

# Speisekarte

## Zuppa

### 1 Zuppa Pomodoro

Tomatensuppe mit Mozzarella 2,D,E

## Tapas

### 14 Tapas Tiziana

kalte Platte mit Bruschetta, Oliven, Créma, getrocknete Tomaten, Parmaschinken und geröstetes Brot D,J1,J2

## Antipasti

### 23 Antipasto Misto Italiano (kalte Platte)

Gemischte Vorspeisen mit 1 Pers.  
gegrilltem Gemüse, Käse, 2 Pers.  
Schinken, Lachs, Oliven und Créma

### 22 Carpaccio di Manzo

Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone 2,D

### 17 Gambas al Aglio (7 Stück)

7 geschälte Garnelen mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Rosmarin 3,13,C,D,J

### 15 Gambas Tiziana (7 Stück)

7 geschälte Garnelen mit Kirschtomaten, Sauce mit Kräutern der Provence 3,13,C,D,J

### 13 Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce  
1,2,3,13,A,B,D,G

### 20 Bufalamozzarella

Büffelmozzarella mit Pachini, Basilikum und Rucolasalat D

## Insalata

### 31 Caesar Salat

mit Romanasalat, Hähnchenfilet, Cherrytomaten, Streifen vom Grana Padano, Croutons und Caesardressing 13,G

### 24 Insalata Pastore

Gemischter Salat mit Paprika, Gurke, Karottenstreifen, marinierten schwarzen und grünen Oliven und getrockneten Tomaten. Dazu Ziegenkäse, garniert mit Honig

### 25 Insalata Salmone

Gemischter Salat, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, 5 Garnelen und gegrilltes Lachsfilet 3,B,C,G

**nach Wahl mit Balsamico-, Joghurt-, Honig-Senf- oder italienischen Dressing**

## Bruschetta

### 10 Bruschetta Original

Kirschtomatensugo, 3 Scheiben geröstetes Brot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Meersalz D,J1,J2

### 11 Bruschetta Parmigiano

Geröstetes Brot mit Tomate, Basilikum, Olivenöl, Parmesan & Rucola D,J1,J2

### 12 Italienisches Brot

Portion Brot (5 Scheiben) mit Créma, Bruschetta und Oliven D,J1,J2

# Speisekarte

## Pinsa

### MARGHERITA

fruchtige Tomatensoße, Mozzarella (Fior di Latte), frischer Basilikum & Olivenöl a,a1,f,g,3

### RUCOLA

Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl & Tomatensoße a,a1,f,g,3

### CALABRESE

scharfe Salami Spianata & Mozzarella 2,3,a,a1,f,g

### PARMA

Parmaschinken & Rucola mit Grana Padano, Mozzarella & Tomatensoße a,a1,c,f,g

## Speciale

### PICASSO

Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Bresaola, Grana Padano & Tomatensoße a,a1,c,f,g

### PARMA BIANCA

Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten & getrocknete Tomaten 3,a,a1,f,g

### SALMONE

Lachs und Rucola, Mozzarella, garniert mit Balsamico Creme 1,2,3,a,a1,f,g

### RUSTICA

Salsiccia, Zwiebel, Mozzarella & Tomatensoße 2,3,a,a1,f,g

## Vegan

### VERDURE ALLA GRIGLIA

gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, Olivenöl & Tomatensoße 2,3,a,a1,f

### VERDE

Guacamole (Avcadocreame), Rucola, getrocknete Tomaten, Avocado & Olivenöl 3,a,a1,f

## Die Pinsa

Einem römischen Mythos zufolge wurde die Pinsa Romana schon im 1. Jahrhundert n. Chr. als Opfergabe für die Götter verwendet. Nur so ein wohlbekömmlicher Genuss könne die Götter fröhlich stimmen.

Diese Sage ist im Epos des lateinischen Dichters Vergil nachzulesen. Sie besagt auch, dass sich Roms Stammvater Aeneis immer dieser besonderen Speise bediente, wenn er in die Region Roms reiste (7. Gesang, Aeneis). Das antike Rezept wird nun wieder aufgegriffen und perfektioniert.

Nicht nur in Rom und ganz Italien findet die Pinsa wieder ihren Platz auf den Tischen unzähliger italienischer Restaurants. Endlich kommt sie auch nach Deutschland! Direkt aus alter Familientradition und in verschiedenen lecker-leichten Variationen. Die Mehlmischung der Pinsa Romana besteht aus innovativen Zutaten, die auch in der antiken römischen Tradition verwurzelt sind.

Im Gegensatz zur Pizza besteht Pinsa aus 4 verschiedenen Mehlsorten: Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl und Sauerteig. Dadurch braucht die Pinsa zwar eine längere Fermentationszeit von bis zu 72 Stunden, das aber mindert den Gärungsprozess im Magen und macht sie so viel verträglicher als Pizza. Soja sorgt zusätzlich für die Festigkeit des Teiges und der Sauerteig verleiht ihm eine lockere Struktur.

Im Gegensatz zu vielen Pizzen ist die Kruste der Pinsa durchweg knusprig. Und das Beste: Pinsa hat 75 % weniger Kalorien als eine herkömmliche Pizza.

