

**Mitglieder bekommen  
20% Rabatt!**



# Aperitifs

## 200. Rosato Tonic <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Tonic Water,  
Limettenviertel

7,50 €



## 201. Rosato Mio <sup>a,12</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Prosecco,  
Basilikumblätter

7,50 €

## 202. Rosato Via <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Bitter Lemon,  
Zitronenscheibe,  
Minze

7,50 €



## 203. Rosato Sensa <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Rose Wein,  
Soda Water,  
Himbeeren, Minze

7,50 €

## 204. Aperol Spritz <sup>a</sup>

0,2 l 6,50 €



## 205. Hugo

0,2 l 6,50 €

## 206. Campari Orange/Soda<sup>12</sup>

4cl 6,50 €

## 207. Martini Bianco

5cl 5,00 €

## 208. Glas Prosecco<sup>12</sup>

0,1 l 4,90 €

## Chefkoch-Empfehlung

- 110. Tagliatelle Bella Vista** <sup>1,3,8</sup> **14,90 €**  
hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrustspitzen,  
Knoblauch, Basilikum, Minzen und Pinienkernen  
in Zitronensauce
- 111. Tagliatelle alla Siciliana** <sup>1,3,7,8</sup> **14,90 €**  
hausgemachte Bandnudeln mit Birnen, Rosinen und Walnüssen  
in Butter-Salbeisauce, bestreut mit Parmesan
- 112. Tagliatelle Florentina** <sup>1,3,7,8</sup> **14,90 €**  
hausgemachte Bandnudeln mit Pflaumen und Pinienkernen  
in Butter-Salbeisauce, bestreut mit Parmesan
- 114. Tagliatelle al Pacino** <sup>1,3,7</sup> **15,90 €**  
hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrustspitzen  
und frischem Gemüse in leichter Tomatensauce,  
bestreut mit geriebenem Schafskäse
- 117. Fegato al Burro e Savia** <sup>7</sup> **14,90 €**  
Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten,  
dazu Rosmarinkartoffeln

**Schale gehobelter Parmesan** **2,90€**

**Frische Chili (scharf)** **1,50€**



## Vorspeisen

- 1. Bruschetta (4 Stück)** <sup>1,7,h,m</sup> **5,90 €**  
geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln,  
Zwiebeln und Knoblauch,  
dazu Balkankäse und Oliven
  
- 2. Mozzarella alla Caprese** <sup>7,8,12h</sup> **8,90 €**  
Mozzarella mit frischen Tomaten  
und frischem Basilikum
  
- 3. Carpaccio di Manzo** <sup>7,10</sup> **12,90 €**  
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet  
mit frischen Champignons, Rucola,  
geriebenem Parmesan und Zitrone
  
- 6. Focaccia Pomodoro** <sup>1,7,h,m</sup> **7,90 €**  
italienisches Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art,  
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch,  
Balkankäse und Olivenöl
  
- 8. Giovannis-Brot** <sup>1,7</sup> **1,90 €**  
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

## Suppen

- 15. Crema di Pomodoro** <sup>7,9</sup> **4,90 €**  
Tomatencremesuppe
  
- 16. Crema di Broccoli** <sup>7,9</sup> **4,90 €**  
Broccoli-Rahmsuppe

## Salate

Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat!  
Hausdressing – Joghurtdressing - Balsamico-Olivenöl-Dressing

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>22. Insalata Mista</b> <sup>3,10</sup><br>gemischter Salat  | <b>6,50 €</b>  |
| <b>23. Insalata Formaggio</b> <sup>3,7,10,m</sup><br>gemischter Salat mit Balkankäse und Ei                              | <b>9,90 €</b>  |
| <b>24. Insalata Fratelli</b> <sup>3,7,10,m</sup><br>gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet<br>und Balkankäse | <b>10,90 €</b> |
| <b>25. Insalata Tonno</b> <sup>3,4,7,9,10</sup><br>gemischter Salat mit Thunfisch  | <b>9,50 €</b>  |

## Kinder-Menüs

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>30. Spaghetti Tarantella</b> <sup>1,3,9</sup><br>mit Napoli-Tomatensauce oder mit Bolognese-Sauce | <b>5,90 €</b> |
| <b>31. Pizza Pinocchio</b> <sup>1,7,d,e</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami             | <b>5,90 €</b> |

