

NOSTRI APERITIVI

GLAS PROSECCO	0.1l	6
GIN MALFY BLUTORANGE Gin Malfy / Tonic / auf Eis	0.2l	9.50
APEROL SPRITZ Prosecco / Aperol / Mineralwasser	0.2l	8.50
HUGO Prosecco / Hulundersirup / Mineralwasser / frische Minze / Limette /auf Eis	0.2l	8,50
PIPPO Prosecco / Granatapfel / Granatapfelsirup	0.2l	8,50
LILLET WILDBERRY Lillet / Schweppes Wildberry / Prosecco / auf Eis	0.2l	9,50
RUDOLFO Prosecco / Rhababersaft / Limette / auf Eis	0.2l	8,50
BITTERINO MIX Sanbitter / Grapefruitsaft / Mineralwasser / auf Eis	0.2l	7,50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

ANTIPASTO CANTINACCIA

Carpaccio di manzo / Caprese / Vitello Tonnato /
Carpaccio di tonno / Parma Melone //G/C/D/M

29.5

CARPACCIO DI MANZO

Tomate / Rucola / gehobelter Parmesan //G

16,50

CARPACCIO DI TONNO

Lauchzwiebeln / Olivenöl / Zitronenabrieb

18

VITELLO TONNATO

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme //C/D/M

15.5

PARMA E MOZZARELLA

Parmaschinken / Mozzarella – Buffalo //G

15.5

ROTE BEETE CARPACCIO

Rucola / Gorgonzolacreme //G

11

TRIS DI BOCCONCINI

Arancini / Fleischklösschen / Caponata //A/C

18

GARNELEN

Limetten – Chilimayo //C/D/M

11.5

FOCACCIA

6

BRUSCHETTA

mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln u. Kräutern, 6 St.

6

INSALATE / SALATE

ITALIA CLASSICA

Blatssalate / Parmaschinken / Praline di Mozzarella //7/2/G 14

CAPRESE

Tomaten mit Büffelmozzarella, Lauch-Zwiebeln, Basilikum //G 15

POLLO E FUNGHI

Blatssalate / Hühnchen / Champignons / Curry 15.5

RUCOLETTA

Carpaccio di pomodoro / Rucola / Parmesan //G 12.5

MISTA GRANDE

großer gemischter Salat 7

MISTA PICCOLA

kleiner gemischter Salat 4.5

alle Salate werden mit einer Balsamico Vinaigrette serviert

ZUPPE / SUPPEN

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe //D/O 17

MINISTRONE

klare Gemüsesuppe 7

CREMA DI POMODORO

Tomatencreme //G 7

PASTE / NUDELGERICHTE

PENNE

ARRABBIATE Tomate / Knoblauch / Peperoncino	11.5
GORGONZOLA Blattspinat / Gorgonzolacreme //G	13.5
BROKKOLI Walnuss / Brokkoli / Tomaten / Sahne //G/H/5	13.5
BOLOGNESE Fleischsauce //L/O	13

SPAGHETTI

AMATRICIANA Tomate / Speck / Zwiebeln //2/4	14.5
CARBONARA Speck/pecorino/eigelb //2/4/C/G	15
GUSTO MARE Fisch / Meeresfrüchte / Weißwein / Tomate //D/O	18
AGLIO OLIO Knoblauch / Olivenöl / Peperoncino	11
POMODORO frische Tomate / Basilikum	12.5
BOLOGNESE Fleischsauce //L	13

Bitte beachten Sie, dass in allen Pasta Gerichten Parmesan verwendet wird!

TAGLIATELLE

FRANKIE

mit Rindfleisch / Gamberone / Paprika / Stangensellerie /
Zwiebeln / Tomate / Cognac / Sahne //D/G/L/O

18

SALMONE

frischer Lachs / Lauchzwiebeln / Tomaten-Sahnesauce //D/G/O

17.5

PASTE RIPIENE / GEFÜLLTE NUDELN

MEZZELUNE

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta / Spinat / in frischer Tomate //G

14.5

AL FORNO / ÜBERBACKEN

LASAGNE BOLOGNESE

Fleischsauce / Bechamel //G/L/O

13.5

PARMIGIANA

geschichtete Auberginen / Tomate / Mozzarella / Basilikum //G

17

PIZZE

MARGHERITA Mozzarella / Tomate	10.9
DIAVOLA Pepperoni / Spianata (scharfe Salami) / Zwiebeln / Knoblauch //1/2/3/G	15
NORMALE Salami / Champignons //1/2/3/G	13.5
ZIA PINA Mozzarella / Tomatenconcassé / Ricotta Salata	13.5
PICCANTE Röstpaprika / Provolone / Sardellen / Oliven //D/G	15
PARMA Parmaschinken / Rucola / Parmesan //G/2	16
TONNO Thunfisch / Sardellen / Zwiebeln //D/G	14.5
RUCOLA Rucola / Kirschtomaten / Parmesan //G	13.5

unsere Pizza-böden enthalten Gluten
CARNE & PESCE / FLEISCH & FISCH

PICCATA MILANESE Kalbsmedaillons / Ei-Parmesanpanade / Tomatenspaghetti //C/G	24.90
SALTIMBOCCA Kleine Kalbschnitzel mit Parmaschinken Salbei / Weißweinsauce / Gemüse / Ofenkartoffeln //2/O	24.90
VIENNA CANTINACCIA „LA GRANDE“ Wiener Schnitzel / Steakhouse Fries / Bratenjus //A/C	24.90

