

ANTIPASTI

TROMBINI ✓ 6.90
Hausgemachte Pizzastangen

BRUSCHETTA POMODORO ^B ✓ 7.90
Geröstetes hausgemachtes Brot mit San Marzano-Tomaten & Knoblauch

TRIS DI BRUSCHETTA ^B ✓ 13.90
Geröstetes, hausgemachtes Brot mit 2x San Marzano-Tomaten,
2x mediterranem Gemüse & 2x hausgemachter Trüffelpaste

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^B ✓ 12.90
Südtalienischer Auberginenauflauf

CAPRESE ORIGINALE ^B ✓ 14.90
Mozzarella-Knötchen mit San Marzano-Tomaten & frischem Basilikum

ANTIPASTO VERDURA ^B ✓ 14.90
Selbst in Öl eingelegtes mediterranes Gemüse

VITELLO TONNATO ^A 16.90
Zartgebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme

CARPACCIO CLASSICO 16.90
Dünn aufgeschnittenes Rinderfilet auf Ruccola mit Parmesan

ANTIPASTO LA RUSTICA ^{A,B} 18.90
Gemischte Vorspeise bestehend aus Rindercarpaccio, Lachscarpaccio, eingelegtem Gemüse,
Melanzane alla Parmigiana, Vitello Tonnato & Frittata inkl. Trombini - Preis ab 2 Personen: 16,90€ p.P.

CARPACCIO DI SALMONE 16.90
Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet



ZUPPE

ZUPPA ROSINA ^B ✓ 7.90
Traditionell italienische Tomatensuppe

MINISTRONE ^B ✓ 9.90
Italienische Gemüsesuppe nach altem Hausrezept

Alle Vorspeisen (außer Trombini & Bruschetta) und Suppen werden mit frisch hausgemachtem Brot serviert.

INSALATE

BEILAGENSALAT^B ✓ 6.90

INSALATA VERDE ✓ 8.90
Grüner Salat

INSALATA POMODORO E CIPOLLA^B ✓ 8.90
Tomatensalat mit Zwiebeln

INSALATA MISTA^B ✓ 10.90
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken & Mais

INSALATA CAPRICCIOSA^{A,B} 16.90
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln & Ei

INSALATA CON CARNE^B 17.90
Gemischter Salat mit zartgebratenem Hähnchenbrustfilet oder Kalbfleisch

INSALATA PARMA^B 17.90
Gemischter Salat mit Ruccola, Parmaschinken & Parmesan

INSALATA PUGLIESE^B ✓ 16.90
Gemischter Salat mit gegrilltem mediterranem Gemüse

INSALATA ATLANTICA^B 18.90
Gemischter Salat mit gegrillten Wildfanggarnelen

INSALATA BARBA DI CAPRA^B 17.90
Gemischter Salat mit roter Beete, Ziegenfrischkäse & Walnüssen an Honig-Senf-Dressing

Alle Salate werden mit frisch hausgemachtem Brot serviert.



PASTA

SPAGHETTI NAPOLI ^B ✓ 10.90

Spaghetti in hausgemachter Tomatensoße

SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO ^B ✓ 10.90

Spaghetti in Öl & Knoblauch geschwenkt mit scharfen Peperoncini & schwarzen Oliven

