



APRICENA – APERITIVI

Aperitivo Panorama	16,90 €	Pro Person
Gemischte "Tagliere" (Vorspeisenbrett). So wie in Italien inkl. Aperol Spritz, Hugo oder ein Glas Prosecco!		
Spumante Bio	5,90 €	Pro Glas
<i>Bianco Brut</i> – trocken, goldgelb – Aroma: Akazie, Zitrusnote, Abgang: Mandel, säurebetont.		
<i>Rosè Brut</i> – trocken, rosarot – Aroma: Himbeer, Zitrusnote, Blutorange, frisch, harmonisch.		
Prosecco	3,90 €	Pro Glas
Aperol Spritz / Hugo	5,90 €	250 ml

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Antipasto Panorama	15,90 €
besondere Wurst- und Käsespezialitäten aus Italien und eingelegtes saisonales Gemüse	
Bruschetta	6,90 €
Bio Brot aus der Bäckerei Helmut Eichner, frische Tomaten, Oregano und Knoblauch	
Carpaccio di Manzo	14,90 €
mariniertes 21 Tage Dry Aged Rinderfilet, Rucola und Grana Padano D.O.P aus Rimini	
Caprese	8,90 €
frische Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilico und Olivenöl Extra Vergine	
mit Büffelmozzarella D.O.P aus Campanien + 3 €	
Il Mare in Tavola	16,90 €
„Das Meer am Tisch“, lassen Sie sich überraschen!	
Involtini della Mamma – warme Vorspeise	9,90 €
Prosciutto Crudo D.O.P aus Parma, Mozzarella aus Italien, Rucola und Cocktailtomaten	
mit Büffelmozzarella D.O.P aus Campanien + 3 €	

Wir bereiten unsere Speisen frisch vor. Das heißt es wird nichts vorgekocht! In der Zwischenzeit können Sie gerne ein Glas Wein trinken.



INSALATE – SALATE

Insalatona	9,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	
auch als Beilage erhältlich	4,50 €
Insalata Mista	7,90 €
Gemischter Salat mit Rucola, Paprika, Tomaten, Gurken, Roten Zwiebeln, Karotten, Radieschen und Mais	
auch als Beilage erhältlich	3,50 €
Insalata Rucola	8,90 €
Rucola, Cocktailtomaten, Crema Balsamico D.O.P und Grana Padano D.O.P aus Rimini Land	
Insalata Mare	9,90 €
Meeresfrüchtesalat	
Pomodori e Cetrioli	6,50 €
Tomaten, Gurken, Crema Balsamico D.O.P und rote Zwiebeln	

*Alle unsere Salate werden mit hausgemachtem Balsamico Dressing serviert
und es wird nur Olivenöl Extra Vergine aus Italien verwendet.*



PRIMI TRADIZIONALI

Lasagna della Casa	13,50 €
Hausgemacht nach unserem Familienrezept!	
Spaghetti Frutti di Mare	14,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Rotgarnelen aus Argentinien	
mit frischen Spaghettoni + 3 €	
Tortellini alla Boscaiola	9,90 €
Tortellini mit Prosciutto Cotto aus Italien, Champignons, Erbsen und Sahne	
Tagliatelle al Salmone	13,90 €
mit Lachs und Tomatensoße	
Maccheroncini Quattro Formaggi	8,90 €
mit vier Käsesorten	
Spaghetti Carbonara alla Tati	14,90 €
frische Spaghettoni, Ei, Guanciale aus Rimini (Schweinebacken) Pecorino Romano und „Formaggio di Fossa D.O.P“ aus der Käserei „Pascoli“ in der Nähe von Rimini.	
Penne Tricolore	10,90 €
Salame Milano aus Rimini, Mozzarella aus Italien, Tomatensoße, Rucola und rote Zwiebeln	
Pasta al Forno	10,90 €
mit selbstgemachtem Ragù, Erbsen, Champignons, Prosciutto Cotto aus Rimini, überbacken mit Mozzarella aus Italien	
Penne Arrabbiata	8,90 €
mit selbstgemachter scharfer Tomatensoße	
Tagliatelle Vegetali	9,90 €
mit Tagesgemüse	
Tagliatelle Ragù	9,90 €
mit Bolognese Soße	
Spaghetti Aglio Olio	8,50 €
mit Olivenöl, Knoblauch, Petersille und Chili	

