



Aperitifs & Longdrinks

Prosecco	0,1l	€ 4,80
Hugo ¹	0,25l	€ 7,40
Aperol Spritz ^{*, ****}	0,25l	€ 7,40
Aperol, Prosecco und Mineralwasser <i>Aperol, Prosecco and mineral water</i>		
Campari ^{*, ****}	4cl	€ 5,90
Campari Orange ^{*, ****}	4cl	€ 6,90
Campari mit Orangensaft <i>Campari with orange juice</i>		
Campari Soda ^{*, ****}	4cl	€ 6,90
Martini Bianco	4cl	€ 6,10
Bitterino ^{*, ****}	0,1cl	€ 3,30
Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>		
Limoncello Spritz	0,25l	€ 7,40
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,40
Negroni	0,25l	€ 8,60
NEU Clementino Spritz	0,25l	€ 7,40

Zuppe

Suppe | *Soup*

Zuppa di Broccoli ⁴	€ 6,60
Brokkolisuppe <i>Broccoli soup</i>	
Zuppa di Pomodoro ^{V*}	€ 6,60
Tomatensuppe <i>Tomato soup</i>	
Minestrone ^{V*}	€ 6,60
Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>	
Tortellini in Brodo ^{1, 2}	€ 7,40
Tortellini in Gemüsesuppe <i>Tortellini in vegetable stock</i>	

Jeden Tag frisch und selbstgemacht.

Unsere Köche zaubern jeden Tag aufs Neue frische Antipasti-Variationen nach original italienischen Rezepten. Von verschiedenstem Gemüse über raffinierte Teiggerichte bis hin zu Wurst- und Käsekreationen bieten wir eine große Auswahl, die Sie selbst an unserer Vitrine treffen können.

Antipasti

Vorspeisen | *Appetizers*

Piccolo Antipasto ^{1,2, 4, 8, 9, 11, 14}	€ 12,90
Kleiner italienischer Vorspeisenteller <i>Small Italian appetizer plate</i>	
Grande Antipasto ^{1,2, 4, 8, 9, 11, 14}	€ 16,90
Großer italienischer Vorspeisenteller <i>Large Italian appetizer plate</i>	
Bruschetta ¹	€ 6,90
mit frischen Tomaten und Rucola <i>with fresh tomatoes and rocket</i>	
Cocktail di Gamberetti ^{4, 8, 12}	€ 14,90
Shrimp Cocktail	
Verdure Miste	€ 12,90
Verschiedenes mariniertes Gemüse vom Grill <i>Various marinated grilled vegetables</i>	
Prosciutto di Parma ^{18, ***}	€ 14,90
Parmaschinken mit Melone <i>Parma ham with melon</i>	
Insalata di Mare ^{B, 9, 14, ***}	€ 16,90
Meeresfrüchtesalat <i>Seafood salad</i>	
Carpaccio di Polpo ¹⁴	€ 16,90
vom Oktopus mit Rucola <i>from octopus with rocket</i>	
Carpaccio di Manzo ⁴	€ 17,90
vom Rind mit Rucola und Parmesan <i>from beef with rocket and parmesan cheese</i>	



Insalata

Salate | *Salads*

Piccola Insalata Mista¹² € 7,20

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*

Grande Insalata Mista¹² € 9,20

Großer gemischter Salat | *Large mixed salad*

Insalata Verde¹² € 5,40

Grüner Salat | *Green salad*

Tomatensalat | *Tomato salad* € 7,40

Mit Zwiebeln | *With onions*

Insalata Caprese⁴ € 11,60

Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum |

With tomatoes, mozzarella and basil

Insalata Rucola^{4, 11} € 10,90

Mit gehobelten Parmesan und Walnuss |

Rocket with shaved parmesan

Insalata Toscana^{9, 11, 12} € 14,40

Gemischter Salat mit weißen Bohnen, Thunfisch,

Zwiebeln, Tomaten | *Mixed salad with kidney*

beans, tuna, onions and tomatoes

Insalata Nostrana¹² € 16,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Putenfleisch |

Mixed salad with grilled turkey meat

Insalata della Casa^{2, 5, 9, 12, 15, 16} € 15,40

Gemischter Salat mit Salami⁵, Ei,

Hinterschinken, Thunfisch | *Mixed salad with salami⁵,*

egg, ham and tuna

Insalata del Lago di Constanza¹² € 17,90

Gemischter Salat mit Zanderfilet |

Mixed salad with zander fillet

Insalata de Scampi^{8, 12} € 18,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Scampi |

