

Aperitivi

<i>Martini</i>	5 cl.
<i>Campari</i> ¹ Soda o. Orange	4 cl.
<i>Cynar</i>	4 cl.
<i>Prosecco</i>	0,1l.
<i>Prosecco mit Aperol</i> ¹	0,1l.
<i>Aperol</i> ¹ Tonic ³	4 cl.
<i>Sherry Medium</i>	4 cl.
<i>Sherry Dry</i>	4 cl.

Antipasti

Frutti di mare

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom Kalb in Thunfischsauce

Carpaccio con parmigiano

Rohes Rinderfilet in dünnen Scheiben

Prosciutto di Parma con melone

Antipasto Stella

gemischte Vorspeise nach Art des Hauses

Caprese

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Focaccia con pomodoro

Insalate

Mista

Gemischter Salat

Tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch

Mista con frutti di mare

Gemischter Salat mit Meeresfrüchten

Contadina

mit Speck und Champignons

Zuppe

Zuppa Pavese m. Ei

Zuppa di pomodoro

Brodo di manzo

Rinderbrühe mit Nudeln

Pizza

Margherita

mit Mozzarella und Basilikum

Salami

mit pikanter oder Mailänder Salami

Gorgonzola e spinaci

Gorgonzolakäse und Spinat

Frutti di mare

Mit Meeresfrüchten

Tonno

Thunfisch u. Zwiebeln

Stella

nach Art des Hauses

Parma

mit Parmaschinken

Salsiccia

Pasta

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti aglio olio e peperoncino

mit Knoblauch, Öl und Peperoncino

Spaghetti al Pesto

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Frutti di mare

Penne all'arrabiata

in scharfer Tomatensauce

Pappardelle al Tartufo

Aus dem Parmesanrad mit frischem Trüffel

Lasagne al forno

Gnocchi boscaiola

in Fleischsauce mit Steinpilzen

Pasta Mista

Pesce

Scampi alla griglia

Scampi al forno

in Weinsauce mit Knoblauch

Scampi al pepe

in grüner Pfeffersauce

Scampi alla Fiorentina

Carne

Scaloppa Milanese

Paniertes Schnitzel

Scaloppa Bologna

Schnitzel mit Parmaschinken und Käse überbacken

Scaloppina alla pizzaiola

Kalbsmedaillons in Tomatensauce mit Kapern und Oliven

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei

Involtini al Gorgonzola

Kalbsröllchen mit Spinat und Gorgonzola

Fettine con aglio ed erbe

Filetscheiben vom Rind mit Knoblauch u. Kräuter

Entrecoté vom Grill

Mit Ruccolasalat und Rosmarinkartoffeln

Filetto alla senape con estragon

Rinderfilet mit Senf und Estragon

Filetto alla griglia

Rinderfilet vom Grill

Beilage: Wahlweise Gemüse oder Salat

Dolce

Schokoladentarté

Tiramisù²

Crème brûlée

Panna cotta

Zitronensahnmoussecrème

Mit Erdbeersauce

Bevande calde

Espresso Tasse²

Café Tasse²

Cappuccino Tasse²

Latte macchiato Glas²

Verschiedene Sorten Tee Glas⁷

Bevande analcoliche

Acqua Panna Fl.0,20l.

Acqua Panna Fl.0,75l.

Apfelsaftschorle 0,30l.

Apfelsaftschorle 0,50l.

Tomatensaft 0,20l.

Apfelsaft 0,20l.

Orangensaft 0,20l.

Fanta ^{1,5,6} 0,20l.

Coca Cola ^{1,2} 0,20l.

Coca Cola light ^{1,2} 0,20l.

Spezi ^{1,2,5,6} 0,20l.

San Pellegrino Fl.0,25l.

San Pellegrino Fl.0,75l.

Vino bianco

Soave 0,25l.
0,50l.
1,00l.

Pinot 0,25l.
0,50l.
1,00l.

Vino Rosso

Chianti 0,25l.
0,50l.
1,00l.

Montepulciano 0,25l.
0,50l.
1,00l.

Rosé 0,25l.
0,50l.
1,00l.

Vino della casa

Wochenwein

Bianco - Rosso 0,25l.
0,50l.
1,00l.

Champagner & Sekt

Prosecco Fl.0,75l.

Veuve Cliquet Fl.0,75l.

Dom Perignon Fl.0,75l.

