

Cucina

Antipasti-Vorspeisen

<i>Tris di Bruschetta</i>	4,17	6,90
<i>Caprese di Bufala</i>		12,50
Tomaten und Mozzarella 250gr. 17		
<i>Prosciutto e Mozzarella</i>		12,90
Parmaschinken und Buffel Mozzarella 2,17		
<i>Carpaccio</i>		14,50
Rinder Carpaccio mit Pilzen u. Parmesan 2,17		
<i>Gamberi</i>		12,50
Garnelen in Pfeffer-Cognac-Rahmsolße 2,14,17		
<i>Polpo alla Griglia su Crema di Ceci</i>		14,50
Gegrilltes Oktopus auf Kichererbsencreme		

Insalate-Salate

<i>Insalata Mista</i>		5,50
Gemischter Salat 2,13,20		
<i>Insalata Tito Scalco</i>		13,00
Gemischter Salat mit Putenstreifen 2,10,13,17,20		
<i>Insalata Potenza</i>		13,00
Gemischter Salat mit Birnen ,Wallnüssen u. Pecorino 2,13,17,18,20		
<i>Insalata Metaponto</i>		13,00
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln u. Oliven* 2,4,13,14,20		
<i>Insalata Sellata</i>		13,00
Gemischter Salat mit Gebratene Pilze u. Pancetta 2,3,10,13,20		
<i>Korb Brot</i>		1,50

Specialità Lucane

Antipasto Tipico

Lukanische Vorspeise 2,3,4,10,17

Klein 12,50 Groß 16,50

Zuppa di Patate

Kartoffel Suppe 19,20

5,90

Zuppa di Pomodoro

Tomaten Suppe

5,90

Fragen Sie nach unseren Tages Suppen

Orecchiette e Salsiccia

Hausgemachte Muschelnudeln mit Salsiccia 2,3,11

13,90

Cavatelli Cozze e Fagioli

Hausgemachte Cavatellinudeln mit Muscheln u. Bohnen 11,14

13,90

Strascinati con Funghi e Salsiccia

Hausgemachte Stascinati mit Pilze und Salsiccia 2,3,11

13,90

Costolette di Agnello alla griglia

Gegrillte Lammkotlett mit Rosmarinkartoffeln

22,90

Salsiccia alla Griglia

Gegrillte Salsiccia mit Bratkartoffeln und gegrillte Paprika 2,3

19,90

Pizza

Jede Pizza wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

<i>Margherita</i>	7,00
Tomatensoße , Mozzarella 11,16,17	
<i>Napoletana</i>	9,00
mit Sardellen, Oliven 4,11,16,17	
<i>Luca</i>	8,90
mit Salami 2,3,11,16,17	
<i>Prosciutto</i>	8,90
mit Kochschinken 2,3,11,16,17	
<i>Funghi</i>	8,90
mit Champignon 11,16,17	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	9,90
mit Kochschinken, Champignon 2,3,11,16,17	
<i>4 Stagioni</i>	10,90
mit Kochschinken, Champignon, Artischocken u. Peperoni 2,3,11,16,17	
<i>Potenza</i>	10,90
mit Kochschinken, Thunfisch 2,3,11,14,16,17	
<i>Rustica</i>	11,00
mit Thunfisch, Oliven, Kirschtomaten u. Rucola 4,11,16,17	
<i>Quattro Formaggi</i>	10,90
mit vier verschiedenen Käsesorten 2,11,16,17	
<i>Vegetariana</i>	9,90
mit gegrilltem Gemüse 11,16,17	
<i>Peperoncino</i>	10,90
mit Kaper, Sardellen, schwarzen Oliven u. scharfer Salami 2,3,4,11,16,17	
<i>Parmá</i>	11,80
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan 2,11,16,17	
<i>Gamberoni</i>	11,80
mit Garnelen, Knoblauch u. Rucola 11,16,17	
<i>Gorgonzola</i>	9,90
mit Gorgonzola, Salami 2,3,11,16,17	
<i>Vesuvio</i>	10,20
mit Salsiccia, Friarielli 2,3,11,16,17	

<i>Carbonara</i>	10,50
mit Pancetta, Parmesan u. Spiegelei 2,3,10,11,13,16,17	
<i>Pannocchia</i>	10,50
mit Scharfe Salami, Mais u. Rucola 2,3,11,16,17	
<i>Diavola</i>	8,90
mit Scharfe Salami 2,3,11,16,17	