Mixed salad with grilled scampi

Insalata Milano¹² € 18,90

Gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsschnitzel |

Mixed salad with grilled veal cutlet

Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse |

All pizzas with tomato sauce and cheese

Pizza-Brot | *Pizza Bread*^{1, ***} € 6,40

mit Tomatensauce oder Olivenöl, auf Wunsch mit Knoblauch,

alternativ mit Rosmarin und Butter | *white or red,*

if you wish with garlic

Pizza Margherita^{1, 4, ***} € 9,10

Pizza Funghi^{1, 4, ***} € 10,90

mit frischen Pilzen | *with fresh mushrooms*

Pizza Prosciutto^{1, 4, 16, ***} € 10,90

mit Hinterschinken | *with ham*

Pizza Salami^{1, 4, 5, 15, 16, ***} € 10,90

mit Salami⁵ | *with salami⁵*

Pizza Hawaii^{1, 4, 16, ***} € 11,90

mit Hinterschinken und Ananas³ | *with ham and pineapple³*

Pizza Contadina^{1, 4, 5, 15, 16, ***} € 11,90

mit Salami⁵ und Pilzen | *with salami⁵ and mushrooms*

Pizza Regina^{1, 4, 16, ***} € 12,20

mit Hinterschinken und Pilzen | *with ham and mushrooms*

Pizza Napoli^{1, 4, 9, ***} € 12,90

mit Sardellen und Oliven⁷ | *with anchovies and olives⁷*

Pizza Christina^{1, 4, 5, 15, 16, ***} € 12,90

mit Salami⁵, Hinterschinken und Knoblauch |

with salami⁵, ham and garlic

Pizza Tonno^{1, 4, 9, ***} € 12,90

mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven⁷ | *with tuna, onions, olives⁷*

Pizza Capricciosa^{1, 4, 5, 15, 16, ***} € 12,90

mit Salami⁵, Artischocken, Zwiebeln, Pilzen und Oliven⁷ |

with salami⁵, artichokes, onions, pepper and olives⁷

Pizza Quattro Stagioni^{1, 4, 16, ***} € 12,90

mit Hinterschinken, Pilzen, Artischocken und

Peperoni | *with ham, mushrooms, artichokes and chillies*

Pizza Marinara^{1, 4, 8, 9, 14, ***} € 15,60

mit Meeresfrüchten und Knoblauch | *with seafood and garlic*

Pizza Neptun^{1, 4, 8, ***} € 14,90

mit Krabben und Knoblauch | *with shrimps and garlic*



Unsere Spezialitäten

Pizza Tom € 15,90

mit Salsiccia, Tomaten, Pilzen und karamellisierten Zwiebeln |
with *salsiccia, tomatoes, mushrooms and caramelized onions*

Pizza da Capo (Signature) € 15,90

mit Salsiccia, Hinterschinken und Mozzarella |
with *salsiccia, ham and mozzarella*

Pasta Da Capo € 19,40

Frische Nudeln mit Streifen vom Rind, frischer Salsiccia,
Steinpilzen, Kirschtomaten | *Fresh pasta with strips of beef,
fresh salsiccia, porcini mushrooms, cherry tomatoes*

Pizza Principessa € 15,30

vegetarisch mit frischem Gemüse |
vegetarian with fresh vegetables

Pizza Parma € 15,40

mit Parmaschinken | *with parma ham*

Pizza Diavolo € 14,70

mit scharfer Salami und Peperoni | *with hot salami and chillies*

Pizza Tricolore € 14,80

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum |
with fresh tomatoes, mozzarella and basil

Pizza Esotica € 15,90

mit Thunfisch, Hinterschinken, Ananas und Zwiebel |
with tuna, ham, pineapple and onions

Pizza Quattro Formaggi € 15,30

mit vier verschiedenen Käsesorten | *with 4 different cheeses*

Pizza Primavera € 14,70

mit frischen Tomaten, Schafkäse und Rucola |
with fresh tomatoes, feta cheese and rocket

Pizza Calzone € 15,40

mit Hinterschinken, Salami, Artischocken und Pilzen |
with ham, salami, artichokes and mushrooms

Pizza Pazza € 15,90

mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch |
with tuna, spinach, gorgonzola and garlic

Pizza Daniela € 15,70

mit Gorgonzola, Spinat und Parmaschinken |
with gorgonzola, spinach and parma ham

Pizza Rustica € 15,70

mit Rucola, Parmaschinken und Gorgonzola |
with rocket, parma ham and gorgonzola

Pizza Italiana € 16,80

mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken |
with rocket, shaved parmesan and parma ham

Aufpreis für Pizza auf zwei Teller | € 1,50

Additional charge for second plate

Spaghetti

Spaghetti Pomodoro € 8,90

mit Tomatensauce | *with tomato sauce*

Spaghetti Aglio e Olio € 9,20

Scharf/pikant mit Knoblauch und Olivenöl |
hot/spicy with garlic and olive oil

Spaghetti Bolognese € 11,20

mit Hackfleischsauce | *with minced meat sauce*

Spaghetti Carbonara € 11,20

mit Ei, Speck und Sahnesauce | *with egg, bacon and cream sauce*

Spaghetti Puttanesca € 13,20

mit Kapern, Oliven und Sardellen in Tomatensauce |
with capers, olives and anchovies in tomato sauce

Spaghetti Ciociara € 13,20

mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen und Tomaten-Rahmsauce |
with ham, peas, mushrooms and tomato cream sauce

Spaghetti al Pesto € 13,20

mit Pesto | *with pesto*

Spaghetti Siciliana € 13,20

mit Auberginen, Schafkäse und feiner Tomatensauce |
with aubergines, feta cheese and fine tomato sauce

Spaghetti Golfo di Sorrento € 18,20

mit Meeresfrüchten in Weißwein und feiner Tomatensauce |
with seafood in white wine and fine tomato sauce

Spaghetti alle Ionica € 18,20

mit Venusmuscheln, Krabben und Weißweinsauce |
with clams, prawns and white wine sauce

Spaghetti Scampi € 19,40

mit Scampi in Tomatensauce und frischem Rucola |
with scampi in tomato sauce and fresh rocket salad



Tortellini

Tortellini Panna^{1, 4, 16, ***} € 13,40
mit Hinterschinken in Sahnesauce | *with ham in cream sauce*

