



1000 Sterne mit Leidenschaft und Temperament !



Benvenuti a Casa „Mille Stelle“

Willkommen im Mille Stelle – Ihrem etwas anderen „Sterne-Restaurant“.

Seien Sie unser Gast und machen Sie Urlaub vom Alltag.

Genießen Sie unsere mediterrane Küche in typisch italienischem Ambiente.

1000 Sterne mit Leidenschaft und Temperament !

APERITIVI

APERITIVI ALCOLICI

Prosecco TENUTA S.ANNA DOC 0,1l 4,90

Prosecco TENUTA S.ANNA DOC 0,75l 29,00

Prosecco Crodino 4,90

Prosecco Aperol 4,90

Tocco Rosso 5,50

*Campari auf Eis mit einem Schuss Holunderblütensirup,
frischen Minzblättern und Prosecco*

Prosecco mit Hibiscusblüte 5,50

Prosecco Cassis 4,90

*Unser schwarzer Johannisbeerlikör wird auf traditionelle
Art und Weise in der Region hergestellt*

Hugo 5,50

*Prosecco auf Eis mit einem Schuss Holunderblütensirup, frisch
gepresstem Limettensaft, frischen Minzblättern und Soda*

Aperol Sprizz 5,50

Prosecco mit Aperol und Soda

Ramazzotti Rosato

on the rocks 4cl 3,50

*im Geschmack nach Hibiskus und Orange, auf Eis mit frischem
Basilikum*

Martini bianco 4cl 3,20

Sherry 4cl 3,20

Campari on the rocks 4cl 3,50

Campari Soda¹⁾ 4cl 3,90

Campari Orange 4cl 4,90

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino/San Bitter *Orange/Maracuja* 3,50

Crodino/San Bitter *auf Eis* 2,50

Crodino/San Bitter *Soda* 2,80



Salute!

BIBITE

ANALCOLICI

Apollinaris	0,25l	2,30
Apollinaris	0,75l	4,90
Vio	0,25l	2,30
Vio	0,75l	4,90



Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix, Sprite,
Cola Light, Cola Zero
Flasche ^{1) 3) 8) 9)} 2,30

	Klein 0,2l	Groß 0,4l
Apfelsaft	2,40	3,60
Orangensaft	2,40	3,60
Kirschnektar	2,40	3,60
Bananennektar	2,40	3,60
Maracujanektar	2,40	3,60
Johannisbeernektar	2,40	3,60
Grapefruitsaft	2,40	3,60
„Marmor“	2,40	3,60
Apfelsaftschorle	2,10	3,10
Schorle	2,30	3,30

Orangen-, Kirsch-, Bananen-, Maracuja-,
Johannisbeer-, Grapefruitschorle

Eistee Pfirsich ^{1) 9)} 2,10 3,10

Hausgemachte Limonade 3,50
mit Minze, frisch gepresstem Limettensaft, Soda,
beerig und fruchtig auf Eis

Bitter Lemon Flasche ¹⁰⁾ 2,30
Ginger Ale Flasche ¹⁰⁾ 2,30
Tonic Water Flasche ¹⁰⁾ 2,30
Bionade Flasche 0,33l 2,90
Holunder, Orange-Ingwer, Kräuter

Red Bull ⁹⁾ Dose 0,25l 3,50

BIRRA



Pils	0,3l	2,60
Radler ¹⁾	0,3l	2,60
Colabier ^{1) 9)}	0,3l	2,60
Pils alkoholfrei Flasche	0,33l	2,60



Hefe	0,3l	3,10
Hefe	0,5l	3,70

Heferadler ¹⁾	0,3l	3,00
Heferadler ¹⁾	0,5l	3,60

Colaweizen ^{1) 9)}	0,3l	3,00
Colaweizen ^{1) 9)}	0,5l	3,60
Bananenweizen	0,3l	3,60
Bananenweizen	0,5l	4,70

Kristallweizen Flasche	0,5l	3,70
Hefeweizen dunkel Flasche	0,5l	3,70

Hefeweizen alkoholfrei Flasche 0,5l 3,70



Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen sind Symbolfotos, Preisirrtümer
vorbehalten, Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite aufgeführt.

