,50

Tiramisu Classico 6,50

Crépes Grand Marnier ¹⁻⁶⁻⁹ 9,50

mit Grand Marnierorangensauce, Vanilleeis

Alkohlfrei Getränke

Mineralwasser	Fl.	
San Pellegrino	0,25l	2,50
San Pellegrino	0,75l	5,80
Acqua Panna Still	0,25l	2,50
Acqua Panna	0,75l	5,80

Schweppes

Bitter Lemon	4	Fl. 0,2l	2,50
Tonic Water	2		
Ginger Ale	1		
Coca Cola/Zero	Fl. 1,2,3		

Fanta	1,2,3		
Mezzomix	1,2,3		
Sprite	3		
Fassbrause ³	Fl. 0,33l.	3,50	

Säfte/Vaihinger

Apfelschorle naturtrüb	Glas 0,2l	2,50	
Kirschsaft			
Orangensaft			
Kirsch / Banane			
Bananennektar			
Apfelsaft naturtrüb			

Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3l	3,30	
Progusta Braufaktum	0,3l	4,50	
Erdinger Weissbier	0,5l.	5,00	

Flaschenbiere

Erdinger Kristall	0,5l	4,80	
-------------------	------	------	--

Alkoholfreiebiere

Erdinger Weißbier	0,5l	4,80	
Jever fun	0,33l	3,00	

Caffe Italiano

Espresso Tasse ²		2,50	
Espresso Doppio Tasse ²		4,50	
Espresso macchiato ²		2,80	
Kaffee Crema Tasse		2,80	
Cappuccino Tasse ²		3,50	
Glas Tee	Schwartz, Grüner,	3,00	

Früchte, Minze, Camille

Grappe 2 cl.

Aquavite D'uva Est Ceschia	4,00
Williamsbirne Mazzadro Risev	4,50
903 Barrique Maschio	4,50
Nardini Riserva	5,50
Diciotto lune Mazzadro	6,50
Prosecco Andrea Ponte 8Ja.	6,50
Giare Amarone Mazzadro	8,50
Oro di Barolo ris Francolli	10,50
Carlo Bocchino Riser 25Ja.	14,50

Cognac & Brandy 2 cl.

Vecchia Romagna	4,50
Carlos Primero	5,50
Baron Ostrand Cognac	6,50

Amari e digestivi 2 cl.

Limoncello di Amalfi	3,00
Amaretto di Saronno	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Ramazotti	3,00
Lucano	3,00
Averna	3,00
Frangelico	3,50
Fernet Branca	3,50

Wodka 2cl.

Pravda	4,00
Beluga Navy Blue	7,50

Whisky 2 cl.

Laphroaig 10 Yea. Sigle Malt	7,50
Chivas Regal blend Scotch	5,50
Jim Beam / Cola 4 cl.	9,50
Red Label / Cola 4 cl.	9,50
Havanna Club 3J. Cola 4cl.	9,50
Wodka Lemon 4 cl.	9,50

Gin Tonic 4 cl.

Bombay Sapphire Gin	10,50
Barmaster Gin	11,00
Tanqueray Gin	11,50

1 = mit Farbstoff., 2 = mit Koffeinhaltig.
3 = Konservierungsstoff Benzoessäure.
4 = Chininhaltig