Tortellini Emiliana^{1, 4, 16, ***} € 13,40
mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen in Sahnesauce |
with ham, peas, mushrooms in cream sauce

Tortellini Burro e Salvia^{1, 4} € 13,10
mit Butter, Salbei und Parmesan |
with butter, sage and parmesan

Tortellini Aurora^{1, 4, ***} € 13,40
Tomaten, Rahmsauce, Mozzarella |
Tomatoes, cream sauce, mozzarella

Tortellini Modena^{1, 4, ***} € 13,40
mit Bolognese, Rahmsauce | *with bolognese, cream sauce*

Tagliatelle (Frische Pasta)

Tagliatelle Norma^{1, 4, ***} € 14,70
mit Mozzarella, Auberginen und feiner Tomatensauce |
with mozzarella, aubergines and fine tomato sauce

Tagliatelle Gamberetti^{1, 4, 8, ***} € 16,40
mit Krabben und feiner Tomaten-Rahmsauce |
with prawns and fine tomato cream sauce

Tagliatelle Caruso¹ € 15,60
mit Putenfleisch, Pilzen, Knoblauch und Zwiebeln |
with turkey, mushrooms, garlic and onions

Tagliatelle Tonno^{1, 9} € 15,60
mit Thunfisch, Rucola und Cockailtomaten |
with tuna, rocket and cocktail tomatoes

Tagliatelle Montebianco^{1, 4} € 15,40
mit Steinpilzen und Knoblauch |
with porcini mushrooms and garlic

Tagliatelle al Salmone
e Gamberetti^{1, 4, 8, 9, ***} € 17,60
mit Lachs, Krabben und feiner Tomaten-Rahmsauce |
with salmon, prawns and fine tomato cream sauce

Tagliatelle Ferarri^{1, 8, 9} € 18,70
mit Lachs, Scampi und Cockailtomaten |
with salmon, scampi and cocktail tomatoes

Penne

Penne Arrabbiata^{1, ***} € 10,90
scharf/pikant mit feiner Tomatensauce |
hot/spicy with fine tomato sauce

Penne Modena^{1, 4, ***} € 12,20
mit Bolognese, Rahmsauce |
with bolognese, cream sauce

Penne Cafone^{1, 4} € 12,90
mit Broccoli, frischen Tomaten und Sahnesauce |
with broccoli, fresh tomatoes and cream sauce

Penne Don Vito^{1, 4, 5, 15, 16, 19, ***} € 12,90
mit Zwiebeln, Speck¹ und Tomatensahnesauce |
with onions, bacon¹ and tomato cream sauce

Penne Buon Gusto^{1, 4, 5, 15, 16, 19, ***} € 13,40
mit Gorgonzola, Speck¹, Spinat und Sahnesauce |
with onions, bacon¹ and tomato sauce

Penne al Salmone^{1, 4, 9, ***} € 17,20
mit Lachs und feiner Tomaten-Sahnesauce |
with salmon and fine tomato cream sauce

Gnocchi

Gnocchi alla Bava^{1, 4} € 11,90
mit Butter, Salbei und Parmesan |
with butter, sage and parmesan

Gnocchi al Gorgonzola^{1, 4} € 14,20
mit Spinat und Gorgonzola | *with spinach and gorgonzola*

Gnocchi Delizia^{1, 4, 16, ***} € 14,20
mit Pilzen, Hinterschinken, Gorgonzola und Sahnesauce |
with mushrooms, ham, gorgonzola and cream sauce

Gnocchi Sorrentina^{1, 4, ***} € 14,20
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum |
with tomatoes, mozzarella and basil

Gnocchi Da Capo (Signature)^{1, 4, 18, ***} € 15,20
mit Parmaschinken² und Gorgonzolasauce |
with Parma ham² and Gorgonzola sauce

Gnocchi alla Boscaiola^{1, 4, 5, 15, 16, 19, ***} € 14,20
mit Pilzen, Mozzarella, Speck² und Tomatensauce |
with mushrooms, mozzarella, bacon² and tomato sauce



Al Forno

im Ofen mit Käse überbacken | *baked in the oven with cheese*

Penne al Forno^{1, 2, 4, 16, ***} € 13,90
mit Hinterschinken, Ei, Tomaten und Sahnesauce |
with ham, egg, tomatoes and cream sauce

Penne Broccoli al Forno^{1, 4} € 14,60
gratiniert | *au gratin*

Tortellini al Forno^{1, 4, 16, ***} € 15,30
mit Hinterschinken, Erbsen, Pilzen,
frischen Tomaten und Sahnesauce |
*with ham, peas, mushrooms,
fresh tomatoes and cream sauce*

Lasagne Da Capo (Signature)^{1, 4, 16, ***} € 15,20
mit Erbsen, Schinken, Champignons gratiniert |
with peas, ham, mushrooms au gratin

Lasagne Classica^{1, 4, ***} € 13,10
mit Hackfleisch | *with minced meat*

Gnocchi al Forno^{1, 4, 16, ***} € 14,40
mit Pilzen, Hinterschinken, Käse und Zwiebeln |
with mushrooms, ham, cheese and onions

Risotto

Reisspeisen | *Rice dishes*

Risotto alle Verdure⁴ € 13,90
mit Gemüse | *with vegetables*

Risotto Marinara^{4, 8, 9, 14} € 17,90
mit Meeresfrüchten | *with seafood*

Risotto Orientale^{4, ***} € 16,80
mit Curry, Huhn und Ananas |
with curry, chicken and pineapple

