

## APERITIVI

für einen guten Start in einen wunderbaren Abend

Prosecco Brut (0,1l)	4,9	Weißer Pfirsich Bellini – Lady's Favourite – Prosecco und pürrierter weißer Pfirsich	7,5
PriSecco rotfruchtig o. weißduftig (alkoholfrei) (0,2l)	5,9	Negroni drei gleiche Teile Campari, Martini Rosso und Gin	5,9
Gingerino Sprizz (alkoholfrei) (0,2l)	5,5	Tom Collins Gin Cocktail – der Unwiderstehliche – Bombay Saphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda	9,5
Hugo oder Aperol Sprizz (0,2l)	6,4		
Campari Soda (0,4l) – der Klassiker –	6,9		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aktiviertes Tafelwasser still oder spritzig, in der Karaffe (0,5l/1l)	3,6/4,8
Peterstaler das natürliche Mineralwasser aus dem Schwarzwald classic (0,5l/0,75l)	4/5,8
medium (0,5l/0,75l)	4/5,8
Blackforest still (0,5l/0,75l)	4/5,8
Saftschorlen (0,4l) Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder	4,2
Softdrinks (0,4l) Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Zero	4,2
Paulaner Spezi (0,5l) – wer es kennt liebt es...	4,6
SCHWEPPES aus dem 0,2l Fläschchen Original Bitterlemon, Indian Tonic Water	3,3

## ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Reines, unverfälschtes Bier aus Alpirsbach. Im Jahr 1877 im Schwarzwald gegründete Klosterbrauerei.

### vom Fass

Pils (0,3l/0,5l)	3,4/4,2
Hefe Hell (0,3l/0,5l)	3,4/4,2
Radler süß oder sauer (0,3l/0,5l)	3,4/4,2

### aus der Flasche (0,5l)

Kristallweizen	4,2
Dunkles Weizen	4,2
Hefe alkoholfrei	4,2
Pils alkoholfrei	4,2

## VITAMINE UND GENUSS IN EINEM TOP CHOICE

EFRISCHENDER BIO INGWER-ZITRONEN SPRIZZ Prosecco, Hausgemachter Bio Ingwer-Zitronen-Sirup und Minze	7,5
ALKOHOLFREIES BIO INGWER-ZITRONEN SCHORLE Aktiviertes Tafelwasser, Hausgemachter Bio Ingwer-Zitronen- Sirup und Minze	4,8

## OFFENE WEINE

### Weißwein

je Karaffe (0,25l)	
Hauswein Pinot Grigio D.O.C.	6,9
Chardonnay D.O.C.	6,9
Frizzantino	6,9
leicht süßlicher Perlwein aus Italien	

### Rotwein

je Karaffe (0,25l)	
Hauswein Nero D'Avola	6,9
Chianti D.O.C.	6,9
Montepulciano D.O.C.	6,9
Lambrusco	6,9
leicht süßlicher Perlwein aus Italien	
Primitivo	7,9

### Roséwein

je Karaffe (0,25l)	
Bardolino Chiaretto D.O.C.	6,9

### Schorle

je Glas (0,25l)	4,4
weiß, rot oder rosé	

Flaschenweine gibt es in unserem Weinregal – mehr dazu von  
unserem Servicepersonal

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE

100% Arabica Espresso

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
ESPRESSO MACCHIATO	2,7
CAFFÈ CORRETTO Espresso mit Grappa	4
CAPPUCCINO	3,1
LATTE MACCHIATO	3,1
CHOCOCINO	3,1

### TEE VON RONNEFELDT

Peppermint/ Classic Green/ Assam (schwarzer Tee)/ Red Berries/ Camille/ Mountain Herbs 3,1

## SPIRITUOSEN

(jeweils 4cl)

GRAPPA Hausmarke	3,5
AVERNA auf Eis und Zitrone	3,5
RAMAZZOTTI auf Eis und Zitrone	3,5
LIMONCELLO im geeisten Glas	3,9
FERNET BRANCA im geeisten Glas	3,5
AMARO MONTENEGRO auf Eis	4
SAMBUCA mit drei Kaffeebohnen	3,5
VODKA im geeisten Glas	4
MARSALA	4
AMARO DEL CAPO im geeisten Glas	3,5

## DESSERTS

als runder Abschluss

AFFOGATO Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,5	MOUSSE AU CHOCOLAT - im Weckglas -	5,2
DESSERT VARIATION Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Tiramisu	12,5	TARTUFO CLASSICO mit heißem Espresso übergossen	7,5
PANNA COTTA AUF WALDBEERENKOMPOTT - im Weckglas -	5,2	TIRAMISU OSTERIA STYLE mit selbstgemachtem Biskuit „Osteria-Style“	7,9
CRÈME BRÛLÉE - im Weckglas -	5,9		

## HAT ES EUCH BEI UNS GEFALLEN?

### DANN SAGT ES WEITER!

Website



Facebook



Instagram



Google



## KONTAKTLOS MIT PayPal BEZAHLEN

Scannen. Zahlen. Fertig!



