



Antipasti

Vorspeisen



VITELLO TONNATO *

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

ANTIPASTI MISTI *

Verschiedene eingelegte Oliven, mediterranes Gemüse, Parmaschinken und Pecorino

Insalate miste

Salate

INSALATA PANZANELLA

Italienischer Brotsalat

INSALATA CAPRESE *

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

INSALATA LATTUGA CON TONNO E CIPOLLE

Kopfsalat mit Thunfisch und eingelegten Zwiebeln

Piatti unici

Pizzen

PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO *

mit Tomatensauce, Parmaschinken, Parmesan, Basilikum

MARGHERITA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum



COPPA DI PARMA E TARTUFO

mit Tomatensauce, Mozzarella, Coppa Schinken, grünem Spargel, Parmesan, Trüffel

SALAMI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika

PROSCIUTTO E FUNGHI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, frischen Champignons

DIAVOLA

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni

GAMBERETTI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Pesto

TONNO E CIPOLLE

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln

Primi piatti

erster Hauptgang

Le zuppe

Suppe

ZUPPA DI POMODOR

Tomatensuppe

ZUPPA CREMOSA AL PARMIGIANO CON CROSTINI ALLE ERBE

Cremige Parmesansuppe mit Kräutercroutons

Pasta e basta

Nudelgerichte

TAGLIATELLE DELLO CHEF *

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO

Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und Peperoni

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Schwarze Linguine mit Garnelen

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

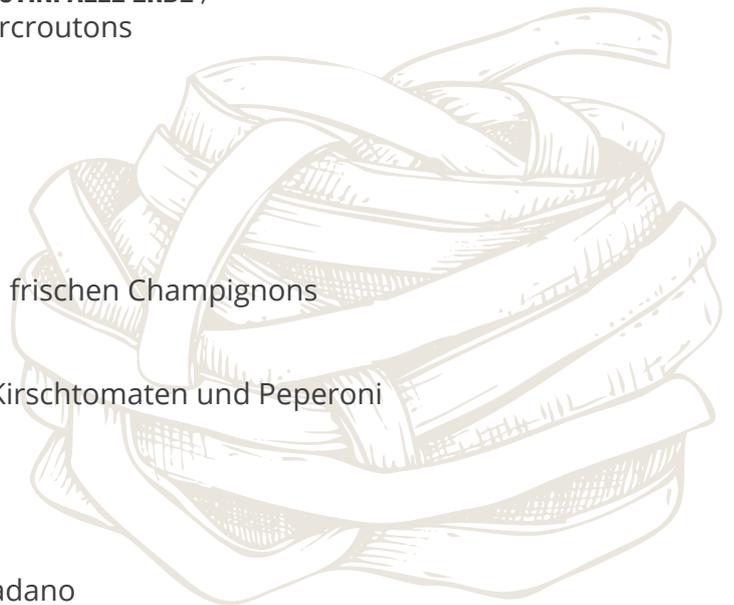
Spaghetti mit Speck, Ei und Grana Padano

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA *

Spaghetti mit scharfer Tomatensauce, Kapern, Oliven und Sardellen

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE VEGETARIANA

mit einer vegetarischen Hackfleischsauce aus Soja, Basilikum und Parmesan



I risotti

Reisgerichte

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI *

Steinpilzrisotto mit geräucherter Entenbrust und Balsamico

RISOTTO ALLO ZAFFERANO *

Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln



Casseroles

Aufläufe



LASAGNE AL FORNO

mit Rindfleisch, Tomatensauce, Béchamelsauce und Mozzarella überbacken

CANNELLONI ALLE VERDURE

Gefüllt mit Gemüsefarce, Tomatensauce und Mozzarella überbacken

LASAGNE VEGETARIANE AL FORNO

mit vegetarischem Hackfleisch aus Soja, Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Secondi piatti

zweiter Hauptgang

Le Carni

Fleischgerichte

FILETTO DI MANZO AL BAROLO *

Rinderfilet mit Barolosauce, gebratenen Pilzen und Sellerie-Mandelpüree

INVOLTINI DI VITELLO

Kalbsroulade, Tomatensauce und Polentaschnitte

Il pesce

Fischgerichte

ORATA RIPIENA

Ganze Dorade im Pergamentpapier gegart, gefüllt mit mediterranem Gemüse

COZZE

Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsud oder Tomatensud, dazu Focaccia

