

# DIGITALE SPEISEKARTE



**SCROLLE RUNTER  
UND FINDE DEIN  
LIEBLINGSGERICHT!**

**ANTIPASTI**

**BAMBINI**

**INSALATONE**

**PIZZE**



**PRIMI**

**BEVANDE**

**DESSERT**

**CARNE**

**PESCE**

 vegetarisch |  vegan

# ANTIPASTI



- 1. BRUSCHETTA**  5,20  
gegrilltes hausgemachtes italienisches  
Landbrot mit frischen Tomaten, Zwie-  
beln, Knoblauch & Olivenöl verfeinert
- 101. KNOBLAUCHBROT**  3,50  
gegrilltes hausgemachtes italienisches  
Landbrot mit Knoblauchöl
- 2. PANINI**  3,90  
Pizzabrötchen aus unserem Pizzateig mit  
hausgemachter Kräuterbutter
- 3. ASSAGGINI**  3,90  
frittierte Pizzateigbällchen mit einem  
Klecks Tomatensoße & Mozzarella und  
Basilikum
- 4. ANTIPASTI DI VERDURE**  11,50  
gegrilltes und gebratenes mediterranes  
Gemüse mit Olivenöl verfeinert / Capre-  
se / italienischer Käse
- 6. ANTIPASTI DELLA CASA** 13,50  
gegrilltes und gebratenes mediterranes  
Gemüse mit Olivenöl verfeinert / Capre-  
se / italienischer Käse & Aufschnitt auf  
Rucola
- 7. BURRATA AUF LINSENSALAT**  12,50  
mit Sahne gefülltes Mozzarellasäckchen  
auf Linsen
- 8. CARPACCIO VOM RIND** 12,50  
hauchdünn geschnitten mit Rucola, ge-  
hobeltem Grana Padano DOP, Olivenöl,  
Crema di Balsamico & Zitrone
- 9. INSALATA CAPRESE**  8,90  
frische Tomaten und Mozzarella Fior di  
Latte oder Büffelmozzarella gefächert  
(+2,00), mit Crema di Balsamico &  
Olivenöl
- 11. FOCACCIA**  7,90  
mit Olivenöl, Grana Padano, Oregano &  
Rosmarin gebacken (ideal zu Antipasti)
- 57. ANTIPASTI FUSION:** 15,90  
ab 2 Personen: Antipasti della Casa oder  
Antipasti di Verdure - dazu frittierte  
Assaggini zum Belegen

# BAMBINI

- 54. PICCOLI GNOCCHI**  5,50  
Kinderportion Gnocchi in Sahnesoße  
& Capri Sonne
- 55. PICCOLI SPAGHETTI** 5,50  
Kinderportion Spaghetti in Ragú alla  
Bolognese & Capri Sonne
- 56. PICCOLI RIGATONI**  5,50  
Kinderportion Röhrennudeln in Butter  
& Capri Sonne

**FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE**

# INSALATONE

Hausgemachte Dressings nach Wahl:  
Balsamicoessig/Olivenöl , Joghurt,  
French, Mango-Chili , Honig-Senf & Cä-  
sar Dressing

- 10. INSALATA VERDE**  5,90  
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,  
frische Gurken, Rucola
- 12. INSALATA MISTA**  7,90  
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,  
frische Gurken, Rucola, Kirschtomaten,  
Mais, knackige Paprikascheiben
- 13. INSALATA RUCOLA**  9,50  
würziger Rucola, gehobelter Grana  
Padano DOP, Kirschtomaten, Crema di  
Balsamico & Olivenöl
- 14. INSALATA MAMMA'S** 13,50  
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,  
frische Gurken, Rucola, Kirschtomaten,  
Mais, knackige Paprikascheiben, italie-  
nischer Hinterschinken, gekochtes Ei,  
Salsiccia Calabrese (pikante kalabresi-  
sche Salami)
- 60. INSALATA CESARE** 14,90  
knackiger Romanasalat, knusprige  
Croutons, gegrillte Putenbrust, American  
Caesar Dressing, gehobelter Grana Pada-  
no DOP, Kirschtomaten
- 115. INSALATA GINO** 15,50  
grüne Blattsalate, Frisée, Radicchio,  
frische Gurken, Rucola, Kirschtomaten,  
Mais, knackige Paprikascheiben, Puten-  
filet mit Zwiebeln & Feta in warmer  
Sahnecurrysoße

# PIZZE

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße aus 100% italienischen Tomaten belegt (außer bei BIANCA) und entweder mit Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella) oder würzigem Gouda erhältlich.