## Nudelgerichte

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>41. Spaghetti Bolognese</b> <sup>1,3,9</sup><br>mit Bolognese-Sauce  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>42. Spaghetti Carbonara</b> <sup>1,3,7,d,e</sup><br>mit Vorderschinken und Eigelb in Sahnesauce  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>43. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</b> <sup>1,3,7</sup><br>mit Knoblauch, Petersilie, Chilis, Cherrytomaten und Olivenöl                              | <b>9,50 €</b>  |
| <b>45. Spaghetti mi Amore</b> <sup>1,3,7,9,e</sup><br>mit Hähnchenbrustfilet und frischen Champignons in leichter Sahnesauce                                  | <b>10,90 €</b> |
| <b>46. Spaghetti della Nonna</b> <sup>1,3,7,e</sup><br>mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in leichter Sahnesauce                               | <b>10,90 €</b> |
| <b>48. Lasagne al Forno</b> <sup>1,3,7,9</sup><br>gratinierte Schichtnudeln mit Bolognese und Käse überbacken   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>49. Penne all'Arrabbiata</b> <sup>1,3,7,9,h</sup><br>kurze Nudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Chilis in Napolisauce mit frischem Basilikum         | <b>8,50 €</b>  |
| <b>51. Penne Vegetaria</b> <sup>1,3,</sup><br>kurze Nudeln mit frischem mediterranem Gemüse   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>53. Tagliatelle con Pollo</b> <sup>1,3</sup><br>breite Bandnudeln mit gebratenem Hähnchenfleisch, Spinat und Cherrytomaten in einer leichten Tomaten-Sauce | <b>9,90 €</b>  |

**Schale gehobelter Parmesan**

**2,90€**

**Frische Chili (scharf)**

**1,50€**

## Steinofen-Pizza ca. Ø 29cm

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>60. Pizza Margherita</b> <sup>1,7</sup><br>mit Tomatensauce und Mozzarella  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>61. Pizza Salami</b> <sup>1,7,d,e</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>62. Pizza Mista</b> <sup>1,7,d,e</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken,<br>frischen Champignons und Peperoni              | <b>9,50 €</b>  |
| <b>63. Pizza Hawaii</b> <sup>1,7,d,e</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Vorderschinken  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>64. Pizza Tonno</b> <sup>1,4,7</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>65. Calzone</b> <sup>1,7,d,e</sup><br>gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Salami, Vorderschinken,<br>frischen Champignons, gratiniert mit Mozzarella | <b>9,90 €</b>  |
| <b>66. Pizza Napoli</b> <sup>1,4,7,h</sup><br>mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, Cherrytomaten,<br>frischem Basilikum und Knoblauch        | <b>9,90 €</b>  |
| <b>67. Pizza Mediterranea</b> <sup>1,7</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem mediterranem Gemüse  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>68. Pizza Parma</b> <sup>1,7</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und Prosciutto di Parma,<br>bestreut mit Rucola und Parmesan                   | <b>11,90 €</b> |
| <b>70. Pizza Funghi</b> <sup>1,7</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>71. Pizza Prosciutto</b> <sup>1,7,d,e</sup><br>mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken  | <b>8,50 €</b>  |



## Vom Schwein

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert

- 75. Scaloppa alla Milanese** <sup>1,3,7</sup> **12,90 €**  
hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel Wiener Art  
mit Kräuterbutter
- 76. Scaloppine ai Funghi** <sup>1,7,9</sup> **14,90 €**  
gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Zwiebeln  
in Sahnesauce
- 77. Scaloppine al Pepe Verde** <sup>1,7,9</sup> **14,90 €**  
gebratene Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffer-Sahnesauce
- 79. Scaloppine al Gorgonzola** <sup>7,9</sup> **14,90 €**  
gebratene Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce
- 80. Scaloppine alla Romana** **14,90 €**  
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt,  
mit Cherrytomaten und Knoblauch in Salbei-Weißweinsauce

## Vom Hähnchen

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert

- 86. Pollo alla Mediterranea** <sup>1,9</sup> **14,90 €**  
gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischem mediterranem Gemüse
- 87. Pollo alla Griglia** <sup>7</sup> **14,90 €**  
Hähnchenbrustfilet vom Lavastein-Grill,  
dazu reichen wir eine Sauce nach Wahl:  
**Champignon-Sahnesauce, Gorgonzola-Sahnesauce,  
Pepe-Verde-Sauce, Sauce nach mexikanischer Art (scharf)**