Alle Soßen sind natürlich selbstgemacht und mit Liebe zubereitet! Wir verwenden ausschließlich Nudeln von „De Cecco“ oder „Rummo“, Tomaten von „Mutti“ und Zutaten aus Italien! Für „La Pasta della Mamma“ fragen Sie bei unserem Personal nach!



SECONDI TRADIZIONALI – PESCE - FISCH

Salmone alla Griglia	18,90 €
gegrilltes Lachsfilet	
Calamari alla Griglia	19,90 €
gegrillter Tintenfisch	
Grigliata Mista	25,90 €
Eine Fischplatte mit verschiedenen gegrillten Fischen!	

Jedes Fischgericht wird mit einem gemischten Salat und saisonalem Gemüse serviert. Für weitere Fischgerichte oder Wünsche fragen Sie bei unserem Personal nach. Wir beraten Sie gerne.

SECONDI TRADIZIONALI – CARNE - FLEISCH

Filetto al Pepe Verde – 250 g	29,90 €
21 Tage Dry Aged gegrilltes Rinderfilet serviert mit eine V.S.O.P Cognac-, Sahne- und grüner Pfeffersoße	
Costata di Manzo alla Griglia – 250 - 300 g	25,90 €
21 Tage Dry Aged gegrilltes Rib-Eye Steak vom Rind	
Tagliata Rucola e Grana – 200 g	24,90 €
21 Tage Dry Aged gegrilltes Rib-Eye Steak mit Rucola, Grana D.O.P aus der Käserei „Pascoli“ und Balsamico Creme D.O.P	
Scaloppina al Vino Bianco	20,90 €
Kalbschnitzel in einer Weißweinsauce aus unserem Trebbiano BIO Hauswein	
Scaloppina alla Mediterranea	21,90 €
Kalbschnitzel mit Zwiebeln, Tomatensauce, Oliven und Kapern	
Grigliata Mista	ab 25 €
Fleischplatte mit verschieden gegrillten Fleischsorten	
1 Portion 25€ 2 Portionen 48 €	
3 Portionen 70 € 4 Portionen 90 €	
Schnitzel mit Pommes	10,90 €

Jedes Fleischgericht (außer Schnitzel mit Pommes) wird mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen und saisonalem Gemüse serviert.



MENÜ BAMBINI

Pasta al burro	5,90 €
Pasta mit Butter	
Pasta al Pomodoro	5,90 €
Pasta mit Tomatensoße	
Pasta alla Bolognese	5,90 €
Pasta mit Bolognesesoße	
Tortellini alla Panna	5,90 €
Tortellini mit Sahnesoße	
Schnitzel mit Pommes	7,90 €
Pommes	4,50 €

DESSERT

Panna Cotta	7,20 €
Al Cioccolato – mit Schokoladensoße	
Alla Fragola – mit hausgemachter Erdbeersoße	
Al Caramello – mit Karamellsoße	
Tiramisu Panorama	7,90 €
Hausgemacht nach traditionellem Rezept	
Tortino	10,90 €
Il Tortino della Mamma, bittere Schokolade, weiße Schokoladekern und ein bisschen Ruhm serviert mit Vanille Eis	
Tris Dessert	13,90 €
Nachspeiseplatte mit unseren selbstgemachten Nachspeisen (ohne Tortino)	

*Für weitere Nachspeisen oder Wünsche fragen Sie bei unserem Personal nach.
Wir beraten Sie gerne.*

*Unsere Nachspeisen sind hausgemacht und enthalten keine Konservierungs-
oder Farbstoffe!*