Risotto ai Porcini⁴ € 16,80
mit Steinpilzen | *with porcini mushrooms*

Pesce

Fischspeisen | *Fish dishes*

Calamari vom Grill | € 22,90
*Grilled calamari*¹⁴
dazu Beilage | *Plus garnish*

Zanderfilet vom Grill | € 24,90
*Pike perch fillet from the grill*⁹
dazu Beilage | *Plus garnish*

Lachs vom Grill | *Grilled salmon*⁹ € 26,90
dazu Beilage | *Plus garnish*

Scampi vom Grill | *Grilled scampi*⁸ € 27,90
dazu Beilage | *Plus garnish*

Fischteller vom Grill | € 29,90
Grilled fish plate^{8, 9, 14}
gemischte Fischspezialitäten, dazu Beilage |
Mixed fish specialties, served with garnish

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine Beilage Ihrer Wahl im Preis enthalten: Reis, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder frisches Tagesgemüse. |
All meat and fish dishes include a side dish of your choice: Rice, roast potatoes, French fries, boiled potatoes or fresh vegetables of the day.

Carne

Fleisch | *Meat*

Costata ai Ferri € 27,20
Rumpsteak vom Grill, dazu Beilage |
Grilled rump steak, served with garnish

Fettine alla Griglia € 27,20
Zwei flache Rindersteaks, dazu Beilage |
Two flat beef steaks, served with garnish

Tagliata di Manzo⁴ € 27,20
Rumpsteak mit Salat von Rucola, Cocktailtomaten und
Grana Padano Schuppen | *Rump steak with salad of rocket,
cocktail tomatoes and Grana Padano flakes*

Costata ai Porcini⁴ € 29,10
Rumpsteak mit Steinpilzsauce, dazu Beilage | *Rump steak
with porcini mushroom sauce, served with garnish*

Costata ai Pepe Verde⁴ € 28,60
Rumpsteak mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Beilage |
Rump steak with pepper cream sauce, plus garnish

Beilagensalat | *Side salad*¹² € 4,40
nur zu Fleisch- oder Fischspeisen | *only with meat or fish dishes*

Zusätzliche Beilage | € 4,80
Additional garnish



Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine Beilage Ihrer Wahl im Preis enthalten: Reis, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Salzkartoffeln oder frisches Tagesgemüse. | *All meat and fish dishes include a side dish of your choice: Rice, roast potatoes, French fries, boiled potatoes or fresh vegetables of the day.*

Carne di Maiale

Schweinefleisch | *Pork*

Cotoletta alla Milanese^{1, 2} € 20,90

Schweineschnitzel, paniert dazu Beilage |

Pork escalope, breaded with garnish

Scaloppina al Burro e Salvia⁴ € 21,90

Schweineschnitzel mit Weißwein-Butter-Salbei-Sauce,

dazu Beilage | *Pork escalope with*

white wine-butter-sage sauce, served with garnish

Maiale ai Ferri € 20,90

Gegrilltes Schweineschnitzel | *Grilled pork cutlet*

Carne di Vitello

Kalbfleisch | *Veal*

Scaloppina al Limone € 24,90

Kalbsschnitzel in Zitronensauce, dazu Beilage |

Veal escalope in lemon sauce, served with garnish

Scaloppina al Gorgonzola⁴ € 25,20

Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce, dazu Beilage |

Veal escalope in gorgonzola sauce, served with garnish

Saltimbocca alla Romana^{18, ***} € 25,20

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Beilage |

Veal escalope with Parma ham and sage, served with garnish

Da Capo Grillplatte (Signature)^{4, 5, 15, 16} € 28,90

Fleisch von Rind, Schwein, Pute, Kalb und Salsiccia¹,

mit Kräuterbutter, dazu Beilage | *Meat of beef,*

turkey, veal and salsiccia¹, with herb butter, plus garnish

Beilagensalat | *Side salad*¹² € 4,40

nur zu Fleisch- oder Fischspeisen |

only with meat or fish dishes

Zusätzliche Beilage | € 4,80

Additional garnish

Extra Ketchup/Mayo^{4, 5, 19, ***/ 4, 5, 10, ***} € 0,40

Per Bambini

Für die Kleinen (bis 10 Jahre) |

For the little ones (up to 10 years)

Kinder-Spaghetti-Teller | € 5,90

Children's spaghetti plate^{1, ***}

mit Tomaten- oder Bolognesesauce |

with tomato or Bolognese sauce

Kinder-Penne-Teller | € 5,90

Children's Penne Plate^{1, ***}

mit Tomaten- oder Bolognesesauce |

with tomato or Bolognese sauce

Kinder-Tortellini-Teller | € 6,90

Children's Tortellini Plate^{1, 4, ***}

mit Sahnesauce | *with cream sauce*

Fischstäbchen | *Fish fingers*^{1, 2, 9, ***} € 7,90

mit Pommes | *with fries*

Chicken Nuggets^{1, 2, ***} € 7,90

mit Pommes | *with fries*



Eisspezialitäten „Da Capo“

Ice cream specialties

Kl. Portion | *Small serving* ^{4,11, oder} ^{Spuren davon} € 4,60
2 Kugeln | 2 *Ice cream scoops*

