

mittagsgerichte

montag bis freitag 12 bis 19 uhr

/außer feiertage/

lunch 12 bis 15 uhr / regular 15 bis 19 uhr



pizza	lunch	regular		lunch	regular
pizza pane doppelter boden, kross, mit olivenöl und rosmarin	6,50	7,00	norcina tomaten, mozzarella, salsiccia (wurstspezialität aus norcia)	9,50	11,80
margherita tomaten, mozzarella, frisches basilikum	8,50	8,70	melanzane tomaten, mozzarella, eingelegte auberginen vom grill, scharfe salami	9,50	12,30
napoli tomaten, mozzarella, anchovis, oregano, kapern	8,50	9,80	vegetale tomaten, mozzarella, gegrillte zucchini, auberginen und paprika (nicht scharf)	9,50	12,30
maruzzella tomaten, mozzarella, thunfisch, rote zwiebel	8,50	10,50	gabione tomaten, mozzarella, rucola, parmesan, parmaschinken ^k	8,50	12,80
prosciutto e funghi tomaten, mozzarella, champignons, gekochter hinterschinken ^k	8,50	10,50	polipo tomaten, mozzarella, in knoblauchöl marinierter oktopuss	9,50	13,20
salame tomaten, mozzarella, italienische salami ^{a,k}	8,50	10,50	bufala tomaten, mozzarella di bufala DOP aus kampanien, frisches basilikum	9,50	13,20
tre formaggi gorgonzola, büffelmozzarella DOP, parmesan	9,50	11,80	umbrichella tomaten, mozzarella, radicchio, schwarze trüffelcreme	9,50	13,80
fiorentina tomaten, mozzarella, ricotta mit blattspinat	9,50	11,80	piemonte tomaten, mozzarella, vitello tonnato (kalbsfleisch dünn geschnitten mit kapern-thunfischsauce)	9,50	13,80
crudo tomaten, mozzarella, parmaschinken ^k	9,50	11,80	straccetti tomaten, mozzarella, rucola, streifen von jungbullen mit knoblauch und rosmarin mariniert, parmesan	9,50	14,50
bolognese tomaten, mozzarella, hausgemachter ragôut bolognese	8,50	11,80	<i>vegetarisch - aufpreis je 2,00, trüffel, käse und sonstige - aufpreis je 2,50, vollkorn, glutenfrei* oder doppelter boden - aufpreis je 1,00</i>		
quattro stagioni tomaten, mozzarella, artischocken, champignons, oliven, gekochter hinterschinken ^k	8,50	11,80	<small>*(nicht für zöliakie-betroffene geeignet, da alle pizzas im selben ofen gebacken werden)</small>		
diavola tomaten, mozzarella, scharfe neapolitanische salami, scharfe pepperoni	8,50	12,30	<small>p phosphate a antioxidantien k konservierungsstoffe</small>		
			gemischter salat zu pizza	2,50	5,50

große salate

	lunch	regular
gemischter salat mit thunfisch tomaten, oliven, roten zwiebeln	8,50	11,50
rucola salat mit strauchtomaten und gehobeltem parmesan	8,50	11,80
carciofi gemischter salat mit eingelegten artischocken und oliven	8,50	11,50

antipasti /groß/

	lunch	regular
carpaccio mit rucola, parmesan und zitronendressing	10,50	16,50
vitello tonnato kalbsfleisch mit thunfisch-kapernsauce	10,50	16,50
caprese büffelmozzarella DOP, kirschtomaten und basilikum, olivenöl extra	10,50	16,50

desserts

	lunch	regular
tiramisú classico biscotti savoiardi, espresso und mascarponecreme	4,80	5,80
new york cheese cake mit erdbeer ragôut	4,80	6,80

lunchkarte



montag bis freitag 12 bis 15 uhr

/außer feiertage/

vegetarische gerichte

gegrilltes gemüse	9,50
teller mit salmoriglio /mit büffelmozzarella 11,50	
caponata	9,50
aus sizilianischen auberginen, mit geräuchertem burrata-törtchen	

vini al calice

vino della casa bianco o rosso	glas	0,1 l	3,80
	karaffe	0,5 l	12,80

fragen sie nach unsere weinkarte

getränke

alkoholfrei		
mineralwasser still oder prickelnd	0,25 l	2,50
mineralwasser still oder prickelnd	0,75 l	6,20
cola cola ¹	0,20 l	3,60
cola cola light ^{1,2}	0,20 l	3,60
cola cola zero ^{1,2}	0,20 l	3,60
coca cola life ^{1,2}	0,20 l	3,60
fanta orange	0,20 l	3,60
mezzomix ⁵	0,33 l	3,70
apfelschorle naturtrüb	0,40 l	3,00
weitere schorlen: maracuja, johannisbeere, rhabarber, mango, orange		

wellness, energy

red bull ³	0,25 l	3,80
carpe diem kombucha	0,25 l	3,80

bier

herrnbräu helles	0,50 l	4,10
radler	0,50 l	3,90
herrnbräu weißbier	0,50 l	4,30
herrnbräu weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,10
pils vom faß	0,30 l	3,90
pils alkoholfrei	0,33 l	3,70

1 koffeinhaltig, 2 mit süßstoff, 3 taurinhaltig, 4 chininhaltig, 5 mit farbstoff

grill und steaks

tagliata di manzo	16,50
gegrillte streifen aus dem entrecôte, saftig und würzig, mit knoblauch, rosmarin, zerlassene butter und parmesan, auf rucola salat serviert	
entrecôte (250 gr.)	19,50
vom jungbullen mit fettauge, regionale betriebe - aquitane blonde kreuzung	
rinderfilet (220 gr.)	21,50
weidehaltung, lafina natural beef programm, uruguay - hereford /als filet mignon (180 gr.) 18,50	
no carb burger	13,50
(ohne brötchen!) 200 gr. burger aus dem entrecôte auf gegrilltem gemüse, mit rucola und parmesan	
steak tartare aus entrecôte	13,50
die leichte italienische variante /angemacht mit schalotten, sellerie, zitrone und olivenöl/	

beilagen

je 3,80

gegrilltes gemüse

kartoffelgratin mit sahn und knoblauch überbacken

jungspinat mit butter und knoblauch blanchiert und sautiert

saucen

je 1,80

salmoriglio schalotten, zitrone, knoblauch und tomaten

chutney leicht scharf und fruchtig

kräuterbutter hausgemacht, frisch und aromatisch

lunch getränke

caffé espresso		1,50
karaffe tafelwasser	0,50 l	3,00
mineralwasser	0,25 l	2,50
apfelschorle/saftschorle	0,40 l	3,00

hochprozentiges sowie longdrinks und cocktails: fragen sie bitte nach unserer cocktailkarte