PIADIZZA

*Unser traditionelles Fladenbrot aus Rimini, zubereitet wie eine Pizza.
Ohne Hefe und mit frischen Zutaten aus Italien!*

Margherita	6,50 €
Die klassische Margherita mit Mozzarella aus Italien und Tomatensoße	
Salame Paprika e Mais	7,90 €
Mozzarella aus Italien, Salame Milano aus Italien, Paprika und Mais	
Prosciutto Cotto e Funghi	7,50 €
Mozzarella aus Italien, gekochter Schinken aus Italien und Champignons	
Tonno e Cipolla	7,50 €
Mozzarella aus Italien, Thunfisch und Zwiebeln	
Salame e Olive	7,50 €
Mozzarella aus Italien, Salame Milano aus Italien und Oliven	
Frutti di Mare	8,90 €
Mozzarella aus Italien, Piadizza mit Meeresfrüchten	
Prosciutto Crudo, Rucola e Grana	8,90 €
Mozzarella aus Italien, Parmaschinken aus Italien, Rucola und Grana DOP aus Rimini	
Vegetariana	7,50 €
Vegetarische Piadizza mit Mozzarella aus Italien	
4 Formaggi	8,50 €
Piadizza mit unserer hausgemachten „4 Käsesorten-Soße“	
4 Stagioni	8,90 €
Mozzarella aus Italien, Oliven, Champignons, Artischocken und gekochter Schinken aus Italien	

Jede extra Zutat 0,70 € Aufschlag.



BEVANDE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,5l
Cubana Tafelwasser	1,90 €	2,90 €
Cola	2,70 €	3,50 €
Cola Mix	2,70 €	3,50 €
Orangen-Limonade	2,70 €	3,50 €
Zitronen-Limonade	2,70 €	3,50 €
Apfelschorle	2,70 €	3,50 €
Schwarze Johannisbeer-Schorle	2,70 €	3,50 €
Eistee Pfirsich	2,70 €	3,50 €

VINI – WEIN

	0,1l	0,25l	0,5l
--	------	-------	------

Bianco della Casa

Trebbiano BIO Weißwein – trocken, frisch, dünn, 11%, geeignet für Fisch-, Vorspeisen- und Gemüsegerichte

Pagadebit BIO Weißwein – halbtrocken, harmonisch, voluminös, frisch, 12% geeignet für Fisch- und Gemüsegerichte

	2,60 €	5,20 €	9,90 €
--	--------	--------	--------

Rosso della Casa

Sangiovese BIO Rotwein – trocken, bitter, typisch tanninreich, 12%, Allrounder

	2,60 €	5,20 €	9,90 €
--	--------	--------	--------

Weinschorle

Mit Rot- oder Weißwein	3,60 €	6,90 €
------------------------	--------	--------

Unsere BIO-Hausweine kommen ausschließlich aus dem Weingut Piccione, (Rimini Land). Für weitere Weine fragen Sie bitte unserer Servicepersonal nach der Weinkarte!



BIRRE - BIER	0,33l	0,5l	1,0l
Alkoholfreies Bier	–	2,90 €	–
Helles Bier	–	2,90 €	5,80 €
Dunkles Bier	–	3,20 €	6,40 €
Helles Weizen	–	3,20 €	–
Dunkles Weizen	–	3,20 €	–
Leichtes Weizen	–	3,20 €	–
Alkoholfreies Weizen	–	3,20 €	–
Pils	2,90 €	–	–
Radler	–	2,90 €	–
Ruß	–	3,20 €	–
Cola-Weizen	–	3,20 €	–

CAFFÈ

Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Espresso doppio	2,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,50 €

Unser Kaffee kommt aus Rimini!

DIGESTIVI - DIGESTIF	2 cl	4 cl
Ramazotti	2,90 €	4,90 €
Sambuca	2,90 €	4,90 €
Averna	2,90 €	4,90 €
Jägermeister	2,90 €	4,90 €
Grappa	2,90 €	4,90 €