<i>Veuve Cliquet Rosé</i>	<i>Fl.0,75l.</i>
<i>Champagner</i>	<i>Fl.0,20l.</i>
<i>Champagner Baron-Fuente</i>	<i>Fl.0,75l.</i>

Bianco (Fl. 0,75 l)

<i>Bianco Della Casa</i>	
<i>Rose Della Casa</i>	
<i>Rose Five Roses</i>	
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	
<i>Soave – Classico</i>	
<i>Torre Di Giano –Umbria</i>	
<i>Regaleali – Sicilia</i>	
<i>Chardonnay – Collio</i>	
<i>Pinot Grigio – Collio</i>	
<i>Vernaccia San Gimignano</i>	
<i>Greco Di Tufo</i>	
<i>Arneis</i>	
<i>Gavi La Scolca</i>	
<i>Cervaro Antinori</i>	
<i>Gavi Di Gavi</i>	
<i>Sauvignon</i>	<i>ab</i>

Für weitere Empfehlungen bitte nachfragen
und unsere Weinkarte anfordern

ROSSO (Fl. 0,75 l)

Rosso Della Casa

Cariddi – Sicilia

Elfo Rosso

Chianti Classico *ab*

Chianti Classico Riserva

Rosso Montalcino *ab*

Pomino - Rosso Frescobaldi

Nobile – Montepulciano *ab*

Nebbiolo *ab*

Barolo *ab*

Pinot Nero Antinori

Marchese Antinori (Ris.)

Brunello di Montalcino *ab*

Tignanello – Antinori

Sassicaia -Tenuta San Guido

Solaia - Antinori

Barbera *ab*

Harmonium-Firiato

Altavilla Sicilia

Primitivo – Puglia *ab*

Amarone della MARION

*Für weitere Empfehlungen bitte nachfragen
und unsere Weinkarte anfordern*

Birre

<i>Veltins</i>	<i>0,30l.</i>
<i>Weizenbier Hefe</i>	<i>Fl.0,50l.</i>
<i>Veltins Alkoholfrei</i>	<i>Fl.0,33l.</i>
<i>Weizenbier Kristall</i>	<i>Fl.0,50l.</i>

Alcoliche

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2cl.</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2cl.</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl.</i>
<i>Fernet Branca¹</i>	<i>2cl.</i>
<i>Amaro Averna</i>	<i>2cl.</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl.</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl.</i>
<i>Grappa Nardini (Ris.)</i>	<i>2cl.</i>
<i>Grappa Della Casa</i>	<i>2cl.</i>
<i>Bailey´s¹</i>	<i>2cl.</i>
<i>Liquore Strega</i>	<i>2cl.</i>
<i>Punte e mes</i>	<i>2cl.</i>

<i>Amaro Montenegro</i>	2cl.
<i>Amaro della Casa</i>	2cl.
<i>Vin Santo</i>	4cl.
<i>Desserwein</i>	
<i>China Martini</i>	2cl.
<i>Vodka</i>	2cl.

Brandy & Cognac

<i>Brandy Antinori</i>	2cl.
<i>Château de Montifaud</i>	2cl.
<i>Carlos Primero</i>	2cl.
<i>Arzente Brandy v. Poli</i>	2cl.

Acquavite & Grappa

<i>Pera Williams di Poli</i>	2cl.
<i>Ciliege di Poli - Kirsche</i>	2cl.
<i>Lamponi di Poli – Himbeere</i>	2cl.
<i>Grappa Carlo</i>	2cl.
<i>Bocchina Riserva</i>	
<i>Grappa</i>	2cl.
<i>Di Sassicaia</i>	
<i>Grappa Andrea da Ponte</i>	2cl.
<i>Vecchia di prosecco</i>	
<i>Grappa Giovanni Poli</i>	2cl.
<i>di Moscato</i>	
<i>Grappa Poli</i>	2cl.
<i>Uva Viva</i>	
<i>Grappa Chardonnay</i>	2cl.

La Marca

Malt Whiskey

Glenmorangie 18 Years 2cl.

Glenfiddich 18 Years 2cl.

Bourbon Whiskey

Woodford Reserve 2cl.

Four Roses 2cl.

Scotch Whiskey

Chivas Regal 18 Years 2cl.

Ballantine´s 2cl.

Liebe Gäste

*Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir eine
Täglich wechselnde Tageskarte.*