LEGENDE ALLERGENE

ALLERGENE

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien usw.)

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch usw.)

ZUSATZSTOFFE

1 – mit Konservierungsstoff

2 – mit Farbstoff

3 – mit Antioxidationsmittel

4 – mit Geschmacksverstärker

5 – geschwefelt

6 – geschwärzt

7 – mit Phosphat

8 – mit Milcheiweiß

9 – koffeinhaltig

10 – chininhaltig

11 – mit Süßungsmittel(n)

12 – enthält eine Phenylalaninquelle

13 – gewachst

14 – mit Taurin

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN
BERÄT SIE UNSER SERVICETEAM JEDERZEIT GERNE.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.
ÄNDERUNGEN, IRRTÜMER UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN.

SPRITZ & CO

APEROL SPRITZ		7,90
LILLET WILDBERRY		7,90
SARTI LEMON SPRITZ		8,90
LIMONCELLO SPRITZ		7,90
CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI		7,90
DOLCÉO SPRITZ		8,90

BIER

KÖNIG PILS	0,2L	3,70
KÖNIG PILS	0,5L	5,80
WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	5,80
ERDINGER WEIZEN	0,5L	5,80
FRÜH KÖLSCH	0,3L	3,70
FRÜH KÖLSCH	0,4L	4,80
KÖNIG PILS ALKOHOLFREI	0,33L	3,90
BITBURGER 0,0% RADLER	0,33L	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER SPRUDEL	0,25L	3,10
GEROLSTEINER SPRUDEL	0,75L	7,80
SAN PELLEGRINO	0,25L	3,10
SAN PELLEGRINO	0,75L	7,90
AQUA PANNA	0,25L	3,10
AQUA PANNA	0,75L	7,90
COLA/COLAZERO/FANTA/SPRITE	0,3L	4,20
COLA/COLAZERO/FANTA/SPRITE	0,5L	5,90
BITTER LEMON/ TONIC WATER	0,3L	4,90
SAFTSCHORLE	0,3L	3,00
SAFTSCHORLE	0,5L	2,80
ERDBEER-RHABARBER-LIMETTE	0,5L	6,50

SAFTAUSWAHL: APFEL, RHABARBER, MARACUJA, ERDBEERE, JOHANNISBEERE, ORANGE.

HEISSE GETRÄNKE

LAVAZZA KAFFEE	3,00
ESPRESSO	2,80
CAPPUCINO	3,90
MILCHKAFFEE	4,70
LATTE MACCHIATO	4,50

GETRÄNKE

WEIN SALUTE!

	GLAS	FLASCHE
	0,2L	0,75L
PINOT GRIGIO	7,90	27,90
LUGANA OTELLA	8,60	29,90

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER BROGSITTER *TROCKEN*	7,90	29,90
WEISSBURGUNDER BROGSITTER *TROCKEN*	7,90	29,90
RIESLING BROGSITTER	7,90	29,90

ROTWEIN

LAMBRUSCO EMILIA ROMAGNA	7,60	29,90
MONTEPULCIANO CITRA *TROCKEN*, ABRUZZEN	8,20	29,90
CHIANTI CASTELLO DOC. *TROCKEN*, TOSCANA	8,20	29,90
NERO D´AVOLA ZABU´ SIZILIEN	9,20	29,90

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER TERRANOIR *TROCKEN*	7,90	29,90
BROGSITTER PRIM AHR *HALBTROCKEN*	7,90	29,90

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

CERASUOLO CITRA *TROCKEN*, ABRUZZEN	7,90	29,90

DESSERT

SWEET CREATIONS

Un momento di dolcezza

TIRAMISU A, C, G

Klassisches italienisches Dessert aus luftiger Mascarponecreme, geschichtet mit in Espresso getränkten Löffelbiskuits und verfeinert mit einem Hauch Kakao. Cremig, aromatisch und perfekt ausgewogen zwischen Süße und feiner Kaffeenote.

8,90

CAMÉO CHEESECAKE A, C, G

Cremiger Cheesecake auf zartem Keksboden mit samtiger Frischkäsefüllung. Getoppt mit knusprigem, karamellisiertem Popcorn – eine perfekte Kombination aus süß, cremig und einer feinen salzigen Note.

