



FRÜHSTÜCKSKARTE

AB 9.00 UHR

BUSINESS-LUNCH

MITTAGSTISCH

MO - FR AB 11.00 UHR

AB

4,90 EURO

MIT TAGESSUPPE ODER FRISCHEM SALAT
& LECKEREM HAUPTGERICHT

IMMER WECHSELND

(Z.B. FLEISCHGERICHTE, STEINOFENPIZZA, FRISCHE PASTAGERICHTE)



ISTORIA

RISTORANTE • CAFÉ • BAR
CUISINE ITALIANO

WWW.ISTORIA-BERLIN.DE

BRUNCHBUFFET

SAMSTAG, SONNTAG & AN FEIERTAGEN

10.00 - 16.00 UHR

REICHHALTIGE KALTE & WARME
MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

(KINDER ZAHLEN DIE HÄLFTE)

UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN

KOLLWITZSTR. 64 • 10435 BERLIN

(DIREKT AM KOLLWITZPLATZ)

030 - 44 05 02 08

ÖFFNUNGSZEITEN: TÄGLICH AB 09.00 UHR

1= mit Farbstoff, 2= koffeinhaltig, 3= chininhaltig, 4= mit Konservierungsstoffen, 5= mit Antioxidationsmitteln,
6= mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 7= taurinhaltig, 8= geschwärzt, 9= geschwefelt, 10= Fetakäse,
11= Geschmacksverstärker, 12= hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13= Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 14= Stickoxydol,
15= Stabilisatoren, °= Plockwurst, *= Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt
Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.



COCKTAILS

Mai Thai Meyers's Rum ¹ , Bacardi, Captain Morgan ¹ , Triple Sec, Mandelsirup ^{1,11} , Lemon Juice ⁴ , Orangensaft und Limette	7,50
Piña Colada Bacardi, Kokossirup ^{1,11} , Ananassaft und Sahne	6,90
Swimming Pool Bacardi, Wodka, Curaçao Blue ¹ , Ananassaft und Sahne	6,90
Caipirinha Cachaça, Limette und brauner Zucker	6,90
Mojito Havana Silver, Limette, brauner Zucker, Soda und frische Minze	6,90
Sex on the Beach Wodka, Bacardi, Peach Tree ¹ , Erdbeersirup ^{1,11} , Ananassaft und Orangensaft	7,50
White Russian Wodka, Kahlúa ¹ , Sahne und Milch	6,90
Tequila Sunrise Tequila, Triple Sec, Lime Juice ⁴ , Orangensaft und Grenadine ^{1,4,13}	6,90
Ana Bull Wodka, Ananassaft und Red Bull ^{1,2,7}	7,90
Acapulco Wodka, Grenadine ^{1,4,13} , Zitronensaft und Red Bull ^{1,2,7}	7,90
Cool Bull Wodka, Bitter Lemon ^{3,5,13} und Red Bull ^{1,2,7}	7,90
Coconut Kiss Ananassaft, Kirschsafft, Grenadine ^{1,4,13} , Kokossirup ^{1,11} und Sahne	5,90
Red Power Grenadine ^{1,4,13} , Red Bull ^{1,2,7} , Maracujanektar und Limette	6,90

GERNE GEHEN WIR AUCH AUF IHRE
BESONDEREN WÜNSCHE
ABWEICHEND HIERVON EIN.



FLASCHENWEINE

WEISS 0,75 L

540	Portafalsa DOC Candido, Apulien Traditioneller Wein aus dem Salento, kraftvoll und doch frisch.	18,50
541	Brezza IGT Lungarotti, Umbrien Duftiger, frischer Wein mit wenig Alkohol.	19,50
542	Vernaccia di San Gimignano DOCG Terruzzi & Puthod, Toscana Strohgelb, blumig im Duft und mandeltönig am Gaumen.	21,50
543	Chardonnay DOC Nals Margreid, Südtirol Mineralisch und stoffig, ohne schwer zu sein.	23,50
544	Sauvignon DOC Nals Margreid, Südtirol Sehr typische Frucht, ausdrucksstark und edel.	24,50
545	Gavi di Gavi CaDeMeo DOC Magda Pedrini, Piemont Trocken und rassig, begeleitet von Bittermandel-Aromen.	26,50
546	Greco di Tufo DOC Feudi San Gregorio, Kampanien Mineralisch und exotisch, anhaltend und feinnervig.	28,50