SPAGHETTI CARBONARA 14.90

Spaghetti mit Speck, Eigelb & Pecorino-Käse

RIGATONI BOLOGNA ^B 13.90

Rigatoni in hausgemachter Rinderhackfleischsoße

RIGATONI VEGETARIANI ^B ✓ 13.90

Rigatoni mit Tomaten, Zucchini, Auberginen & Oliven

RIGATONI ALL'ARRABBIATA ^B ✓ 12.90

Rigatoni mit Tomatensoße, Knoblauch, Paprika & Peperoncini *(scharf)*

RIGATONI AMATRICIANA ^B 13.90

Rigatoni mit Tomatensoße, Zwiebeln & Speck

LIGUINE AL SALMONE ^B 17.90

Linguine mit frischem Lachsfilet, Zucchini & Kirschtomaten in heller Soße

LASAGNETTE GORGONZOLA E NOCI ^B ✓ 15.90

Lasagnette mit Gorgonzola & Walnüssen

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO ✓ 18.90

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel in heller Soße

TAGLIATELLE MARE E MONTE ^B 17.90

Tagliatelle mit Steinpilzen & Garnelen in roter Soße

TAGLIATELLE ALLA SALSICCIA ^B 16.90

Tagliatelle in Tomatensoße mit Salsiccia-Wurst & Ricottakäse

TORTELLACCI ALLA SALVIA ^B ✓ 15.90

Mit Ziegenricotta gefüllte Nudeln in Butter-Salbeisoße

FAGOTTI PERA AL GORGONZOLA ^B ✓ 15.90

Mit Käse & Birne gefüllte Nudeln in Gorgonzolasoße

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ^B ✓ 14.90

Cannelloni mit hausgemachter Ricotta-Spinatfüllung

LASAGNETTE SCAMPO ^B 17.90

Lasagnette mit getrockneten Tomaten, Ruccola, Garnelen & einer Wildfanggarnele



PIZZA

PIZZA MARGHARITA^B ✓ 10.90

Tomatensoße, Fior di Latte & Basilikum

PIZZA FUNGHI^B ✓ 11.90

Tomatensoße, Fior di Latte & Champignons

PIZZA SALAME^{A,B,D} 12.90

Tomatensoße, Fior di Latte & Rindersalami

PIZZA PROSCIUTTO^B 13.90

Tomatensoße, Fior di Latte & orig. ital. gekochter Hinterschinken

PIZZA SALSICCIA PICANTE^{A,B,D} 14.90

Tomatensoße, Fior di Latte & orig. ital. scharfe Salami

PIZZA REGINA^B 14.90

Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons & orig. ital. gekochter Hinterschinken

PIZZA PASTICCATA^B 14.90

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken & Spaghetti

PIZZA PAPAGALLO^{A,B,D} 15.90

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken, grüne Peperoni & Salami

PIZZA VEGETARIANA^B ✓ 14.90

Tomatensoße, Fior di Latte & mediterranes Gemüse

PIZZA ROMANA^{A,B} 15.90

Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch & Zwiebeln

PIZZA CAPRICCIOSA^B 16.90

Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, Artischocken, Oliven & orig. ital. gekochter Hinterschinken

PIZZA PARMA^B 16.90

Tomatensoße, Fior di Latte, Ruccola, Parmaschinken & Parmesan

PIZZA BIANCA ALLA CAPRA CON BRESAOLA^B 18.90

Fior di Latte, getrocknete Tomaten, Ruccola, Bresaola & Ziegenfrischkäse [ohne Tomatensoße]

PIZZA BIANCA CON SALMONE^A 17.90

Fior di Latte, Ruccola, Räucherlachs & Parmesan [ohne Tomatensoße]

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA^B 17.90

Fior di Latte, Provola-Käse, Kirschtomaten, Salsiccia-Wurst & Champignons [ohne Tomatensoße]

PIZZA SPECIALE^{A,B} 14.90

Tomatensoße, Fior di Latte, Sardellen, Oliven & Kapern



PIZZA

PIZZA ATLANTICA^B 18.90

Tomatensoße, Fior di Latte, Shrimps & Wildfanggarnelen

PIZZA TARTUFO NERO^B 19.90

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken & schwarzer Trüffel

PIZZA 4 FORMAGGI^B ✓ 15.90

Tomatensoße & 4 Käsesorten

PIZZA 4 STAGGIONI^B 15.90

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken, grüne Peperoni, Artischocken & Champignons

PIZZA FRUTTI DI MARE^B 17.90

Tomatensoße, Fior di Latte & Meeresfrüchte

PIZZA CAPRESE PUGLIESE^{A,B,D} 17.90

Tomatensoße, Fior di Latte, frische Tomaten, Mozzarella-Knötchen & orig. ital. scharfe Salami

CALZONE^{A,B,D} 15.90

Gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochtem Hinterschinken, Salami & Champignons



CARNE

SCALOPPINA LIMONE^B 20.90

Zartgebratene Medaillons vom Kalbslachs in feiner Zitronensoße

SCALOPPINA AL VINO BIANCO 20.90

Zartgebratene Medaillons vom Kalbslachs in Weißweinsauce

SCALOPPINA PORCINI 22.90

Zartgebratene Medaillons vom Kalbslachs mit Steinpilzen

TAGLIATA 27.90

Gegrillte Rinderleende auf Ruccolabett mit Parmesanstücken

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24.90

Zartgebratenes Kalbfleisch, gespickt mit Salbei & Parmaschinken

FILETTO DI MANZO 31.90

Zartes Rinderfilet vom Grill (Beilage inklusive)

Täglich frische Beilagen - bitte fragen Sie Ihren Kellner.