+ 1 KUGEL STRACCIATELLA EIS 2,-

7,90

BAKLAVA SANDWICH A, G, H

Zwei knusprige, honigsüße Baklava-Schichten, gefüllt mit cremigem Stracciatella Eis. Verfeinert mit gehackten Pistazien – eine unwiderstehliche Kombination aus nussigen Aromen und kühler, zartschmelzender Frische.

7,90

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE.“

FLEISCH, FISCH & CO

ALL AROUND THE WORLD

RUMPSTEAK ALLA GRIGLIA G

Saftiges Rumpsteak vom Grill, auf den Punkt gegart und mit knusprigen Pommes frites sowie frischem Beilagensalat serviert. Wahlweise mit aromatischer Kräuterbutter, würziger Pfeffersauce oder geschmorten Zwiebeln. *+ GORGONZOLASAUCE 4,-*

+ GRILLGEMÜSE 4,50,- *+ PFEFFERSAUCE 3,-* *+ GEBRATENEN ZWIEBELN 3,-*

32,50

SCHNITZEL WIENER ART A, C

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, goldbraun ausgebacken und serviert mit knusprigen Pommes frites sowie frischem Beilagensalat.

17,90

JÄGERSCHNITZEL A, C, G

Saftig gebratenes Schweineschnitzel mit einer herzhaften Champignon-Rahmsauce, dazu knusprige Pommes frites und frischer Beilagensalat.

19,50

CAMÉO´S JOGHURT CHICKEN A, G, H

Zartes Hähnchen in aromatischer Joghurtmarinade mit Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel und einem Hauch Chili. Serviert mit Bulgur, frischem Tomaten-Gurken-Salat, cremigem Labneh, Harissapaste und feinem Ziegenfrischkäse, verfeinert mit Granatapfelsirup und ofenfrischem Focaccia-Brot – eine harmonische Komposition orientalischer Aromen.

24,90

GEHEIMTIPP

SALMONE ALLA GRIGLIA D, G

Zartes Lachsfilet vom Grill, schonend gegart und mit feinen mediterranen Gewürzen veredelt. Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, aromatischer Kräutersauce und frischem Beilagensalat.

32,50

OFENKARTOFFEL M

Ofengebackene Kartoffel mit frischem Salatbouquet, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Sauerrahm, Granatapfelkernen und knusprigen Röstzwiebeln, verfeinert mit einem aromatischen Balsamico-Senf-Dressing.

+ JOGHURT - HÄHNCHEN 5,- *+ GEGRILLTEM - LACHS 7,-*

13,90

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE.“

PASTA

CHEF'S SELECTION

Pasta fatta con passione.

SPAGHETTI BOLOGNESE

A, G

Spaghetti mit einer langsam geschmorten Bolognese aus hochwertigem Rinderhackfleisch, aromatischer Tomatensauce und feinen Kräutern. Abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan – ein klassisches italienisches Pastagericht mit vollmundigem Geschmack.

14,50

SPAGHETTI CARBONARA

A, C, G, I

Spaghetti in einer cremigen Sauce aus Ei, Sahne und frisch geriebenem Parmesan, verfeinert mit knusprigem Speck. Ein klassisches Pastagericht mit vollmundigem, herzhaftem Geschmack.

14,90

PISTACCHIO

A, G, H

★ Ein Highlight unserer Karte !

Penne in einem cremigen Pistaziencreme, verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan und gerösteten Pistazien. Eine elegante Pasta mit feiner, nussiger Note und harmonischem mediterranem Geschmack.

+ GARNELEN 5,-

19,90

PENNE al SALMONE

A, D, G

Zarte Penne mit frischem Lachs in einer cremiger Tomaten-Sahnesauce, verfeinert mit Dill und frischer Petersilie – ein elegantes Pastagericht mit feiner mediterraner Note.

18,90

CLASSIC LASAGNE AL FORNO

A, C, G

Geschichtete Nudelblätter mit herzhaftem Ragù alla Bolognese und cremiger Sahne, im Ofen mit zart schmelzendem Mozzarella goldbraun überbacken – ein klassischer italienischer Pastagenuss.

15,90

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE.“

PASTA

CHEF'S SELECTION

Pasta fatta con passione.

