

Aperitivi – Aperitifs

— Campari Soda¹ / Campari Orange¹	€ 5,00
— Aperol Spritz¹ /Hugo	€ 5,50
— Martini Bianco	€ 5,00
— Glas Prosecco Millesimato	€ 4,00
— Sherry Medium Dry	€ 5,00
— Lily¹ Cocktail	€ 5,50

Insalate – Salate

1 Insalata Verde – Grüner Salat	€ 5,00
2 Insalata Mista – Gemischter Salat	€ 5,50
3 Insalata Mista Grande – Großer gemischter Salat	€ 7,90
4 Insalata di Pomodori – Tomatensalat und Zwiebel.	€ 5,90
5 Insalata di Cetrioli – Gurkensalat	€ 4,50
6 Insalata Tonno e Cipolla – Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln, hausgemachtes Brot	€ 12,50
7 Insalata Italia – Großer gemischter Salat mit Vorderschinken¹⁵ Mozzarella, Ei und Cocktailsauce^{2, 8}, hausgemachtes Brot	€ 12,50
8 Insalata Primavera – Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen, Ei und Joghurtdressing^{2, 8}, hausgemachtes Brot	€ 12,50
9 Insalata Gamberetti – Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnellen, mit extra natives Olivenöl, , hausgemachtes Brot	€ 12,50
10 Insalata Salmone – Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Lachsstreifen, extra natives Olivenöl, hausgemachtes Brot	€ 15,50
11 Insalata Speciale – Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Fisch Variationen , extra natives Olivenöl, hausgemachtes Brot	€ 21,50

Antipasti – Vorspeisen

- 15 Bruschetta** – hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Rucola, Oregano, Parmesan und extra natives Olivenöl € 5,50
- 16 Bruschetta Chioggia** – hausgemachtes Brot mit Octopus in Tomatensauce leicht scharf € 12,50
- 17 Antipasto Misto** – Gemischter Vorspeisenteller, hausgemachtes Brot € 13,50
- 18 Mozzarella Caprese** – Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, extra natives Olivenöl, hausgemachtes Brot € 9,00
- 19 Carpaccio Ponte Vecchio** – Rinder Carpaccio, Rucola Zitrone Parmesan und hausgemachtem Brot € 12,50
- 20 Carpaccio Carciofi e Grana** – Rinder Carpaccio Artischocken, gehobelter Parmesan mit hausgemachtem Brot € 14,50
- 21 Carpaccio ai Porcini** – Rinder Carpaccio mit Steinpilzen, hausgemachtes Brot € 15,50
- 22 Carpaccio al Tartufo** – Rinder Carpaccio mit frischen italienischen Trüffeln und hausgemachtes Brot € 19,50
- 23 Insalata Di Mare** – Meeresfrüchte, Muscheln, Zitrone, Knoblauch, extra natives Olivenöl, mediterrane Kräuter, hausgemachtes Brot € 16,50
- 24 Gamberi alla Laguna** – Garnellen mit Lauch Knoblauch, Rosmarin extra natives Olivenöl, mediterrane Kräuter, hausgemachtes Brot € 16,50
- 25 Capesante all'Olandese** – Jacobs Muscheln flambier mit Sherry, Holländische Sauce gratiniert mit frische Tomaten und Mozzarella, hausgemachtem Brot (2Stuck) € 16,50
- 26 Capesante al Tartufo** – Jacobs Muscheln in Weißwein Sauce mit frischen italienischen Trüffeln und hausgemachtem Brot (3stuck) € 25,50

Minestre – Suppen

- 30 Crema di Pomodoro** – Tomatencremesuppe € 6,50
- 31 Minestrone** – Italienische Gemüsesuppe € 8,50
- 32 Zuppa di Pesce** – Fischsuppe, mediterrane Kräuter, hausgemachtes Brot € 18,50