Mtl. Portion | *Medium serving* ^{4,11, oder} ^{Spuren davon} € 8,60
4 Kugeln | 4 *Ice cream scoops*

Gr. Portion | *Large serving* ^{4,11, oder} ^{Spuren davon} € 10,40
5 Kugeln | 5 *Ice cream scoops*

Schokobecher | *Chocolate cup*^{11, ***} € 8,60
Schokoladeneis, flüssige Schokolade², Schokostreusel, Sahne | *Chocolate ice cream, liquid chocolate², chocolate sprinkles, cream*

Bananen Split | *Banana Split*^{4, 11, ***} € 9,90
gemischtes Eis, Banane, Schokosoße², Schokostreusel, Sahne | *mixed ice cream, banana, chocolate sauce², chocolate sprinkles, whipped cream*

Amarena Becher | *Amarena cup*^{4, 5, 11, 13, *} € 10,90
gemischtes Eis, Amarenakirschen¹, Amarenasoße¹, Sahne | *mixed ice cream, amarena cherries¹, amarena sauce¹, cream*

Walnuss Becher | *Walnut cup*^{4, 11, *, ***} € 9,60
Walnuss- und Vanilleeis¹, Walnüsse, Walnussauce², Sahne | *Walnut and vanilla ice cream¹, walnuts, walnut sauce², cream*

Haselnuss Becher | *Hazelnut cup*^{4, 5, 11, *, ***} € 9,60
Haselnuss- und Vanilleeis¹, Haselnüsse, Haselnussauce, Sahne | *Hazelnut and vanilla ice cream¹, hazelnuts, hazelnut sauce, cream*

Kiwi Becher | *Kiwi cup*^{4, 5, *, ***} € 10,60
Vanille-¹ und Zitroneneis, Kiwifrüchte, Kiwisauce¹, Sahne | *Vanilla-¹ and lemon ice cream, kiwi fruit, kiwi sauce¹, cream*

Tartufo Becher | *Tartufo cup*^{4, 5, 11, *, ***} € 11,60
Nuss- und Schokoeis, Amarettolikör¹, Krokantsplitter, Schokoraseln, Sahne | *Nut and chocolate ice cream, amaretto liqueur¹, brittle chips, chocolate shavings, cream*

Erdbeer Becher (nur in der Saison) | *Strawberry cup (only in season)*^{4, 5, *, ***} € 11,90
Erdbeer- und Vanilleeis¹, Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne | *Strawberry and vanilla ice cream¹, strawberries, strawberry sauce, whipped cream*

Eierlikör Becher | *Egg liqueur cup*^{2, 4, 5, 11, *, ***} € 10,90
gemischtes Milcheis, Eierlikör¹, Schokosauce², Krokantsplitter, Sahne | *Mixed milk ice cream, egg liqueur¹, chocolate sauce², brittle chips, whipped cream*

Schwarzwald Becher | *Black Forest Cup*^{4, *, ***} € 10,90
gemischtes Milcheis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Schokostreusel, Sahne | *Mixed milk ice cream, sour cherries, kirsch, chocolate sprinkles, whipped cream*

Melonen Becher | *Melon cup*^{4, *} € 11,90
gemischtes Fruchteis, Melonen, Grand Marnier¹, Sahne | *Mixed fruit ice cream, melons, Grand Marnier¹, cream*

Italia Becher | *Italia cup*^{4, *, ***} € 12,20
gemischtes Fruchteis, frische Früchte, verschiedene Saucen¹, Sahne | *Mixed fruit ice cream, fresh fruit, various sauces¹, cream*

Joghurt Traum | *Yoghurt dream*^{4, *, ***} € 11,60
Joghurteis, Naturjoghurt, frische Früchte, Sauce², Sahne | *Yoghurt ice cream, natural yoghurt, fresh fruit, sauce², cream*

Spaghetti Eis | *Spaghetti ice cream*^{4, *, ***} € 8,60
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße, weiße Schokorasel | *Vanilla ice cream, cream, strawberry sauce, white chocolate flakes*

Eiskaffee | *Iced coffee*^{4, 17, *} € 6,90

Eisschokolade | *Iced chocolate*^{4, *} € 6,90

Desserts

Tiramisu^{1, 2, 4, 17, *} € 5,90
hausgemacht | *homemade*

Apfelstrudel^{1, 2, 4, 11, *} € 7,90
mit Vanilleeis und Sahne | *with vanilla ice cream and whipped cream*

Kuchen | *Cake*^{1, 2, 4, teilweise 11} Vitrine

Torten | *Torte*^{1, 2, 4, teilweise 11} Vitrine

Weitere Desserts bereiten wir Ihnen frisch nach Jahreszeit zu. Bitte fragen Sie uns, wir geben gerne Auskunft. | *We prepare other desserts freshly according to the season. Please ask us, we are happy to provide information.*



Cafe & heiße Getränke

Cafe & hot drinks

Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i> ¹⁷	€ 3,50
Espresso ¹⁷	€ 2,40
Doppio Espresso ¹⁷	€ 4,20
Espresso Corretto ¹⁷	€ 4,40
Espresso Affogato ^{4, 17, *} mit einer Kugel Vanilleeis <i>with a scoop of vanilla ice cream</i>	€ 4,40
Cappuccino ^{4, 17}	€ 3,80
Latte Macchiato ^{4, 17} im Glas <i>in a glass</i>	€ 4,60
Tasse Kaffee Hag <i>Cup Coffee Hag</i>	€ 3,50