# Speisekarte

## Pasta Secca

- 43 Spaghetti Aglio Olio**  
Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch und Chili A1,C,G  
Topping: Garnelen (6 Stück)
- 46 Penne alla Norma**  
Aubergine, Knoblauch, Basilikum, in Tomatensauce A1,H
- 48 Penne Arrabiata**  
Mit scharfer Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch und Mozzarella A1,H,5,8,15
- 49 Penne Filetto di Maiale**  
Penne mit Schweinefiletspitzen, Broccoli, Rosmarin und Frühlingszwiebeln in Sahnesauce A,D,J,I
- 45 Spaghetti Tiziana**  
mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Kräutern der Provence in leichter Tomatensauce 3,B,C,E,F,J,I

## Pasta Fresca

- 51 Panzarotti di Ricotta e Spinaci al Pomodoro fresco**  
Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung in Kirschtomatensugo
- 52 Fettuccine Salmone**  
Bandnudeln mit Streifen gebratenem Lachs in Hummerschaumsauce mit Dill A1,B,C,D,G
- 53 Fettuccine Filetto**  
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Austernpilzen, Rosmarin und Frühlingszwiebeln in Tomaten-Sahnesauce A,D,G,J,I
- 54 Fettuccine Verdi Pesto Caprino**  
Mit Basilikumpesto und Ziegenkäse gratiniert A1,C,G,H,E
- 55 Ravioli ai Funghi Porcini con Burro e Salvia**  
Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter & Parmesan

## Al Forno

- 56 Lasagne Bolognese**  
geschichtete Nudeln mit Rinderhackfleisch, Bechamelsauce, Tomatensauce, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Parmesankäse 2,3,A,D,E,F,G,J,I
- 57 Penne della Casa**  
kurze Röhrennudeln mit Gemüsevariationen, Zwiebeln und Tomatensauce A,D,G
- 61 Cannelloni**  
Röhrennudeln mit Spinat-Ricotta Füllung und Parmesan 2,3,4,A,D,E,F,G,H,J,I

## Dolce

Erkundigen Sie sich nach unseren tagesaktuellen Desserts!

# Getränke

## Offene Weine

### Rotwein 0,2 L

**Montepulciano** halbtrocken

**Merlot** halbtrocken

**Primitivo Salento** trocken

**Nero D'Avolo** trocken

**Lambrusco** lieblich

### Weißwein & Rosé 0,2 L

#### Weinschorle

**Pino Grigio** trocken

**Lugana** trocken

**Chardonnay** trocken

**Rosé** trocken

## Prosecco

**Prosecco, Glas** 0,1L

**Prosecco, Flasche** 0,75L

## Aperitivi

### Aperol Spritz 1

Aperol, Prosecco, Soda 0,2L

### Aperol Maracuja Spritz 1

Aperol, Prosecco, Soda, Maracujanektar 0,2L

### Aperol Rhabarber Spritz 1

Aperol, Prosecco, Soda, Rhabarbernektar 0,2L

### Hugo 1

Prosecco, Holunderblütensirup

### Lillet 1

Lillet, Prosecco

### San Bitter alkoholfrei 1

## Digestivo

**Fernet Branca** 39% 4cl

**Averna** 29% 4cl

**Ramazzotti** 30% 4cl

**Sambuca** 40% 2cl

**Grappa** 40% 2cl

**Cynar** 16,5% 4cl

**Montenegro** 23% 4cl

**Limoncello** 1 40% 2cl

# Getränke

## Caffè

- Caffè Crema** 10
- Caffè Decaffeinato**  
entkoffeiniert
- Espresso** 10
- Espresso Doppio** 10
- Espresso Macchiato** 10,G
- Espresso Doppio Macchiato** 10,G
- Espresso Decaffeinato** G
- Cappuccino** 10,G
- Cappuccino Decaffeinato**
- Milchkaffee** 10,G
- Milchkaffee Decaffeinato**
- Latte Macchiato** 10,G
- Latte Macchiato Decaffeinato**
- Caffè Coretto mit Grappa** 10

## Analcolici

- Acqua Morelli Medium** 0,25L
- Acqua Morelli Medium** 0,75L
- Acqua Morelli Still** 0,25L
- Acqua Morelli Still** 0,75L
- Apfelschorle Naturtrüb** 0,33L
- Cola** 0,2L
- Cola** 0,4L
- Mezzo Mix** 0,2L
- Mezzo Mix** 0,4L
- Sprite** 0,2L
- Sprite** 0,4L
- Fanta** 0,2L
- Fanta** 0,4L
- Bitter Lemon** 0,2L

## Birra

- Warsteiner herb vom Fass** 0,3L
- Warsteiner herb vom Fass**
- Peroni Nastro Azzurro** 0,33L
- Altbier** 0,33L  
Frankenheim
- Weizenbier** A1 0,5L  
König Ludwig
- Weizenbier alkoholfrei** A1 0,5L  
König Ludwig
- Pils alkoholfrei** 0,33L  
Warsteiner
- Radler alkoholfrei** 0,33L  
Warsteiner
- Malzbier alkoholfrei** 0,33L  
Insenbeck