

Vorspeisen

1 Antipasto misto all'italiana ^{A, A1} gemischtes Gemüse	17,00
2 Caprese ^G Mozzarella, Tomaten und Basilikum	14,00
3 Carpaccio ^I kaltes Rinderfilet mit Parmesan	17,00
4 Vitello Tonnato ^{D, G} Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	17,00
6 Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	17,00
7 Gamberetti alla Vulcano ^B Garnelen in scharfer Soße mit Knoblauch	19,00
8 Bruschetta ^{A, A1} Bruschetta Scheibe mit frischen Tomaten	2,20
9 Pizza Pane ^{A, A1} Pizza Brot mit Tomatensoße und Knoblauch	6,00
10 Pizza Focaccia ^{A, A1} Pizza mit frischen Tomaten und Rucola	7,50
11 Bruschetta Mista ^{A, A1} gemischter Teller mit Pizza Pane, Bruschetta und frittiertem Pizzateig	18,50

Suppen

12 Minestrone ^I italienische Gemüsesuppe	9,50
14 Crema di Pomodoro ^G Tomatencremesuppe	9,50
15 Pastina in Brodo ^{A1, G} Kraftbrühe mit Nudeln	9,00
16 Stracciatella ^{C, G} Kraftbrühe mit Petersilie, Ei und Parmesan	9,00
17 Tortellini in Brodo ^{A1, G} Tortellini in Kraftbrühe	9,00

Salate

Alle Salate werden mit Essig-Öl Vinaigrette angerichtet.
San Marco Salat mit Tomatendressing

19 Insalata Tonno e Fagioli ^D Eisbergsalat mit Thunfisch, weiße Bohnen und Zwiebeln	12,50
20 Insalata Verde Eisbergsalat mit Zwiebeln	8,00
21 Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln	10,00
22 Insalata Mista Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Paprika, Radicchio, Zwiebeln und Oliven	10,00
24 Insalata Capricciosa ^{C, D, G, 10} Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Käse, Ei, Thunfisch, Paprika, Möhren, Radicchio, Zwiebeln und Oliven	13,50
25 Insalata "San Marco" ^{C, D, G, 10} Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Käse, Thunfisch, Paprika, Möhren, Zwiebeln, Mais, Radicchio, Schinken, Artischocken und Oliven mit Tomaten-Dressing	15,00
26 Insalata di Cetrioli Gurkensalat mit Zwiebeln	9,00
85 Fantasiensalat mit Putenbrust ^{C, G, 10} Eisbergsalat mit Putenbrust, Tomaten, Gurken, Käse, Ei, Paprika, Möhren, Zwiebeln, Radicchio, Mais, Bohnen und Oliven	17,50

Pizza

27 Margherita	A, A1, C, G	8,00
29 Siciliana	A, A1, C, G, D, 10 mit Oliven und Sardellen	10,00
30 Pugliese	A, A1, C, G mit Kapern und Zwiebel	10,50
31 Marinara	A, A1, C, G, D mit Kapern, Sardellen und Knoblauch	10,50
32 Paprika	A, A1, C, G, 7 mit Paprika	10,00
33 Romana	A, A1, C, G, D mit Artischocken und Sardellen	11,50
34 Funghi	A, A1, C, G mit Champignons	11,50
35 Salami	A, A1, C, G, 2, 6 mit Salami	11,50
36 Spinaci	A, A1, C, G mit Spinat und Knoblauch	12,50
37 Tonno e Cipolla	A, A1, C, G, D mit Thunfisch und Zwiebel	14,00
38 Prosciutto	A, A1, C, G, 2, 6 mit Schinken	12,50
39 Bolognese	A, A1, C, G, i mit Hackfleischsoße	11,50
40 Frutti di Mare	A, A1, C, G, D, B, N Meeresfrüchte und Knoblauch	16,50
41 Quattro Stagioni	A, A1, C, G, D, 2, 1, 6, 7 mit Champignons, Salami, Sardellen, Paprika und Artischocken	15,00
42 Chef	A, A1, C, G, D mit Champignons, Schinken und Parmesan	14,50
43 Della Casa	A, A1, C, G, D, 1, 2, 6 mit Schinken, Salami, Ei, Mortadella und Artischocken	16,00

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße, Käse und Oregano belegt.
 Größe Normal 30cm, Klein 24cm. Kleine Pizzen abzüglich 0,50 €.
 Aufschlag je Extra 1,50 €.
 Parmaschinken, Gamberetti, Mozzarella & Gorgonzola je 2,50 €
 Extra Knoblauch oder Scharf 0,50 €