FLASCHENWEINE

ROT 0,75 L

555	Rosso Piceno DOC Saladini Pilastris, Marcen Aus biologischen Sangiovese- und Montepulciano Trauben	21,50
556	Salice Salentino "La Carta" DOC Francesco Candido, Apulien 100% Negroamaro, gereift und warm mit exotischen Gewürzen	22,50
557	Nero d'Avola IGT Rallo, Sizilien Stoffiger Wein mit süßen Fruchtnoten. Gut ausbalanciert.	25,50
558	Cannonau di Sardegna "Costeria" DOC Argiolas, Sardinien Reifes Beeren-Aroma, dicht und warm mit kraftvollem Finale	28,50
559	Chianti Riserva "Urbana" DOCG Fattorie Parri, Toscana Sehr traditionell ausgebaut, gereift und harmonisch	26,50
560	Rosso di Montalcino Cantina Uccelliera, Toscana Dicht, komplex und würzig mit anhaltendem Finale	36,50
561	Vino Nobile di Montepulciano DOCG Cantine Bonacchi S.p.A.-Toscana Rubinrot mit orangenen Reflexen, ein intensives, nachhaltiges Aroma, trocken und samtig im Geschmack	36,50
562	Barolo "Terlo Ravera" DOCG Marziano Abbona, Piemont Intensiv im Bouquet, tiefer und kraftvoller Körper. Sehr präsent im Finale.	76,50
563	Amarone Classico di Valpolicella DOCG Cantine Flli.Speri, Venetien Opulent und reich an Frucht und Gewürzen mit viel Struktur	86,50



FRÜHSTÜCKSKARTE

BREAKFAST MENÜ

von 9.00 – 15.00 Uhr / 9 am until 3 pm

Guten Morgen, Buenos Dias, Good Morning, Bon Giorno, Bonjour

- | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | Keine Zeit - No Time
schnelles, kleines Frühstück mit Honig, Konfitüre, Nutella, dazu Butter, 1 gekochtes Ei & Brotkorb mit Croissant
<i>fast small breakfast with honey, jam, nutella and butter, one boiled egg, bread basked with croissant</i> | 3,50 |
| 2 | Vegetarisches - Vegetarian
2 Rühreier mit Spinat, Tomatenwürfel und Käse ¹ , dazu eine Portion hausgemachter Kräuterquark, Konfitüre, Honig, Nutella und ein kleiner gemischter Brotkorb
<i>2 scrambled eggs with spinach, tomato and cheese¹, served with a portion of our homemade herbal curd, jam, honey, nutella and small mixed bread basket</i> | 4,90 |
| 3 | Italien lässt Grüßen - Greetings from Italy
Milano-Salami, Parmaschinken und ein Stück Gorgonzola, dazu Mozzarella Caprese, garniert mit Basilikum und Olivenöl, 1 gekochtes Ei, Butter und ein Brotkorb
<i>Milano salami, Parma ham and a piece of gorgonzola, mozzarella caprese, garnished with basil and olive oil, 1 boiled egg, butter and bread basket</i> | 5,70 |
| 4 | Meeresbrise
feines Kräuterrührei, garniert mit Norweger Räucherlachs, Shrimpscocktail mit Mango und Mandelsplittern, dazu Honig, Marmelade, Butter und ein Brotkorb
<i>scrambled egg with herbs garnished with smoked salmon, shrimps cocktail with mango and almond flakes, with honey, jam, butter and bread basket</i> | 6,40 |

EIERSPEISEN

EGG DISHES

von 9.00 – 15.00 Uhr / 9 am until 3 pm

Alle Gerichte werden mit 3 Eiern zubereitet, dazu servieren wir Brot und Butter.

All eggs dishes are prepared out of three eggs, served with bread and butter.