Dolci

Dessert



CASSATA CON RAGÙ DI BACCHE

Cassata mit Beerenragout

MASCARPONE MONTATO CON MIRTILLI E CIOCCOLATO

Geschlagene Mascarpone mit Blaubeeren und Schokolade

GELATO MISTO

Lust auf Eis aus eigener Herstellung? Wir reichen Ihnen gerne die Karte unserer Eisbar, um Ihr Menü perfekt abzurunden.



Vini bianchi

Weißwein

PINOT GRIGIO

Livio Felluga, Colli Orientali, del Friul
Frischer Duft mit Aromen von Honigmelone
und Pfirsich

0,75 l 42,9
0,2 l 12,0

CHARDONNAY D.O.C.

Alois Lageder, Alto Adige
Noten von reifen Südfrüchten mit einem
ausgewogenen, mittelkräftigen Körper

0,75 l 34,9
0,2 l 10,0

GAVI D.O.C.G.

Giacosa Fratelli, Piemonte
intensive Nase, viel Frucht, Rasse und Eleganz

0,75 l 34,9
0,2 l 10,0

VERNACCHIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.

Teruzzi & Puthod, Toscana
Wahrnehmung von Birnenaromen und Honignoten
Am Gaumen frisch, delikater und harmonischer
im Abgang typische Mandelnoten

0,75 l 34,9
0,2 l 10,0

BRIC SASSI GAVI D.O.C.G.

Roberto Sarotto, Piemont
intensive Zitrusnoten in Kombination mit
balsamischen Nuancen und einem Hauch Melisse,
erfrischend und mineralisch

0,75 l 34,9

Spumante

Schaumwein

PROSECCO EXTRA DRY ●* ●*

0,75 l 27,9
0,1 l 4,5

* Ausgenommen Flaschenware
Alle Preise in Euro

Vini rossi

Rotwein

BAROLO „PAREJ“ D.O.C.G.

Icardi, Piemont
Aromenfülle von dunklen Waldbeeren,
Kräutern, Vanille und reifem Tannin

0,75 l 54,9
0,2 l 16,0

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

San Fabiano, Calcinaia, Toscana
Noten von Waldbeeren, Vanille und gut
eingebundene Tanninen

0,75 l 34,9
0,2 l 10,0

POGGIO AI GINEPRI D.O.C.

Tenuta Argentiera, Toscana, Bolgheri
würzige Noten, dunkle Früchte und eine
gute Struktur mit reifen Tanninen