Pizza

44 Parma con Rucola e Parmigiano A, A1, C, G, 3 mit Parmaschinken, Rucola, frische Tomaten und Parmesan	17,50
45 Gamberetti A, A1, C, G, B, D, N mit Krabben und Knoblauch	16,50
46 Parma A, A1, C, G, 3 mit Parmaschinken	15,50
48 Capricciosa A, A1, C, G, D, 1, 2, 6, 7 mit Champignons, Salami, Schinken und Paprika	14,50
49 Venezia A, A1, C, G, D, 2, 6, 10 mit Champignons, Schinken, Sardellen, Artischocken und Oliven	15,00
50 Diavolo A, A1, C, G, D, 1, 2, 7 mit Champignons, Salami, Sardellen, Paprika und Peperoni	15,00
51 San Marco A, A1, C, G, 10 mit Schinken, Zucchini, Auberginen, Paprika, Oliven und Knoblauch	17,50
52 Hawaii A, A1, C, G, 2, 6 mit Schinken und Ananas	14,00
53 Calzone A, A1, C, G, D, 1, 2, 6, 7 Überraschung	16,50
841 Calabrese A, A1, C, G, 2, 6 mit scharfer Salami	15,00
212 Caprese A, A1, C, G mit Mozzarella und Rucola	14,00

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße, Käse und Oregano belegt.
 Größe Normal 30cm, Klein 24cm. Kleine Pizzen abzüglich 0,50 €.
 Aufschlag je Extra 1,50 €.
 Parmaschinken, Gamberetti, Mozzarella & Gorgonzola je 2,50 €
 Extra Knoblauch oder Scharf 0,50 €

Nudeln

54 Spaghetti Aglio e Olio ^{A, A1} Knoblauch, Olivenöl und Pepperoni	10,00
55 Spaghetti Napoletana ^{A, A1} mit Tomatensoße und Basilikum	10,50
56 Spaghetti Bolognese ^{A, A1, I} mit Hackfleischsoße	11,50
57 Spaghetti Carbonara ^{A, A1, C, H} mit Speck, Eigelb Parmesan und Sahnesoße	13,50
58 Spaghetti all'amatriciana ^{A, A1} mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße	13,50
60 Rigatoni Napoletana ^{A, A1} mit Tomatensoße und Basilikum	10,50
61 Rigatoni Bolognese ^{A, A1, I} mit Hackfleischsoße	11,50
62 Rigatoni Boscaiola ^{A, A1, 2, H} mit Tomaten-Sahne-Soße, Champignons, Erbsen und Schinken	15,00
63 Rigatoni Gorgonzola ^{A, A1, G, H} mit Gorgonzola-Sahne-Soße	15,00
65 Penne al Tonno ^{A, A1, D} mit Thunfisch, Tomatensoße und Zwiebeln	14,00
66 Penne all'amatriciana ^{A, A1} mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße	14,00
67 Penne alle Melanzane ^{A, A1} mit Tomatensoße, Auberginen und Knoblauch	14,50
59 Tagliatelle Paglia e Fieno ^{A, A1, C, G, H} "Heu und Stroh" - feine grüne und weiße Tagliatelle mit Steinpilzen, Schinken, Tomaten-Sahne-Soße und Muskat	16,00
70 Tagliatelle Modo Mio ^{A, A1, C, D, G, H} mit Thunfisch, Schalotten, Tomaten-Sahne-Soße mit Wodka	15,00
71 Tortellini alla Panna ^{A, A1, C, G, H, 2} mit Sahnesoße, Schinken und Parmesan	14,50

Kleine Portion abzüglich 1,00 €

Überbacken

75 Lasagne al Forno A, A1, C, G, I überbackene Lasagne mit Hackfleisch- und Bechamelsoße, Schinken, Käse, Ei	15,00
76 Cannelloni al Forno A, A1, C, G, I überbackene Cannelloni mit Hackfleischfüllung	15,00
77 Tortellini al Forno A, A1, C, G, I überbackene Tortellini, mit Hackfleisch- und Bechamelsoße, Schinken und Käse	15,00
78 Rigatoni al Forno A, A1, C, G, I überbackene Rigatoni, mit Hackfleisch- und Bechamelsoße, Schinken und Käse	15,00