## Vom Kalb

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert

- 90. Fegato di Vitello al Pepe Verde** <sup>1,7</sup> **14,90 €**  
gebratene Kalbsleberscheiben  
auf grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce
- 91. Fegato di Vitello alla Griglia** <sup>1,7</sup> **14,90 €**  
Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill  
mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln
- 92. Fegato Fratelli** <sup>1,9</sup> **14,90 €**  
gebratene Kalbsleberscheiben nach Berliner Art

## Fisch & Garnelen

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage serviert

- 95. Crostata di Luccio ai Burro** <sup>1,4,7</sup> **16,90 €**  
Zander kross gebraten auf Zitronenspiegel,  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 96. Luccio con Spinaci** <sup>1,4,7</sup> **15,90 €**  
gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Mandelsplitter,  
Spinat und Rosmarinkartoffeln

## Zum dazu Bestellen

<b>141. Pommes frites</b>	<b>3,50 €</b>
<b>143. Kroketten</b>	<b>3,90 €</b>
<b>145. Kräuterbutter<sup>7</sup></b>	<b>2,90 €</b>
<b>146. Broccoli</b>	<b>3,50 €</b>
<b>148. Frische Champignons</b> mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	<b>4,50 €</b>
<b>149. Kleine Gemüseportion</b>	<b>3,90 €</b>

### SAUCEN

<b>151. Frische Champignon-Sahnesauce<sup>7</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>152. Grüne Pfeffer-Sahnesauce<sup>7</sup></b>	<b>3,90 €</b>

## Eis und Dessert

<b>222. Eisschokolade<sup>7,a</sup></b> gekühlte Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>223. Hausgemachter Eiskaffe<sup>7,b</sup></b> mit Vanilleiscreme und Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>224. Tiramisú<sup>1,3,7</sup></b> frischer, hausgemachter Kuchen mit Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>225. Panna Cotta<sup>7</sup></b> hausgemachtes Sahnedessert mit Frucht-Gelee	<b>6,90 €</b>
<b>226. Tartufo Classico<sup>1,3,7,,8</sup></b> halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen	<b>6,90 €</b>
<b>227. Warmer Apfelstrudel<sup>1,7</sup></b> geschlossenes Blätterteigkörnchen mit Mandelcreme und Apfelstückchen	<b>5,90 €</b>

## Kaffee und Tee

235. Espresso <sup>b</sup>	Tasse	2,40 €
236. Espresso doppio <sup>b</sup>	Tasse	3,60 €
237. Espresso Macchiato <sup>b,7</sup>	Tasse	2,50 €
238. Kaffee <sup>b</sup>	Tasse	2,50 €
239. Caffé Latte <sup>b,7</sup>	Schale	3,90 €
240. Latte Macchiato <sup>b,7</sup>	Glas	3,90 €
241. Cappuccino <sup>b,7</sup>	Tasse	2,70 €
242. Heiße Schokolade mit Sahne <sup>7</sup>	Schale	3,90 €
243. Meßmer Tee (versch. Sorten)	Glas	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
250/251. Coca-Cola <sup>a,b</sup>	2,60 €	3,90 €
252/253. Coca-Cola Zero <sup>a,b,f</sup>	2,60 €	3,90 €
254/255. Fanta <sup>a,e</sup>	2,60 €	3,90 €
256/257. Sprite	2,60 €	3,90 €
258/259. Cola-Fanta-Mix <sup>a,b,e</sup>	2,60 €	3,90 €
260/261. Apfelschorle	2,60 €	4,00 €
262/263. Schweppes Ginger Ale <sup>a,9</sup>	2,70 €	4,00 €
264/265. Schweppes Tonic Water <sup>c</sup>	2,70 €	4,00 €
266/267. Schweppes Bitter Lemon <sup>c</sup>	2,70 €	4,00 €
268/269. Mineralwasser	2,50 €	3,80 €
270/271. Stilles Mineralwasser	2,50 €	3,80 €
272. Gerolsteiner Mineralwasser	0,75l	6,00 €
273. Gerolsteiner stilles Mineralwasser	0,75l	6,00 €
274. Karamalz <sup>a</sup>	0,33l	3,90 €

