

Antipasti – Vorspeisen

- Cocktail di Gamberetti** 7,90 €
Shrimpscocktail^B
- Bruschetta** 5,50 €
Geröstetes Brot^A mit Tomaten, Mozzarella^F, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl
- Mozzarella Caprese** 6,90 €
Mozzarella^F auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum
- Carpaccio di Manzo** 9,90 €
Rinderfilet mit Rucola, Parmesan^F, Sellerie^G und Olivenöl
- Antipasti Misto** 12,90 €
Gegrilltes Gemüse mit Tomaten-Mozzarella^F, Shrimpscocktail^B und Parmaschinken mit Melone

Zuppa - Suppen

- Minestrone** 4,80 €
Herzhafte Gemüsesuppe mit Erbsen, Karotten und Staudensellerie^G
- Crema di Pomodoro** 4,80 €
Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Zuppa di Flädle** 4,80 €
Flädlesuppe
- Linsensuppe** 4,80 €
Indische Art



Insalata - Salate

Insalata Piccola

Kleiner gemischter Salat

4,50 €

Insalata Verde

Grüner Salat



3,90 €

Insalata di Pomodoro

Tomaten mit Zwiebeln auf Rucolabeet

4,50 €

Insalata Mista

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, Oliven⁶ und Zwiebeln

7,50 €

Insalata Mista con Tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch^D

9,90 €

Insalata da Carlo

Gemischter Salat mit Schinken^{1,2,3} Champignons, Ei, Käse^F, Peperoni und Mais

10,90 €

Insalata Pastore

Gemischter Salat mit Schafskäse

9,90 €

Für die kleinen Gäste

Kleine Pizza

Mit 2 Zutaten nach Wahl

6,50 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hackfleischsauce

6,90 €

Tortellini alla Panna

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken^{1,2,3} in Sahnesauce^F

6,90 €

Schnitzelchen mit Tomatenspaghetti

8,90 €

„Da Carlo“ Speziale

Salmone Pepe

17,90 €

Wildlachssteak^D in edler Cognac-Pfeffer-Sauce gereicht mit Kartoffeln und Gemüse

Spaghetti Scampi

13,90 €

Natürlich zubereitet mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, frischen Kräutern und Scampi^B

Calamari alla Griglia

16,90 €

Knusprige Calamari^J vom Grill, in leichter mediterraner Marinade

Insalata di Gamberoni

13,90 €

Gemischter Salat der Saison mit hochwertigen Riesengarnelen^B

Pizza Da Carlo

11,90 €

Mit Tomatensauce, Käse^F, Calamari^J, Lachsstreifen^D, Shrimps^B



Flammkuchen

Elsässer

9,90 €

Klassisch mit Speck und Zwiebeln

Caprese

9,90 €

Mit Tomaten, Mozzarella^F und Rucola

Schlemmer

10,90 €

Mit Lachs^D und Spinat

Pizza

Jede Pizza Ø 28 mit Tomatensauce und Mozzarella^F

Margherita	7,90 €
Mit frischem Basilikum	
Prosciutto	8,90 €
Mit Schinken ^{1,2,3}	
Salami	8,90 €
Mit Salami ^{1,3,4,7}	
Funghi	8,90 €
Mit Champignons	
Sardelle	9,50 €
Mit Sardellen ^D	
Bella Napoli	10,90 €
Mit Thunfisch ^D und Zwiebeln	
Regina	9,90 €
Mit Schinken ^{1,2,3} und Champignons	
Calzone	9,90 €
Mit Champignons, Schinken ^{1,2,3} und Peperoni	
Prosciutto di Parma	11,90 €
Mit Rucola und Parmaschinken	
Quattro Formaggi	9,90 €
Mit 4 Käsesorten ^F	
Vegetale	9,90 €
Mit Gemüse	
Hawaii	9,90 €
Mit Schinken ^{1,2,3} und Ananas	
Diavolo	9,90 €
Mit scharfer Salami ^{1,3,4,7}	
Quattro Stagione	9,90 €
Mit Salami ^{1,3,4,7} Schinken ^{1,2,3} , Oliven ⁶ und Peperoni	
Pizza di ogni genere	9,90 €
Mit allerlei Zutaten reich belegt	
Capricciosa	9,90 €
Mit frischen Champignons, Schinken ^{1,2,3} und Artischocken	