Kleine Portion abzüglich (ausser Lasagne) 1,00 €

Fisch

95 Sardine fritte A, A1, C, D frittierte Sardinen	21,00
97 Calamari fritte A, A1, C, D, N, B frittierte Tintenfischringe	22,00
98 Calamari alla Provinciale B, D, N mit Tomatensoße, Zwiebeln und Oliven	23,00
104 Gamberoni al Vino Bianco A, A1, C, D, B, N Garnelen in Weissweinsauce mit Nudeln und Spinat	31,00
105 Gamberoni alla Griglia D, N, B gegrillte Garnelen mit Nudeln und Spinat	30,00
106 Gamberoni della Casa A, A1, D, G, N, B Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße mit Nudeln und Spinat	31,00

alle Fischgerichte mit gemischtem Salat

Weitere frischer Fisch auf Anfrage

Für das Wechseln der Beilage, berechnen wir 1,50 €

Fleisch vom Schwein

107 Bistècca di Maiale	
Schnitzel Natur gegrillt mit Pommes und Spinat	19,00
108 Bistècca Milanese ^{A, A1, C}	
paniertes Schnitzel "Mailänder Art" mit Pommes und Spinat	21,00
110 Scaloppa al Vino Bianco ^{A, A1, G}	
Schnitzel in Weißwein-Soße mit Nudeln und Spinat	23,00
111 Scaloppa della Casa ^{A, A1, G}	
Schnitzel in Tomaten-Sahne-Soße, Nudeln und Spinat	22,00
112 Scaloppa Gorgonzola ^{A, A1, G}	
Schnitzel in Gorgonzola-Sahne-Soße, Nudeln und Spinat	23,00

Fleisch vom Rind

vom argentinischen Angus-Rind, Rumpsteak ca. 250 gramm / Filet ca. 200 gramm.
Wenn Sie keine besonderen Wünsche haben, wird Ihr Steak / Filet Rosa-Medium zubereitet.

116 Bistècca al Pepe Verde ^{A, A1}	
Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße, Nudeln und Spinat	33,00
117 Bistècca ai Ferri	
Rumpsteak vom Grill mit Pommes und Spinat	30,00
118 Bistècca Pizzaiola ^{A, A1}	
Rumpsteak mit Tomatensoße, Knoblauch Kapern, Oregano mit Spaghetti und Spinat	31,00
119 Bistècca Gorgonzola ^{A, A1, G}	
Rumpsteak mit Gorgonzolasoße, Nudeln und Spinat	31,00
120 Filetto alla Griglia	
Filet vom Grill mit Pommes und Spinat	34,00
121 Filetto al Pepe Verde ^{A, A1, G}	
Filet mit grüner Pfeffersoße, Nudeln und Spinat	36,00
122 Filetto ai Funghi ^{A, A1, G}	
Filet mit Tomaten-Sahne-Soße, Champignons, Nudeln und Spinat	36,00
123 Filetto Diavolo ^{A, A1, G}	
Filet mit Tomaten-Sahne-Soße, Steinpilzen, Nudeln und Spinat	39,00

Für das Wechseln der Beilage, berechnen wir 1,50 €

Formaggi - Käse

127 Gorgonzola	9,50
128 Parmigiano Reggiano	10,50
129 Formaggio Misto - gemischte Käseplatte	16,50

Hausgemachtes Dessert

198 Tiramisu ¹¹	9,00
851 Panna Cotta	9,00

Dessert

Cassata al Cioccolato
Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit
Schokolade und kandierten Früchten



8,50

Cassata al Pistacchio
Eiscremespeise nach sizilianischer Art
mit Pistazie und kandierten Früchten



8,50

Tartufo Classico
Halbgefrorenes aus Zabaione- und
Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao
und kandierten Haselnussstückchen



