

Wie alles begann...



Carmelo und seine Frau Filippa Buscaglia haben im November 1985 das italienische Restaurant „**La Toscana**“ im Künstlerviertel ins Leben gerufen.

Vom ersten Tag an steht das Restaurant für Genuss, Liebe und Leidenschaft für die Italienische Küche. Seit mehr als 30 Jahren prägt Filippa Buscaglia, den Stil der „**La Toscana**“ Küche. Frisch und einfach in der Zubereitung, konzentriert auf dem Geschmack.

Wenn sie kocht, schmeckt man, dass es frisch und mit viel Liebe zubereitet wird.

Einfach lecker und traditionell, aber doch mit modernen Elementen. Nicht nur der Geschmack ist Carmelo und Filippa Buscaglia sehr wichtig, sondern auch die Gastfreundschaft. Sie kennen viele ihrer Gäste persönlich und nach 33 Jahren kommen die nachfolgenden Generationen, um die leckeren und geschmackvollen Gerichte zu genießen.

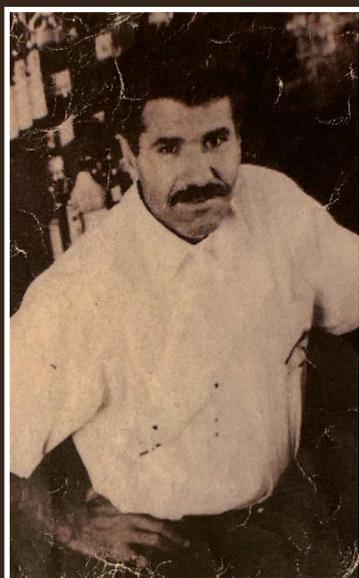
Wer zu uns kommt, soll entspannt und gut essen, sich nett unterhalten und auch schön feiern dürfen. Also einfach lecker essen, feiern und gesellig sein.

Was macht das Restaurant **La Toscana** so besonders?

Die gastfreundliche Atmosphäre sowie die leckeren und frisch zubereiteten Gerichte. Nach 33 Jahren, führt nun Tochter Jennifer Buscaglia, die bereits viele Jahre im Restaurant gearbeitet hat, die Familientradition fort und sorgt dafür, dass die Gäste auch in Zukunft unvergessliche Abende erleben. Das nicht mehr zeitgemäße Restaurant im Künstlerviertel ist Geschichte, welche von Jennifer Buscaglia in der neuen Location, in der Poststraße 49, weitergeführt wird. Papa‘ Carmelo und Mama Filippa stehen ihr mit Rat und Tat zur Seite.

Familie Buscaglia bedankt sich herzlich bei ihren Gästen, die das Fortführen der Tradition möglich machen und freut sich auf einem Wiedersehen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks



Coca-Cola (1, 9)	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Coca-Cola light (1, 2, 9, 11, 12)	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Fanta (1, 3)	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Sprite (8)	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Spezi (1, 3, 9)	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Tafelwasser	0,3l	2,00 €	0,4l	2,50 €
Apfelsaft	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Orangensaft	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Maracujasaft	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Traubensaft	0,2l	2,50 €	0,4l	4,00 €
Apfelschorle	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Orangenschorle	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Maracujaschorle	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Traubensaftschorle	0,3l	3,00 €	0,4l	3,50 €
Teinacher® Gourmet Still			0,25l	2,20 €
Teinacher® Gourmet Still			0,75l	4,50 €
Teinacher® Gourmet			0,25l	2,20 €
Teinacher® Gourmet			0,75l	4,50 €
San Pellegrino®			0,25l	2,80 €
San Pellegrino®			0,75l	6,00 €
Schweppes® Tonic Water (10)			0,2l	3,50 €
Schweppes® Bitter Lemon (3, 10)			0,2l	3,50 €
Schweppes® Ginger Ale (1)			0,2l	3,50 €
Schweppes® Wild Berry			0,2l	3,50 €
Lemon Soda			0,2l	3,50 €
Oran Soda			0,2l	3,50 €
Red Bull			0,25l	3,50 €

Alkoholische Getränke / Alcoholic Drinks



Aperitif

Aperol Spritz (10)	0,25 l	5,50 €
Campari Soda (10, 13)	0,25 l	5,00 €
Campari Orange	0,25 l	5,00 €
Martini Bianco	4cl	4,00 €
Martini Rosso	4cl	4,00 €
Martini Dry	4cl	4,50 €

