APERITIVI | APERITIF

Negroni – Der Klassiker: bitter-süß, elegant, mit einer feinen Zitrusnote – die perfekte Einstimmung auf den Abend [G]		11,50 €
Campari Soda – Herb und erfrischend, der zeitlose Aperitif [1, 13, G]		7,50 €
Cinzano Rosso – Aromatischer Wermut mit charaktervoller Würze [G]	4cl	7,50 €
Aperol Spritz – Spritzig, fruchtig, Sommer im Glas [1]		8,90 €
Hugo – Leicht, frisch und mit einem Hauch Holunder, mit Prosecco [G]		8,90 €
Prosecco Extra dry DOC – Prickelnd und feinperlig [G]	0,1l	6,00 €

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Burrata d'Apulia – Mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und bestem Olivenöl [D, L]	17,50 €
Carpaccio di Manzo – Zartes Rindercarpaccio mit Rucola und feinem Parmesan [D]	17,50 €
Vitello Tonnato – Piemontesischer Klassiker mit feiner Thunfisch-Kapernsauce [A, B, G]	17,50 €
Antipasto misto – Abwechslungsreiche Variation italienischer Vorspeisen [A, B, C, D, G, L]	18,50 €
Lachs-Avocado-Tatar – Auf Erbsen-Minzen-Creme [A, B, G]	19,00 €

INSALATE | SALATE

Insalata pomodoro – Tomatensalat mit roten Zwiebeln [L]	7,50 €
Insalata mista – Bunter Gartensalat [L]	7,00 €
Insalata Rucola – Mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan [D, L]	14,50 €
Insalata Tonno – Mit Thunfisch, Ei und Artischocken [B, L]	15,00 €
Caesar Salat – Römersalat mit Caesar-Dressing, Croûtons und Parmesan [C, L]	14,00 €
Caesar Salat + Hähnchenbrust [C, L]	18,50 €
Caesar Salat + Garnelen [B, C, L]	19,50 €

MINESTRE | SUPPEN

Crema di Pomodoro – Tomatensuppe mit frischem Basilikum [D, E]	8,50 €
Minestrone – Klassische italienische Gemüsesuppe nach Hausrezept	9,00 €

PASTE | NUDELN

Spaghetti Famiglia – Mit hausgemachter Tomatensauce – langsam eingekocht [E, I1]	13,00 €
Spaghetti Aglio e Olio – Knoblauch, bestes Olivenöl extra vergine und eine Prise Peperoncino [I1]	13,00 €
Spaghetti alla Bolognese – Nach Familienrezept mit langsam gekochter Fleischsauce aus Rind- und Kalbfleisch [E, G, I1]	15,00 €
Spaghetti alla Busara – Scampi in einer würziger Tomatensauce [C, E, G, I1]	21,00 €
Penne all'Arrabbiata – Pikante Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncino [E, I1]	13,00 €
Spaghetti alla Carbonara – Traditionell – Eigelb, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano [D, I1]	15,50 €
Tagliatelle al Salmone – Mit frischem Lachs in feiner Weißweinsauce [D, I1]	18,50 €
Tagliatelle alla Veneziana – Mit Kalbsleber, Zwiebeln und Weißweinsauce [D, I1]	18,00 €
Lasagne al Forno – Hausgemachte Pasta, Bolognese nach Familienrezept, Bechamelsauce – goldbraun überbacken [A, E, G, I1]	15,00 €

Pastagerichte als Vorspeise berechnen wir 3 Euro weniger

PESCE | FISCH

Calamari alla Griglia – Gegrillte Calamari mit mediterranen Kräutern, [I1, N] dazu Beilagensalat	27,50 €
Gamberi alla Griglia – Riesengarnelen vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch, [C, I1] dazu Beilagensalat	33,00 €
Grigliata mista – Variation vom Grill mit ausgewählten Fischen, [B, C, I1, N] dazu frischer Salat	32,50 €
Salmone al Vino Binaco – Lachsmedaillon in Weißweinsauce, dazu Blattspinat und Kartoffeln [B, G]	29,00 €