### ANTIPASTI, BRUSCHETTE UND SALATE

#### CARPACCIO

zarte Scheiben vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola, altem Balsamico Essig und Olivenöl aus Apulien 13,5

#### CAPRESE

Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten und Rucolapesto 13,5 **VEGGIE**

#### BRUSCHETTA „CLASSICA“

mit Knoblauch, Oregano, Olivenöl und marinierten Tomaten 7,5 **VEGGIE**

#### BRUSCHETTA „VARIATION“

Fünferlei Bruschette: jeweils ein Stück Classica, Büffelmozzarella, marinierte Paprika, Arrabbiata und Thunfisch 12,5 **TOP CHOICE**

#### MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

in Olivenöl, Knoblauch und Thymian mariniertes Gemüse 11,9 **VEGGIE**

#### VITELLO TONNATO

zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfisch Sauce und Kapern 14,9 **TOP CHOICE**

#### MARINIERTER TOMATENSALAT

mit roten Tropea Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl *(leicht scharf)* 6,9

#### KLEINER BEILAGENSALAT

Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln\* 4,2

#### GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln\* 5,8

+ Thunfisch 9

+ Putenbrust 11

#### NIZZA

Blattsalat, Thunfisch, Sardellenfilet, Zwiebeln, schwarze Oliven und einem hartgekochten Ei\* 11,5

#### INSALATA PUGLIESE

Blattsalate, Rucola, gelbe und rote marinierte Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesan\* 14,5 **TOP CHOICE**

\*Salate mit Hausdressing

### PIZZA - auch glutenfrei!

mit Mehl von der Walzmühle, Fior di Latte von der **Latteria Sorrentina** in Kampanien, gebacken in unserem Holzofen der Marke **Valoriani**

#### KLASSISCHE PIZZEN

mit sonnengereiften San Marziano Tomaten

#### MARGHERITA

Mozzarella, Basilikum und Olivenöl 8,5 **VEGGIE**

#### DIAVOLA

scharfe italienische Salami und Basilikum 9,9

#### TONNO

Thunfisch und rote Zwiebeln 11,2

#### QUATTRO FORMAGGI

Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Emmentaler 11,5 **VEGGIE**

#### CAPRICCIOSA

frische Champignons, Sardellen, Schinken und Artischocken 10,9

#### QUATTRO STAGIONI

Paprika, Schinken, Artischocken und frische Pilze 10,8

#### VEGETARIA

mariniertes Grillgemüse 11,9 **VEGGIE**

#### SPINACI E GAMBERETTI

Spinat und Gamberetti 11,9

#### ALL'ARRABBIATA

scharfe Salami, Artischocken und Sardellen 10,9

#### LA VEGANA

ohne Mozzarella nur mit mariniertem Grillgemüse 10,9 **VEGGIE**

#### FRUTTI DI MARE

Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Gamberoni und Knoblauch 13,5

#### PICCOLO MONDO

Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Auberginen, Oliven und Artischocken 11,5

#### NINO

Salami, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch und scharfe Peperoni 11,9 **TOP CHOICE**

#### PIZZAKREATIONEN

ohne Tomatensoße

#### GO!MORRA

scharfe Salami, Gorgonzola und marinierte Tomaten 10,9 **TOP CHOICE**

#### OH HHH JULIA ♥

Gorgonzola, Parmaschinken, marinierte Tomaten, Rucola und Parmesan 11,5 **TOP CHOICE HERZDAME**

#### GOURMET

dünn geschnittenes Kalbfleisch, marinierte Tomaten, Rucolapesto und Demi-Glace 14,5

#### JÄGER UND SAMMLER

Steinpilze, Speck, schwarzer Trüffel und Trüffelöl 14,9

#### VEGETARIA BIANCA

mariniertes Grillgemüse 10,5 **VEGGIE**

#### BUFALINA

Parmaschinken, roten und gelben marinierten Kirschtomaten und einer Büffelmozzarella-Kugel 13,5

#### RUCOLA VS. PARMASCHINKEN

Rucola, Parmaschinken und Parmesan 11,9

#### SPINACI

Spinat, Gorgonzola, Parmesan und Knoblauch 10,5 **VEGGIE**

#### PORCINI

Steinpilze, scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch 11,8

#### DOMENICO

scharfe Salami, Mozzarella, Zucchini und Paprika 11,2 **TOP CHOICE**

#### SPECIALE

Salami, Schinken und Pilze 9,9

#### SICILIANA

Oliven, Sardellen und Kapern 10,5

Klassische Pizzen wie z.B. Salami, Schinken oder Hawaii (jeweils 9 Euro) haben wir natürlich auch im Angebot. Fragt einfach bei uns nach!