Aufpreis extra Zutat 0,50 €
Aufpreis Pizza auf zwei Tellern 0,50 €

Pasta - Nudeln

Spaghetti Napoli 7,90 €
Mit Tomatensauce und frischem Basilikum

Spaghetti Carbonara 8,90 €
Mit Speck in Ei-Sahnesauce^F

Spaghetti aglio e olio 7,90 €
Mit Knoblauch, Olivenöl und leicht pikanter Chilinode

Spaghetti Bolognese
Mit Hackfleischsauce



8,90 €

Tagliatelle al Salmone 11,90 €
Bandnudeln mit Lachs^D in Cognac flambiert und in Tomatensugo geschwenkt

Tortellini con Prosciutto e Panna 9,90 €
Mit Schinken^{1,2,3} und Sahne^F

Lasagne al forno 9,90 €
Mit Hackfleischsauce und Käse^F überbacken

Taglierini Mare e Monte 11,90 €
Mit Steinpilzen, Spinat und Shrimps^B

Penne Calabrese 9,90 €
Mit Schinken^{1,2,3} in scharfer Tomatensauce

Lassen Sie sich frischen Pfeffer und Parmesan^F reichen und verfeinern Sie nach Ihrem Gusto!



Carne e Pesce – Fleisch und Fisch

Piccata Milanese 12,90 €
Schweinemedallions in Ei-Parmesanhülle^F auf Tomatenspaghetti

Saltimbocca alla Romana 17,90 €
*Kalbsrücken-Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei belegt
in Weißwein-Marsalasauce*

Scaloppina al Vino Bianco 17,50 €
Kalbsmedallions in Weißweinsauce

Uccelletto alla Genovese 15,90 €
Kalbsgeschnetzeltes in leichter Kräutersauce und Tagliatelle

Filetti di Lucioperca al Prosecco 16,90 €
Zanderfilet^D in Proseccosauce

Scampi alla Griglia 22,90 €
Scampi^B vom Grill mit frischen Kräutern

*Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir 2 Tagesbeilagen
(außer Piccata Milanese und Uccelletto)*

*Wir arbeiten mit einer Erzeugergemeinschaft zusammen,
Rindfleisch und saisonale Gerichte finden Sie
in unserer abwechslungsreichen Tageskarte.*

Dessert

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen

Tiramisu^{9,F,A} 5,50 €

Panna Cotta^F 4,50 €
Italienischer Sahnepudding mit heißen Himbeeren

3 Kugeln Eis^F (nach Wahl) 3,50 €

Affogato al Caffè^F 3,50 €
(Eine Kugel Eis in Espresso ertrunken)

Bevande Calde - Heißgetränke

Tasse Schokolade ^F		3,10 €
Tasse Kaffee ⁹		2,60 €
Caffè Latte ^{9,F}		3,10 €
Espresso ⁹		2,00 €
Espresso Doppio ⁹		3,20 €
Espresso Macchiato ^{9,F}		2,60 €
Espresso Corretto ⁹		3,50 €
Caffè Latte mit Baileys ^{9,F}		4,50 €
Cappuccino ^{9,F}		3,10 €
Tee (Diverse Sorten)		2,50 €
Tee mit Rum		3,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Krumbach Gourmet	2,40 €	4,80 €
	0,33 l	
Coca Cola	3,20 €	
Coca Cola Zero	3,20 €	
	0,25 l	0,40 l
Mineralwasser <i>Mit Kohlensäure/still</i>	2,20 €	2,70 €
Orangenlimonade ^{1,3,5}	2,50 €	3,10 €
Zitronenlimonade	2,50 €	3,10 €
Cola Mix ^{3,5,7}	2,50 €	3,10 €
Fruchtsäfte <i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Grapefruit, Mango - Nektarsäfte</i>	2,70 €	3,30 €
Saftschorle	2,50 €	3,10 €

Birra - Biere

Privat – Pils	0,25l	3,00 €
Bier vom Fass	0,50l	3,30 €
Hefeweizen vom Fass	0,50l	3,40 €
Dunkles Weizen	0,50l	3,40 €
Leichtes Weizen	0,50l	3,40 €
Radler	0,50l	3,30 €
Cola-Weizen	0,50l	3,40 €
Russ	0,50l	3,40 €
Paulaner AKF Bier	0,50l	3,40 €
Paulaner AKF Weizen	0,50l	3,50 €