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 10 | Tomatenomelett
mit Basilikum und Mozzarella gefüllt
<i>omelette with tomatoes, filled with basil and mozzarella</i> | 4,10 |
| 11 | Parmesanomelett
mit Landrauchschinken und Champignons gefüllt
<i>omelette with parmesan, filled with smoked ham and mushrooms</i> | 5,10 |
| 12 | Bauernomelett
mit Katenschinken, Kartoffeln, Zwiebeln, garniert mit Cornichons und Salat
<i>farmer omelette with ham, potatoes and onions, garnished with cornichons and salad</i> | 5,70 |

OFFENE WEINE

WEISS

		<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
Riesling "Bernkastler Schlossberg"	485	3,70	486 8,70	487 16,20
<small>Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Moselland–Mosel-Saar-Ruwer Mosel Riesling</small>				
Chardonnay IGT, trocken	488	3,70	489 8,70	490 16,20
<small>Weingut Viktor Kattinger Fruchtig, frisch. Duft von Melonen, Äpfeln, exotischen Früchten und Stachelbeeren.</small>				
Soave IGT, trocken	491	3,50	492 8,50	493 16,00
<small>Ca Lughetta – Venetien Dezente Fruchtaromen, feine Mandelnote. Pikante Säure, gefälliger Abgang.</small>				
Pino Grigio	494	3,70	495 8,70	496 16,20
<small>IGT, trocken Ca Lughetta – Venetien Hochelegant, zarte Bittermandelaromen. Noten von Akazie und Melone.</small>				

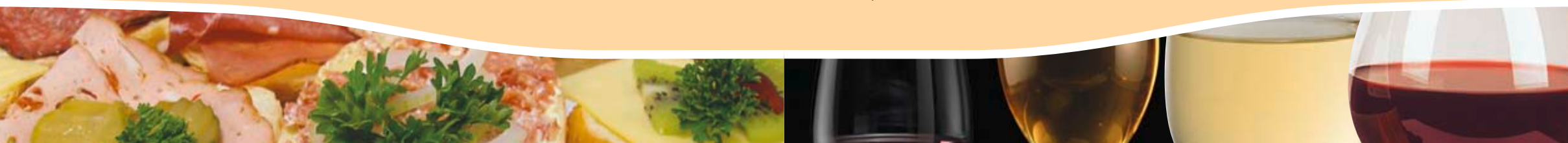
ROSÉ

		<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
Côtes de Provence AC				
"Le Beauchamp" AOC, trocken	510	3,70	511 8,70	512 16,20
<small>Mommessin – Côtes de Provence Fruchtig, geschmeidig und reichlich.</small>				

ROT

		<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
Merlot DOC, trocken	520	3,70	521 8,70	522 16,20
<small>Ca Lughetta – Venetien Gefällig, weich und intensiv.</small>				
Cabernet Sauvignon DOC, trocken	523	3,70	524 8,70	525 16,20
<small>Ca Lughetta – Venetien Temperamentvoll, vollmundig und weich.</small>				
Montepulciano IGT, trocken	526	3,70	527 8,70	528 16,20
<small>Santa Emanuela –Abruzzen Rauchiger Kirschduft, reife saftige Frucht. Sehr gut eingebundene Tannine.</small>				
Chianti "La Vigna"	529	3,70	530 8,70	531 16,20
<small>DOCG, trocken Casa Vinicola Botter – Toscana Trocken und vollmundig.</small>				
Lambrusco	532	3,20	533 7,20	534 13,20
<small>Ruinite, Emilia Romagna – Italien Perlwein. Lieblich. Als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Gerichten</small>				

Weinschorle			535	0,2 l 3,00
<small>weiß / rot</small>				



GRAPPA

415	Grappa Hausmarke	2 cl	2,90
416	Grappa di Chardonnay Nonino	2 cl	4,20
417	Grappa di Barolo	2 cl	4,70

WHISKY

BOURBON

425	Jim Beam	2 cl	3,90
426	Jack Daniels Tennessee	2 cl	3,90

SCOTCH

435	Johnnie Walker ¹ Red Label	2 cl	3,90
436	J & B ¹	2 cl	3,90
437	Ballantines ¹	2 cl	3,90
438	Chivas Regal 12 Years	2 cl	5,00
439	Dimple 12 Years	2 cl	3,90

