



## **Antipasti**

### **Zuppa del giorno**

**14**

The original Italian daily soup - ask the waiter, what we serve today

Originelle italienische Tagessuppe - fragen Sie unser Personal, was wir heute servieren

### **Bruschetta caprese**

**16**

Grilled Bread with Olive Oil, Marinated Fresh Tomatoes, Mozzarella di Buffala & Fresh Basil

goldbraun geröstetes Weißbrot, mit Olivenöl, frischen, marinierten Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum

### **Carpaccio di manzo**

**36**

The most famous and fancy Italian appetizer of marinated ox loin with additions

Bekannteste und raffinierteste italienische Vorspeise aus mariniertem Rinderfleisch mit Beilagen

### **Tagliere di formaggi e affettati**

**47**

The place of Italian appetizers - many original cheeses and Italian meats, olives and marinated vegetables, jams and mini salad.

Bekannteste und raffinierteste italienische Vorspeise aus mariniertem Rinderfleisch mit Beilagen



## Primi piatti

### Risotto con frutti di mare

39

Spicy Seafood Risotto - fish, squid, shrimps, mussels and others with cherry tomatoes and parsley

pikantes Risotto mit Meeresfrüchten (Fisch, Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln u.a.), Cocktailtomaten und Petersilie

### Penne all'arrabbiata - spicy

24

Spicy fettuccine pasta with garlic, olive peperoncino pepper and parsley

Penne-Nudeln mit frischer, scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncini, roten Zwiebeln und Petersilie

### Penne primavera

27

Spring penne with seasonal green vegetables

Penne-Frühlingsnudeln mit grünem Saisongemüse

### Tagliatelle alla Toscana

28

Tagliatelle pasta with chicken base on the white wine, champignons, spinach with light cream sauce

Tagliatelle mit Hähnchen auf Weißsauce, mit Champignons und Spinat in leichter Rahmsauce

### Tagliatelle con scalopine di maiale

28

Tagliatelle pasta with slices of the pork loins, sugar pea, tomatoes with cream sauce

Tagliatelle mit Scheiben vom Schweinlendenfilet, Zuckererbsen und Tomaten in Rahmsauce



### **Tagliatelle con carpaccio cotto**

**39**

A spicy tagliatelle pasta with slices of the beef loins, courgette, eggplant, olives, peperoncino and olive

Würzige Tagliatelle mit Rindfleischscheiben, Zucchini, Aubergine, Oliven, Peperoncino und Olivenöl

### **Penne con salsicce e pomodori**

**28**

Penne pasta with aromatic and herbal Tuscan sausage, red onion in fresh tomatoes - thyme sauce - spicy

Penne mit aromatischer toskanischer Kräuterwurst, roter Zwiebel in frischer Tomaten-Thymian-Sauce - scharf

### **Tagliatelle con gamberetti**

**36**

Tagliatelle pasta with tiger prawns, tomatoes, peperoncino and parsley - spicy

Tagliatelle mit Garnelen, Tomaten, Peperoncino und Petersilie - scharf

### **Italian sandwich**

**26**

A huge sandwich of Italian ciabatta roasted with grilled chicken, Tuscan ham crudo, mozzarella cheese, lettuce with tomatoes and garlic sauce.

Großes Sandwich aus italienischer Ciabatta, mit Grillhähnchen, toskanischem Schinken Crudo, Mozzarella, Salat und Tomate überbacken, mit extra Knoblauchsauce

### **Focaccia al rosmarino**

**28**

Rosted here Tuscan focaccia with fresh rosemary, olive, Tuscan crudo and arugula

Vor Ort gebackene italienische Focaccia mit frischem Rosmarin, Olivenöl, toskanischem Schinken Crudo und Rucola



## Secondi piatti

Each main course is served with decorative lettuce - arugula or other lettuce and cocktail tomatoes, Italian olive and balsamic cream.