Spaghetti

- 33 Spaghetti Aglio e Olio** – Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (scharf) € 8,50
- 34 Spaghetti al Pomodoro** – Tomatensauce € 8,00
- 35 Spaghetti Amatriciana** – Pancetta, Zwiebel, Tomatensauce, (scharf) € 12,50
- 36 Spaghetti Carbonara** – Pancetta, Ei, Parmesan € 12,50
- 37 Spaghetti alle Vongole** – Venusmuscheln, Knoblauch, Weißweinsauce € 15,50
- 38 Spaghetti alla Cozze** – Miesmuscheln in Tomatensauce € 15,50
- 39 Spaghetti con Tonno Rosso alla Capo di Milazzo** – Frischer roter Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Kapern, frische Tomaten, mediterrane Kräuter € 18,50
- 40 Spaghetti allo Scoglio** – Meeresfrüchte in Tomatensauce € 18,50

Pennette

- 41 Pennette Arrabbiata** – Tomaten, Knoblauch (scharf) € 8,50
- 42 Pennette Vegetariane** – frisches Gemüse in Tomatensauce € 11,00
- 43 Pennette Mafiose** – Broccoli, Gorgonzola in Sahnesauce € 11,00

Rigatoni

- 44 Rigatoni alla Boscaiola** – Vorderschinken¹⁵, Champignons, Erbsen, Tomatensauce und Sahne € 11,00
- 45 Rigatoni Principessa** – Putenbrustfilet und Champignons in Sahnesauce € 11,50
- 46 Rigatoni Quattro Formaggi** – 4 verschiedene Käsesorten, Sahnesauce € 11,00
- 47 Rigatoni al Forno** – Fleischsauce, Bechamel und Mozzarella überbacken € 12,50

Paccheri

- 48 Paccheri Sorrentina** – Tomatensauce und Frischen Mozzarella € 12,50
- 49 Paccheri Polipo** – Octopus, Tomatensauce (scharf) € 15,50
- 50 Paccheri Zingara** – Kapern, Oliven, Paprika, Sardellen und Tomatensauce € 14,50

Tagliatelle

- 51 **Tagliatelle al Ragú** – Original Bolognese Fleischsauce € 10,00
- 52 **Tagliatelle al Salmone** – Lachs, Zwiebeln, Sahnesauce, Tomaten € 14,50
- 53 **Tagliatelle ai Porcini** – Steinpilze, in Sahnesauce € 15,50
- 54 **Tagliatelle Scampi e Gamberetti** – Scampi und Krabben in Sahnesauce € 18,50
- 55 **Tagliatelle al Tartufo** – Mit frischen Italienischen Trüffeln € 22,50

Paste Ripieni - Gefüllte Nudel

- 56 **Tortelloni Burro & Salvia** – Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei € 12,50
- 57 **Mezze Lune ai Porcini** – Gefüllt mit Steinpilze in Sahnesauce € 13,50
- 58 **Ravioli Rosa** – Gefüllt mit Lachs, Sahne und Tomatensauce € 15,50
- 59 **Tortellini Parma** – Gefüllt mit Fleisch, Parma Schinken in Sahnesauce € 12,50
- 60 **Tortellini all'Abruzzese** – G.m.F., Peperoni, TomateS., Sahne, Bolognese(scharf) € 13,50
- 61 **Tortellini al Forno** – G.m.F., Bolognese, Bechamel und Mozzarella überbacken € 13,50

Gnocchi

- 62 **Gnocchi alla Bava** – Käse in Sahnesauce und Parmesan € 12,50
- 63 **Gnocchi alla Genovese** – Lachs, Basilikum Pesto in Sahnesauce € 15,50
- 64 **Gnocchi Mare e Monti** – Steinpilze und Meeresfrüchten in Sahnesauce € 18,50

Risotti

- 65 **Risotto ai Porcini** – Reis mit Steinpilz in Sahnesauce €15,50
- 66 **Risotto alla Pescatora** – Reis mit Meeresfrüchten in Tomatensauce € 18,50
- 67 **Risotto Marsiglia**– Reis mit Safran Jakobs Muschel in Sahnesauce € 18,50

Lasagne

- 68 **Lasagne al Forno** – Fleischsauce, Bechamel und Mozzarella überbacken € 12,50
- 69 **Lasagne Ponte Vecchio** –
Fleischsauce, Schinken, Pilze, Erbsen Bechamel und Mozzarella überbacken € 14,50