## PASTA - auch glutenfrei!

aus unserer original italienischen Pastamanufaktur

SPAGHETTI ALLA CARBONARA „ORIGINAL WIE BEI NONNA“ mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Parmesan	11,5
SPAGHETTI AL RAGÙ mit feiner Rinderbolognese	10,5
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO in Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	VEGGIE 9,5
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Sepie, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Gamberoni mit Kirschtomaten	15,5
FETTUCCINE AL SALMONE mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Soße mit Cognac	12,9
PENNE VERDURA mit mariniertem Grillgemüse und Kirschtomaten	VEGGIE 10,5
FETTUCCINE AL PESTO mit frischem Kräuterpesto und Büffelmozzarella	TOP CHOICE VEGGIE 14,9
FETTUCCINE PORCINI mit Steinpilzen in Parmesan-Weißweinsoße	VEGGIE 14,9
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI mit Emmentaler, Brie, Gorgonzola und Parmesan	VEGGIE 12,5
PENNE ARRABBIATA Tomatensoße mit Oliven, Paprika, Sardellen, Kapern und scharfer Peperoni	9,9

TORTELLINI PROSCIUTO E PANNA mit Schinken-Sahne Soße	10,5
RAVIOLI PORCINI mit Steinpilzen gefüllt in Parmesan-Weißweinsoße	VEGGIE 14,9
SPINAT - RICOTTA - RAVIOLI in Tomaten-Mozzarella Soße	VEGGIE 14,9

SPAGHETTI PARMIGIANO aus dem 17 kg Parmesanlaib	TOP CHOICE VEGGIE 10,9
+ schwarzer Trüffel	16,9

## PASTA AL FORNO

CANNELLONI SALMONE mit Lachs und Spinat gefüllte Cannelloni überbacken mit Parmesan	TOP CHOICE 13,5
LASAGNE AL FORNO geschichtete Teigblätter mit Rinderbolognese	11,5
RIGATONI AL FORNO Rinderbolognese und Schinken überbacken mit Mozzarella	10,5
RIGATONI ALLA CONTADINA Pasta mit Erbsen, Schinken, Champignons in Rinderbolognese- Sahnesoße überbacken mit Mozzarella	12,9

## HAUPTGÄNGE

originelle Fleischgerichte und frischer Fisch

### FLEISCH

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA vom Kalb mit Salbei, Parmaschinken und Fettuccine	26,5
FILETSTEAK „250 g“ vom Chianina Rind mit Barolo Jus, hausgemachter Kräuterbutter und Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Trüffel	TOP CHOICE 31,5

### FISCH

GRIGLIATA MISTA DI PESCE zwei Gamberoni, Dorade, Sepie und Lachs mit Spinat, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchaioli	29,5
SALMONE NORVEGIA auf Grillgemüse mit Safransoße	24,5

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

Alle Kinder bis 12 Jahre können ihre Lieblingspizza oder -pasta zum Preis von 6 Euro bei uns bestellen.

## TOPPINGS

Fehlt noch eine Zutat auf deiner Pizza oder bei deiner Pasta?  
Kein Problem! Bestell dir einfach dein Lieblingstopping dazu...

Veggi (0,8) Fleisch (1,2) Fisch (1,5)  
Schälchen mit Knoblauch (1,5)  
Zusätzliches Schälchen Parmesan (0,6)

\*Zur Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene haben wir eine separate  
Liste. Diese kann bei Bedarf beim Servicepersonal angefragt werden.\*

## GLUTENFREIE PIZZA UND PASTA

Die Herstellung unserer glutenfreien Pizza und Pasta stellt einen  
großen Mehraufwand dar, da wir alles getrennt zubereiten und  
kochen müssen. Aus diesem Grund berechnen wir 2,5 Euro bei  
glutenfreien Gerichten.

## HINWEISE

Bitte habt Verständnis, dass wir 1,5 Euro berechnen wenn ihr  
euch nur ein Gericht teilt.

Für eine Pizza- oder Pastabox berechnen wir 0,3 Euro.