0,75 l 34,9
0,2 l 10,0

Vino Rosato

Rosèwein

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. ●* ●*

Corte Seresina, Veneto
große Frucht und Aromen von Waldbeeren

0,75 l 27,9
0,2 l 8,0

Birra

Bier

RADEBERGER ●* ●*

vom Fass

0,3 l 3,5
0,5 l 5,2

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ●* ●*

0,5 l 5,5

SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI ●* ●*

0,5 l 5,5

* Ausgenommen Flaschenware
Alle Preise in Euro

Mamma Mia Cocktails

ROSATO MIO ● 6,9
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco

APEROL SPRIZZ ● 6,9
Aperol, Prosecco, Soda

MARTINI SPRIZZ ● 6,9
Martini Fiero, Prosecco, Soda

Aperitivo

Aperitif

MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO 5 cl 4,5

MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO 5 cl 4,5

CAMPARI 4 cl 5,5

Digestivi

Anis, Bitter

SAMBUCA 4 cl 4,5

AVERNA 4 cl 4,5

RAMAZZOTTI 4 cl 4,5

FERNET-BRANCA 4 cl 4,5

Grappa

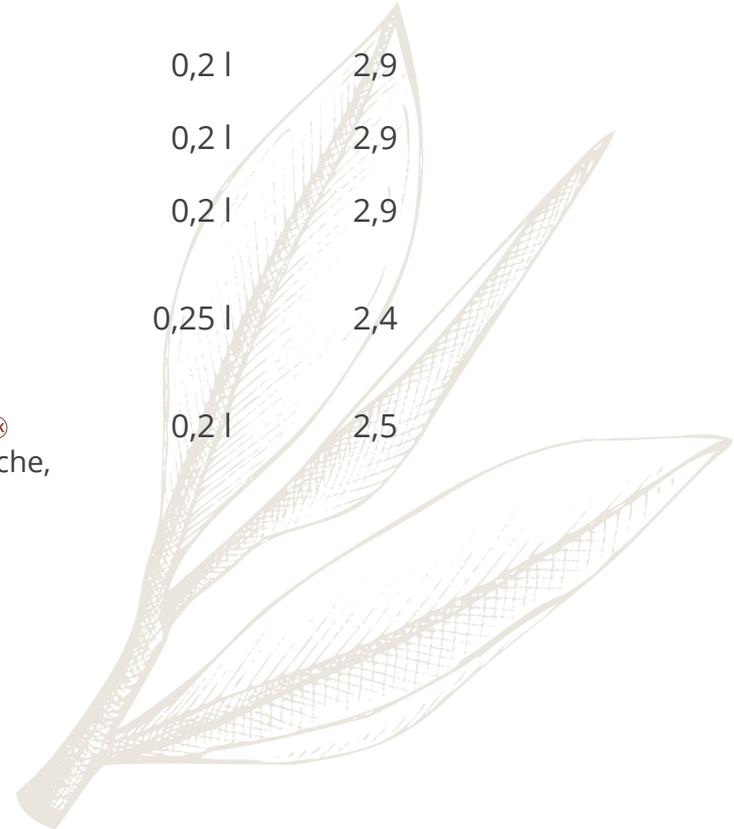
NONINO IL PROSECCO 4 cl 6,5

NONINO LO CHARDONNAY 4 cl 6,5

Alle Preise in Euro

Bibite Analcoliche

alkoholfreie Getränke



CHARITEA RED	0,33 l	3,5
CHARITEA GREEN Bio-Eistee aus fairem Handel	0,33 l	3,5
LEMONAID MARACUJA	0,33 l	3,5
LEMONAID LIMETTE	0,33 l	3,5
LEMONAID BLUTORANGE Limonade aus fairem Handel	0,33 l	3,5
BIONADE HOLUNDER	0,33 l	2,8
BIONADE INGWER-ORANGE	0,33 l	2,8
THOMAS HENRY BITTER LEMON ●	0,2 l	2,9
THOMAS HENRY GINGER ALE ●	0,2 l	2,9
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT ●	0,2 l	2,9
GEROLSTEINER MINERALWASSER Sprudel/Naturell	0,25 l	2,4
SÄFTE, NEKTARE UND SCHORLEN ●●●●● Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche, Maracuja, Orange, Mango	0,2 l	2,5

Alle Preise in Euro

Bevande calde

Heißgetränke



CAFFÈ ALL' ITALIANA ●●	5,4
Amaretto, Caffè, Zucchero di canna, Crema	
LATTE MACCHIATO ●●●	3,9
CAPPUCCINO ●●●	3,6
ESPRESSO MACCHIATO ●●●	2,5
ESPRESSO ●●●	2,0

- AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive
- ◐ AIDA Comfort
- ◑ AIDA Light
- Ⓚ AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive
- Ⓚ AIDA Kids & Teens Light

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

Alle Preise in Euro