PESCE

CALAMARI MARINARA^B 20.90

Calamari geschwenkt in Weißweinsauce mit Kapern verfeinert

CALAMARI DIAVOLA^B 21.90

Calamari in süditalienischer scharfer Tomatensauce

CALAMARI ALLA GRIGLIA 20.90

Calamari vom Grill

SALMONE ALLA GRIGLIA 22.90

Frisches Lachsfilet vom Grill

SALMONE AL LIMONE^B 23.90

Frisches Lachsfilet in feiner Zitronensauce

SCAMPI GRIGLIA 26.90

Gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachter Salsa de la Mama

SCAMPI DIAVOLA^B 28.90

Riesengarnelen in scharfer mediterraner Tomatensauce

SCAMPI PEPE E COGNAC 29.90

Riesengarnelen mit grünem Pfeffer mit Cognac verfeinert

1 KG WILDFANGGARNELEN FÜR 2 PERS. 50.00

inkl. 0,5L Chardonnay[®] & frisch gebackenen Brötchen

DOLCI

TIRAMISU^{B,E} 8.90

Nach altem Hausrezept

PANNA COTTA 7.90

Hausgemachte Panna Cotta

CREME CARAMEL 7.90

Dessertcreme mit einer festen Karamellschicht überzogen

SOUFFLÉ^D 7.90

Mit weißer Schokolade gefülltes Törtchen

PIZZA NUTELLA^{B,D} 10.90

Mit Nutella gefüllte Pizza für 1 Person
(jede weitere Person +5€)

DOLCE MISTO^{B,E} 12.90

Dessertvariationen

BIRRA

WÜRZBURGER HOFBRÄU PILS ^{0,3L 3.90 / 0,5L 4.90}
Original Würzburger Pils vom Fass

KULMBACHER EDELHERB ALKOHOLFREI 0,0% ^{0,5L 4.90}
Original Kulmbacher alkoholfreies Pils mit 0,0% Alkohol

STERNLA ^{0,3L 3.90 / 0,5L 4.90}
Original Würzburger Lagerbier vom Fass

STERNLA RADLER ^{B 0,3L 3.90 / 0,5L 4.90}
Original Würzburger Lagerbier mit Zitronenlimonade vom Fass

MÖNCHSHOF NATUR RADLER ALKOHOLFREI 0,0% ^{B 0,5L 4.90}
Naturtrübe Radler-Spezialität mit 0,0% Alkohol

KEILER WEISSBIER HELL / DUNKEL ^{0,5L 4.90}
Hefeweißbier, naturtrüb oder dunkel

KAPUZINER WEISSBIER ALKOHOLFREI ^{0,5L 4.90}
Alkoholfreies Hefeweißbier

BÜRGERBRÄU HAUSTRUNK ^{0,5L 5.50}
Naturtrübes Kellerbier von ursprünglichem Charakter

MÖNCHSHOF SCHWARZBIER ^{0,5L 5.50}
Naturbelassene „Mönchshof Brauspezialität“



BIBITE

COCA-COLA ^{D,E 0,33L 4.10}

COCA-COLA ZERO ^{D,E 0,33L 4.10}

FANTA ^{B,D 0,33L 4.10}

SPRITE ^{0,33L 4.10}

MEZZO MIX ^{D,E 0,33L 4.10}

SCHWEPPE ^{B,D,F 0,2L 4.10}
Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon

SPECIALS

BEERENPRACHT 0,33 L 4.50
Bio-Beerenlimonade *(vegan)*

FUSETEA SCHWARZER TEE 0,33 L 4.50
Wassermelone-Minze

ZITRONENSTOLZ 0,33 L 4.50
Bio-Zitronenlimonade *(vegan)*

FUSETEA GRÜNTER TEE 0,33 L 4.50
Blaubeere-Lavendel



ACQUA

PUREZZA PREMIUM TAFELWASSER

0,2 L Glas spritzig 1.90

0,35 L Flasche still / medium / spritzig 2.90

0,75 L Flasche still / medium / spritzig 4.90



SUCCHI DI FRUTTA

APFELSAFT 0,2 L 3.90

JOHANNISBEERNEKTAR 0,2 L 3.90

ORANGENSAFT 0,2 L 3.90

SAFTSCHORLE 0,2 L 3.70 / 0,4 L 4.70

MARACUJANEKTAR 0,2 L 3.90

VINI BIANCHI

LUGANA^G 0,2L 7.20 / 1,0L 36.00

Lago di Garda, 100% Trebbiano di Lugana, 12,5% vol.

CHARDONNAY TINAZZI^G 0,2L 6.90 / 1,0L 34.50

Veneto, 12% vol.

GAVI TENUTA CARRETTA^G 0,2L 6.90 / 1,0L 34.50

Piemonte, 12% vol.

FRIZZANTINO CAVICCHIOLI^G 0,2L 5.90 / 1,0L 29.50

Emilia Romagna, 7,5% vol.

CAYEGA^G 0,2L 8.50 / 0,75L 34.00 / 1,5L 65.00

Roero Arneis, Piemonte, 13,5% vol.



VINI ROSSI

PRIMITIVO SAMPIETRANA^{B,G} 0,2L 6.50 / 1,0L 32.50

Puglia, 13,5% vol.

NERO D'AVOLA^{B,G} 0,2L 6.40 / 1,0L 32.00

Sicilia, 13% vol.

CHIANTI VECCHIA CANTINA^{B,G} 0,2L 6.80 / 1,0L 34.00

Toscana, 13% vol.

LAMBRUSCO CAVICCHIOLI^{B,G} 0,2L 5.90 / 1,0L 29.50

Sicilia, 7,5% vol.



Sie möchten mehr Auswahl?
Fragen Sie Ihren Kellner gerne nach unserer Weinkarte.



VINO ROSATO

CEREJA^{B,G} 0,2L 8.50 / 0,75L 34.00 / 1,5L 65.00

Nebbio/Barbera, Piemonte, 13,5% vol.

PROSECCHI & APERETIVI

PROSECCO 0,1L 5.90

PROSECCO AUF EIS 0,2L 7.90

APEROL SPRIZZ ^D 0,2L 7.90

NEGRONI ^D 10.90
Gin, Campari & Roter Wermut

MARTINI BIANCO ^G 5 cl 5.90

FRAGOLINO SPRIZZ ^B 0,15L 6.90

RAMAZZOTTI ROSATO MIO ^D 0,2L 7.90

APERETIVO DELLA CASA ^B 0,15L 10.90
Martini Bianco, Gin & Prosecco



ALCOLICI

RAMAZZOTTI 2 cl 5.90

AMARO AVERNA 2 cl 5.90

AMARO BERTA 2 cl 7.50

AMARO MONTENEGRO 2 cl 5.90

FERNET BRANCA 2 cl 5.90

AMARO VECCHIO DEL CAPO 2 cl 6.90

AMARETTO DI SARONNO 2 cl 5.90

SAMBUCA MOLINARI 2 cl 5.90

GRAPPA BARRICATA 2 cl 6.90

VECCHIA ROMAGNA 2 cl 7.50

ESPRESSO MARTINI ^{B,D,E} 9.90
Wodka, Kahlúa & Espresso

CAFFÈ

ESPRESSO^{B,E} 2.50

ESPRESSO MACCHIATO^{B,E} 2.90

ESPRESSO DOPPIO^{B,E} 4.40

CAPPUCCINO^{B,E} 3.90



Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften. Zudem liegt eine spezielle Allergikerkarte im Restaurant für Sie bereit.

Vegetarische Gerichte sind mit dem -Symbol gekennzeichnet.

*A) mit Konservierungsstoffen B) mit Antioxidationsmittel C) geschwärzt
D) mit Farbstoff E) koffeinhaltig F) chininhaltig
G) enthält Sulfite*