

antipasti

Antipasto „InDue“ 15,50
Gemischte Vorspeisen
Per Due – Teller für zwei Personen + 9,50

Bruschetta al Pomodoro *veggie* 7,50
Geröstetes Weißbrot mit
marinierten Tomatenstücken

Insalata Caprese *veggie* 12,50
Fruchtige Tomaten mit Büffelmozzarella(2)
und aromatischem Basilikum

Carpaccio di Manzo 12,50
Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben
mit Rucola und Parmesan(2)

Vitello Tonnato 14,50
Dünn geschnittene Kalbsscheiben
mit einer Thunfischcreme

Insalata ai Frutti di Mare 16,50
Meeresfrüchtesalat

Verdure Grigliate *veggie* 10,50
Gemischtes gegrilltes Gemüse
Al Forno – mit Käse(2) überbacken + 3,00

zuppe

Zuppa di Pomodoro *veggie* 5,50
Tomatensuppe

Minestrone *veggie* 6,50
Frische Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage

insalate

Insalatina *veggie* 7,50
Kleiner gemischter Salat

Insalata Mista *veggie* 9,00
Großer gemischter Salat
Con Tonno – mit Thunfisch + 2,00

Insalata Laura 16,50
Großer gemischter Salat mit Avocado,
Räucherlachs, mariniertem Fenchel und Sprossen

Insalata Sara 16,50
Großer gemischter Salat mit Brotcroutons,
pikanter Pfeffersalami, getrockne-
ten Tomaten, Oliven und Sprossen

Insalata Contadina *veggie* 10,50
Italienischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
roten Zwiebeln, Schafskäse und Oregano

Insalata Sophia Loren 14,50
Großer gemischter Salat mit gekochtem Ei,
Artischocken(2), Kochschinken(2,7)
und Parmesanspliter(2)

Insalata Fantasia 14,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch,
Oliven(6), milde Peperoni und Hirtenkäse

Insalata Tacchino 14,50
Großer gemischter Salat mit
Hähnchenstreifen und Parmesan(2)

Insalata con Gamberi e Funghi 14,50
Großer gemischter Salat mit Garnelen und Pilzen

Insalata di Bufala *veggie* 14,50
Großer gemischter Salat mit Büffelmozzarella,
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

carne

*Zu den Fleischgerichten servieren wir
Ihnen die Tagesbeilage*

Saltimbocca alla Romana 24,50

Kalbfleisch mit luftgetrocknetem
Schinken, Salbei und einer leichten
Butter-Weißweinsoße

Petto di Pollo alla Mediterranea 19,50

Hähnchenbrustfilet in einer
mediteranen Soße

pesce

*Zu den Fischgerichten servieren wir
Ihnen die Tagesbeilage*

Salmone al Vino Bianco 22,50

Lachsfilet in Weißwein gedünstet

Calamari alla griglia 18,50

Tintenfischtuben vom Grill

pasta

Spaghetti 11,00

con Pomodoro e Basilico *veggie*

In Tomatensoße mit Basilikum

Spaghetti aglio e olio *veggie* 11,50

Mit Knoblauch und Kirschtomaten in Olivenöl

Spaghetti alla Carbonara 12,50

Mit Bauchspeck(3), Ei und Parmesan(2)
Echt italienisch: ohne Sahne

Spaghetti ai Frutti di Mare 17,50

Mit frischen Meeresfrüchten

Rigatoni al Pesto Verde *veggie* 11,00

Mit frischem Basilikum, Parmesan(2), Pinienkernen
und Knoblauch

Rigatoni ai Formaggi *veggie* 12,00

In Käse-Sahne-Soße

Rigatoni al Forno 12,00

Mit Erbsen, Schinken(2,7) Champignons in
Tomatensahnesoße mit Mozzarella(2) überbacken