Glas Tee <i>Glass of tea</i>	€ 3,40
Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Rooibos Vanille, Schwarztee, Grüner Tee <i>Peppermint, Camomile, Fruits, Herbs, Rooibos Vanilla, Black Tea, Green Tea</i>	

Säfte, Schorle

Juices, spritzer

Apfelsaft <i>Apple juice</i> ^{***}	0,2l € 3,60
Apfelschorle <i>Apple spritzer</i> ^{***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Orangensaft <i>Orange juice</i> ^{***}	0,2l € 3,60
Orangensaft-Schorle <i>Orange juice spritzer</i> ^{***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Holunder-Schorle <i>Elderflower spritzer</i> ^{***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,80
Multivitaminsaft <i>Multivitamin juice</i> ^{***}	0,2l € 3,60
Multivitaminsaft-Schorle <i>Multivitamin juice spritzer</i> ^{***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60

Acqua

Mineralwasser | *Mineral water*

Tafelwasser <i>Table water</i>	0,2l € 2,80
mit Kohlensäure <i>Carbonated</i>	0,4l € 4,40 1,0l € 5,60
San Pellegrino	0,5l € 5,10
mit Kohlensäure <i>Carbonated</i>	0,75l € 6,20
Acqua Panna	0,5l € 5,10
stilles Mineralwasser <i>still mineral water</i>	0,75l € 6,20
Glas Leitungswasser <i>Servicegebühr</i>	0,2l € 1,50
Glass of tap water <i>Service fee</i>	

Limonaden

Lemonade

Coca Cola ^{0, 5, 17, *, ***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Coca Cola Zero ^{0, 5, 17, *, ***}	0,33l € 3,80 Flasche
Fanta ^{5, *, ***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Sprite ^{5, *, ***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Spezi ^{0, 5, 17, *, ***}	0,2l € 3,30 0,4l € 4,60
Eistee <i>Ice tea</i> ^{5, *, ***}	0,2l € 3,30
Zitrone/Pfirsich <i>Lemon/Peach</i>	0,4l € 4,60
Red Bull ^{enthält Taurin, 5, 17, *}	0,25l € 4,10
Tonic Water, Ginger Ale ^{5, *, ****}	0,2l € 3,60
Bitter Lemon ^{5, **, ****}	0,2l € 3,60 Flasche
Orangina ^{5, **}	0,25l € 3,80

Getränke | Beverages

Offene Weine | Open wines

Alle Weine können Sulfite oder Schwefeldioxid, Ei oder Milch enthalten.



Wir nehmen ein Viertel Wein wörtlich!

Wir schenken alle offenen Weine in 0,25 l oder 0,125 l Gläsern aus.

Weißwein | White wine

Chardonnay Castello Gabriel 0,25l € 7,40

Bio, Vegan, Az. Agr. Giol, S. Polo di Piave / Veneto
einladend, weich und elegant, Apfel und Akazienblüten |
*Bio, vegan, Az. Agr. Giol, S. Polo di Piave / Veneto
inviting, soft and elegant, apple and acacia blossoms*

Pinot Grigio Villa Mura 0,25l € 7,40

IGT delle Venezie, Casa Vinicola Sartori, Negrar
harmonisch in der Frucht, trocken, leicht ausgewogen
in der Säure | *IGT delle Venezie, Casa Vinicola Sartori, Negrar
harmonious fruit, dry, slightly balanced acidity*

Markgraf von Baden 0,25l € 7,40

Bodensee Weißburgunder QbA trocken,
Markgraf von Baden, Salem exotische Frucht,
elegante Aromen | *Bodensee Pinot Blanc QbA dry,
Markgraf von Baden, Salem exotic fruit, elegant aromas*

Santa Maria Aragosta 0,125l € 4,00

di Sardegna 0,25l € 7,90

Italien - Sardinien, 0,75l € 21,90
Vermentino di Sardegna DOC Santa Maria la Palma, Sardegna
fruchtig, blumig, saftig & knackig, Mandelblüten, lang anhaltend |
fruity & floral, juicy & crisp, almond blossom, long finish

Lugana DOC Tenuta Maiolo 0,125l € 4,60

Linea Classico/Trebbiano di Lugana, 0,25l € 8,50

AZ. Agr. Cà Maiol zartes Bouquet, 0,75l € 23,50

Mandelnuancen, trocken, würzig,
angenehme, leicht salzige Note | *Linea Classico/Trebbiano di
Lugana, AZ. Agr. Cà Maiol delicate bouquet, almond nuances,
dry, spicy, pleasant, slightly salty note*

Bianco di Custoza

„Terre in Fiore“ DOC 0,25l € 7,40

Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano,
Cantina di Custoza, Sommacampagna Biowein mit frischer,
fruchtiger Gardasee Klassiker, intensive, blumige,
leicht aromatische und feine abgerundete Cuveé |
*Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano, Cantina di Custoza,
Sommacampagna Organic wine with fresh, fruity Lake Garda
classic, intense, floral, lightly aromatic and fine rounded Cuveé.*

Weißwein-Schorle | 0,25l € 4,90

White wine spritzer

aus Castello Gabriel Chardonnay |
from Castello Gabriel Chardonnay

Grüner Veltliner 0,25l € 7,40

Weingut Tom Dockner, Theyern/Traisental
Für alle Fans der klassischen österreichischen Rebsorte,
dieser delikate Weiße mit typischer Würze, kraftvoll ohne
zu protzen, mit einer lebendigen Säure unterlegt | *Winery Tom
Dockner, Theyern/Traisental For all fans of the classic Aus-
trian grape variety, this delicate white with typical spiciness,
powerful without showing off, underpinned with a lively acidity*