8,50

Soufflé al Cioccolato
Schokoladenküchlein mit
flüssigem Schokoladenkern



8,50

Inhaltsstoffe

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- A** - enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 - enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) / **A2** - enthält Roggen
A3 - enthält Gerste / **A4** - enthält Hafer / **B** - enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / **C** - enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / **D** - enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / **E** - enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse /
F - enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / **G** - enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / **H** - enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / **H1** - enthält Mandeln / **H2** - enthält Haselnüsse / **H3** - enthält Walnüsse / **H4** - enthält Kaschunüsse / **H5** - enthält Pecannüsse / **H6** - enthält Paranüsse / **H7** - enthält Pistazien / **H8** - enthält Macadamianüsse / **I** - enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / **J** - enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / **K** - enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / **L** - enthält Schwefeldioxid und Sulphite /
M - enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / **N** - enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1** - mit Farbstoff / **2** - mit Konservierungsstoff / **3** - mit Nitritpökelsalz / **4** - mit Phosphat / **5** - mit Geschmacksverstärker / **6** - mit Antioxidationsmittel / **7** - mit Süßungsmittel(n) / **8** - enthält eine Phenylalaninquelle / **9** - geschwefelt / **10** - geschwärzt / **11** - enthält Koffein Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen / **12** - chininhaltig / **13** - gentechnisch verändert / **14** - aus Fleischstücken zusammengefügt / **15** - taurinhaltig
16 - mit Krebsfleischart / **17** - mit Säuerungsmittel / **18** - mit Stabilisator(en) / **19** - geräuchert / **20** - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) / **21** - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / **22** - gewachst

Getränke

Softdrinks

Coca-Cola 0,2 l	3,20 €
Coca-Cola Zero 0,2 l	3,20 €
Coca-Cola Light 0,2 l	3,20 €
Fanta Orange 0,2 l	3,20 €
Sprite 0,2 l	3,20 €
mezzo mix 0,2 l	3,20 €



Eistee

Fuze Tea Pfirsich 0,25 l	3,80 €
Fuze Tea Zitrone 0,25 l	3,80 €

Tonic & Bitter

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water 0,2 l	3,20 €

Schorlen & Säfte

Apfelschorle 0,33 l	3,80 €	Kirschschorle 0,33 l	3,80 €
Johannisbeerschorle 0,33 l	3,80 €	Apfelsaft 100% 0,2 l	3,20 €
Rhabarberschorle 0,33 l	3,80 €	Orangensaft 100% 0,2 l	3,20 €
Maracujaschorle 0,33 l	3,80 €		

Wasser

Gerolsteiner Sprudel 0,25 l	3,00 €	San Pellegrino 0,75 l	8,00 €
Gerolsteiner Still 0,25 l	3,00 €	Acqua Panna Still 0,75 l	8,00 €

Biere & Biermischgetränke

	0,2 l	0,3 l
Gaffel Kölsch vom Fass	2,20 €	3,30 €
Schuss	2,20 €	3,30 €
Radler	2,20 €	3,30 €
Kölsch-Cola	2,20 €	3,30 €

Flaschenbiere

Gaffel Kölsch alkoholfrei 0,33 l	3,90 €	König Pilsener 0,33 l	3,90 €
Erdinger Weißbier 0,5 l	5,00 €	Fassbrause Zitr. 0,33 l	3,80 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5 l	5,00 €	Vitamalz 0,2/0,3 l	2,20 / 3,30 €

Warme Getränke Auch koffeinfrei erhältlich

Espresso	2,80 €	Cappuccino	3,50 €
Espresso Affogato	5,00 €	Latte Macchiato	4,00 €
Espresso Doppio	4,50 €	Kakao	3,20 €
Caffè Americano	3,00 €	Tee (Verschiedene Sorten)	3,20 €

Getränke

Offene Weine

Weißwein – Pinot Grigio

Rotwein – Montepulciano D'Abruzzo

Rose – Rosato

Lambrusco Dell' Emilia – Riunite



0,2 l – 5,50 €

0,25 l – 6,50 €

0,5 l – 12,00 €

1,0 l – 22,00 €

P.S.: Eine weitere Auswahl unserer erlesenen Weine finden Sie in der Weinkarte innerhalb der Speisekarte.

Prosecco

Prosecco 0,2l

7,00 €

Prosecco 0,75l

25,00 €



Cocktails

Espresso Martini

Wodka • Kahlúa • Espresso

10,00 €

Cosmopolitan

Wodka • Triple Sec • Cranberry
Limette

9,50 €

Pornstar Martini

Wodka • Passoa • Galliano Vanilla
Maracuja • Prosecco-Shot

10,50 €



Spritz

Aperol Spritz

Aperol • Prosecco • Orange

8,50 €

Campari Spritz

Campari • Prosecco • Orange

8,50 €

Limoncello Spritz

Limoncello • Prosecco • Zitrone

8,50 €

Sarti Spritz

Sarti • Prosecco • Limette

8,50 €



Alkoholfreie Spritz

Crodino Spritz Crodino • Tonic Water • Orange

7,50 €

Bitterino Spritz Bitterino • Bitter Lemon • Zitrone

7,50 €

Weitere Aperitifs

Campari Soda

7,50 €

Campari Orange

8,50 €

Sherry, dry oder medium

6,00 €

Martini rot oder weiß

6,00 €

Liköre & Spirituosen

2 cl Amaretto

je 5,50 € Sambuca

Grappa Hausmarke

Limuncello

4 cl

je 6,50 €

Amaro Averna

Ramazzotti

Fernet Branca

Vecchia Romagna

Cynar

Weinkarte

Vini Bianchi - Weißweine

Lugana DOC – Monte del Frà (Venetien)
Fruchtbetont, mit Aromen von Aprikose und Zitrus.
Trocken und elegant.
0,2 l · 9,40 € | 0,75 l · 32,90 €