Digestivo

Ramazzotti	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €
Amaro Averna	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Amaretto		3,50 €

Spirituosen

Baileys	2cl	4,00 €
Vodka	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna Brandy		5,00 €
Whiskey		5,00 €

Spumante & Prosecco

Valdobbiadene	0,1 l	4,00 €
Valdobbiadene	0,75 l	28,00 €
61' Franciacorta Brut	0,75 l	42,00 €
61' Franciacorta Rosé	0,75 l	45,00 €

Grappa

Vecchia Grappa di Prosecco	5,00 €
Riserva Vitae Cuvée Extra	5,00 €
Segni Grappa di Tradizione	5,00 €

Tequila

Sierra Tequila Silver	3,00 €
Sierra Tequila Gold	3,00 €



Cantina di Verona (Veneto)
Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. *

100% Pinot Grigio
Helles Strohgelb mit klarem und trockenem Geschmack und einem angenehmen Nachgeschmack von Golden-Delicious-Äpfeln.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Botter (Veneto)
Sauvignon I.G.T. Trevenezie *

100% Sauvignon Blanc
Das Bouquet ist aromatisch und charakteristisch. Am Gaumen trocken, angenehm und samtig mit einem guten Körper.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Cantina di Verona (Veneto)
Bardolino Chiaretto D.O.C. *

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Aromatisch, fruchtig, schmackhaft. Saftiger, weicher Rosé.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Cavicchioli (Emilia-Romagna)
Lambrusco Dolce dell' Emilia I.G.T. *

Lambrusco Salamino, Sorbara, Grasporossa, Marani, Maestri
Prickelnd mit fruchtigem Bouquet und angenehmer, nicht zu intensiver Süße.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Cantine Europa (Sizilien)
Nero d'Avola Roceno *

100% Nero d'Avola
Angenehmes und intensives Bouquet, sanfte Tannine und Aromen von Waldfrüchten, trocken und harmonisch.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Sensi (Toskana)
Chianti D.O.C.G. „Dalcampo“ *

Sangiovese
Intensive rubinrote Farbe, guter Körper und ein lang anhaltendes Bouquet mit einem Hauch von Kirsche und Gewürzen. Ein weicher, frischer und ausgewogener Wein.
Glas 0,2l: **6,50 €** · Fl. 0,75l: **23,00 €**



Botter (Veneto)
Pecorino I.G.T. Terre di Chieti *

100% Pecorino
Aromen von Quitten und Birnen, am Gaumen zart und fruchtig.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Cantina di Verona (Veneto)
Lugana D.O.C. *

100% Trebbiano di Lugana
Strohgelbe Farbe. Feines und fruchtiges Bouquet; trockener Geschmack mit angenehmer Frische.
Glas 0,2l: **6,50 €** · Fl. 0,75l: **23,00 €**



Citra (Veneto)
Cerasuolo d'Abruzzo Palio *

100% Montepulciano
Intensiv fruchtigen Aromen von Kirsche, Erdbeere und Petunie sowie einem ausgewogenen Geschmack.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Cantina di Verona (Veneto)
Bardolino D.O.C. *

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Zartes und weiniges Aroma. Stimmiger Körper mit leicht herbem Geschmack.
Glas 0,2l: **5,50 €** · Fl. 0,75l: **19,50 €**



Botter (Veneto)
Montepulciano d'Abruzzo Riserva D.O.C. *

100% Montepulciano
Intensives, weiniges Bouquet mit Aromen von Kirschen und Noten von Brombeeren und Lakritz. Am Gaumen trocken.
Glas 0,2l: **6,50 €** · Fl. 0,75l: **23,00 €**



Tenute Eméra (Apulien)
Primitivo Salento I.G.P. *

100% Primitivo
Würzige Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen vollmundig und ausgewogen mit einem weichen Abgang.
Glas 0,2l: **6,50 €** · Fl. 0,75l: **23,00 €**



Vite Colte (Piemont)
Roero Arneis D.O.C.G. Villata *

100% Arneis
Frisches, fruchtiges Bouquet mit Noten von Aprikose und Limettenblüten. Weich und harmonisch, langer Abgang.
 Fl. 0,75l: **21,50 €**