Prosecco

Villa Sandi 0,10l € 4,80

Vino Spumante – DOC Extra Dry, 0,75l € 28,00

Casa Defrà Montorso Vicentino

Rosé

Meersburger Haltnau 0,25l € 7,40

Bodensee Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb,
Spitalkellerei Konstanz anregend fruchtig,
harmonische Säure, abgerundet | *Bodensee Spätburgunder
Weißherbst QbA fine dry, Spitalkellerei Konstanz stimulating
fruity, harmonious acidity, rounded*

Classico Chiaretto

DOC Tenuta Maiol 0,25l € 8,50

Linea Classico/Garda Rosé, 0,75l € 23,50

Az. Agr. Cà Maiol, Desenzano elegant,
verlockend mit Weißmandelaroma, Erdbeer- und Frühlingsduft,
frisch und körperreich, voller Geschmack | *Linea Classico/
Garda Rosé, Az. Agr. Cà Maiol, Desenzano elegant,
enticing with white almond aroma, strawberry and
spring scent, fresh and full-bodied, full flavour*

Bardolino Rosato 0,25l € 7,40

Corvina/Molinara/Rondinella DOC

Cantina di Custoza, Sommacampagna

Zart-roséfarbiger Wein mit Urlaubsstimmung, leicht,
frisch nach süßlichen roten Früchten duftend, nicht zu tro-
cken. Rund und weich, die Säure sehr zurückhaltend,
die Frucht verlockend | *Pale pink wine with a vacation feel,
light, freshly scented with sweet red fruits, not too dry.
Round and soft, the acidity very restrained, the fruit tempting*

Getränke | Beverages

Rotwein | Red wine

Alle Weine können Sulfite oder Schwefeldioxid, Ei oder Milch enthalten.



Wir nehmen ein Viertel Wein wörtlich!

Wir schenken alle offenen Weine in 0,25 l oder 0,125 l Gläsern aus.

Offene Weine | Open wines

Merlot Castello Gabriel 0,125l € 4,10

IGT delle Venezie, Az. Agr. Giol, 0,25l € 7,40

S. Polo di Piave / Veneto, intensive Noten roter Früchte,
Nuancen von Vanille | *IGT delle Venezie, Az. Agr. Giol, S. Polo di
Piave / Veneto, intense notes of red fruits, nuances of vanilla*

Lambrusco dell 0,125l € 3,50

Emilia Dolcezza Rosso 0,25l € 6,90

Vino Frizzante dolce Emilia IGT, 0,75l € 19,50

Cantine Riunite Campepine wunderbar typisch,
frischer und fruchtiger Duft, insgesamt gut abgestimmt
und angenehm lieblich | *Vino Frizzante dolce Emilia IGT, Can-
tine Riunite Campepine wonderfully typical, fresh and fruity
fragrance, overall well-balanced and pleasantly mellow*

Chianti Badiolo DOCG 0,25l € 7,40

Sangiovese, Canaiolo & Colorino, Chianti Trambusti, Firenze
reizvolle Aromen von Waldbeeren, Kraft, Stoff und Eleganz
voller Körper, reichhaltig | *Sangiovese, Canaiolo & Colorino,
Chianti Trambusti, Firenze, delightful aromas of wild berries,
power, substance and elegance full-bodied, rich.*

Markgraf von Baden 0,25l € 7,40

Bodensee Spätburgunder QbA trocken, Markgraf von Baden,
Salem saftige Frucht, vollmundiger, kraftvolle Körper,
erfrischend im Finale | *Bodensee Spätburgunder QbA dry,
Markgraf von Baden, Salem juicy fruit, full-bodied,
powerful body, refreshing finish*

Montepulciano D'Abruzzo 0,25l € 7,60

Sistina DOC, Citra Chieti Abruzzen 0,75l € 21,50

konzentriert, komplex, Bouquet nach Kirschen, fülliger Körper |
concentrated, complex, bouquet of cherries, full body

Doppio Passo Primitivo 0,125l € 4,40

Salento IGT 0,25l € 7,60

Primitivo Salento, Apulien, Vecchia Torre, 0,75l € 21,50

Fossalta di Piave des Geschmackswunder aus Salento,
wunderbar weicher, fülliger und außergewöhnlicher nuancenrei-
cher Wein von unwiderstehlicher Geschmacksdichte | *Primitivo
Salento, Apulia, Vecchia Torre, Fossalta di Piave of the taste
miracle from Salento, wonderfully soft, full-bodied and
exceptionally nuanced wine of irresistible density of flavour*