Jedes Hauptgericht wird mit einem Schnittsalat serviert - mit Rucola oder einem anderen, dazu Kirschtomaten, italienisches Olivenöl und Crema di Balsamico

**Merluzzo al forno** 38

A roasted cod fillet on seasonal, aromatic vegetables

gebratenes Dorschfilet auf aromatischem Saisongemüse

**Lucioperca al forno con girasole** 43

A roasted perch-pike fillet with spicy tomato & basil terrine

gebackenes Zanderfilet auf Tomaten-Basilikum- Terrine

**Fritto misto di pesce** 41

A mix of sea food - fish, squid, tiger prawns, mussels and other from the frying pan in Venice style

Mix von Meeresfrüchten - Fisch, Kalmare, Scampi, Miesmuscheln und andere von der Pfanne, gebraten auf venezianische Art

**Filetto di manzo alla griglia** 74

A steak of beef loin with pepper sauce served on the italian style spinach

Steak von Rinderlende mit Pfeffersauce, angerichtet auf spinat

**Scaloppine di maiale con pomodori** 37

The pork tenderloins with Mozzarella & Tuscan crudo ham in a cherry tomato sauce

Schweinefilet mit Mozzarella und Crudo-Schinken an Cocktailtomatensauce

**Petto di pollo all' arancia** 35

A chicken breast with fresh orange & thyme sauce served on spinach

Hähnchenbrustfilet an Sauce aus frischen Orangen und Thymian, auf Spinat serviert



## **Contorni Additions to dishes / Beilagen**

Roasted potatoes with rosemary / neue gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	7
Risotto with basil pesto of dried tomatoes / Risotto mit Basilikum-Pesto oder aus getrockneten Tomaten	7
Gnocchi - Italian dumplings / gnocchi - italienische Klößchen	7
Rosemary foccacia - roasted here Tuscan type of bread / vor Ort gebackene toskanische Art des Gebäcks	17
Roasted ciabatta - a huge Italian roll / gebackene Ciabatta - großes italienisches Brötchen	9
Bread - toasts with garlic olive / Gebäck - Toasts mit Olivenöl mit Knoblauch	7
Mini salad - rocket or mix of lettuces, cocktail tomatoes and flakes of pecorino cheese / Kleinsalat - Rucola oder Mix von Salaten, Kirschtomaten und Käseflocken Pecorino	7
Mix of vegetables - roasted seasonal vegetables / Mix von Gemüse - gebratenes Saisongemüse	7
Spinach in leaves of olive, scallion and garlic / Blattspinat mit Olivenöl, Schalotte und Knoblauch	7
Olives marinate / marinierte Oliven	7

## **Per bambini**

Margherita bambini	12
Pizza margherita - self-made sauce and mozzarella sauce	
Pizza margherita - Tomatensauce vor Ort angerichtet und Mozzarella	
Fettuccine/gnocchi con salsa el pomodoro	12
Fettuccine pasta or dumplings gnocchi with tomatoes sauce for children and mozzarella cheese.	
Fettuccine oder Klößchen mit Tomatensauce für Kinder und Mozzarella	
Filetto di pollo	14
Home-made chicken fillets coated with breadcrumbs and tomatoes	
Hauseigene panierte Hähnchenfilets mit Bratkartoffeln und Cocktailtomaten	



## **Insalate - salads**

### **insalata con pollo e frutti - Chicken Salad**

**27**

Salad Mix, Grilled Chicken, Seasonal Fruit, Basil Pesto, Pecorino Cheese Flakes, Cherry Tomatoes

gemischter Salat, gegrilltes Hähnchen, saisonales Obst, Basilikumpesto, geriebener Pecorino - Käse, Cocktailtomaten

### **insalata Toscana - Toscana Salad**

**27**

Salad Mix, Tuscan Prosciutto Crudo, Marinated Olives, Mozzarella di Bufala, Balsamic Cream

gemischter Salat, toskanischer Crudo-Schinken, marinierte Oliven, Büffelmozzarella, Balsamico- Dressing