St. Michael-Eppan (Südtirol)
Pinot Bianco Alto Adige D.O.C. *

100% Weissburgunder
Fruchtiger Duft nach Apfel und Birne. Ausgeglichen, raffiniert und gefällig.
 Fl. 0,75l: **24,50 €**



Pratello (Lombardei)
Chiaretto Sant'Emiliano *

🍷 Gropello, Syrah, Barbera, Marzemino
Duft von Mandelblüten, Banane, Birne, Zedernfrucht und Apfel. Frisch, rund und voll mit subtilen Noten von Bittermandeln.
 Fl. 0,75l: **23,00 €**



Vite Colte (Piemont)
Appassimento Rosso Piemonte D.O.C.
„Spasso“ *

🍷 100% Barbera
Intensiver Duft und fruchtigen Aromen, samtige Struktur und eine delikate Süße, die Charme und Komplexität verleiht.
 Fl. 0,75l: **27,00 €**

97
 Luca Maroni
 PUNKTE



Cantina di Verona (Veneto)
Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C. *

🍷 Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Kräftiger Duft von Blüten mit einem Hauch von Wildbeeren und Marmelade; reich und geschmeidig am Gaumen.
 Fl. 0,75l: **28,00 €**

falstaff
 93

BIBENDA
 3

100%
 ECOCERT
 100%

92
 PUNKTE

GOLD
 MEDAILLE
 2017 & 2018



Vite Colte (Piemont)
Barolo del Comune di Barolo D.O.C.G. „Essenze“ *

🍷 100% Nebbiolo
Komplexes Bouquet mit Noten von Veilchen und Vanille. Trocken, vollmundig und strukturiert. Langer Abgang mit Noten von reifen schwarzen und roten Früchten. 24 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.
 Fl. 0,75l: **69,00 €**



Cantine di Dolianova (Sardinien)
Vermentino di Sardegna D.O.C.
„Prendas“ *

100% Vermentino
Blumiger, frischer und fruchtiger Duft. Kräftiger und anhaltender Geschmack, angenehme Säure, zart herb im Abgang.
 Fl. 0,75l: **24,00 €**



Cà dei Frati (Lombardei)
Lugana I Frati *

100% Turbiana
Aromen von weißen Blüten. Frisch, spritzig, fein, elegant. Ein Muß für jeden Lugana-Fan!
 Fl. 0,75l: **29,00 €**



Cantine di Dolianova (Sardinien)
Rosada Cannonau di Sardegna D.O.C.
rosé *

🍷 100% Cannonau
Hellrosa Farbe. Zarter und eleganter Duft mit Noten von Kirsche und Erdbeere. Fein, fruchtig, gut strukturiert und anhaltend.
 Fl. 0,75l: **24,00 €**



Terrescure (Toscana)
Bernardeschi Governo All Uso I.G.T.
Toscana *

🍷 Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot
Kräftiger, vollmundiger, komplexer und angenehm ausgewogener Rotwein mit angenehm weicher Gerbstoffstruktur.
 Fl. 0,75l: **27,00 €**



Caccia al Piano (Toscana)
Ruit Hora Bolgheri Rosso D.O.C. *

🍷 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 5% Syrah
Duft von rotbeerigen Früchten wie Cassis mit würzigen Noten. Harmonisch, sehr ausgewogen mit seidigen Tanninen.
 Fl. 0,75l: **44,00 €**

Decanter
 96

92
 PUNKTE



Caparzo (Toscana)
Brunello di Montalcino D.O.C.G. *

🍷 100% Sangiovese Grosso
Intensives Bouquet mit Aromen von Waldbeeren. Trocken und warm, harmonisch, zart und intensiv zugleich. Lang anhaltend.
 Fl. 0,75l: **72,00 €**



BRAUSPEZIALITÄTEN - FRISCH GEZAPFT VOM FASS



PILS (untergärig)

0,3l	3,00 Euro
0,5l	3,50 Euro

Gebraut nach klassischer Pilsener Brauart. Fein abgestimmtes Hopfenaroma verbindet sich mit Malz aus bester lokaler Braugerste zu einem ausgewogenen, feinherben Charakter.
Malz: Pilsner Malz. Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition, Tettang Hallertauer Mittelfrüh, Harvest Mittelfrüh



HEFEWEIZEN HELL (obergärig)

0,3l	3,00 Euro
0,5l	3,50 Euro

Spritzig-frisches, aromatisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-bananenartigen Anklängen.
Malz: Wiener, Pilsner und Weizenmalz. Hopfen: Hallertau Perle, Tettang Hallertauer Mittelfrüh