SÜDLICHE LEBENSART

In Italien gehört der „Aperitivo“
unverzichtbar zu einem guten Essen.
Er wärmt den Magen und regt den
Appetit an. Atmen Sie durch, verges-
sen Sie den Alltag und genießen Sie!
Der perfekte Start in einen schönen
Abend im Kreise Ihrer Liebsten.



A close-up photograph of a clear glass filled with a golden liquid, likely grappa. The glass is positioned in the center, with its reflection visible on the surface below. To the left and right of the glass are several lit candles in glass holders, casting a warm, orange glow. The background is dark, making the light from the candles and the liquid in the glass stand out.

Grappa ist wohl der
bekannteste italienische Digestif –
kombiniert wird er gern mit einem
Espresso **zum Finale** eines
gelungenen Essens.

Nicht nur Kenner
geraten ins Schwärmen, wenn der
warme Duft von frisch zubereitetem
Espresso gemeinsam mit dem scharfen
Duft des Grappa in die Nase steigt – dann
hat sich alle Erwartung in **Vollendung** erfüllt.

Grande finale

DIGESTIVI

COGNAC

Hennessy V.S 2cl 4,50

*Geschmeidiger und blumiger Geschmack,
großer Nuancenreichtum, insbesondere von Beeren
und ein langanhaltendes Vanillearoma*

Hennessy X.O 2cl 11,50

*"extra-old"-Cognac; Vereinigung von bis zu
100 verschiedenen sehr alten Eaux-de-vie; kräftig
und ausgewogen im Geschmack mit einer Fülle an Eichen
und Pfefferaromen; intensiv und langanhaltend im Abgang*

BRANDY

**Brandy Carlos I Imperial Gran Reserva
Pedro Domecq** 2cl 8,00

Solera Gran Reserva, 15 Jahre in Eichenfässern gereift

GRAPPE

Grappa di Chardonnay 2cl 3,50

*Im Duft fruchtig, mit Erinnerungen an Apfel,
Blumen und exotisches Obst, andauernd und fein;
geschmacklich angenehm trocken, frisch und vollmundig*

Grappa di Amarone 2cl 3,70

*Angenehm fruchtig, durch das Reifen im
Holzfass erhält er ein wenig Farbe und ganz viel Milde.
Amaronetrauben werden vor dem Keltern an der
Luft zu Rosinen getrocknet. Das nimmt dem
Grappa die Schärfe*

**Andrea Da Ponte Vecchia
Grappa di Prosecco** 2cl 5,20

*Destillat aus 8 Jahrgängen verschiedener Weine,
sehr weich und mild, trotzdem ausdrucksvoll
und bukttreich*