Pizze Bianche

Ohne Tomatensoße

<i>Lucana</i>	11,00
mit Mozzarella, Salsiccia u. Rosmarinkartoffeln 2,3,11,16,17	
<i>Caprese</i>	11,80
mit Buffel Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum u. Origano 11,16,17	
<i>Delizia</i>	11,80
mit Mozzarella, Gorgonzola, Spinat u. Wallnüssen 11,16,17,18	
<i>Greca</i>	11,80
mit Mozzarella, Fetakäse, Oliven u. frischen Tomaten 4,11,16,17	
<i>Balsamica</i>	11,80
mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan u. Balsamico 2,11,16,17	
<i>Matteo</i>	11,80
mit Mozzarella, frische Salsiccia, Artischocken u. Kirschtomaten 2,3,11,16,17	
<i>Pizza Brot Weiß</i>	4,80
<i>Pizza Brot Rot</i>	5,50

Calzoni

Jede Calzone wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

<i>Calzone</i>	9,90
mit Kochschinken, Champignon 2,3,11,16,17	
<i>Calzone alla Ricotta</i>	10,20
mit Pancetta, Ricotta 2,3,10,11,16,17	
<i>Calzone Rustico</i>	11,00
mit Salami*, Kochschinken Peperoni u. gekochtem Ei 2,3,11,13,16,17	

Süße Pizza

<i>Pizza Nutella</i>	9,00
11,16,17,18	

Pasta Gerichte

<i>Crespelle Spinaci e Ricotta</i>	11,30
Hausgemachte Salzige Crepes, mit Spinat und Ricotta 11,13,17	
<i>Lasagna di Nonna Maria</i>	11,30
Hausgemachte Lasagne 11,13,17	
<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</i>	8,90
mit Knoblauch, Olivenöl und Scharf 11	
<i>Spaghetti Carbonara</i>	11,50
mit Pancetta, Ei und Parmesan 2,3,10,11,13,17	
<i>Spaghetti alle Vongole</i>	13,90
mit Venusmuscheln in Weißweinsosse 11,14	
<i>Spaghetti allo Scoglio</i>	13,90
Mit Meeresfrüchte 11,14	
<i>Penne Peperoncino</i>	9,50
mit Knoblauch und scharfer Tomatensoße 11	
<i>Penne alla Puttanesca</i>	10,20
mit Sardellen, Kapern, Oliven in Tomatensoße 3,4,11	
<i>Penne Salmone e Gamberi</i>	13,90
mit Lachs u. Garnelen in Tomaten-Sahnesoße 11,14,17	
<i>Paccheri Mascarpone e Funghi</i>	12,20
mit Pilzen und Mascarponesoße 11,17	
<i>Paccheri al Sugo di Calamari</i>	13,90
mit Calamari in Tomatensoße 11,14	
<i>Risotto Frutti di Mare</i>	13,90
mit Frutti di Mare (25 min. Wartezeit) 14,19,20	
<i>Risotto nach Saison</i>	13,90
zutaten nach Jahreszeiten ,fragen sie nach (25 min. Wartezeit)	

Pesce – Fisch Gerichte

<i>Filetto di Branzino alla Griglia</i>	21,90
Gegrillte Wolfsbarschfilet 14	
<i>Calamari alla Griglia</i>	23,00
Gegrillte Calamari Tube 14	
<i>Pesce Spada al Cartoccio</i>	23,00
Schwertfisch in Folie gebacken 14	

Fragen Sie nach unseren Tages Angeboten

Carne – Fleisch Gerichte

<i>Piccatine al Limone</i>	20,50
Schweineschnitzel in Zitronensoße 2,17	
<i>Piccatine al Gorgonzola</i>	20,50
Schweineschnitzel in Gorgonzolasoße 17	
<i>Piccatine al Pepe</i>	20,50
Schweineschnitzel in Pfeffersoße 17	
<i>Tagliata al Balsamico</i>	25,90
Argentinische Rindfleischscheiben vom Grill, mit Balsamico	
<i>Bistecca al Pepe</i>	25,90
Argentinisches Rindersteak in Pfeffersoße 17	
<i>Bistecca al Gorgonzola</i>	25,90
Argentinisches Rindersteak in Gorgonzolasoße 17	

Jedes Fisch- u. Fleischgericht wird mit zwei Tagesbeilagen Ihrer Wahl Serviert

Alkoholfreie Getränke

Tafel Wasser	0,3 l 2,50
Allgäu Mineral/Still Wasser	0,25 l 3,20
Allgäu Mineral/Stilles Wasser	0,75 l 5,20
Coca-Cola 1,3,9	0,33 l 4,10
Coca-Cola Zero 1,3,9	0,33 l 4,10
Orangen-Limonade 1,3	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,10
Spezi 1,3,9	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,10
Zitronen-Limonade	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,10
Apfelsaftschorle	0,3 l 2,80 / 0,5 l 3,80