BRAUSPEZIALITÄTEN - GEMISCHT



RADLER

0,3l	3,00 Euro
0,5l	3,50 Euro



WEIZENRADLER

0,5l	3,50 Euro
------	-----------



COLAWEIZEN

0,5l	3,50 Euro
------	-----------



BRAUSPEZIALITÄTEN - FRISCH AUS DER FLASCHE



JÄGER SPEZIAL (untergärig)

0,5l

3,50 Euro

Beste regionale Gerstensorten gepaart mit Hallertauer Tradition Aromahopfen, eingebraut mit viel Liebe und handwerklichem Geschick in Anlehnung an die überlieferte Rezeptur lassen das kultige Export Bier aus den 60er Jahren wieder auferstehen. Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige, leicht süßliche Würze und ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.
Malz: Wiener und Pilsner Malz. Hopfen: Hallertau Hallertauer Tradition



KRISTALLWEIZEN (obergärig)

0,5l

3,50 Euro

Kristallklarer, spritziger Biergenuss mit bananig-zitrusartiger Fruchtnote sowie an Kräuter erinnernde Aromen.
Malz: Wiener, Pilsner und Weizenmalz. Hopfen: Hallertau Perle, Tettngang Hallertauer Mittelfrüh



HEFEWEIZEN DUNKEL (obergärig)

0,5l

3,50 Euro

Frisch-aromatisch im Antrunk entfaltet dieses herrlich glänzende, dunkelbraune Hefeweizen ein vollmundig-kerniges Aroma mit angenehmer Perlage. Im Geschmack leichte Röstmalzanklänge.
Malz: Pilsner Malz, Wiener Malz, Weizenröstmalz. Hopfen: Hallertauer Perle, Tettnganger Hallertau Mittelfrüh



HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (obergärig)

0,5l

3,50 Euro

Entalkoholisiertes Weizenbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.



HELLES ALKOHOLFREI (untergärig)

0,33l

3,00 Euro

Feinwürziges, entalkoholisiertes Vollbier, vitaminhaltig und kalorienreduziert.



NATURPARK RADLER

0,33l

3,00 Euro

Biermischgetränk aus 40 % würzigem SCHÖNBUCH Ur-Edel und 60 % naturtrüber Zitronenlimonade, natürlich mit Zucker gesüßt ohne künstliche Süßstoffe. Zitronig-erfrischender und alkoholarmen Genuss.



PALE ALE (obergärig)

0,33l

3,50 Euro

Unter Verwendung von Weizen- und Gerstenmalz mit einer obergärigen Ale Hefe vergoren. Das einmalige Fruchtroma entsteht durch die spezielle Technik des Kalthopfens mit den Aromahopfsorten Citra und Cascade.
Malz: Wiener, Cara red, Cara hell. Hopfen: Hallertau Perle, Hallertau Hallertauer Tradition, Tettngang Hallertauer Mittelfrüh, Harvest Mittelfrüh, Citra und Cascade

Heiße Getränke / Hot Drinks



Kaffee	<u>Tasse</u>	2,00 €
Espresso	<u>Tasse</u>	2,80 €
Espresso Doppio	<u>0.4l</u>	2,50 €
Espresso Macchiato	<u>Tasse</u>	3,50 €
Espresso Corretto	<u>Tasse</u>	2,80 €
Caffè	<u>Tasse</u>	3,50 €
Cappuccino	<u>Tasse</u>	3,50 €
Latte Macchiato	<u>Glas</u>	3,50 €
Heiße Schokolade	<u>Tasse</u>	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	<u>Tasse</u>	4,00 €
Early Grey	<u>Tasse</u>	2,80 €
Pfefferminz	<u>Tasse</u>	2,80 €
Früchte	<u>Tasse</u>	2,80 €
Kamillen	<u>Tasse</u>	2,80 €
Heiße Zitrone mit Honig	<u>Tasse</u>	3,20 €
Frischem Pfefferminz & Honig	<u>Tasse</u>	3,50 €
Frischen Ingwertee mit Limette & Honig	<u>Tasse</u>	3,80 €