PENNE ALL' ARRABBIATA A

Penne in einer würzigen Tomatensauce mit Knoblauch, scharfen Peperoni und frischer Petersilie. Ein klassisches italienisches Pastagericht mit intensiver, pikant-aromatischer Note.

+ RINDERFILETSTREIFEN 5.-

15,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO A

Ein italienischer Klassiker: Spaghetti mit aromatischem Knoblauch, feinem Olivenöl und einer leichten Schärfe von Peperoni, verfeinert mit frischer Petersilie. Einfach, authentisch und voller mediterraner Aromen.

+ GARNELEN 5.-

14,50

PENNE CON POLLO A, G

Penne mit zarten Hähnchenstreifen, frischen Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Knoblauch in einer cremigen Sahnesauce. Ein harmonisches Pastagericht mit mildem, vollmundigem Geschmack.

17,90

SPAGHETTI FRUTTI di MARE A, B, D

Spaghetti mit einer feinen Auswahl an Meeresfrüchten, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und aromatischen Kräutern. Eine mediterrane Pastaspezialität mit frischem, maritimem Geschmack.

18,90

GNOCCHI GORGONZOLA e SPINACI A, G

Zarte Kartoffelgnocchi in einer cremigen Gorgonzola-Sahnesauce mit frischem Blattspinat und feinen Zwiebeln, verfeinert mit Parmesan. Ein aromatisches Pastagericht mit vollmundigem, würzigem Geschmack.

+ RINDERFILETSTREIFEN 6.-

15,90

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE."

PIZZEN

ITALIAN FAVORITES

Tradizione in ogni fetta.

NAPOLI
A, G, D

Eine traditionsreiche italienische Spezialität mit aromatischer Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella. Verfeinert mit würzigen Sardellen und feinen Kapern, die dieser Pizza ihren charakteristischen, mediterranen Geschmack verleihen.

14,50

GAMBERI
A, G, B

Eine edle Pizza mit zarten Scampi auf aromatischer Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella. Verfeinert mit feinem Knoblauch und mediterranen Kräutern, die dem Gericht eine elegante Meeresnote verleihen.

18,50

PROSCIUTTO di PARMA
A, G

Aromatische Tomatensauce und zart schmelzender Mozzarella bilden die Basis dieser Pizza. Belegt mit hauchdünnem Prosciutto di Parma, frischem Rucola und feinen Parmesanspänen – eine elegante Kombination mit italienischem Charakter.

18,90

VERDE MARE
A, G, H, B

Knuspriger Pizzateig mit aromatischem Basilikum-Pesto und zart schmelzendem Mozzarella. Belegt mit saftigen Garnelen und Cherrytomaten, abgerundet mit Rucola und feinen Parmesanspänen – eine mediterrane Pizza mit frischer, maritimer Note.

18,90

VEGETARIANA
A, G

Eine mediterrane Pizza mit einer Auswahl an frischem Gemüse der Saison auf aromatischer Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella. Leicht, bunt und voller natürlicher Aromen.

17,50

DA VINCI
A, G

Eine edle Pizza mit saftigen Rinderfiletstreifen auf aromatischer Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella. Verfeinert mit Rucola, süßen Cherrytomaten und feinen Parmesanspänen – eine elegante Komposition mit kräftigem, mediterranem Charakter.

19,50

FOCACCIA PUTA
A, G

Knuspriges Focaccia-Pizzabrot mit aromatischem Oregano und Olivenöl. Belegt mit saftig gegrilltem Hähnchenbruststreifen, frischem Salat, cremigem Labneh und verfeinert mit einer leicht süß-pikanten Sweet-Chili-Sauce – eine mediterran-orientalische Kombination mit besonderem Geschmack.

18,90

+ EXTRA BURRATA 4,50,-
ALLE PIZZEN KÖNNEN AUF WUNSCH MIT CREMIGER BURRATA VERFEINERT WERDEN.

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE.“

PIZZEN

ITALIAN FAVORITES

Tradizione in ogni fetta.

SPECIALE A, G, 1, 3

17,50

Aromatische Tomatensauce und zart schmelzender Mozzarella bilden die Basis dieser herzhaften Pizza. Belegt mit würziger scharfer Salami, frischen Champignons und Paprika – eine kräftige, mediterrane Komposition mit intensivem Geschmack.