Penne all'amatriciana 12,00

Zwiebeln und italienischer Bauchspeck
in Tomatensoße

Penne al Pollo 12,00

Mit Hähnchenstreifen und Paprika
in Tomatensahnesoße

Penne al Salmone 17,50

Mit frischem Lachs und Rucola in Rosésoße

Tagliatelle alla Bolognese 12,00

Tomatenhackfleischsoße vom Rind

Tagliatelle „InDue“ 17,50

Mit Rinderstreifen, Rucola, Kirschtomaten
und Parmesan(2) in Tomatensoße

Ravioli 12,50

con Ricotta e Spinaci *veggie*

Teigtaschen gefüllt mit Ricottakäse und
Spinat in Butter-Salbei-Soße

Tortellini alla Panna 12,50

Tortellini in Schinken-Sahne-Soße

Lasagne al Forno 14,50

Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen

pizza

Alle Pizzen werden mit San-Marzano-Tomaten
und Fior-di-Latte-Mozzarella zubereitet

Panini <i>veggie</i>	7,00
Acht kleine Pizzabrötchen	

Pizza Pane <i>veggie</i>	8,00
Mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano	

Pizza Ferrari	8,00
Mit Tomatensoße und Oregano	

Pizza Margherita <i>veggie</i>	11,00
Mit Tomatensoße und Mozzarella(2)	

Pizza al Salame	12,00
Mit Salami(2,4)	

Prosciutto e Funghi	12,50
Mit Kochschinken(2,7) und Pilzen	

Pizza Schwieberdingen	13,00
Mit Ananas und Schinken(2,7)	

Pizza Tonno e Cipolla	13,50
Mit Thunfisch und Zwiebeln	

Pizza alle Verdure <i>veggie</i>	13,50
Mit frischem Gemüse	

Pizza Calabrese	13,50
Mit pikanter Pfeffersalami(2,4)	

Pizza Mafioso	13,50
Mit Salami(2,4) und Peperoni, pikant	

Pizza Deliziosa	14,00
Mit gekochtem Schinken(2,7), Salami(2,4) und Champignons	

Pizza Quattro Stagioni	15,50
Mit Salami(2,4), Schinken(2,7), Pilzen und Artischocken(2)	

Pizza ai Frutti di Mare	15,50
Mit frischen Meeresfrüchten	

Pizza Giovanni	15,50
Mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Parmesan(2)	

Pizza Salsiccia e Bufala	15,50
Mit hausgemachter Salsiccia und Büffelmozzarella	

Pizza Mattia	16,50
Ohne Tomatensoße, mit Sahne, Zwiebeln, Speck und Petersilie	

Pizza Noci	16,50
Mit Gorgonzola, Rucola, Nüssen und Birne	

Pizza Mortadella	16,50
Ohne Tomatensoße, mit Pistazienpesto, Mozzarella und Mortadella	

Pizza Vitello Tonnato	17,50
Dünne Kalbsscheiben mit Thunfisch-Creme. Zubereitung ohne Tomatensoße und Mozzarella	

Pizza al Salmone	18,50
Ohne Tomatensoße, mit Räucherlachs, Zucchini, Mozzarella	

Pizza Rakete	18,50
Mit scharfer Calabresischer Weichsalami, Mozzarella und Rucola	
Con Mozzarella di Bufala – mit Büffelmozzarella + 4,00	

Pizza „Farfalla“ <i>veggie</i>	18,50
Schmetterlingsförmige Pizza. Büffelmozzarella ohne Tomatensoße. Eine Hälfte mit Pesto Rucola. Eine Hälfte mit Tomatensauce Fior di Latte, Mozzarella, eingelegte Aubergine und getrocknete Tomaten	

dolci

Tartufo	6,50
Nero oder Bianco. Mit Alkohol	

Schokosoufflé	6,50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	
Con gelato alla vaniglia – mit Vanilleeis + 1,00	

Gelato	1,20
Eine Kugel Vanille, Erdbeer, Schokolade oder Zitrone	
Con panna – mit Schlagsahne + 0,50	

Piccoli dolci	3,90
Fragen Sie nach unseren Mini-Desserts!	