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,3 l 3,50
Orangensaft	0,3 l 3,50
Johannisbeersaft	0,3 l 3,50
Traubensaft	0,3 l 3,50
Kirschsaff	0,3 l 3,50
Mangosaft	0,3 l 3,50

Biere

Aktion Hell	0,3 l 3,00 / 0,5 l 3,90
Hefeweizen	0,5 l 4,10
Pils(Flasche)	0,33 l 3,60
Dunkel Weizen	0,5 l 4,10
Leichtes Weizen	0,5 l 4,10
König-Ludwig-Dunkel	0,5 l 4,10
Naturtrübes Kellerbier	0,33 l 3,60
Radler / Russ	0,5 l 4,10
Alkoholfreies Weizen	0,5 l 4,10
Alkoholfreies Bier	0,33 l 3,60

Caffetteria

<i>Espresso</i>	2,40
<i>Espresso Corretto</i>	3,20
<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Cappuccino</i>	2,80
<i>Latte Macchiato</i>	3,60
<i>Heiße Schokolade</i>	3,20
<i>Glas Tee</i>	2,30

Digestivi 2 cl.

<i>Amaro Lucano</i>	3,00
<i>Hausgemachte Limoncello</i>	3,60
<i>Averna</i>	3,00
<i>Sambuca</i>	3,00
<i>Amaretto</i>	3,00
<i>Fernet Branca</i>	3,00
<i>Grappa della Casa</i>	3,60
<i>Grappa 1e 18 Lune Barrique</i>	5,30
<i>Grappa 903 Bianca</i>	4,60
<i>Grappa 903 Barrique</i>	5,30
<i>Grappa 903 Riserva</i>	6,20

Aperitivi

<i>Hugo</i>	5,10
<i>Sprizz Zenzero</i>	5,10
<i>Sprizz Aperol</i>	5,10
<i>Martini</i>	5 cl 3,90



Sui Nui Prosecco doc Millesimato

Valdobbiadene – Sui Nui Spumanti

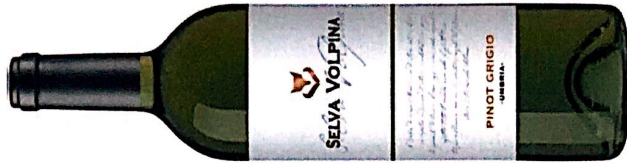
0,10l 4,50 € 0,75l 28,50 €

San Martino Moscato

Piemont – Fabio Perrone

1/8l 3,90 € 1/4l 7,50 € 0,75l 22,00 €

Vini bianchi / Weissweine

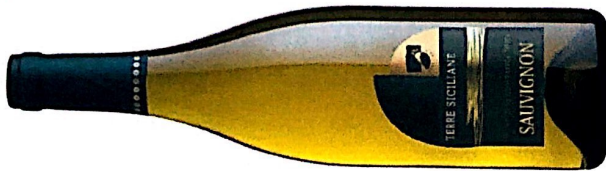


Pinot Grigio 12,5 % vol.

Umbrien - Selva Volpina

Trocken, mittelkräftig, harmonisch

1/8l 2,90 € 1/4l 5,20 € 0,75l 15,00 €

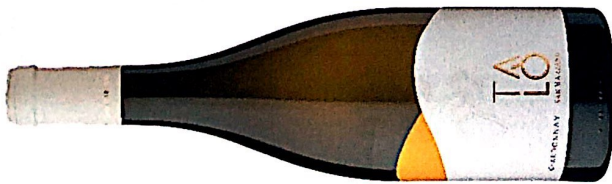


Sauvignon 12,5 % vol.

Venetien - Cataldo di Campagnola

Aromatisch, duftig, fruchtig

1/8l 3,40 € 1/4l 6,40 € 0,75l 19,00 €

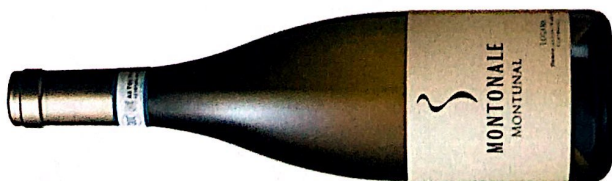


Chardonnay Talò 12,5 % vol.