Monin® Sirups Caramel, Haselnuss & Vanille
Zu jedem Heißgetränk + 0,50 €

Salate und Vorspeisen / Salads and Appetisers



Insalata Verde (1, 3, L) Grüner Salat Green Salad	3,50 €	Formaggio Misto (G) Parmigiano, Gorgonzola, Provolone	10,00 €
Insalata Pomodoro (1, 3, L) Tomatensalat Tomato salad	6,00 €	Verdure Miste Verschiedenes Gemüse Mixed Vegetables	11,50 €
Insalata Rucola (2, 4, C, G, I, L) Rucola Salat Rocket salad	9,00 €	Carpaccio di Salmone (1, 2, 3, C, D, G) Lachs Carpaccio Salmon Carpaccio	13,00 €
Insalata Mista (1, 3, 7, L) Gemischter Salat Mixed Salad	6,50 €	Insalata Frutti di Mare (B, D, N) Meeresfrüchtesalat Sea food Salad	14,00 €
Insalata Mista piccola (1, 3, 7, L) kleiner gemischter Salat small mixes salad	4,50 €	Mozzarella di Bufala (1, 3, 4, G, I, L) Büffelmozzarella Buffalo Mozzarella	11,00 €
Insalata Toscana (2, 3, 6, 7, 8, 10, L) nach Jahreszeit Season salad	11,00 €	Antipasto Misto (1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G) Gemischter Vorspeisenteller Mixed plate of Appetisers	13,50 €
Pomodoro & Mozzarella Tomaten & Mozzarella (1, 3, 4, G, I, L) Tomato & Mozzarella	9,00 €	Carpaccio di Manzo (1, 2, 3, C, G) Rinder Carpaccio Beef Carpaccio	13,00 €
Bruschetta (2, A)	5,00 €	Panini mit Knoblauchöl with garlic oil	3,50 €

Pizza



Pizza Brot (A) mit Knoblauchöl with garlic oil	4,00 €	Pizza Franz (6, A, D) mit Sardellen & Oliven with anchovies & Olives	6,00 €
Pizza Bruschetta (2, A)	7,00 €	Pizza Marinara (A) mit Tomatensoße & Knoblauchöl with tomato sauce & garlic oil	6,00 €
Pizza Margherita (A, G) mit Tomatensoße & Käse with tomato sauce & cheese	7,00 €	Pizza Napoli (A, D, G) mit Tomatensoße, Käse & Sardellen tomato sauce, cheese & anchovies	8,50 €
Pizza Cipolle (A, G) mit Tomatensoße, Käse & Zwiebeln with tomato sauce, cheese & onions	8,00 €	Pizza Capperi (A, G) mit Tomatensoße, Käse & Kapern tomato sauce, cheese & capers	8,00 €
Pizza Olive (A, G) mit Tomatensoße, Käse & Oliven with tomato sauce, cheese & olives	8,00 €	Pizza Peperoni (2, A, G) Tomatensoße, Käse & milden Peperoni tomato sauce, cheese & green peppers	8,00 €
Pizza Prosciutto (2, 3, 7, A, G) mit Tomatensoße, Käse & Vorderschinken with tomato sauce, cheese & ham	8,00 €	Pizza Salame (1, 2, 3, A, G) mit Tomatensoße, Käse & Salami with tomato sauce, cheese & Salami	8,00 €
Pizza Funghi (A, G) mit Tomatensoße, Käse & Champignons with tomato sauce, cheese & mushrooms	8,00 €	Pizza Salame Piccante (1, 2, 3, A, G) Tomatensoße, Käse & scharfer Salami tomato sauce, cheese & spicy salami	9,00 €
Pizza Salami & Funghi (1, 2, 3, A, G) mit Tomatensoße, Käse, Salami & Champignons with tomato sauce, cheese, salami & mushrooms	8,50 €	Pizza Regina (2, 3, 7, A, G) Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Champignons tomato sauce, cheese, ham & mushrooms	8,50 €
Pizza del Re (1, 2, 3, 7, A, G) mit Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Salami with tomato sauce, cheese, ham & salami	8,50 €	Pizza 4 Stagioni (1, 2, 3, 7, A, G) mit Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika, Champignons & Artischocken tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper mushrooms & artichokes	10,00 €

Pizza Extras sind auf der letzten Seite ersichtlich!
Further Pizza toppings are listed on the last page!