WHISKY

Jack Daniels 4cl 5,50

LIQUORI

Williams Birne 2cl 2,80

Ramazzotti 4cl 3,10

Averna 4cl 2,90

Fernet Branca 2cl 2,60

Sambuca 2cl 2,60

Pernod 4cl 3,10

Amaretto 2cl 2,50

Bailey's¹⁾ 4cl 3,50

Limoncello 2cl 2,90



LONGDRINKS

Bacardi Cola 4cl 6,50

Amaretto Kirsch 4cl 6,50

Vodka Lemon 4cl 6,50

Gin Tonic 4cl 6,50

Jack Daniels Cola 4cl 6,50

Havana Cola 4cl 6,50

CAFFÈ / TÈ

Kaffee 1,90

Espresso 1,90

Espresso Macchiato 2,10

Espresso doppio 3,20

Milchkaffee 2,90

Cappuccino 2,60

Latte Macchiato 2,90

Latte Baileys¹⁾ 3,90

Caffè Corretto 3,60

Heiße Schokolade 2,70

Eilles Tee 2,30

*Pfefferminze, Kamille, Sommerbeeren,
Grüner Tee, Earl Grey*

MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

Unser Kaffee ‚Alleanza‘ von Segafredo ist nicht nur lecker, sondern auch 100 % fair gehandelt und nachhaltig angebaut. Das Rainforest-Alliance-Siegel garantiert, dass ausschließlich erlesene Arabica-Bohnen zertifizierter Kaffeebauern in Ihrer Tasse landen. Das dient dem Menschen und der Umwelt. Und das unterstützen wir selbstverständlich gerne.



Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen sind Symbolfotos, Preisirrtümer vorbehalten, Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite aufgeführt.

ANTIPASTI

CARPACCIO PIEMONTESE 11,90

*Dünn aufgeschnittene Scheiben vom
Rinderfilet, mariniert mit Olivenöl und Zitrone,
abgerundet mit frisch gehobeltem Parmesan
auf Rucolabett*

ANTIPASTO MISTO 13,90

*Vorspeisenplatte bestehend aus
verschiedenen italienischen Antipasti*



Freschi & Deliziosi

INSALATE

	piccolo	grande
11. Insalata Verde	3,80	
<i>Grüner Salat, Hausdressing</i>		
12. Insalata Mista	4,20	
<i>Gemischter Salat, Hausdressing</i>		
13. Italiana	5,30	7,30
<i>Gemischter Salat mit Karotten, Käse ²⁾, Vorderschinken*, Ei, Hausdressing</i>		
14. Caprese di Bufala		11,90
<i>Büffelmozzarella ²⁾ mit marinierten Tomatenscheiben mit unserer hausgemachten Pesto und garniert mit frischen Basilikumblättern, verfeinert mit einer feinen Balsamicovinaigrette</i>		
15. Mozzarella di Bufala e Formaggio di Pecora	10,90	
<i>Gemischter Salat mit Büffelmozzarella ²⁾ und Schafskäse, Vinaigrettedressing</i>		
16. Campagnola	7,90	9,80
<i>Feldsalat mit Speck ²⁾, frischen Champignons und Croûtons, Hausdressing</i>		
17. Capriccio		8,90
<i>Gemischter Salat mit Putenstreifen in einer leichten Panade, Hausdressing (auf Wunsch auch natur gegrillt vom Lavastein)</i>		
18. Pomodoro	4,90	
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln, Vinaigrettedressing</i>		
19. Calamari		8,90
<i>Gemischter Salat mit Calamaris in einer leichten Panade, Hausdressing</i>		
20. Nizza	6,50	8,90
<i>Gem. Salat mit Karotten, Käse ²⁾, Vorderschinken*, Thunfisch, Ei, Oliven ²⁾, Peperoni, Hausdressing</i>		
21. Mille Stelle		12,90
<i>In Knoblauch angebratene Garnelen auf gemischtem Salat, Hausdressing</i>		
22. Mare		10,50
<i>Grüner Salat mit Meeresfrüchten, Vinaigrettedressing</i>		
23. Fette di Controfiletto		15,50
<i>Gebratene Roastbeefstreifen auf gemischtem Salat, Vinaigrettedressing</i>		
24. Insalata di Rucola		10,80
<i>Mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und fein gehobeltem Parmesan, Balsamicodressing</i>		

Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen sind Symbolfotos, Preisirrtümer vorbehalten, Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite aufgeführt.

IL NOSTRO OLIO D'OLIVA MILLE STELLE

Was darf auf keiner Tafel in unserem Ristorante fehlen? Natürlich, ein Fläschchen Olivenöl à la Mille Stelle! Pssst, das Rezept bleibt selbstverständlich geheim. Nur so viel sei verraten:

Wir setzen Olivenöl mit Chili, verschiedenen Kräutern und Gewürzen an und lassen es mindestens 12 Wochen ruhen. Erst dann darf es Ihre Pizza mit seiner angenehmen Schärfe verfeinern. Selbstverständlich macht es sich auch wunderbar auf allen anderen Speisen.