Pesce – Fischgerichte

- 200 *Pepata di Cozze***–Miesmuscheln mit Weißwein Sauce oder Tomatensauce mit Knoblauch Crostini € 20,50
- 201 *Pepata di Cozze al pepe verde***–Miesmuscheln mit Grüner Pfeffer in Sahnesauce mit hausgemachten Brot € 22,50
- 202 *Calamari alla Griglia*** – Calamari vom Grill, mediterrane Kräuter mit Kartoffeln und Gemüse € 20,50
- 203 *Calamari Fritti*** – Calamari Frittiert, mit Kartoffeln und Gemüse € 20,50
- 204 *Bistecca di Salmone alla Griglia*** – Lachssteak vom Grill, mediterrane Kräuter mit Kartoffeln und Gemüse € 22,50
- 205 *Branzino alla Griglia*** – Wolfbarschfilet vom Grill, mediterrane Kräuter mit Kartoffeln und Gemüse. € 22,50
- 206 *Tagliata di Tonno*** – Chateaubriand vom rotem Thunfisch vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse € 25,50
- 207 *Coda di Rospo alla Griglia*** – Seeteufel vom Grill, mediterrane Kräuter mit Kartoffeln und Gemüse € 25,50
- 208 *Coda di Rospo alla Livornese*** – Seeteufel in Weißweinsauce Zwiebeln, Kapern, Oliven, Tomatensauce mit Kartoffeln €25,50
- 209 *Scampi&calamari alla Griglia*** – Scampi und Calamari vom Grill, mediterrane Kräuter mit Kartoffeln und Gemüse € 27,50
- 210 *Gamberoni alla Luciano*** – Scampi flambiert mit Cognac in Sahnesauce und Tagliatelle € 27,50
- 211 *Scampi alla Griglia*** – Scampi vom Grill, mediterrane Kräuter mit Kartoffeln und Gemüse € 29,50
- 212 *Pesce Misto alla Griglia*** – Verschiedenen Fisch vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse € 29,50
- 213 *Branzino alla Tartufo*** – Wolfbarschfilet in Weißwein Sauce mit frischem italienische Trüffel und Kartoffeln € 32,50

Carni – Fleischgerichte

- 300 Piccata Milanese –**
Schweinefilet paniert mit Spagetti in Tomatensauce leicht scharf € 18,50
- 301 Filetto di maiale al Pepe Verde –**
Schweinefilet mit Grünem Pfeffer in Sahnesauce mit Nudeln € 18,50
- 302 Filetto di maiale alla Pizzaiola –**
Schweinefilet in Tomatensauce mit Mozzarella, Origano und Nudeln € 18,50
- 303 Fegato alla Veneziana–**
Kalbsleber mit Zwiebel in Weißwein Sauce und Kartoffelpüree € 20,50
- 304 Paillard alla griglia –**
Kalbsmedaillons vom Grill mediterrane Kräuter Kartoffeln und Gemüse € 21,50
- 305 Scaloppine al Vino Bianco –**
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Gemüse € 22,50
- 306 Scaloppine al limone –**
Kalbsmedaillons in Zitrone Sahnesauce mit Kartoffeln und Gemüse € 22,50
- 307 Scaloppine ai Porcini –**
Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce mit Kartoffeln und Gemüse € 24,50
- 308 Saltimbocca alla Romana –**
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Gemüse € 24,50
- 309 Scaloppina al Tartufo –**
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce mit frischen italienischen Trüffeln € 32,50

Dessert – Nachspeisen

- 400 Pannacotta Fragole –** Panna cotta mit Erdbeeresauce. € 7,00
- 401 Tiramisù –** Tiramisù⁹ € 7,00
- 402 Crema Catalana–** Crème brûlée € 7,00
- 403 Profiterole –** kleiner, gefüllter Windbeutel mit Milch Eis und Schokolade € 7,00
- 404 Tartufo Nero –** Trüffel Eis Schokolade, Vanille, Schokosauce € 7,00
- 405 Dessert della Casa –** Verschiedne Dessert nach Art des haus € 11,00