Apulien - San Marzano

Gehaltvoll, elegant, mild, fruchtig

1/8l 3,90 € 1/4l 7,50 € 0,75l 22,00 €



Lugana doc 12,5 % vol.

Gardasee - Az. Agricola Montonale

Prämiert mit 2 Gläsern im Gambero Rosso

1/8l 4,90 € 1/4l 9,20 € 0,75l 27,00 €



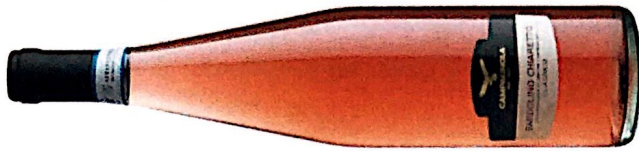
Vermentino di Sardegna doc 12,5 % vol.

Sardinien - Dolanovo

Ein Alleskönner zum Fisch!!!

0,75l 25,00 €

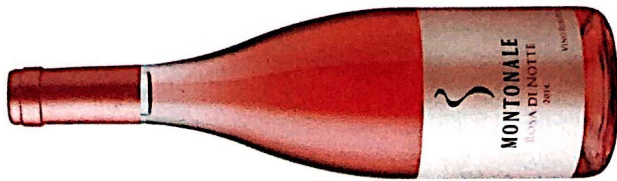
Vini rosati / Roséweine



Bardolino Chiaretto 12,5 % vol.

Venetien - Giuseppe Campagnola
Trocken, mittelkräftig, harmonisch

1/8l 2,90 € 1/4l 5,20 € 0,75l 16,00 €



Rosa di Notte 12,5 % vol.

Gardasee - Az. Agricola Montonale
"Pretty in Pink". Einer der besten Rosés vom Gardasee

1/8l 4,90 € 1/4l 9,20 € 0,75l 27,00 €

Vini Rossi / Rotweine



Lambrusco amabile 8,5 % vol.

Emilia Romagna - Cleto Chiarli
Halbtrocken, leicht, fruchtig, spritzig

1/8l 3,20 € 1/4l 5,80 € 0,75l 16,00 €



Pelassa Rosso 13,5 % vol.

Piemont - Azienda Agricola Daniele Pelassa
Elegante Cuvée aus Barbera, Merlot & Cabernet Sauvig.

1/8l 3,80 € 1/4l 6,80 € 0,75l 20,00 €



Nero di Stella Nero d'Avola 14 % vol.

Sizilien - Andriero
Kräftig, vollmundig, würzig

1/8l 3,20 € 1/4l 6,10 € 0,75l 18,00 €

Vini Rossi / Rotweine

aus der Magnumflasche:



Primitivo di Manduria doc 14,5 % vol.

Apulien - Colle al Vento

Gehaltvoll, ausgewogen, sämrig, fruchtig

1/8l 4,20 € 1/4l 7,80 € 1,50l 42,00 €

0,75l 24,00 €



Le Volte dell'Ornellaia 14 % vol.

Toskana - Tenuta dell'Ornellaia

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Der kleine Bruder vom wohl berühmtesten Rotwein der Toskana, dem Ornellaia Superiore.

1/8l 7,70 € 1/4l 14,90 € 0,75l 43,00 €



Amarone della Valpolicella 16,5 % vol.

Venetien - Az. Agricola Vaona Odino

Er reift 24 Monate im Eichenfass und weitere 24 in der Flasche. Man nennt ihn den König der Rotweine Italiens. Prämiert mit 3 Gläsern im Gambero Rosso.

1/8l 10,80 € 1/4l 19,90 € 0,75l 58,00 €



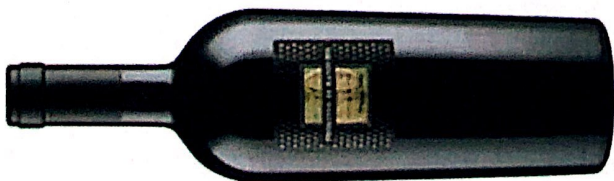
Langhe Nebbiolo doc 14 % vol.

Piemont - Fontanabianca

Die Rebsorte des Barolo und Barbaresco.

Eleganz in Vollendung. Dunkle Beeren, Orangenschalen und Darjeeling im Duft. Langes Finish.

0,75l 35,00 €



Sessantanni 14,5 % vol.

Apulien - San Marzano

100% Primitivo aus Manduria. Die Rebstöcke sind über 60 Jahre alt. Mehrfach prämiert. Ein Kraftpaket, das gleichzeitig weich und fruchtig daherkommt.

0,75l 42,00 €