Unser Tipp: Probieren Sie zunächst vorsichtig einige Tropfen, denn seine Schärfe variiert, wie bei allen Naturprodukten, von Flasche zu Flasche. Unser Olivenöl – eine feurige Delikatesse.





*Italien ist weltbekannt für Kunst und Kultur, für seine historischen Gebäude, für Design, Musik, Malerei und – für seine unvergleichliche **Pasta!***

*Cucina italiana ohne Pasta? Udenkbar! Ob rigate – geriffelt, lisce – glatt, mezze – abgeschnitten, ob in Spiralen-, Muschel- oder Schmetterlingsform, gefüllt, gedreht oder hauchdünn – weit **über 300** der kleinen kulinarischen **Kunstwerke** soll es in Italien geben.*

La pasta è un arte

PASTE

SPAGHETTI

25. **Napoli** 6,70
Spaghetti mit Tomatensauce
26. **Bolognese** 6,90
Spaghetti mit Hackfleischsauce
27. **Aglio e Olio** 6,90
Spaghetti mit leicht angeröstetem Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, frischer Petersilie, Kirschtomaten
28. **Casanova** 8,50
Spaghetti mit Räucherlachs in einer Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch
31. **Siciliana** 7,90
Spaghetti in einer scharfen Tomatensauce mit Oliven ^{?)}, Sardellen, Kapern
32. **Carbonara** 7,20
*Spaghetti Carbonara mit Speckwürfeln und Schinken**

RIGATONI

34. **All'arrabiata** 7,90
Rigatoni in einer scharfen Tomatensauce mit Oliven ^{?)}, Knoblauch und roten Zwiebeln
35. **Al Pesto** 7,50
Rigatoni in einer hausgemachten Pesto-Sahnesauce
36. **Bolognese** 6,90
Rigatoni mit Hackfleischsauce
37. **Al Formaggi** 8,20
Rigatoni in einer Sauce aus verschiedenen Käsesorten ^{?)}

TORTELLINI

41. **Alla Panna** 7,20
*Tortellini in Schinken-Sahnesauce**
42. **Bolognese** 7,20
Tortellini mit Hackfleischsauce
43. **Napoli** 6,90
Tortellini mit Tomatensauce

AL FORNO

48. **Rigatoni al Forno** 7,50
Rigatoni in einer Bolognese-Sahnesauce überbacken mit Mozzarella ^{?)}
49. **Bolognese al Forno** 7,50
Tagliatelle in Hackfleischsauce, überbacken mit Mozzarella ^{?)}
50. **Combinazione** 8,50
Rigatoni, Lasagne und Tortellini in einer Bolognese-Sahnesauce überbacken mit Mozzarella ^{?)}
51. **Lasagne** 7,50
mit Schinken und einer Bolognese-Sahnesauce überbacken mit Mozzarella ^{?)}
54. **Gnocchi al Forno** 7,90
Gnocchi in einer Bolognese-Sahnesauce überbacken mit Mozzarella ^{?)}

GNOCCHI

55. **Gnocchi Gorgonzola** 7,80
Gnocchi in einer Gorgonzola-Sahnesauce
56. **Gnocchi Napoli** 7,00
Gnocchi in Tomatensauce

NUDELN MACHEN GLÜCKLICH

Es ist sogar wissenschaftlich belegt: Die in den Nudeln enthaltenen Kohlenhydrate lösen im menschlichen Gehirn einen Glücksbotenstoff aus: Serotonin wird ausgeschüttet und befiehlt dem menschlichen Nervensystem, auf gute Laune zu schalten.

Essen Sie sich glücklich!

Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen sind Symbolfotos, Preisirrtümer vorbehalten, Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite aufgeführt.

Noch mehr Variationen finden Sie im Feinschmeckerangebot.