MALT

445	Glenfiddich ¹ 12 Years	2 cl	4,90
446	Glen Grant	2 cl	4,90
447	Tullamore Dew 12 Years	2 cl	3,90

LONGDRINKS

455	Bacardi-Cola ^{1,2,13}	6,50
456	Batida-Kirsch ¹	6,50
457	Bombay-Tonic ^{3,13}	6,50
458	Campari-Orange ¹	6,50
459	Campari-Red Bull ^{1,2,7}	6,50
460	Campari-Soda ¹	6,50
461	Cuba Libre ^{1,2,13}	6,50
462	Gin-Tonic ^{3,13}	6,50
463	Jägermeister-Red Bull ^{1,2,7}	6,50
464	Southern-Ginger Ale ^{1,13}	6,50
465	Whisky-Cola ^{1,2,13}	6,50
466	Wodka-Lemon ^{3,5,13}	6,50
467	Wodka-Orange	6,50
468	Wodka-Red Bull ^{1,2,7}	6,50

Alle Longdrinks werden mit 4 cl der jeweiligen Spirituose zubereitet!

PROSECCO & CHAMPAGNER

	Prosecco Valdo Italien, extra dry, gehaltvoll, fruchtig	
15	Glas 0,1 l	3,70
475	Fl. 0,75 l	24,50
476	Moët & Chandon Fl. 0,75 l	69,00

APERITIF

APERITIVE

15	Prosecco Valdo	0,1 l	3,70
16	Martini Bianco	5 cl	4,50
17	Martini Extra Dry	5 cl	4,50
18	Martini Rosso	5 cl	4,50
19	Portwein	5 cl	3,00
20	Kir Royal	5 cl	3,00
21	Prosecco-Aperol ¹	5 cl	3,00
22	Prosecco-Red Bull ^{1,2,7}	5 cl	3,00

ANTIPASTI - VORSPEISEN

STARTERS

30	Bruschetta Originale 3 Stück / 3 pieces	2,70
31	Lumache al Vino Bianco Schnecken in Weißweinsauce / escargots in white wine sauce	4,90
32	Mozzarella Caprese mit Tomatenscheiben, fr. Basilikum & Olivenöl, an geschrotetem Pfeffer mozzarella with tomato slices, fresh basil and olive oil with kibbled pepper	7,50
33	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone / Parma ham with melon	7,90
34	Vitello Tonnato dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch und Kapernsauce thin slices of veal with a sauce of tuna and capers	8,50
35	Carpaccio di Manzo e Rucola zarte hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Rucolasalat & Parmesan thinly cut slices of beef on rucola and parmesan	8,50
36	Antipasti I storia verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses our selection of different starters and antipasti für 1 Person	7,70
	für 2 Personen	13,50

FORMAGGIO - KÄSE

CHEESE

40	Gemischte Käseplatte ¹ mixed cheese platter ¹	1 Pers.	8,50
41		2 Pers.	13,90

Zusatzstoffe:

1)= mit Farbstoff; 2)= koffeinhaltig; 3)= chininhaltig; 4)= mit Konservierungsstoffen; 5)= mit Antioxidationsmittel; 6)= mit Süßungsmittel; 7)= taurinhaltig; 8)= geschwärzt; 9)= geschwefelt; 11)= Geschmacksverstärker; 12)= hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch;

13)= Säuerungsmittel/Säureregulatoren; 14)= mit Stickoxidul; 15)= Stabilisatoren;

*)= Formfleischvorderschinken aus Schulterteilen zusammengefügt; *) Plockwurst

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten! Abbildungen ähnlich!



ZUPPE - SUPPEN

SOUPS

- 45 **Vellutata di Pomodoro** 3,50
feine Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen¹⁴ und Basilikum
fine tomatoe cream soup finished with basil and cream¹⁴
- 46 **Zuppa di Pesce** 6,90
Fischsuppe / *fish soup*

INSALATE - SALATE

SALADS

*Alle Salate werden wahlweise mit hausgemachtem Dressing oder Essig und Öl serviert.
All salads optionally served with home-made dressing or vinger and oil.*