CARNE | FLEISCH

Fegato alla Veneziana – Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißweinsauce, dazu Kartoffelpüree [G]	28,50 €
Saltimbocca alla Romana – Kalbsmedaillons mit Schinken, Salbei und Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse [G]	29,50 €
Tagliata di Manzo – Zart geschnittene Rinderlende mit Rucola und Parmesan [D, L]	30,50 €
Wiener Schnitzel – Klassisch mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Gemüse	31,00 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

PIZZE | PIZZAS

Margherita – Cremiger Fior di latte, sonnengereifte Tomaten und frisches Basilikum – schlicht, aromatisch und zeitlos [D, I1]	9,50 €
Romana – Herzhaft mit Sardellen, Oliven und Kapern – mediterraner Genuss wie am Meer [2, B, D, G, I1]	11,00 €
Funghi – Saftige Champignons auf aromatischer Tomatensauce und Fior di latte – simpel und köstlich [D, I1]	11,50 €
Prosciutto – Feinster Hinterschinken, der beim Backen im Steinofen sein volles Aroma entfaltet [8, 17, D, I1]	12,00 €
Salame – Würzige italienische Salami, die für eine herzhafte, pikante Note sorgt [8, 17, D, I1]	13,00 €
Contadina – Mit Ei und roten Zwiebeln – rustikal wie vom Land [A, D, I1]	11,50 €
Carciofini – Zarte Artischockenherzen für mediterranen Genuss [D, I1]	12,50 €
Regina – Champignons und Schinken – die Königin unter den Pizzen [8, 17, D, I1]	13,00 €
Capricciosa – Reichhaltig mit Champignons, Schinken und Oliven – wunderbar herzhaft [2, 8, 17, D, I1]	14,80 €
Diavola – Feurig mit scharfer Salami, rotem Paprika und Ei – für alle, die es pikant lieben [8, 17, A, D, I1]	15,00 €
Ortolana – Mediterranes Gemüse, frisch und aromatisch – vegetarischer Genuss [D, I]	15,00 €
Spinaci – Blattspinat und Gorgonzola – cremig, würzig, unvergleichlich [D, I1]	16,50 €
Rucola – Frischer Rucola mit gehobeltem Parmesan – leicht, knackig, voller Geschmack [D, I1]	15,00 €
Parma – Parmaschinken, Rucola und Parmesan – ein Kurzurlaub in Italien [8, 17, D, I1]	17,50 €
Tonno e Cipolla – Zarter Thunfisch mit roten Zwiebeln – kräftig und vollmundig [B, D, I1]	15,00 €
Menzinger's – Haus-Spezialität mit Schinken, Champignons und Artischocken – ein echter Favorit [8, 17, D, I1]	14,50 €

Extra-Toppings für Ihre Lieblingspizza – von 1,50 bis 4,50 €

Unser Pizzateig wird nach alter Tradition hergestellt:

- Feines Weizenmehl vom Typ 00, Wasser, Meersalz, Hefe und Olivenöl extra vergine.
- 48 Stunden Teigruhe für Luftigkeit und Aroma.
- Gebacken im Steinofen bei höchster Temperatur - knuspriger Rand, weicher Kern.

DOLCE | DESSERTS

Gelato Misto – Italienisches Eis in verschiedenen Sorten [A, D, G]	7,50 €
Ravioli di Papavero – Mohnravioli in Zimt-Butterbröseln mit Vanillesauce [A, D, I1] – besondere Spezialität	11,50 €
Tiramisú – Klassisch italienisch, cremig und vollmundig [A, D, I1]	9,50 €
Panna Cotta – Vanillecreme mit fruchtigem Spiegel [D]	9,50 €
Mascarponecreme – mit Erdbeersauce und Früchten der Saison [D]	10,50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