Custoza DOC – Monte del Frà (Venetien)
Leicht und duftig, mit feinen Aromen von Blüten und Nektarinen.
0,2 l · 6,60 € | 0,75 l · 21,90 €

Pecorino DOC – Frentana (Abruzzen)
Kräftig und feinfruchtig, mit Noten von Quitte, Pfirsich und Zitrus. Frische Säure.
0,2 l · 6,60 € | 0,75 l · 21,90 €

Grauer Burgunder – Espenhof (Rheinhessen)
Zitrusduft und Kräuternoten, harmonisch und rund im Geschmack.
0,2 l · 6,60 € | 0,75 l · 21,90 €

Bayamore Bianco di Bianchi – Firriato (Sizilien)
Frisch und elegant, mit feinen Aromen von Jasmin, Aprikose und Pfirsich. Lebendig und harmonisch.
0,2 l · 9,60 € | 0,75 l · 34,90 €

Vini Rossi - Rotweine

Primitivo IGT – Tagaro (Apulien)
Fruchtbetont, mit Aromen von reifen Beeren und feinen Gewürzen. Weich und harmonisch.
0,2 l · 7,20 € | 0,75 l · 24,90 €

Appassimento Primitivo – Tagaro (Apulien)
Vollmundig, Reif und kräftig, mit Noten von Cassis, Vanille und Kakao.
0,2 l · 8,20 € | 0,75 l · 27,90 €

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC
Samtig und weich, mit Aromen von Kirschen, Pflaumen und Gewürzen.
0,2 l · 7,90 € | 0,75 l · 26,90 €

Barbera Campomoro DOC – Accornero (Piemont)
Harmonisch und ausgewogen, mit Noten von Sauerkirschen und roten Früchten.
0,2 l · 8,70 € | 0,75 l · 29,90 €

Bayamore Rosso di Rossi – Firriato (Sizilien)
Mediterrane Frucht, weiche Tannine, viel Charakter – ein ausdrucksstarker Rotwein aus Sizilien..
0,2 l · 9,60 € | 0,75 l · 34,90 €



Vino Rosato - Roséwein

Tramin Cuvée Rosato – Tramin (Südtirol)
Fruchtig, weich und harmonisch, mit feinem Duft nach reifen Früchten.
0,2 l · 6,60 € | 0,75 l · 21,90 €

Primitivo Rosato IGT – Tagaro (Apulien)
Fruchtig, weich und harmonisch, mit feinem Duft nach reifen Früchten.
0,2 l · 6,60 € | 0,75 l · 21,90 €



Aperitif & Dessertwein

Brigantino DOC – Accornero (Piemont)
Spritzig, leicht süß und fruchtig – mit Aromen von Waldbeeren und Rosenblüten.
0,2 l · 6,60 € | 0,75 l · 21,90 €

Prosecco DOC Extra Dry – Cantina del Garda
Frisch und lebendig, mit feiner Perlage und fruchtigen Noten von Apfel und Zitrus.
0,2 l · 7,00 € | 0,75 l · 25,00 €



Vini Pregiati - Erlesene Weine

Stellato Vermentino IGT – Pala (Sardinien)
Fein und aromatisch, mit Noten von weißen Blüten, Pfirsich und Kräutern.
Mineralisch, elegant und ausgewogen.
0,75 l · 45,90 €

Greco di Tufo DOCG – Feudi di San Gregorio (Kampanien)
Vollmundig und harmonisch, mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und Mandeln.
0,75 l · 39,90 €

Amarone Classico della Valpolicella – Valpantena (Venetien)
Kräftig und komplex, mit Noten von roten Früchten, Kakao und Vanille.
0,75 l · 65,90 €

Rosso di Montalcino DOC – Ciacci Piccolomini d'Aragona (Toskana)
Harmonisch und ausgewogen, mit Aromen von Kirsche und feinen Holznoten.
0,75 l · 45,90 €