Le Pizze – Pizza

70	Pizza Pane – Tomaten und Knoblauch	€ 5,50
71	Margherita – Tomaten, Mozzarella	€ 7,50
72	Napoli – Tomaten, Mozzarella, Sardellen	€ 8,50
73	Rosmarino – Tomaten, Mozzarella, Rosmarin	€ 8,00
74	Cipolla – Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln	€ 8,00
75	Salami – Tomaten, Mozzarella, Salami	€ 8,50
76	Prosciutto – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵	€ 8,50
77	Funghi – Tomaten, Mozzarella, Champignons	€ 8,50
78	Regina – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Champignons	€ 9,50
79	Delizia – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Champignons, Peperoni	€ 9,50
80	Romana – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Salami ¹⁶ , Peperoni	€ 9,50
81	Bismarck – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Ei	€ 9,50
82	Quattro Stagioni – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Oliven, Peperoni, Champignons	€ 11,00
83	Calzone – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Champignons und gekochtes Ei	€ 11,00
84	Hawaii – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Ananas	€ 10,00
85	Capricciosa – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ , Salami, Champignons, Artischocken	€ 11,00
86	Ponte Vecchio – Tomaten, Mozzarella, Salami ¹⁶ , Oliven, Peperoni und frische Tomaten (scharf)	€ 11,00

Le Pizze – Pizza

87 Panna – Mozzarella, Sahne, Vorderschinken ¹⁵ , Champignons	€ 9,50
88 Broccoli – Tomaten, Mozzarella, Brokkoli	€ 9,00
89 Tonno e Cipolla – Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 10,50
90 Con Tutto – mit allem (ohne Fisch)	€ 12,00
91 Gamberetti – Tomaten, Mozzarella, Kleine garnelle, Knoblauch	€ 12,50
92 Frutti di Mare – Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oliven, Knoblauch.	€ 13,50
93 Parma – Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan	€ 11,50
94 Giuseppe – Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken	€ 11,50
95 Vegetariana – Tomaten, Mozzarella, frische gemischte Gemüse	€ 10,50
96 Diavola – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni (scharf).	€ 10,50
97 Quattro formaggi – Tomaten, Mozzarella, 4 verschiedene Käsesorten	€ 10,00
98 Johnny – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ¹⁵ und Salami ¹⁶	€ 9,50
99 Thomas – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami Champignons und Gorgonzola (scharf)	€ 11,50
100 Salmone – Tomaten, Mozzarella, Lachsstreifen, mediterrane Kräuter	€ 13,50
101 Scampi – Tomaten, Mozzarella, Riese Scampi, mediterrane Kräuter	€ 16,50
102 Tartufo – Tomaten, Mozzarella mit frischen italienischen Trüffeln	€ 19,50

Kleine Pizza 23⊗ € 1,00 weniger

Extra für Pizza, Salat und Pasta: Zwiebel, Knoblauch, scharf Peperoncino, Oliven € 1,00

Salami, Vorderschinken, Mozzarella, Frische Tomaten, Peperoni, Champignons, Rucola, Artischocken, Ananas, Ei, Brokkoli, Dressing € 2,00

Scharfe Salami, Parma Schinken, Gorgonzola, Parmesan, Sardellen,

Paprika, Thunfisch € 3,00

Bevande analcoliche- Alkoholfreie Getränke

Flasche Coca Cola^{1,9}	0,33 l	€ 3,80
Flasche Coca Cola Light^{1,9,11,12}	0,33 l	€ 3,80
Flasche Sprite	0,33 l	€ 3,80
Flasche Fanta	0,33 l	€ 3,80

Bevande Miscelate- Alkoholfreie Schorle

	0,20 l	0,40 l
Cola Mix^{1,9}	€ 2,80	€ 3,80
Apfelsaftschorle	€ 2,80	€ 3,80
Traubensaftschorle	€ 2,80	€ 3,80
Johannisbeernektarschorle	€ 2,80	€ 3,80
Orangensaftschorle	€ 2,80	€ 3,80

Acque Minerali- Mineral Wasser

	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Flasche Adelholzener Sprudel	€ 2,80	€ 3,80	€ 5,90
Flasche Adelholzener Naturell	€ 2,80	€ 3,80	€ 5,90

Nettari Succhi di Frutta- Nektar und Säfte

Apfelsaft	0,20 l	€ 3,80
Traubensaft	0,20 l	€ 3,80
Johannisbeernektar	0,20 l	€ 3,80
Orangensaft	0,20 l	€ 3,80