## Säfte und Schorlen

	0,2l	0,4l
280/281. Apfelsaft	2,80 €	4,00 €
282/283. Orangensaft	2,80 €	4,00 €
284/285. Kirschnektar	2,80 €	4,00 €
286/287. Bananennektar	2,80 €	4,00 €
288/289. Kiba	2,80 €	4,00 €
Kirsch- und Bananennektar		
292/293. Saftschorle	2,80 €	3,90 €

## Biere

### BIERE VOM FASS

300. Radeberger <sup>1</sup>	0,3 l	2,90 €
301. Radeberger <sup>1</sup>	0,4 l	3,50 €
302. Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>1</sup>	0,3 l	3,00 €
303. Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>1</sup>	0,4 l	3,50 €
304. Radler/ Alsterwasser <sup>1</sup>	0,3 l	2,90 €
305. Radler/ Alsterwasser <sup>1</sup>	0,4 l	3,50 €

### FLASCHENBIERE

307. Schöffelhofer Weizen <sup>1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
308. Schöffelhofer Kristall <sup>1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
309. Schöffelhofer Dunkel <sup>1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
310. Schöffelhofer Alkoholfrei <sup>1</sup>	Fl. 0,5 l	3,90 €
311. Berliner Weiße <sup>1</sup> rot <sup>a</sup> /grün	Fl. 0,3 l	4,50 €



## Weinbrand, Brandy & Cognac

320. Chantré <sup>a</sup>	4cl	4,50 €
321. Vecchia Romagna <sup>a</sup>	4cl	4,50 €
323. Rémy Martin <sup>a</sup>	4cl	7,50 €

## Liquori e Amari / Liköre & Bitter

330. Amaretto <sup>a</sup>	4cl	3,90 €
331. Sambuca	4cl	3,90 €
332. Limoncello <sup>a</sup>	4cl	3,90 €
333. Baileys Irish Cream <sup>a,b,3</sup>	4cl	4,50 €
334. Ramazzotti <sup>a</sup>	4cl	4,50 €
335. Amaro Averna	4cl	4,50 €
337. Jägermeister <sup>a</sup>	4cl	4,50 €

## Grappe - Grappa

340. Grappa Hausmarke <sup>a</sup>	4cl	4,90 €
343. Bonollo Amarone Barrique <sup>a</sup>	4cl	9,80 €

## Spirituosen

350. Nordhäuser Doppelkorn	4cl	4,50 €
351. Wodka Moskovskaya	4cl	4,50 €
354. Tequilla José Cuervo <sup>a</sup> braun/silber	4cl	4,50 €

## Offene Weissweine

### 370/371. Pinot Grigio (trocken)<sup>12</sup>

Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.

0,2l 0,5l  
5,90 € 10,90 €

### 372/373. Chardonnay (trocken)<sup>12</sup>

Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.

5,90 € 10,90 €

### 374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)<sup>12</sup>

Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht

5,90 € 10,90 €

## Offene Roséweine

### 380/381. Rosé (trocken)<sup>12</sup>

Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.

0,2l 0,5l  
5,90 € 10,90 €

## Offene Rotweine

### 390/391. Montepulciano (trocken)<sup>12</sup>

Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.

0,2l 0,5l  
5,90 € 10,90 €

### 392/393. Chianti (trocken)<sup>12</sup>

Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.

5,90 € 10,90 €

### 394/395. Lambrusco (lieblich)<sup>12</sup>

Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.

5,90 € 10,90 €

### 396/397. Marsala (Likörwein, süß)<sup>12</sup>

Der Dessertwein Cremovo ist nach alter sizilianischer Rezeptur aus 100% Marsala Fine IP hergestellt.

5,90 € 10,90 €

### 398. Wein-Schorle (Weinhaltige Mischgetränke)<sup>12</sup>

Weiß oder Rot

4,90 €

### 399. Prosecco<sup>12</sup>

Italienischer Schaumwein, weiß, trocken

Fl. 0,75l 29,90€

#### Inhaltsstoffe & Allergene

a) mit Farbstoff, b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel, f) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker, m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, °) Frischgewicht, 1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.