- 50 **Insalata Mista** 5,50
gemischter Salat / *mixed salad*
- 51 **Insalata con Tonno** 7,50
gemischter Salat der Saison mit Thunfisch und Zwiebeln
mixed seasonal salad with tuna and onions
- 52 **Rucola e Parmigiano** 7,80
Rucolasalat mit Parmesan, frischen Champignons und Pomodorini
rucola with parmesan, fresh mushrooms and Pomodorini
- 53 **Insalata "Istoria"** 9,00
großer gemischter Salat mit toskanischem Pecorino, Parmaschinken und Oliven^{8,9}
large mixed salad with pecorino, Parma ham and olives^{8,9}
- 54 **Sportsfreund-Salat** 10,90
Tranchen vom gegrillten, argentinischen Rumpsteak auf knackig frischen Blattsalaten, mit Tomaten, Gurken, Mais und Mozzarella
grilled rump steak slices with leaf salad, tomatoes, cucumbers, corn and mozzarella
- 55 **Scampi-Mozzarella-Salat** 10,90
gebratene Scampi und Mozzarella auf knackig frischen Blattsalaten mit gebratener Paprika, Tomaten, Gurken, Mais & Peperoni angerichtet
fried scampi and mozzarella on leaf salad with fried bell pepper, tomatoes, cucumbers, corn and peppers

TEQUILA

- 330 **Sauza silver** 2 cl 2,90
- 331 **Sauza gold¹** 2 cl 2,90

BITTERS

- 335 **Ramazotti** 2 cl 2,90
- 336 **Averna¹** 2 cl 2,90
- 337 **Fernet Branca** 2 cl 2,90
- 338 **Branca Menta¹** 2 cl 2,90
- 339 **Campari¹** 2 cl 2,90
- 340 **Cynar¹** 2 cl 2,90
- 341 **Jägermeister** 2 cl 2,90

LIKÖRE

- 345 **Southern Comfort¹** 2 cl 3,20
- 346 **Baileys^{1,13}** 2 cl 2,90
- 347 **Amaretto¹** 2 cl 2,50
- 348 **Sambuca** 2 cl 2,50
- 349 **Pernod¹** 2 cl 2,90
- 350 **Batida de Coco¹** 2 cl 2,90
- 351 **Absinth 70 %** 2 cl 3,20
- 352 **Limoncello¹** 2 cl 2,90

WODKA

- 360 **Smirnoff** 2 cl 2,90
- 361 **Moskovskaya** 2 cl 2,90

GIN

- 365 **Gordon's Gin** 2 cl 2,80
- 366 **Tanqueray Gin** 2 cl 3,50
- 367 **Saphire Bombay Gin** 2 cl 3,50

RUM

- 375 **Bacardi** 2 cl 3,20
- 376 **Bacardi Black¹** 2 cl 3,50
- 378 **Myers's Rum¹** 2 cl 3,20
- 379 **Old Pascas¹ 73%** 2 cl 3,90
- 380 **Havana Club 3 Jahre** 2 cl 3,50
- 381 **Havana Club¹ 7 Jahre** 2 cl 4,50

CALVADOS

- 385 **Calvados fine** 2 cl 3,50

COGNAC

- 390 **Hennessy V.S.O.P.** 2 cl 4,20
- 391 **Remy Martin V.S.O.P.⁶** 2 cl 4,20

SHERRY

- 395 **Dry Sack very dry** 5 cl 4,50
- 396 **Dry Sack medium** 5 cl 4,50
- 397 **Dry Sack cream** 5 cl 4,50

BRANDY

- 405 **Osborne Veterano¹** 2 cl 3,50
- 406 **Cardenal Mendoza** 2 cl 3,90
- 407 **Vecchia Romagna¹** 2 cl 3,50

AQUAVIT

- 408 **Linie Aqvavit** 2 cl 3,50
- 409 **Malteser Aquavit** 2 cl 3,50



SÄFTE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
270 Apfelsaft klar / naturtrüb	2,30	271 3,80
272 Orangensaft	2,30	273 3,80
274 Grapefruitsaft	2,30	275 3,80
276 Ananassaft	2,30	277 3,80
278 Pfirsichnektar	2,30	279 3,80
280 Johannisbeernektar	2,30	281 3,80
282 Kirschnektar	2,30	283 3,80
284 Bananennektar	2,30	285 3,80
286 Tomatensaft	2,30	287 3,80
288 Cranberrysaft	2,30	289 3,80
290 Maracujanektar	2,30	291 3,80
292 Mangonektar	2,30	293 3,80
294 Frisch gepresster Orangensaft	3,20	295 5,50
296 Frisch gepresster Karottensaft	3,20	297 5,50
298 Frisch gepresster Saisonsaft	3,20	299 5,50
300 Alle Säfte auch als Schorle	2,20	301 3,60