Flaschenweine 0,75l | Bottled wines 0,75l

Rosso di Montalcino DOCG

Italien - Toscana, 100% Sangiovese Grosso

Il Poggione, Montalcino 0,75l € 31,90

Trulli SARACENA Primitivo Old Vines

Italien - Apulien, 100% Primitivo Salento IGT

Masseria Borgo dei Trulli 0,75l € 35,00

Ammasso Appassimento Rosso Sicilia

Italien - Sizilien, Nero d' Avola / Nerello / Merlot /

Cabernet Barone Montalto, Ninfa 0,75l € 35,00

Ronchedone dei Frati Rosso

Italien - Veneto, Marzemino / Sangiovese /

Cabernet IGT

Az. Agricola Cà dei Frati, Sirmione 0,75l € 46,00

Trulli MIREA

Italien - Apulien,

Primitivo di Manduria Riserva DOP/17,5%

Masseria Borgo dei Trulli 0,75l € 56,00

Bonfante Barolo DOCG BISU

Italien - Piemont, 100% Nebbiolo /

24 Monate Holz /

Bonfante & Chiarle 0,75l € 56,00

Marcati Amarone della Valpolicella DOC

Italien - Veneto, 70% Corvina Veronese,

30% Rondinella Tenuta Gagliano Marcati,

Sona (Verona) 0,75l € 64,90

Brunello di Montalcino DOCG

Italien - Toscana, 100% Sangiovese Grosso

Il Poggione, Montalcino 0,75l € 69,90

Getränke | Beverages

Flaschenweine 0,75l | Bottled wines 0,75l

Alle Weine können Sulfite oder Schwefeldioxid, Ei oder Milch enthalten.



Weißwein | White wine

Santa Maria Aragosta di Sardegna

Italien - Sardinien,

Vermentino di Sardegna DOC

Santa Maria la Palma, Sardegna

0,75l € 21,90

Lindauer Spitalhalde Bioland

Deutschland - Bodensee,

Müller-Thurgau QbA trocken

WeinGut Haug, Lindau am Bodensee |

Germany - Lake Constance,

Müller-Thurgau QbA dry

0,75l € 24,90

Ficheto Bianco

Italien - Apulien,

1/3 Fiano, 1/3 Malvasia,

1/3 Sauvignon Masseria

Masseria Borgo dei Trulli

0,75l € 26,90

Langhe Roero Arneis DOC Bataja

Italien - Piemont, 100% Arneis

aus der Region Roero

Bonfante & Chiarle

0,75l € 27,90

Lugana Frati

Italien - Lombardei,

Trebbiano di Lugana/Lugana DOC

Az. Agricola Cà dei Frati, Sirmione

0,75l € 33,90

Bianco di Custoza Terre Fiore Bio

Italien - Veneto, Friulano/Garganega/

Cortese/Trebbiano DOC Cantina di Custoza,

Sommacampagna

0,75l € 33,90

Bramito del Cervo Umbria IGT

Italien - Umbrien/Latium/Kampanien,

100% Chardonnay

Barrique Umbrien Castello della Sala,

Marchesi Antinori

0,75l € 49,90

Rosé

Trulli IGP Salento ROSATO

Italien - Apulien, Primitivo Salento Rose

Masseria Borgo dei Trulli

0,75l € 22,90

Rosa dei Frati

Italien - Lombardei, Rosécuvee /

Riviera del Garda DOC

Az. Agricola Cà dei Frati, Sirmione

0,75l € 34,90

Prosecco & Champagner

Casa Defrà Prosecco Spumante

Collezione Oro DOC Brut

Villa Sandi

0,75l € 28,00

Giol Prosecco Spumante

Rose DOC Brut Bio

Glera 90% / Pinot Nero 10%

Az. Agr. Giol,

S. Polo di Piave / Veneto

0,75l € 28,00

Champagne Hostomme

TRADITION Brut

Chardonnay 40% / Pinot Meunier 40% /

Pinot Noir 20% Champagne Hostomme

et ses Fils Chouilly

0,75l € 69,00



Digestifs

Ramazzotti	4cl	€ 4,40
Amaro Averna	4cl	€ 4,40
Amaretto	4cl	€ 4,40
Fernet Branca	4cl	€ 4,40
Amaro del Capo	4cl	€ 4,40
Sambuca	4cl	€ 4,40
Cynar*	4cl	€ 4,40
Vecchia Romagna	4cl	€ 5,60
Grappa Friûlia	4cl	€ 4,90
Grappa Amarone	4cl	€ 6,60
Grappa Chardonnay	4cl	€ 6,60
Grappa Gewürztraminer	4cl	€ 6,60
Grappa Marzadro		
Diciotto Lune	4cl	€ 6,20
Grappa Riserva	4cl	€ 4,90
Limoncello	4cl	€ 4,40
Pernod	4cl	€ 4,40

Biere | *Beers*

Meckatzer Weiß-Gold Export ¹	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,80
Meckatzer Weizen ¹	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,80
Meckatzer Urweizen Dunkel ¹	0,5l	€ 4,80
Meckatzer Weizen Leicht ¹	0,5l	€ 4,80
Meckatzer Pils ¹	0,3l	€ 3,70
Meckatzer Bier Alkoholfrei ¹	0,3l	€ 3,70
<i>Non-alcoholic</i>		
Meckatzer Weizen Alkoholfrei ¹	0,5l	€ 4,80
<i>Non-alcoholic</i>		
Radler Süß ^{1, 5, *, ***}	0,5l	€ 4,80
Radler Sauer ¹	0,5l	€ 4,80
Cola Weizen ^{1, 0, 5, 17, *, ***}	0,5l	€ 4,80

Falls Sie mehr zu Allergenen und Zusatzstoffen wissen möchten, fragen Sie gerne nach unserer Allergiekarte.

Kartenzahlung erst ab 10,- € |

Card payment only from 10,- €

Alle Preise in Euro und inclusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | *All prices are in Euro and include VAT.*

0124