Pizza



Pizza Romana (2, 3, 7, A, G) 8,50 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Oliven & Salbei tomato sauce, cheese, ham, olives & sage	Pizza Barone (2, 3, 7, A, G) 8,50 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Artischocken tomato sauce, cheese, ham & artichokes
Pizza Contadina (A, G) 9,50 € Tomatensoße, Käse, Champignons, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, onions & garlic	Pizza Capricciosa (1, 2, 3, 7, A, G) 9,50 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Salami, Paprika & Champignons tomato sauce, cheese, ham, salami, pepper & mushrooms
Pizza 4 Formaggi (A, G) 10,50 € Tomatensoße & 4 versch. Käsesorten tomato sauce & 4 different cheese types	Pizza Tonno (A, D, G) 10,00 € Tomatensoße, Käse & Thunfisch with tomato sauce, cheese & tuna
Pizza Michelangelo (2, 3, 7, A, B, D, G) 11,50 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Schrimps & Spargel with tomato sauce, cheese, ham, shrimps & asparagus	Pizza Sofia Loren (2, 3, 6, 7, A, C, G) 9,50 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Ei & Artischocken tomato sauce, cheese, ham, egg & artichokes
Pizza Toscana (1, 2, 3, A, C, G) 11,50 € nach Art des Hauses / specialty of the house	Pizza Pazza (1, 2, 3, A, D, G) 10,00 € Tomatensoße, Käse, Salami, Zwiebeln, Paprika & Sardellen tomato sauce, cheese, salami, onions, peppers & anchovies
Pizza Bella Donna (A, G) 12,00 € mit Tomatensoße, Käse, Artischocken, Auberginen, Zucchini, Broccoli & Spinat with tomato sauce, cheese, artichokes, eggplant, zucchini, broccoli & spinach	Pizza Frutti di Mare (A, B, D, G, N) 12,00 € Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte & Knoblauchöl tomato sauce, cheese, sea food & garlic oil
Pizza Hawaii (2, 3, 7, A, G) 8,50 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken & Ananas tomato sauce, cheese, ham & pineapple	Pizza Lucifero (2, 3, 6, 7, A, G) 10,00 € Tomatensoße, Käse, Vorderschinken, Paprika, Oliven, Kapern, Champignons & Scharf tomato sauce, cheese, ham, pepper, olives, capers, mushrooms & chili
Pizza Luna (1, 2, 5, 6, 7, 8, C, G) 11,00 € Tomatensoße, Käse, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse & Kirschtomaten with tomato sauce, cheese, rocket salad, Parma ham, Parmesan cheese & cherry tomato	Pizza Calzone (2, 3, 7, A, G) 10,00 € gefüllte Pizza mit Schinken, Champignons & Artischocken filled pizza with ham, mushrooms & artichokes

Pasta



Spaghetti Bolognese (A, C, F, I) 8,00 € mit Tomatenhackfleischsoße with tomato ground meat sauce	Lasagna (2, 3, A, C, F, G, I) 10,00 €
Spaghetti Aglio & Olio (A, C, F) 8,00 € mit Oliven - Knoblauchöl with garlcoil	Spaghetti Primavera (A, C, F, G) 10,00 € mit frischen Tomaten, Rucola & Mozzarella with fresh tomato, rocket salad & mozzarella
Spaghetti Norma (A, C, F, G) 10,00 € Tomatensoße, Auberginen, It. Schafskäse & Basilikum tomato sauce, eggplant, It. Sheep's cheese & basil	Spaghetti Carbonara (2, 3, 4, 5, A, C, F, G, I) 9,00 € mit Speck, Ei, Sahne & Käse with bacon, egg, cream sauce & cheese
Penne Arrabbiata (A, C, F) 7,50 € mit scharfer Tomatensoße with spicy tomato sauce	Spaghetti Pescatore (A, B, C, D, F, I, N) 12,00 € mit Tomatensoße & Meeresfrüchte with tomato sauce & sea food
Rigatoni al Pomodoro (A, C, F) 7,50 € mit Tomatensoße with tomato sauce	Penne Gamberetti & Funghi Porcini (A, B, C, D, F, G) 11,50 € mit Schrimps & Steinpilzen in rosa Soße with shrimps & porcini in tomato cream sauce
Rigatoni Pasticciati (2, 3, 7, A, C, F, G, I) 9,50 € Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons Käse, Erbsen & Vorderschinken tomato cream sauce, ground meat, mushrooms cheese, peas & ham	Rigatoni 4 Formaggi (A, C, F, G) 9,00 € in einer Sahnesoße & 4 verschiedenen Käsesorten in cream sauce & 4 different types of cheese
Tortellini alla Panna (2, 3, 7, A, C, F, G, I) 10,00 € mit Sahnesoße & Vorderschinken with cream sauce & ham	Tagliatelle al Salmone (4, A, C, D, F, G, I) 12,00 € mit einer Lachsoße with a salmon sauce
Rigatoni alla Messalina (2, 3, A, C, F, G, I) 10,00 € mit Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Käse Erbsen & Vorderschinken überbacken with tomato cream sauce, ground meat, cheese, peas & ham in the oven	Tortellini Romeo & Giuletta (2, 3, 7, A, C, F, G, I) 11,00 € Tomatensahnesoße, Hackfleisch, Champignons, Käse, Erbsen, Vorderschinken tomato cream sauce, ground meat, mushroom, cheese, peas, ham

