

## Antipasti - Vorspeisen

<b>Cocktail di Gamberetti</b> <i>Shrimpscocktail<sup>B</sup></i>	8,90 €
<b>Bruschetta</b> <i>Geröstetes Brot<sup>A</sup> mit Tomaten, Mozzarella<sup>F</sup>, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl</i>	6,90 €
<b>Mozzarella Caprese</b> <i>Mozzarella<sup>F</sup> auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum</i>	7,90 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> <i>Rinderfilet mit Rucola, Parmesan<sup>F</sup>, Sellerie<sup>G</sup> und Olivenöl</i>	11,90 €
<b>Antipasti Misto</b> <i>Gegrilltes Gemüse mit Tomaten-Mozzarella<sup>F</sup>, Shrimpscocktail<sup>B</sup> und Parmaschinken mit Melone</i>	14,90 €

## Zuppa - Suppen

<b>Minestrone</b> <i>Herzhafte Gemüsesuppe mit Erbsen, Karotten und Staudensellerie<sup>G</sup></i>	5,90 €
<b>Crema di Pomodoro</b> <i>Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i>	5,90 €
<b>Zuppa di Flädle</b> <i>Flädlesuppe</i>	5,90 €
<b>Linsensuppe</b> <i>Indische Art</i>	5,90 €



## Insalata - Salate

### Insalata Piccola

*Kleiner gemischter Salat*

4,90 €

### Insalata Verde

*Grüner Salat*

4,90 €

### Insalata Pomodoro

*Tomaten mit Zwiebeln auf Rucolabeet*

4,90 €

### Insalata Mista

*Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,  
Rucola, Oliven<sup>6</sup> und Zwiebeln*

7,90 €

### Insalata Mista con Tonno

*Gemischter Salat mit Thunfisch<sup>D</sup>*

9,90 €

### Insalata da Carlo

*Gemischter Salat mit Schinken<sup>1,2,3</sup>, Champignons,  
Ei, Käse<sup>F</sup>, Peperoni und Mais*

12,90 €

### Insalata Pastore

*Gemischter Salat mit Schafskäse*

9,90 €



## Für die kleinen Gäste

### Kleine Pizza

*Mit zwei Zutaten nach Wahl*

7,90 €

### Spaghetti Bolognese

*Spaghetti mit Hackfleischsauce*

7,90 €

### Tortellini alla Panna

*Gefüllte Teigtaschen mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Sahnesauce<sup>F</sup>*

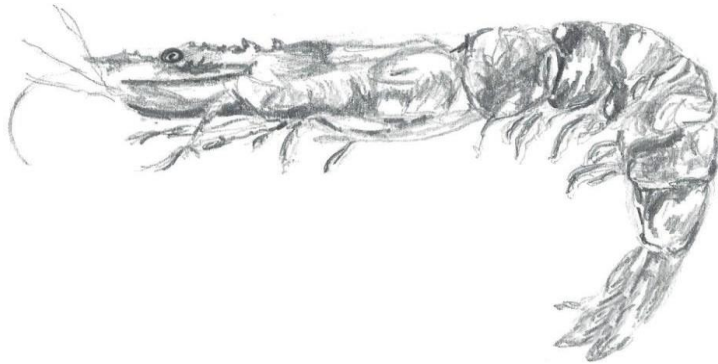
7,90 €

### Schnitzelchen mit Tomatenspaghetti

9,90 €

## "Da Carlo" Speziale

<b>Salmone Pepe</b>	21,90 €
<i>Wildlachssteak<sup>D</sup> in edler Cognac-Pfeffer-Sauce gereicht mit Kartoffeln und Gemüse</i>	
<b>Spaghetti Scampi</b>	15,90 €
<i>Natürlich zubereitet mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, frischen Kräutern und Scampi<sup>B</sup></i>	
<b>Calamari alla Griglia</b>	19,90 €
<i>Knusprige Calamari<sup>J</sup> vom Grill in leichter mediterraner Marinade</i>	
<b>Insalata di Gamberoni</b>	15,90 €
<i>Gemischter Salat der Saison mit hochwertigen Riesengarnelen<sup>B</sup></i>	
<b>Pizza da Carlo</b>	14,90 €
<i>Mit Tomatensauce, Käse<sup>F</sup>, Calamari<sup>J</sup>, Lachsstreifen<sup>D</sup>, Shrimps<sup>B</sup></i>	
<b>Argentinisches Rumpsteak (230g)</b>	27,90 €
<i>Mit Kräuterbutter und zwei Beilagen</i>	



## Flammkuchen

<b>Elsässer</b>	11,90 €
<i>Klassisch mit Speck und Zwiebeln</i>	
<b>Caprese</b>	11,90 €
<i>Mit Tomaten, Mozzarella<sup>F</sup> und Rucola</i>	
<b>Schlemmer</b>	12,90 €
<i>Mit Lachs<sup>D</sup> und Spinat</i>	