BIER VOM FASS

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
310 Bitburger Pils	2,50	311 3,50
312 Köstritzer Schwarzbier	2,50	313 3,50
314 Alster ^{1,5,13,15} / Diesel ^{1,2,13} / Radler ¹³	2,50	315 3,50

FLASCHENBIER

320 Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,80
321 Erdinger Kristall	0,5 l	3,50
322 Erdinger Hefeweizen	0,5 l	3,50
323 Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,50
324 Berliner Weisse mit Schuß (rot oder grün!)	Fl. 0,33 l	2,80
325 Heinecken Bier	Fl. 0,33 l	2,80
326 Beck's versch. Sorten	Fl. 0,33 l	2,80

STEINOFEN-PIZZA

Im traditionellen Steinofen gebacken

60 Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>tomatoes, mozzarella, basil</i>	6,10
61 Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Milano-Salami <i>tomatoes, mozzarella, Milano salami</i>	6,90
62 Pizza Quattro Formaggio Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan <i>tomatoes, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan</i>	7,90
63 Pizza Tonno e Cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	7,90
64 Pizza Calabrese Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, Rucola, Parmesan <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami, bell pepper, rucola, parmesan</i>	8,20
65 Pizza Spinaci Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat, etwas Knoblauch <i>tomatoes, mozzarella, gorgonzola, leaf spinach, a little garlic</i>	8,00
66 Pizza Ortolana Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Zucchini, scharfe Peperoni, Pesto <i>tomatoes, mozzarella, onions, zucchini, hot peppers, pesto</i>	8,50
67 Pizza "Istoria" Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Champignons, frischer Parmesan <i>tomatoes, mozzarella, rucola, Parma ham, mushrooms, fresh parmesan</i>	8,70
68 Pizza Mirandola Tomaten, Mozzarella, Milano-Salami, Schinken*, frische Champignons, Peperoni <i>tomatoes, mozzarella, Milano salami, ham*, fresh mushrooms, hot peppers</i>	8,90
69 Pizza con Melanzane e Parmigiano Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan <i>tomatoes, mozzarella, grilled aubergines, roasted pine nuts, shredded parmesan</i>	8,60
70 Pizza Salmone Tomaten, Mozzarella, frische Lachsstreifen, Crème fraîche <i>tomatoes, mozzarella, fresh salmon, crème fraîche</i>	8,90
71 Pizza Speciale Tomaten, Mozzarella, Scampi, frischer Lachs, Crème fraîche, Rucola <i>tomatoes, mozzarella, scampi, fresh salmon, crème fraîche, rucola</i>	11,50



PASTA

Klassische Nudelgerichte
classical noodle dishes

75	Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl und Chili <i>with garlic, olive oil and chili</i>	6,90
76	Spaghetti Pomodoro e Basilico mit Tomatensauce und frischem Basilikum <i>with tomato sauce and fresh basil</i>	6,90
77	Tagliatelle con Punti di Filetto mit gebratenen Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce <i>with roasted beef filet stripes, fresh mushrooms and onions in cream sauce</i>	8,50
78	Penne al Gorgonzola Makkaroni mit Broccoli in Gorgonzolasauce <i>macaroni with broccoli in gorgonzola sauce</i>	7,90
79	Lasagne Prince di Verona hausgemachte Lasagne mit Rindergehacktem ¹² und Käse ¹ überbacken <i>homemade lasagne, scalloped with minced meat¹² and cheese¹</i>	7,90
80	Tagliatelle con Salmone Bandnudeln mit Lachsstreifen und Cherrytomaten in Tomaten-Sahnesauce <i>ribbon noodles with salmon stripes and cherry tomatoes in tomato cream sauce</i>	9,00
81	Pasta Mista - für 2 Personen verschiedene Nudelsorten mit 3 verschiedenen Saucen <i>different kinds of pasta with 3 different sauces for 2 persons</i>	17,90