SALAMI FUNGHI A, G, 1, 3

14,50

Feine Tomatensauce und cremiger Mozzarella, belegt mit würziger Salami und frischen Champignons – eine klassische Kombination mit herzhaftem, ausgewogenem Geschmack.

FRUTTI di MARE A, G, B, D

18,50

Mediterrane Pizza mit Tomatensauce, zart schmelzendem Mozzarella und einer feinen Auswahl an Meeresfrüchten, veredelt mit Knoblauch – aromatisch, frisch und maritim.

MAFIA A, G, 1, 3

17,90

Kräftig belegte Pizza mit Champignons, würziger Salami, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit scharfen Peperoni – pikant, aromatisch und voller mediterraner Intensität.

HAWAÏI A, G, 1, 3

17,90

Tomatensauce und Mozzarella, kombiniert mit zartem Vorderschinken und fruchtiger Ananas – eine harmonische Verbindung aus herzhaften und süßen Aromen.

MARGHERITA A, G

12,90

Der zeitlose Klassiker der italienischen Küche: aromatische Tomatensauce, zart schmelzender Mozzarella und frischer Basilikum auf knusprigem Pizzateig – schlicht, authentisch und voller mediterraner Frische.

TONNO e CIPOLLA A, G, D

16,90

Aromatische Tomatensauce und Mozzarella, belegt mit feinem Thunfisch und roten Zwiebeln – eine klassische mediterrane Kombination mit würziger Frische.

+ EXTRA BURRATA 4,50,-
ALLE PIZZEN KÖNNEN AUF WUNSCH MIT CREMIGER BURRATA VERFEINERT WERDEN.

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE.“

SALATE

FRESH & LIGHT

Il sapore della freschezza.

NIZZA SALAD

A, C, D, J

Eine mediterrane Salatkomposition aus bunten Blattsalaten mit frischem Mozzarella, zarten Artischocken und aromatischen Oliven. Dazu sonnengereifte Tomaten und knackige Gurken, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und getrocknete Cranberries. Abgerundet mit einer klassischen.Kräuter-Dressing- frisch, leicht, ausgewogen und harmonisch im Geschmack. Dazu servieren wir knusprig geröstete Ciabatta-Streifen

15,90

CAPRICCIOSA SALAD

C, D, M, O, 1, 3

Ausgewählte Blattsalate mit Thunfisch, zartem Schinken und gekochtem Ei, ergänzt durch frische Tomaten und knackige Gurken. Eine elegante Salatvariation, verfeinert mit einem feinen Balsamico-Senf-Olivenöl-Dressing. Dazu servieren wir knusprig geröstete Ciabatta-Streifen

16,90

CAMÉO SALAD

G, H, M

frische, mediterrane Salatkomposition aus Blattsalaten und würzigem Rucola. Dazu zarte, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Champignons und cremige Avocado. Verfeinert mit mildem Mozzarella, gerösteten Cashews und aromatischen Aceto- Balsamico-Dressing. Dazu servieren wir knusprig geröstete Ciabatta-Streifen

+ RINDERFILETSTREIFEN 6.-

17,90

CAESAR SALAD

A, C, D, G, M

★ Der Zeitlose Klassiker

Knackiger Romana-Salat mit gehobeltem Grana Padano, Cherrytomaten, knusprigen Croûtons und cremig-würzigem Caesar-Dressing. Serviert mit knusprigen Ciabatta-Streifen. Abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer und einer feinen Zitronennote. Dazu servieren wir knusprig geröstete Ciabatta-Streifen

+ GARNELEN 5.-
+ JOGHURT CHICKEN 5,-
+ RINDERFILETSTREIFEN 6,-

18,50

LEVANTE BOWL

Frische Blattsalate mit feinem Bulgur, aromatisch geröstetem Blumenkohl, Cherrytomaten, cremigem Hummus, knackigen Kürbiskernen, süßen Feigen und Granatapfelkernen. Abgerundet mit einem fruchtig-würzigen Orangen-Dattel-Dressing – eine elegante Komposition orientalischer Aromen. Dazu servieren wir knusprig geröstete Ciabatta-Streifen

+ ZIEGENFRISCHKÄSE 3.-
+ JOGHURT CHICKEN 5.-

18,50

„HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ENTNEHMEN SIE BITTE DER LETZTEN SEITE.“