# Pizza

Jede Pizza 28 cm ø mit Tomatensauce und Mozzarella<sup>F</sup>

<b>Margherita</b> <i>Mit frischem Basilikum</i>	9,90 €
<b>Prosciutto</b> <i>Mit Schinken<sup>1,2,3</sup></i>	11,90 €
<b>Salami</b> <i>Mit Salami<sup>1,3,4,7</sup></i>	11,90 €
<b>Funghi</b> <i>Mit Champignons</i>	11,90 €
<b>Sardelle</b> <i>Mit Sardellen<sup>D</sup></i>	12,90 €
<b>Bella Napoli</b> <i>Mit Thunfisch<sup>D</sup> und Zwiebeln</i>	12,90 €
<b>Regina</b> <i>Mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Champignons</i>	12,90 €
<b>Calzone</b> <i>Mit Champignons, Schinken<sup>1,2,3</sup> und Peperoni</i>	12,90 €
<b>Prosciutto di Parma</b> <i>Mit Rucola und Parmaschinken</i>	13,90 €
<b>Quattro Formaggi</b> <i>Mit vier Käsesorten<sup>F</sup></i>	12,90 €
<b>Vegetale</b> <i>Mit Gemüse</i>	12,90 €
<b>Hawaii</b> <i>Mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Ananas</i>	12,90 €
<b>Diavolo</b> <i>Mit scharfer Salami<sup>1,3,4,7</sup></i>	12,90 €
<b>Quattro Stagione</b> <i>Mit Salami<sup>1,3,4,7</sup>, Schinken<sup>1,2,3</sup>, Oliven<sup>6</sup> und Peperoni</i>	12,90 €
<b>Pizza di ogni genere</b> <i>Mit allerlei Zutaten reich belegt</i>	12,90 €
<b>Capricciosa</b> <i>Mit frischen Champignons, Schinken<sup>1,2,3</sup> und Artischocken</i>	12,90 €



Aufpreis extra Zutat                    1,00 €  
Aufpreis Pizza auf zwei Tellern       1,00 €

# Pasta - Nudeln

**Spaghetti Napoli** 9,90 €

*Mit Tomatensauce und frischem Basilikum*

**Spaghetti Carbonara** 11,90 €

*Mit Speck in Ei-Sahnesauce<sup>F</sup>*

**Spaghetti aglio e olio** 9,90 €

*Mit Knoblauch, Olivenöl und leicht pikanter Chilinode*

**Spaghetti Bolognese** 11,90 €

*Mit Hackfleischsauce*



**Tagliatelle al Salmone** 15,90 €

*Bandnudeln mit Lachs<sup>D</sup> in Cognac flambiert  
und in Tomatensugo geschwenkt*

**Tortellini con Prosciutto e Panna** 12,90 €

*Mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Sahne<sup>F</sup>*

**Lasagne al forno** 12,90 €

*Mit Hackfleischsauce und Käse<sup>F</sup> überbacken*

**Taglierini Mare e Monte** 15,90 €

*Mit Steinpilzen, Spinat und Shrimps<sup>B</sup>*

**Penne Calabrese** 12,90 €

*Mit Schinken<sup>1,2,3</sup> in scharfer Tomatensauce*

*Lassen Sie sich frischen Pfeffer und Parmesan<sup>F</sup> reichen  
und verfeinern Sie nach Ihrem Gusto!*



## Carne e Pesce - Fleisch und Fisch

<b>Picatta Milanese</b>	15,90 €
<i>Schweineschnitzel mit Tomatenspaghetti</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	21,90 €
<i>Kalbsrücken-Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei belegt in Weißwein-Marsalasauc</i>	
<b>Scaloppina al Vino Bianco</b>	19,90 €
<i>Kalbsmedaillons in Weißweinsauce</i>	
<b>Uccelletto allo Genovese</b>	18,90 €
<i>Kalbsgeschnetzeltes in leichter Kräutersauce und Tagliatelle</i>	
<b>Filetti di Lucioperca al Prosecco</b>	20,90 €
<i>Zanderfilet<sup>D</sup> in Proseccosauce</i>	
<b>Scampi alla Griglia</b>	26,90 €
<i>Scampi<sup>B</sup> vom Grill mit frischen Kräutern</i>	

*Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir zwei  
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*

<b>Tiramisu<sup>9,F,A</sup></b>	5,90 €
<b>Panna Cotta<sup>F</sup></b>	4,90 €
<i>Italienischer Sahnepudding mit heißen Himbeeren</i>	
<b>3 Kugeln Eis<sup>F</sup> ( nach Wahl )</b>	4,50 €
<b>Affogato al Caffè<sup>F</sup></b>	3,90 €
<i>(Eine Kugel Eis in Espresso ertrunken )</i>	