aperitivi

Babypils	10 cl	2,50
Crodino (alkoholfrei)	10 cl	4,00
Sanbitter (alkoholfrei)	10 cl	4,00
Martini Bianco Rosso	6 cl	5,50
Martini Dóro Dry	6 cl	5,50
Sherry Sandeman medium dry	6 cl	5,50
Aperol Soda	20 cl	5,50
Campari Soda	20 cl	5,50
Campari Orange	20 cl	6,50

prosecco

Millesimato brut		
Valdobbiadene DOCG	0,1l	5,90
	0,75 l	25,90

birre

BIER VOM FASS

Bitburger Premium Pils	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,90
Benediktiner Helles	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,90
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,90
Radler	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,90
Weizenradler	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,90

FLASCHENBIER

Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,70
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,90
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,90
Benediktiner		
Dunkles Weizen	0,5 l	4,90

vini

Rosso Montepulciano /		
Merlot	0,1l	3,70
	0,2 l	5,50
Bianco Pino Grigio /		
Chardonnay	0,1l	3,70
	0,2 l	5,50
Rosato	0,1l	3,70
	0,2 l	5,50
Schorle		
Rot, Weiß, Rosé	0,2 l	4,00

bibite

Coca Cola (1,3,9), Spezi (1,3,9),		
Sprite (3), Fanta (1,3)	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50
Coke Zero (1,9,7,11)	0,33 l	3,80

Thomas Henry Ginger Ale (10),		
Tonic Water (10),		
Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,00

Apfelsaft, Orangensaft,		
Johannesbeernektar,		
Maracujanektar	0,2 l	3,70
	0,4 l	5,20

Saftschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50

Stuggi Schorle		
Rabarber, Quitte	0,33 l	4,00

Eistee tea-amo Lemon, Peach,		
Blueberry, Watermelon	0,33 l	3,80

Red Bull	0,25 l	4,00
----------	--------	------

San Benedetto Frizzante	0,33 l	3,00
	0,65 l	5,90
San Benedetto Naturale	0,33 l	3,00
	0,65 l	5,90

Tafelwasser	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50
	0,75 l	4,90

grappa

Della Casa	4 cl	5,00
Nonino	4 cl	6,00
Barolo	4 cl	6,00
Amarone	4 cl	6,50
Berta „Monpra“	4 cl	8,00
Berta „Monte Acuto“	4 cl	9,50

caffé

Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,30
Tee	2,30
Tasse Kaffee	2,30
Heisse Schokolade	3,20
Cappuccino	3,20
Espresso Doppio	3,60
Latte Macchiato	3,80
Espresso Corretto	4,30

alcolici

Havana Club 3 Jahre	4 cl	5,00
Tequila Olmeca	4 cl	5,00
Absolut Vodka	4 cl	5,00
Baileys	4 cl	5,00
Gin Beefeater 24	4 cl	6,00
Remy Martin	4 cl	6,50
Jack Daniels	4 cl	7,00
Ballantines 12 Jahre	4 cl	8,00
Chivas Regal 18 Jahre	4 cl	8,00
Vecchia Romagna	4 cl	8,00

cocktails

Campari Milano	20 cl	8,00
Prosecco mit Johannisbeersaft und Minze		

Hugo	20 cl	8,00
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda		

Aperol Spritz	20 cl	8,00
Prosecco mit Aperol und Soda		

Tacco Rosso	20 cl	8,00
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze, Campari und Soda		

Aperitivo Ramazzotti	20 cl	8,00
Prosecco mit Ramazzotti Rosé und Basilikum		

Lillet Wild Berry	20 cl	8,00
Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren		

Aperol Sour	20 cl	8,00
Aperol mit Orangensaft, Zitronensaft und Rohrzuckersirup		

Whiskey Sour	20 cl	8,00
Whiskey mit Maracujanektar, Zitronensaft und Rohrzuckersirup		

liquori e amaro

Ramazzotti	4 cl	5,50
Averna	4 cl	5,50
Limoncello	4 cl	5,50
Sambuca	4 cl	5,50
Montenegro	4 cl	5,50
Amaretto Disaronno	4 cl	5,50
Amaro Lucano	4 cl	5,50
Fernet Branca	4 cl	5,50
Cynar	4 cl	5,50



WIR FREUEN UNS,
WENN SIE BARGELDLOS
BEZAHLEN.