HEISSE SPEZIALITÄTEN

220	Café Amaretto Amaretto ¹ , Kaffee und Sahne ¹⁴	3,90
221	Pharisäer brauner Rum ¹ , Kaffee und Sahne ¹⁴	3,90
222	Café Cointreau Cointreau ⁶ , Kaffee und Sahne ¹⁴	4,70
223	Café Corretto Grappa, Kaffee, nach Wunsch Sahne ¹⁴	3,90
224	Carley heißer Amaretto ¹ mit Sahne ¹⁴	3,90
225	Café Calvados Calvados, Kaffee und Sahne ¹⁴	4,70
226	Russische Schokolade brauner Rum ¹ , Schokolade & Sahne ¹⁴	3,90
227	Latte Macchiato-Baileys Espresso, heiße Milch und Baileys ^{1,13}	3,90
228	Irish Coffee Tullamore Dew, Rohrzucker, Kaffee und Sahne ¹⁴	4,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2 l	0,4 l
235	Mineralwasser San Pellegrino mit Kohlensäure	1,80	3,20
237	Mineralwasser Aqua Panna ohne Kohlensäure	1,80	3,20
239	Mineralwasser m. Kohlensäure (San Pellegrino) o. Naturelle (Aqua Panna)	Fl. 0,75 l	4,90
		0,2 l	0,4 l
240	Coca-Cola ^{1,2,13}	1,90	3,40
242	Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	1,90	3,40
244	Fanta ^{1,5,13,15}	1,90	3,40
246	Sprite ¹³	1,90	3,40
248	Spezi ^{1,2,5,13,15}	1,90	3,40
250	Ginger Ale ^{1,13} Schweppes	2,30	3,70
252	Tonic Water ^{3,13} Schweppes	2,30	3,70
254	Bitter Lemon ^{3,5,13} Schweppes	2,30	3,70
256	Bionade Holunder, Kräuter, Orange-Ingwer	Fl. 0,33 l	2,80
257	Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	2,50
258	Red Bull ^{1,2,7} / sugar free	Ds. 0,25 l	3,50



COFFEE & TEA TIME

200	Kaffee	Tasse	1,90
201	Großer Kaffee	Große Tasse	2,90
202	Milchkaffee	Schale	2,90
203	Cappuccino	Tasse	2,40
204	Espresso	Tasse	1,90
205	Espresso Macchiato	Tasse	2,00
206	Doppelter Espresso	Tasse	3,20
207	Latte Macchiato	Glas	2,90
208	Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	Glas	3,70
209	Latte Macchiato Flavour ¹ versch. Aromen ^{4,11}	Glas	3,20
210	Kalte Milch	Glas	1,60
211	Heiße Milch mit Honig	Glas	2,50
212	Heiße Schokolade	Glas	2,80
213	Tee wählen Sie aus einem reichhaltigem Angebot	Glas	2,10
214	Heiße Zitrone mit frischer Zitrone	Glas	2,50
215	Grog von 4cl braunem Rum ¹	Glas	3,50
216	Ovomaltine	Tasse	2,80
217	große Tasse		3,80
218	Chai Latte	Glas	2,70

KÄNNCHEN TEE

frisch aufgebrüht aus losen Tees, dazu reichen wir Kandiszucker
3,60

Wählen Sie aus unseren reichhaltigen Teesorten
(China Yasmin Grüntee, Kamille, Pfefferminze, Thymian, Ingwer,
Gartensalbei, Lindenblüte, Bergtee, Oregano, Brennessel, Früchte)

CARNE DI MAIALE - VOM SCHWEIN PORK

90	Scaloppine alla Gorgonzola 2 Schweinemedallions in Gorgonzolasauce und Kroketten <i>2 pork medaillons in gorgonzola sauce, served with croquettes</i>	12,50
91	Scaloppine al Pepe Verde 2 Schweinemedallions mit grünem Pfeffer in Sahnesauce und Pommes frites <i>2 pork medaillons with green pepper in cream sauce, served with french fries</i>	12,50
92	Scaloppa Milanese Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Beilagesalat <i>viennese escalope served with french fries and salad</i>	11,70