Unsere Pizza wird *im Steinofen* gebacken.
Feuer heizt den Schamott-Stein auf ca. 350°C. Die
Pizza wird direkt darauf gebacken, nur so wird ihr
Boden wunderbar knusprig und der Belag saftig.

Im Mille Stelle bereiten wir die Pizza im
Front-Cooking. Sehen Sie dem Pizzabä-
cker zu, wie er den Teig durch die Luft wirbelt und
anschließend mit allerlei Köstlichkeiten belegt.
Mmmhh... dieser Duft ist einfach lecker!

Le Nostre Pizze

AUS DEM STEINOFEN

PIZZE		piccolo ca. 31ø	grande ca. 36ø
60.	Pizzabrot <i>mit Olivenöl und Oregano</i>	2,50	
61.	Pizzabrot <i>Tomaten-Knoblauchsauce – Oregano</i>	3,80	
62.	Greca <i>Tomatensauce – ein wenig Mozzarella ²⁾ – frische Tomaten – Hirtenkäse ²⁾</i>	6,20	7,20
63.	Margherita <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾</i>	5,00	6,50
64.	Salami <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾</i>	5,60	7,20
65.	Orientale <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Knoblauchsalami (Rindersalami) – scharfe Peperoni</i>	6,80	7,80
66.	Prosciutto <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Vorderschinken*</i>	5,60	7,20
67.	Prosciutto e Salami <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Vorderschinken*</i>	6,20	7,20
68.	Funghi <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Champignons</i>	5,80	7,40
69.	Salami e Funghi <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Champignons</i>	6,40	7,40
70.	Prosciutto e Funghi <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Vorderschinken* – Champignons</i>	6,40	7,40
71.	Hawaii <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Vorderschinken* – Ananas</i>	6,80	7,80
72.	Rustica <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Vorderschinken* – Champignons</i>	6,80	7,90
73.	Napoli <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Sardellen – Kapern – Oliven ⁷⁾</i>	7,50	8,50

PIZZE		piccolo ca. 31ø	grande ca. 36ø
74.	Roma <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Vorderschinken* – Paprika</i>	6,90	7,90
75.	Bolognese <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Hackfleischsauce</i>	6,00	7,30
76.	Quattro Stagioni <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Vorderschinken* – Champignons – Artischocken</i>	7,20	8,20
77.	Sardelle <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Sardellen</i>	6,50	7,50
78.	4 Formaggi <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Gorgonzola – Hirtenkäse ²⁾ – gehobelter Parmesan</i>	8,50	9,70
79.	Calzone <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Vorderschinken* – Champignons</i>	7,20	8,50
80.	Vegetaria <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Champignons – scharfe Peperoni – Mais – Paprika</i>	6,80	7,90
81.	Tonno <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Thunfisch – Zwiebeln</i>	7,50	8,90
82.	Sole <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Vorderschinken* – Champignons – Ei – Bolognesesauce</i>	7,60	8,90
83.	Speciale <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Salami ²⁾ – Vorderschinken* – Zwiebeln – scharfe Peperoni – Oliven ⁷⁾ – Knoblauch</i>	7,80	9,20
84.	Gorgonzola <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Gorgonzola – Champignons</i>	7,50	8,90
85.	Gamberetti <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Shrimps – Spinat – Knoblauch</i>	7,90	9,50
86.	Diavolo (Teufelspizza) <i>Tomatensauce – Mozzarella ²⁾ – Champignons – Paprika – Zwiebeln – scharfe Peperoni – Chili – Knoblauch – Salsiccia (pikante italienische Salami)</i>	9,50	11,50

Wer sagt denn, dass *Pizza* immer italienisch sein muss? Auch wenn unsere *elsässischen Nachbarn* ihre Pizzavariante *Flammkuchen* nennen, etwas weniger Teig nehmen und vor allem mit Schmand und nicht mit Tomatensauce zubereiten... Wir finden diese *Spezialität* so würzig, deftig und köstlich, dass wir sie Ihnen nicht vorenthalten möchten. Im italienischen Steinofen gebacken und serviert mit einen Glas Riesling ist das französische Pendant zur Pizza ein wahrer Hochgenuss. Fühlen Sie sich *wie Gott in Frankreich!* Und das mitten im Mille Stelle.