Fleischgerichte / Specialità di Carne



Scaloppina (3, 4, A, L) **al Vino Bianco**

19,50 €

Kalbsmedaillon in Weißweinsauce
Calf Medaillon in white wine sauce

Scaloppina (1, 3, 4, A, C, L) **alla Matera**

19,50 €

Kalbsmedaillon in Marsalaweiensauce
Calf Medaillon in Marsala wine sauce

Scaloppina (3, 4, A, G) **alla Parmigiana**

22,00 €

Kalbsmedaillon in Tomatensauce & Parmesankäse überbacken, dazu Penne
Calf Medaillon in tomato sauce & Parmesan cheese baked in the oven with Penne

Bistecca (2, 3, 4, 6) **al Lucifero**

21,50 €

Rumpsteak mit würzig, scharfer Sauce mit Oliven, Kapern & Champignons
Rump Steak with spicy sauce with olives, capers & mushrooms

Bistecca ai Ferri

19,00 €

Rumpsteak vom Grill
Rump Steak from the grill

Filetto (1, 3, 4, A, G) **ai Funghi Porcini**

27,50 €

Rinderfilet in Steinpilzsauce & frischer Pasta
Fillet of Beef with porcini sauce & fresh pasta

Filetto ai Ferri

24,50 €

Rinderfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse
Fillet of Beef from the grill with grilled vegetables

Zu jedem Fleischgericht servieren wir einen Beilagensalat!
We serve to every meat dish a side salad! (1, 3, 4, A, G)

Fischgerichte / Piatti di Pesce



Calamari fritti (A, D)

18,00 €

Gebackener Tintenfisch
Fried Calamari

Scampi alla Griglia (B, D)

20,00 €

Gegrillte Garnelen
Grilled Prawns

Calamari alla griglia (D)

18,00 €

Gegrillter Tintenfisch
Grilled Calamari

Scampi Indivolati (2, 3, 4, A, B, D, G) **22,00 €**

Garnelen in scharfer Sauce
Prawns in spicy sauce

Dessert



Tiramisù (G)	5,00 €	Gelato al Tartufo (11, F, H) Bianco/Nero	5,00 €
---------------------	---------------	---	---------------

Extra Zutaten Pizza

Ananas	0,50 €	Pepperoni	0,50 €
Artischocken	0,50 €	Pommes Frites	2,50 €
Aubergine	1,00 €	Ricotta salata	1,00 €
Basilico	0,50 €	Rucola	1,00 €
Bolognese Soße	0,50 €	Salame Piccante	1,50 €
Broccoli	1,00 €	Salami	0,50 €
Champignons	0,50 €	Salbei	0,50 €
Frische Tomaten	1,00 €	Sardellen	1,00 €
Gorgonzola	1,00 €	Schrimps	2,00 €
Kapern	0,50 €	Spargel	1,00 €
Kirschtomaten	0,50 €	Spiegelei	1,00 €
Knoblauch	0,50 €	Spinat	1,00 €
Mais	0,50 €	Thunfisch	2,50 €
Mozzarella	1,00 €	Verdure	1,00 €
Oliven	0,50 €	Vorderschinken	0,50 €
Paprika	0,50 €	Zucchini	1,00 €
Parmaschinken	2,00 €	Zwiebeln	0,50 €
Parmesan	1,00 €		

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoffen
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärkern
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmitteln
12	enthält eine Phenylalanin Quelle
13	gewachst

Allergene

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch
H	Schalenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfid
M	Lupinen
N	Weichtiere