CARNE DI MANZO - VOM RIND BEEF

*Frisches Gemüse und eine Portion Rosmarinkartoffeln
sind selbstverständlich bei allen Fleischgerichten im Preis inbegriffen.
All meat dishes are served with fresh vegetables and rosemary potatoes.*

95	Bistecca ai Funghi Rumpsteak mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein <i>rump steak with fresh mushrooms, deglazed with white wine,</i>	14,50
96	Bistecca al Pepe Verde Rumpsteak mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac in Rahmsauce <i>rump steak with green pepper, deglazed with cognac in cream sauce</i>	15,50
97	Filetto di Manzo alla Griglia Rinderfilet vom Grill auf Rucolasalat <i>grilled beef filet on rucola</i>	16,50
98	Filetto alla Siziliana Filetsteak mit Tomaten, Oliven ^{8,9} und Kapern <i>beef filet with tomatoes, olives^{8,9} and capers</i>	17,20



POLLO - VOM HUHN

CHICKEN

- 105 **Pollo Toscana** 12,00
Hähnchenbrustfilet auf Aubergine, Zucchini, Porree, Tomaten und Knoblauch, serviert mit Rosmarinkartoffeln
chicken breast filet on aubergine, zucchini, leek, tomatoes and garlic, served with rosemary potatoes
- 106 **Pollo al Limone** 12,00
Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce, serviert mit Tagesgemüse und Reis
chicken breast filet in lemon sauce served with vegetables and rice

PESCE - FISCH

FISH

- 110 **Salmone alla Griglia con Spinaci** 13,50
gegrilltes frisches Lachsfilet auf Spinat mit Rosmarinkartoffeln
fresh grilled salmon file on spinach with rosemary potatoes
- 111 **Scampi alla Griglia** 15,50
gegrillte Großgarnelen mit Schale, Aioli, Spinat und Salatbeilage
grilled giant prawns in shell, served with aioli, spinach and side salad
- 112 **Scampi Livornese** 15,50
gegrillte Großgarnelen mit Kapern, Basilikum, schwarzen Oliven^{8,9} und frischem Knoblauch in Tomatensauce
grilled giant prawns with capers, basil, black olives^{8,9} and fresh garlic
- 113 **Lucioperca al Vino Bianco con Gamberetti** 15,50
kross gebratenes Zanderfilet mit Shrimps und Cherrytomaten in Weißweinsauce auf Spinat
roasted zander filet with shrimps and cherry tomatoes in white wine sauce on spinach

AUFLÄUFE

SOUFFLES

- 120 **Spinaci e Gorgonzola** 6,90
Champignons und Spinat in Gorgonzolasauce
mushrooms and spinach in gorgonzola sauce
- 121 **Broccoli al Forno** 7,50
Broccoli mit Vorderschinken* und Käse¹ überbacken
broccoli scalloped with ham and cheese¹*
- 122 **Melanzane e Zucchini** 7,50
Aubergine, Zucchini, Tomaten und Champignons mit Käse¹ überbacken
aubergine, zucchini, tomatoes and mushrooms, gratinated with cheese¹
- 123 **Mediterranea** 7,50
Artischocken, Kartoffeln und Champignons mit Gorgonzola überbacken
artichokes, potatoes, and mushrooms, gratinated with gorgonzola

DOLCE

DESSERT

- 125 **Tiramisu** 4,50
- 126 **Panna Cotta** 4,50
mit Waldbeeren
with wild berries
- 127 **Tartufo Schokolade** 4,50
chocolate tartufo
- 128 **Gemischte Dessertplatte für 2 Personen** 8,50
mixed dessert platter for 2 persons
- 129 **Eis-Kaffee/-Schokolade** 4,50
mit Vanilleeis¹ und Sahne¹⁴
cold coffee or chocolate with vanilla ice¹ and cream¹⁴

GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN

DISHES FOR OUR KIDS

- 135 **Pizza Bambino** 4,90
- 136 **Spaghetti Bambino** 4,90
- 136 **Schnitzel mit Pommes** 5,50