Pizza francese

AUS DEM STEINOFEN

PIZZE

piccolo grande
ca. 31ø ca. 36ø

87.

Alla Chef

7,909,50

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Champignons – Paprika – Artischocken – Oliven⁷⁾ – scharfe Peperoni
88.

Lucana

7,809,20

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Zwiebeln – Kapern – Paprika – Salami²⁾ – Sardellen – Oliven⁷⁾
89.

Mozzarella

7,008,50

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – frische Tomaten – Oregano – frischer Basilikum
90.

Salsiccionepiccante

7,909,50

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Salsiccia (pikante italienische Salami)
91.

Bella

7,909,20

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Salami²⁾ – Vorderschinken* – Bolognese – scharfe Peperoni
92.

Sicilia

8,209,70

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Salami²⁾ – Champignons – Zwiebeln – Shrimps – scharfe Peperoni
93.

Mare e Monti

9,9011,90

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Meeresfrüchte – Thunfisch – Kapern – Knoblauch
94.

Mille Stelle

8,509,60

Tomatensauce – ein wenig Mozzarella²⁾ – frische Tomaten – Hirtenkäse²⁾ – Oliven⁷⁾ – milde Peperoni – Oregano
95.

Spielmacher

8,909,70

Tomatensauce – Doppelt Mozzarella²⁾ – Salami²⁾ – Vorderschinken* – Zwiebeln – Mais – Oliven⁷⁾
96.

Fantasia

8,709,70

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Thunfisch – Zwiebeln – Sardellen – Knoblauch

PIZZE

piccolo grande
ca. 31ø ca. 36ø

97.

Capricciosa

7,508,70

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Salami²⁾ – Vorderschinken* – Champignons – Ei
98.

Desiderio

7,508,70

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Salami²⁾ – Schinken* – Champignons – Paprika
99.

Zingara

6,908,10

Tomatensauce – Mozzarella²⁾ – Salami²⁾ – Zwiebeln – Knoblauch

FLAMMKUCHEN

100.

Classico

6,90

Speck²⁾ – Zwiebeln
101.

Prosciutto

7,50

Vorderschinken* – Zwiebeln – Champignons
102.

Gamberetti

8,50

Shrimps – Knoblauch
103.

Lardo

7,50

Speck²⁾ – Vorderschinken* – Zwiebeln
104.

Mille Stelle

7,90

Speck²⁾ – Champignons – Zwiebeln – Knoblauch
105.

Funghi

6,90

Champignons – Mozzarella²⁾
106.

Elsässer Art

7,80

Speck²⁾ – Zwiebeln – Mozzarella²⁾
107.

Greca

8,90

Hirtenkäse²⁾ – frische Tomaten – milde Peperoni – Oliven⁷⁾
108.

Vegetaria

7,50

Champignons – Paprika – Zwiebeln – Mais
109.

Alla Chef

6,90

Champignons – Speck²⁾

Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen sind Symbolfotos, Preisirrtümer vorbehalten, Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite aufgeführt.



Und welcher **Genußtyp** sind Sie?

Lieber Garnelen oder zart rosa gebratenes Roast-beef? Frischen Rucola oder getrocknete Steinpilze?

Probieren Sie unsere italienischen

Spezialitäten, zum Beispiel unser hausgemachtes würziges Pesto oder etwas pikante Salsiccia!

Bei unseren ausgewählten Feinschmeckergerichten ist sicher auch **das Richtige** für Sie dabei!

La Buongustaia!