Birre- Biere von der heimischen Brauerei Wolferstetter Vilshofen

Edel Hell vom Fass	0,30 l	€ 3,00	0,50 l	€ 3,80
Alkoholfreies Helles			0,50 l	€ 3,80
Radler			0,50 l	€ 3,80
Flasche Josef Groll Pils			0,33 l	€ 3,80
Hefe Weißbier			0,50 l	€ 3,80
Dunkles Weißbier			0,50 l	€ 3,80
Leichtes Weißbier			0,50 l	€ 3,80
Cola-Weizen			0,50 l	€ 3,80
Russen			0,50 l	€ 3,80
Weizen Fit Alkoholfrei			0,50 l	€ 3,80

Prosecco / Francia Corta

- **Valdo Marca Oro Prosecco Superiore** Flasche 0,75l € 18,50
- **Bepin de Eto Prosecco Superiore Extra Dry** Flasche 0,75l € 24,50
- **Berlucchi Francia Corta Cuvée Imperiale Max Rosé** Flasche 0,75l € 49,00

Vini Bianchi – Weißwein

- **Weißweinschorle** 0,50l € 5,00
- **Weißweinschorle Süß** 0,50l € 5,00
- **Bianco Casa** 1/8l € 3,00 0,25l € 5,00 0,50l € 10,00
- **Rose'** 1/8l € 3,00 0,25l € 5,00 0,50l € 10,00
- **„Custoza“ D.O.C.** 1/8l € 3,50 0,25l € 6,50 Flasche 0,75l € 19,00
- **„Lugana“ D.O.C.** 1/8l € 5,00 0,25l € 9,00 Flasche 0,75l € 25,00

Vini Rossi – Rotwein

- **Rotweinschorle** 0,50l € 5,00
- **Rotweinschorle Süß** 0,50l € 5,00
- **Lambrusco lieblich** 1/8l € 3,00 0,25l € 5,00 0,50l € 10,00
- **Rosso Casa** 1/8l € 3,00 0,25l € 5,00 0,50l € 10,00
- **Valpolicella D.O.C.** 1/8l € 5,00 0,25l € 9,00 Flasche 0,75l € 25,00
- **„Classico Superiore“**
- **„Ripasso“ D.O.C.** 1/8l € 7,00 0,25l € 14,00 Flasche 0,75l € 35,00

Valpolicella Classico Superiore Montecorna

Nummern-Erklärung und Bestelländerungen siehe letztes Blatt

Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso⁹	€ 2,80
Tasse Kaffee⁹	€ 3,80
Cappuccino⁹	€ 3,80
Tasse Tee	€ 3,80
Latte Macchiato⁹	€ 4,50
Espresso Doppio⁹	€ 5,00
Espresso Corretto⁹	€ 7,00
Espresso Macchiato⁹	€ 3,00

Superalcolici Liquori – Spirituosen Liköre

Amaretto	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,00
Amaro Del Capo	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Grappa: Bitte Grappa Karte anfragen	

Alle Gerichte geteilt auf zwei Teller	€ 2,00
Extra Hausgemachtes Brot	€ 2,00

Zusatzstoffe

1 Mit Farbstoff(en)	9 Koffeinhaltig
2 Mit Konservierungsstoff(en)	10 Chinin haltig
3 Mit Antioxidationsmittel	11 Mit Süßungsmittel
4 Mit Geschmacksverstärker(n)	12 Enthält eine Phenylalaninquelle
5 Mit Schwefeldioxid	13 Gewachst
6 Mit Schwärzungsmittel	14 Mit Taurin
7 Mit Phosphat	15 Pizzabelag (=2,3,8 zusätzlich)
8 mit Milcheisweiß	16 Salami (2,3)

Gerne nehmen wir Ihre Bestelländerungen entgegen - für eine zusätzliche Zutat berechnen wir einen entsprechenden Aufpreis.

FREE WLAN FÜR GÄSTE, PASSWORD: GIUSEPPE

**Grazie di cuore per la Vostra visita,
Lieti di rivederVi presto, un caloroso saluto!
Giuseppe e il suo Staff**