Aperitifs

Martini ¹	14%	5cl	3,80 €
Sherry	16%	5cl	3,80 €
Campari Soda	25%	4cl	4,50 €
Campari Orange	25%	4cl	4,60 €
Prosecco	11%	10cl	4,00 €
Prosecco Aperol ⁵	11%	10cl	5,20 €
Aperol Spritz ⁵	15%	10cl	5,20 €
Hugo ⁵	15%	10cl	5,10 €
Tocco Rosso	15%	10cl	5,90 €

Prosecco - Sekt & Champagner

Prosecco Valdobbiandene	23,90 €
<i>Marca Oro, helle Farbe, elegante Frucht und ein exquisiter Duft von Wildapfel.</i>	
Prosecco Rosé	26,90 €
<i>Duft von edlen Früchten und Blumen, am Gaumen sehr geschmackvoll, fruchtig und wunderbar weich.</i>	
Taittinger – Champagner	75,90 €
<i>Brut Reserve</i>	

Vino della Casa – Hausweine

	0,25 l	0,50 l
Merlot <i>Südtirol, Italien</i> Vollmundiger trockener Rotwein.	4,20 €	7,50 €
Frascati secco <i>Nahe Rom, Italien.</i> Trockener Weißwein aus einem alten Weinbaugebiet. Goldgelb, fruchtig trocken und harmonisch.	4,20 €	7,50 €
Nero D'Avola Rosato <i>Palermo, Italien.</i> Roséwein. Fruchtiges Bouquet, leichte Säure, aromatisch und leicht vollmundig.	4,20 €	7,50 €
Weinschorle (rosso/bianco)	3,90 €	5,90 €

Vino - Ausgewählte Weine

Vino bianco – Weißwein



	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Riesling <i>Rheingau, Deutschland</i> Duft nach Pistazie, eine leichte Süße im Auftakt und eine frische Säure im Abgang.	5,90 €	11,50 €	16,90 €
Grüner Veltliner <i>Weingut Reinberger, Österreich</i> Feinwürziges Bouquet. Am Gaumen kräftig, ausdrucksstark, von cremiger Eleganz.	7,50 €	12,50 €	21,90 €
Stetty Stone <i>Südafrika</i> Dieser fruchtige Chenin Blanc zeigt schöne Aromen von reifem Steinobst und Guave.	7,90 €	13,80 €	22,90 €
Cà dei Frati <i>Lugana, Italien</i> Weich, ausgewogene, feine, erfrischende und lebendige Säure, vollmundig und elegant.			28,90 €
Weingut Hartl III, Rotgipfler <i>2014 – Österreich/Thermenregion</i> Duft von Mirabellen, Melonen und Frühlingsblüten, gutes Frucht-Säure-Spiel, passt gut zu Fisch und Grillgemüse.			23,90 €

Vino rosé - Roséwein

Cà dei Frati

28,90 €

Lugana, Italien

Kraftvoller, dennoch milder, weicher und runder Körper.

Vino rosso - Rotwein

0,25 l 0,50 l 0,75 l

Primitivo Salento

8,90 € 14,90 € 22,90 €

Apulien, Italien

Fruchtbetonter Wein mit kräftiger, rubinroter Farbe. Intensives Bouquet aus langanhaltenden Fruchtnoten wie Erdbeere, Himbeere und Marmelade. Vollmundiger, kräftiger Körper mit leichten Tanninen.

Tarantino Crianza „el cacho“ 2014

22,90 €

Aragonien, Spanien

Tiefes Kirschrot in der Farbe. Frucht von Waldbeeren, Schwarzkirschen, Pflaume, Paprika und Kräutern. Am Gaumen fruchtig und würzig.

Empfehlung vom Chef

Ronchedone Vino Rosso

38,90 €

Lugana, Italien

Voluminöser Körper mit beeindruckendem Tiefgang, saftig und frisch.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) Schwefeldioxid-Sulfite
- 6) geschwärtzt
- 7) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) Chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

- A) Getreide/Gluten
- B) Krebstiere/Garnelen etc.
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Milch-Laktose
- G) Sellerie
- H) Schalenfrüchte
- I) Senf
- J) Weichtiere