FÜR FEINSCHMECKER

PIZZE ca. 31ø

133. Amore Mio 11,90

Tomatensauce – Büffelmozzarella ²⁾ – getrocknete
Tomaten – Rucola – Parmesan – Pinienkerne

134. Paganini 10,50

Tomatensauce, Mozzarella ²⁾, Salsiccia
(pikante italienische Salami), Chili, Rucola

135. Genovese 10,90

Hausgemachte Pesto, Mozzarella ²⁾,
frische Tomaten, Parmaschinken, Rucola

136. Ferrari 11,90

Tomatensauce, Mozzarella ²⁾, Garnelen,
Knoblauch, Rucola

137. Monte Carlo 10,50

Tomatensauce, Mozzarella ²⁾, Thunfisch, frische
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
scharfe Peperoni, Rucola

138. Mamma Mia 10,90

Tomatensauce, Mozzarella ²⁾, Parmaschinken,
Rucola, gehobelter Parmesan

139. Al Capone 11,90

Tomatensauce, Mozzarella ²⁾, Gorgonzola,
gegrillte Auberginenscheiben, Parmaschinken,
gehobelter Parmesan, frische Basilikumblätter

PASTE

140. Mille Stelle 13,90

Garnelen gebraten in einer Knoblauch-
Kräuterbutter auf Spaghetti in einer
scharfen Tomatensauce mit Oliven ⁷⁾,
Knoblauch und roten Zwiebeln

141. Trofie con Salsiccia 11,80

Dünne handgedrehte ligurische Nudeln,
mit Salsiccia (pikante italienische Salami)
und Kirschtomaten in einer
Tomaten-Chili-Sauce, garniert mit Rucola,
gehobelem Parmesan und Chilifäden

142. Controfiletto 15,90

Gegrillte Roastbeefstreifen auf Tagliatelle
in einer Tomaten-Knoblauchsauce

143. Salmone 12,80

Tagliatelle mit frischem Lachs in einer
Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch

144. Tagliatelle alla Veneta 13,90

Tagliatelle mit Garnelen & Shrimps, in einer
feinen Hummer-Buttersauce mit Zucchini,
Artischocken und Kirschtomaten

145. Favolose 11,50

Spaghetti mit getrockneten Steinpilzen,
getrockneten Tomaten und Oliven ⁷⁾, im eigenen
Sud, garniert mit Walnüssen und Pinienkernen

146. Canneloni con Salmone e Spinaci 12,90

Hausgemachte Canneloni gefüllt mit Lachs
und Blattspinat in einer feinen Weißweinsauce,
goldgelb gebacken mit Parmesankäse

CARNE

DI MANZO

116. Bistecca di manzo 14,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter

CONTORNI

120. Pommes frites 2,70

122. Krokette 2,70

124. Beilagensalat 2,70

Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen sind Symbolfotos, Preisirrtümer
vorbehalten, Zusatzstoffe werden auf der letzten Seite aufgeführt.



PER I NOSTRI PICCOLI

128. **Spaghetti
Pinocchio** 4,90
Kinderportion Spaghetti Bolognese

129. **Spaghetti
Bambini** 4,60
*Kinderportion Spaghetti
mit Tomatensauce*



DESSERT

Leckere Nachspeisen
finden Sie in unserer
Dessertkarte



A presto! Bis bald.

Wir freuen uns, Sie bald wiederzusehen!
Alle unsere Speisen können Sie selbstverständlich
auch mit nach Hause nehmen.
Besuchen Sie uns doch einmal in Ihrer Mittagspause!
Wir bieten wöchentlich wechselnde Speisen
für jeden Geschmack.

Alle Preise sind in Euro, alle Abbildungen
sind Symbolfotos, Preisirrtümer vorbehalten

Stand 08/2014

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt

8) enthält Phenylalaninquelle

9) koffeinhaltig

10) chininhaltig

* unser Vorderschinken enthält 2), 4), 5), 6)



1000 Sterne mit Leidenschaft und Temperament !