ME 10 2025

BEVANDE CALDE | WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee [D]	2,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino [D]	3,80 €
Glas Tee	3,50 €
Latte Macchiato [D]	4,50 €
Heiße Schokolade [D, I², M]	4,00 €

ANALCOLICI | GETRÄNKE ALKOHOLFREI

San Pellegrino	0,25l	2,80 €
San Pellegrino	0,50l	5,00 €
San Pellegrino	0,75l	7,20 €
Acqua Panna	0,25l	2,80 €
Acqua Panna	0,50l	5,00 €
Acqua Panna	0,75l	7,20 €

Fruchtsaftgetränke

Apfel[1, 2], **Johannisbeere**[1, 2, 3], **Holunderblüte**[1, 2, 3], **Rhabarber**[1, 2, 3]	0,20l	3,80 €
oder aufgespritzt	0,40l	4,80 €
Orangensaft[1, 2]	0,20l	3,80 €
Johannisbeernektar[1, 2, 3]	0,20l	3,80 €
Maracujanektar[2]	0,20l	3,80 €
Orangenlimonade[1, 2]	0,20l	3,50 €
Coca Cola[1, 2, 12]	0,33l	4,80 €
Coca Cola Zero[1, 2, 12]	0,33l	4,80 €
Spezi[1, 2, 12]	0,40l	4,80 €
Zitronenlimo	0,40l	4,80 €
Bitter Lemon[3, 13], **Tonic Water**[13], **Ginger Ale**[1, 13],	0,20l	5,00 €
Bionade Holunder[1], **Bionade Ingwer-Orange**[1]	0,33l	5,00 €
Icetea Zitrone[2, 12], **Pfirsich**[2, 12], **Orange**[2, 12]	0,33l	5,00 €

Eistee aus 100% natürlichen Rohstoffen
auf traditionelle Art gebrüht und naturrein.

ME 10 2025

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

BIRRE | BIERE

Vom Fass:

Hacker-Pschorr Münchner Hell [I2]	0,50l	5,30 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb [I2]	0,50l	5,50 €
Kleines Helles [I2]	0,25l	3,80 €
Radler – Helles mit Limo [1, 9, 12, I2]	0,50l	5,30 €



Aus der Flasche:

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel [I2]	0,50l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel [I2]	0,50l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei [I2]	0,50l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier leicht [I2]	0,50l	5,50 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei [I2]	0,50l	5,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier Zitrone alkoholfrei [1, 9, 12, I2]	0,50l	5,50 €
Fürstenberg Premium Pilsener [I2]	0,33l	5,30 €

VINI APERTI | OFFENE WEINE

ROSSO | ROT

Rosso della Casa Traube Merlot, Corvina IGT – Veneto – 11,5% vol. [G]	0,25l	7,00 €
Lambrusco dell' Emilia Traube Lambrusco – IGT – Emilia – 11,5% vol. [G]	0,25l	7,00 €
Rosé Castelli Romani Traube Montepulciano, Merlot DOC – Lazio – 12% vol. [G]	0,25l	7,00 €
Rotweinschorle [G]	0,25l	5,50 €

BIANCO | WEISS

Bianco della Casa Traube Garganega, Trebbiano – Veneto – 11,5% vol. IGT[G]	0,25l	7,00 €
Weißweinschorle [G]	0,25l	5,50 €

ALCOLICI | SPIRITUOSEN

Bacardi	2cl	5,00 €	Sambuca[12]	2cl	5,00 €
Wodka	2cl	5,00 €	Amaro Don Carlo [K1]	2cl	5,00 €
Vecchia Romagna (Brandy)[G]	2cl	5,30 €	Ramazzotti	4cl	5,00 €
Whisky, Scotch oder Bourbon	2cl	5,50 €	Fernet Branca	2cl	5,00 €
Williamsbirne	2cl	5,00 €	Averna	4cl	5,00 €

Die Allergen- und Zusatzstoffbezeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

ME 10.2025