### **insalata con formaggio di capra - Salad with Goat Cheese**

**29**

Spinach, Fresh Goat Cheese with Thyme, Roasted Beet, Pine Nuts & Balsamic Sauce

Spinat, frischer Thymian-Ziegenkäse, gebackene Rote-Beete, Pinienkerne und Balsamico-Dressing

### **insalata con tonno - Tuna Salad**

**26**

Tuna, Zucchini, Radish, Red Onion & Tomatoes

Thunfisch, Zucchini, Radieschen, rote Zwiebel, Tomaten

### **Insalata mista**

**17**

Mix of lettuces, cocktail tomatoes, Tuscan olive, olives and balsamic cream

Mix von Salaten, Kirschtomaten, toskanisches Olivenöl, Oliven und Crema di Balsamico



## Pizza

Our propositions / Unser Vorschlag:

### Margherita - traditional

17

Original Italian tomatoes sauce, mozzarella cheese

originelle italienische Tomatensauce, Mozzarella

### Pepperoni - spicy

23

Spicy pepperoni salami and pepperoni peppers

würzige Pepperoni-Salami und Pepperoni

### Quattro stagioni

23

Salami, champignon, spinach and ham

Salami, Champignons, Spinat, Schinken

### Quattro formaggi

23

Gorgonzola, mozzarella, grana padano and ricotta

Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano und Ricotta

### Toscana

24

Dried tomatoes, olives, pecorino cheese in flakes and rocket salad

getrocknete Tomaten, Oliven, Käseflocken Pecorino und Rucola

### Con prosciutto crudo

29

Crudo Tuscan ham, flakes of pecorino cheese and rocket salad

toskanischer Schinken Crudo, Käseflocken Pecorino und Rucola

### Rustica con salsicce - spicy

26

Tuscan herbal sausage, red onion, pepperoni peppers

toskanische Kräuterwurst, rote Zwiebel, Pepperoni



**frutti di mare - spicy 31**

Seafood, cocktail tomatoes, pepperoncino - pizza without mozzarella cheese

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Pepperoncino - Pizza ohne Mozzarella

**Ferrari - spicy 34**

Beef loin, Crudo Tuscan ham, courgette and pepperoncino

Rinderlende, toskanischer Schinken Crudo, Zucchini und Pepperoncino

**Compose your own pizza on the base of margherita:**

**Additions to pizza each:**

- Tomato, olives, onion, garlic, spinach, corn, pineapple, champignons, pepperoncino, pepperoni, cheese mozzarella, pizza sauce 3
- Chicken, ham, salami, courgette, eggplant, cod, dried tomatoes, artichokes 5
- Tiger prawns, Tuscan ham crudo, beef loin, pecorino, mozzarella di buffalla, salsicce Tuscan sausage 8

**Komponieren Sie Ihre Pizza mit Margherita selbst:**

**Beilagen für Pizza:**

- Tomate, Oliven, Zwiebel, Knoblauch, Spinat, Mais Ananas, Champignons, Pepperoncino, Pepperoni, Mozzarella, Sauce für Pizza 3
- Hähnchen, Schinken, Salami, Zucchini, Abergine, Kabeljau, getrocknete Tomaten, Artischocken 5
- Garnelen, toskanischer Schinken Crudo, Rinderlende, Pecorino, Mozzarella di buffalla, toskanische Wurst Salsicce 8





## **Dolci**

### **Tiramisu**

**15**

Dessert hit and classic - cream base on the mascarpone przekładany biscuits dipped in espresso

Klassiker unter Desserts - Creme mit Mascarpone und Espresso-Biskuits espresso

### **Fondant al cioccolato**

**15**

baked on demand chocolate cup-cake with and a scoop of vanilla ice-cream

Auf Wunsch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanilleeis

### **Dessert del giorno**

**15**

Special dessert of the day - ask a waiter what we serve today

Ungewöhnliches Dessert des Tages - fragen Sie unser Personal, was wir heute servieren

### **Gelato**

**15**

The ice creams of many flavours with fruit and coating

Eis mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, mit Früchten und Glasur