DI MANZO / VOM RIND

BISTECCA ALLA GRIGLIA USA prime beef 220g Vom Grill / 2 versch. Soßen / Pommes //A/C/G/L	31
TAGLIATA DI BISTECCA USA prime beef mit Rucola / Parmesan / Rosmarinkartoffeln //G	31
FILETTO 220g alla Griglia / 2 Saucen / Pommes //A/C/G/L	42

PESCE / FISCH

SALMONE AL PROSECCO Lachsfilet in Proseccosauce / Butterschneidplatte //D/G/O	24,5
GAMBERONI ALLA GRIGLIA gegrillte Riesengarnelen / Knoblauchöl / großer gemischtem Salat //D	27
BRANZINO ALLA GRIGLIA Wolfsbarsch gegrillt / saisonales Gemüse //D	26.5
FORELLENFILET Forellenfilet / Mandelbutter / Salzkartoffeln //D/G	22.5

Gemüsebeilage	4.5	Salatteller	4.5
---------------	-----	-------------	-----

DOLCE / SÜSSES

PANNA COTTA Sahnedessert mit Fruchtsauce //C/G	9,5
CRÈME BRULÉE` Vanillecreme unter der Zuckerkruste //C/G	9,5
TIRAMISU //A/C/G/O	9,5
HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis //1/2/G/O	9,5
CASSATA mit kandierten Früchten //1/2/G	9,5
TARTUFO Schokoeistörtchen //1/2/G	9,5
TARTUFO BIANCO Eistörtchen //1/2/G	9,5

CAFFÈ / TÈ

TASSE KAFFEE	2.5
ESPRESSO	2.8
ESPRESSO DOPPIO	4
MILCHKAFFEE	3.5
LATTE MACCHIATO	3.5
CAPPUCCINO	3
TEE	3

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / light / zero	0,2l enth. Koffein	1	2.8
Fanta /Sprite / Mezzo Mix ²	0,2l enth. Koffein ²	1/3	2.8
Bellaris Pfälzer Gourmet classic	0,25l		2.8
Bellaris Pfälzer Gourmet naturel	0,25l		2.8
Bellaris Pfälzer Gourmet classic	0,75l		6
Bellaris Pfälzer Gourmet naturel	0,75l		6
San Pellegrino	0,75l		6
San Pellegrino	0,50l		3.8
San Pellegrino	0,25l		2.8
Apfelsaft Direktsaft	0,20l		2.8
Apfelschorle Direktsaft	0,40l		3.8
Johannisbeersaft	0,2l		2.6
Johannisschorle	0,4l		3.4
Orangensaft	0,2l		2.6
Grapefruitsaft	0,2l		2.6
Thomas Henry Tonic Water	0,2l chininhaltig		2.8
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l chininhaltig		2.8

Biere

Dachsenfranz Pils vom Fass	0,3l		3.2
Dachsenfranz Hefe vom Fass	0,5l		4,5
Bellheimer Kristallweizen	0,5l Flasche		4,5
Helles Hefeweizen	0,5l Flasche		4,5
Dunkles Hefeweizen	0,5l Flasche		4,5
Alkoholfreies Bier	0,3l Flasche		2.8

Verehrte Gäste

Hier ein Überblick der Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen und Getränken vorhanden sein können oder sind. Die einzelnen Gerichte und Getränke sind entsprechend gekennzeichnet.

Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C Eier und -erzeugnisse
- D Fisch und -erzeugnisse
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Sojabohnen und -erzeugnisse
- G Milch und -erzeugnisse (einschl. Lactose)
- H Schalenfrüchte, Nüsse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf und -erzeugnisse
- N Sesamsamen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupine und -erzeugnisse
- R Weichtiere Muscheln, Calamari

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen E 100 – E 180
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel E 310 – E 321
- 4 Geschmacksverstärker E 620 – E 635
- 5 Geschwefelt E 220 – E 228
- 6 Geschwärzt E 579 – E 585
- 7 Gewachst E 901 – 903 E 912 – 914
- 8 Zusatzstoffe E 338 – 341 E 452
- 9 künstliches Süßungsmittel 9a mit 1 Zuckerart und Süßungsmittel
- 9b mit Zucker und mehreren Süßungsmitteln

* = Vorderschinken

** = TK Ware Saisonbedingt