## Bevande Calde - Heißgetränke

Tasse Schokolade <sup>F</sup>		3,90 €
Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,90 €
Caffè Latte <sup>9,F</sup>		3,90 €
Espresso <sup>9</sup>		2,00 €
Espresso Doppio <sup>9</sup>		3,50 €
Espresso Macchiato		2,90 €
Espresso Corretto <sup>9</sup>		3,90 €
Caffè Latte mit Baileys <sup>9,F</sup>		4,90 €
Cappuccino		3,90 €
Tee ( Diverse Sorten )		3,50 €
Tee mit Rum		3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

		0,75 l
Krumbach Gourmet		6,50 €
		0,33 l
Coca Cola <sup>5,7</sup>		3,50 €
Coca Cola Zero <sup>5,7</sup>		3,50 €
	0,25 l	0,4 l
Mineralwasser	2,50 €	2,90 €
Orangenlimonade <sup>1,3,5</sup>	2,90 €	3,90 €
Zitronenlimonade	2,90 €	3,90 €
Cola Mix	2,90 €	3,90 €
Fruchtsäfte	3,50 €	4,50 €
<i>Apfel, Orange, Johannesbeere, Grapefruit, Mango - Nektarsäfte</i>		
Saftschorle	2,90 €	3,90 €

## Birra - Biere

Privat Pils	0,33	3,60 €
Bier vom Fass	0,5l	4,20 €
Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,30 €
Dunkles Weizen	0,5l	4,30 €
Leichtes Weizen	0,5l	4,30 €
Radler	0,5l	4,20 €
Russ	0,5l	4,30 €
Paulaner AKF Bier	0,5l	4,30 €
Paulaner AKF Weizen	0,5l	4,40 €



## Aperitifs

Martini <sup>1</sup>	14%	5,5	4,90 €
Sherry	16%	5cl	3,90 €
Campari Soda	25%	4cl	5,90 €
Campari Orange	25%	5,9	6,90 €
Prosecco	11%	10cl	4,90 €
Prosecco Aperol <sup>5</sup>	11%	10cl	7,90 €
Aperol Spritz <sup>5</sup>	15%	10cl	7,90 €
Hugo <sup>5</sup>	15%	10cl	7,90 €
Tocco Rosso	15%	10cl	8,90 €

## Prosecco - Sekt & Champagner

Prosecco Valdobbiadene	29,90 €
<i>Marca Oro, helle Farbe, elegante Frucht und ein exquisiter Duft von Wildapfel</i>	
Prosecco Rosé	32,90 €
<i>Duft von edlen Früchten und Blumen, am Gaumen sehr geschmackvoll, fruchtig und wunderbar weich</i>	
Taittinger - Champagner	99,90 €
<i>Brut Reserve</i>	



## Vino della Casa - Hausweine

	0,25l	0,5l
<b>Merlot</b>	4,90 €	8,90 €
<b>Südtirol, Italien</b> <i>Vollmundiger, trockener Rotwein</i>		
<b>Frascati secco</b>	4,90 €	8,90 €
<b>Nahe Rom, Italien</b> <i>Trockener Weißwein aus einem alten Weinanbaugebiet Goldgelb, fruchtig trocken und harmonisch</i>		
<b>Nero D'Avola Rosato</b>	4,90 €	8,90 €
<b>Palermo, Italien</b> <i>Roséwein, fruchtiges Bouquet, leichte Säure, aromatisch und leicht vollmundig</i>		
<b>Weinschorle</b> ( rosso / bianco )	4,50 €	6,90 €

## Vino - Ausgewählte Weine

### Vino bianco - Weißwein



	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Riesling</b>	7,50 €	13,90 €	23,90 €
<b>Rheingau, Deutschland</b> <i>Duft nach Pistazie, eine leichte Süße im Auftakt und eine frische Säure im Abgang</i>			
<b>Grüner Veltliner</b>	8,90 €	14,90 €	26,90 €
<b>Weingut Reinberger, Österreich</b> <i>Feinwürziges Bouquet, am Gaumen kräftig, ausdrucksstark, von cremiger Eleganz</i>			
<b>Lugana Tognazzi</b>	9,90 €	16,90 €	29,90 €
<b>Lombardei, Italien</b> <i>Duft: zart und angenehm, harmonisch verwoben Geschmack: Weich, frisch, würzig und nachhaltig</i>			
<b>Cà die Frati</b>			34,90 €
<b>Lugana, Italien</b> <i>Weich, ausgewogene, feine, erfrischende und lebendige Säure, vollmundig und elegant</i>			

## Vino rosé - Roséwein

### Cà die Frati

34,90 €

#### Lugana, Italien

*Kraftvoller, dennoch milder, weicher und runder Körper*

## Vino rosso - Rotwein

0,25l      0,5l      0,75l

### Anticaia Primitivo Salento

9,90 €    16,60 €    29,90 €

#### Salento, 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

27,90 €

#### 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

44,90 €

#### Lugana, Italien

*Voluminöser Körper mit beieindruckendem Tiefgang, saftig und frisch*

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) Schwefeloxid-Sulfate
- 6) geschwärzt
- 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