## Soft drinks / Kalte Getränke

<b>Coca-cola, fanta, sprite</b>	- 20 cl	<b>6</b>
<b>Italian eko lemonade Galvanina</b>	- 33,5 cl	<b>11</b>
<b>Ice Tea</b>	- 50 cl	<b>9</b>

## Tuscan mineral water / Toskanisches Wasser

- San Pellegrino (sparkling) i Aqua Panna (still)	- 25 cl	<b>7</b>
- San Pellegrino (sparkling) i Aqua Panna (still)	- 75 cl	<b>14</b>

<b>Juices / Obstsaft</b>	- 20 cl	<b>6</b>
--------------------------	---------	----------

Blackcurrant, orange, grapefruit, tomato / Schwarze Johannisbeere, Orange, Grapefruit, Tomaten

## Beer / Bier

<b>Lech</b>	- 33 cl	<b>7</b>
	- 50 cl	<b>8</b>
<b>Tyskie</b>	- 33 cl	<b>7</b>
	- 50 cl	<b>8</b>
<b>Żywiec</b>	- 33 cl	<b>7</b>
	- 50 cl	<b>8</b>
<b>Świnoujskie</b>	- 50 cl	<b>9</b>
<b>Birra Moretti <u>New</u></b>	- 33 cl	<b>9</b>
	- 66 cl	<b>12</b>



## VINI WINO

### Tuscany wines / Weine aus der Toscana

#### White wines / Weißwein

Vermentino Toscana	bottle	- 75 cl	-	66
Vernaccia di San Gimignano	bottle	- 75 cl	-	63

#### Red wines / Rot wein:

Chianti DOCG		- 15 cl	-	19
	bottle	- 75 cl	-	54
Chianti Riserva DOCG	bottle	- 75 cl	-	63
Chianti Classico DOCG	bottle	- 75 cl	-	85
Chianti Classico Riserva DOCG	bottle	- 75 cl	-	119
Rosso di Montalcino DOC	bottle	- 75 cl	-	99
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	bottle	- 75 cl	-	139
Brunello di Montalcino DOCG	bottle	- 75 cl	-	239
Supertuscan Toscana	bottle	- 75 cl	-	89



### **Table wine / Wein vom Fass**

Monvin Bianco - white	carafe	- 25 cl -	14
		- 50 cl -	26
		- 100 cl -	49
Monvin Rosso - red	carafe	- 25 cl -	14
		- 50 cl -	26
		- 100 cl -	49

### **White wines / Weißwein**

Soave DOC	glass	- 15 cl -	15
	bottle	- 75 cl -	51
Charadonnay Delle Venezie	bottle	- 75 cl -	59
Pinot Grigio Delle Venezie	bottle	- 75 cl -	63

### **Red wine / Rot wein**

Valpolicella DOC	glass	- 15 cl -	16
	bottle	- 75 cl -	54
Merlot Veneto IGT	glass	- 15 cl -	17
	bottle	- 75 cl -	56



<b>Cabernet Delle Venezie</b>	<b>bottle</b>	<b>- 75 cl</b>	<b>-</b>	<b>56</b>
<b>Dolce Novella – sweet</b>	<b>glass</b>	<b>- 15 cl</b>	<b>-</b>	<b>16</b>
	<b>bottle</b>	<b>- 75 cl</b>	<b>-</b>	<b>54</b>
 <b>Sparkling wine / schaumwein</b>				
<b>Lambrusco – sweet</b>	<b>bottle</b>	<b>- 75 cl</b>	<b>-</b>	<b>43</b>
<b>Prosecco DOC - dry</b>	<b>glass</b>	<b>- 10 cl</b>	<b>-</b>	<b>13</b>
	<b>bottle</b>	<b>- 75 cl</b>	<b>-</b>	<b>64</b>
 <b>Aperitif/likieri</b>				
<b>Limoncello</b>		<b>- 5 cl</b>		<b>9</b>
<b>Amaretto</b>		<b>- 5 cl</b>		<b>7</b>
<b>Ramazotti</b>		<b>- 5 cl</b>		<b>9</b>