Alle Pizzen in klein - 2 €

## LE CLASSICHE

- 16. MARINARA**  7,50  
Tomatensoße, kalabresischer Oregano, frischer Knoblauch, nur geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 17. MARGHERITA „MOZZARELLA“**  9,50  
Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 18. CAPRESE**  9,90  
Mit Tomatensoße & Olivenöl gebacken, kalt belegt mit Kirschtomaten, Mozzarella Fior di Latte, kalabresischer Oregano & Basilikum
- 19. FLORENCE**  11,50  
Basis Margherita „Mozzarella“, kalt belegt mit knackigem Rucola, Kirschtomaten, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 34. NAPOLI** 12,50  
Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte DOP, schwarze Oliven (ohne Kern), Kapern, Sardellenfilets, geriebener Grana Padano DOP, kalabresischer Oregano, Olivenöl & Basilikum
- 52. STELLA**  11,90  
Focaccia mit Olivenöl, geriebenem Grana Padano DOP, kalabresischem Oregano überbacken - aufgefächert & kalt belegt mit knackigem Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella Fior di Latte & gehobeltem Grana Padano DOP
- 53. PARMIGIANA BIANCA**  11,90  
Ohne Tomatensoße: Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, gegrillte Auberginen, Olivenöl, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum
- 58. BUFALINA**  10,90  
Tomatensoße, Büffelmozzarella, geriebener Grana Padano DOP, Olivenöl & Basilikum

## PANUOZZI

Im Ofen gebackene Pizzatasche, kalt belegt mit Mozzarella Fior di Latte, knackigem Rucola, dazu gehobeltem Grana Padano, Olivenöl

- 20. MAMMA'S PANUOZZO**  11,90  
kalt belegt mit Kirschtomaten & luftgetrocknetem Bresaolaschinken (vom Rind)
- 21. MAMMA'S PIZZAIOLA** 12,90  
warm belegt mit hauchdünnem Rindfleisch in Knoblauch-Tomatensoße aus der Pfanne
- 22. PANUOZZO VEGETARIANO**  10,90  
kalt belegt mit gegrillten Auberginen, gegrillter Zucchini & Cherrytomaten und Knoblauchöl

## LE MODERNE

- 23. MARGHERITA „GOUDA“**  8,50  
Tomatensoße, würziger Gouda
- 24. FUNGHI**  9,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, frische Champignons
- 25. PROSCIUTTO** 10,50  
Tomatensoße, würziger Gouda, italienischer Hinterschinken
- 26. SALAME** 9,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, Salami
- 27. TONNO** 10,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, Thunfisch in Olivenöl
- 28. HAWAIANA** 10,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, Ananas, italienischer Hinterschinken
- 29. SPINACI**  10,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, Blattspinat, Knoblauchöl
- 30. ZIA ROSINA** 11,50  
Tomatensoße, würziger Gouda, pikante kalabresische Salami vom Schwein, Gorgonzola
- 31. 4 STAGIONI** 11,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, in Viertel aufgeteilt: Salami, Tonno, italienischer Hinterschinken, frische Champignons
- 32. 4 FORMAGGI**  11,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, Gorgonzola
- 33. GAMBERETTI** 11,90  
Tomatensoße, Gouda, Krabben, Knoblauchöl
- 35. GINO** 12,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, Thunfisch in Olivenöl, Blattspinat, pikante kalabresische Salami vom Schwein, Gorgonzola
- 36. VEGETARIANA**  12,90  
Tomatensoße, würziger Gouda, frisches Gemüse der Saison, eigens gegrilltes mediterranes Gemüse & Knoblauchöl
- 37. CRUDO, RUCOLA E GRANA** 12,90  
Basis Margherita Gouda, knackiger Rucola, feine Scheiben Prosciutto Crudo, gehobelter Grana Padano DOP & Olivenöl
- 38. CREAM CHEESE & LOX** 15,50  
Basis Mozzarella Fior di Latte Bianca, Räucherlachs, Frischkäse, Blattspinat, Mohnsamen

## **EXTRAS**

für Pizza

**+ 1,00**

Zwiebeln, Jalapeños, Schwarze Oliven, Sardellen, Kapern, Artischocken, Broccoli, frische Paprika, Mais, Ei, frische Champignons, Salami, italienischer Hinterschinken, Ananas, Blattspinat, frischer Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte DOP, würziger Gouda

**+ 1,50**

Prosciutto Crudo (italienischer Rohschinken), Bresaola (italienischer luftgetrockneter Schinken vom Rind), Krabben, Thunfisch, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, Gorgonzola, Rindersalami, Saliccia calabrese (pikante kalabresische Wurst vom Schwein)

**+ 2,00**

Veganer Pizzacheese (kleine Pizza), Büffelmozzarella

**+ 3,00**

Veganer Pizzacheese (große Pizza), Burrata

# PRIMI

Unsere Pasta wird täglich frisch in unserem Hause durch Bronzeformen gezogen. Traditionell wird die Pasta „al dente“, also bissfest, gekocht.

Falls ihr eure Pasta lieber etwas „weicher“ mögt, gebt das einfach bei eurer Bestellung mit an. Probiert & schmeckt den Unterschied!

## TIPI DI PASTA

A



**FERRETTI**

B



**RIGATONI**

C



**SPAGHETTI**

D



**TAGLIATELLE**

+0,90

E



**TORTELLINI**  
(mit Fleischfüllung)  
+1,50

F



**RAVIOLI DELLA CASA**  
(mit Ricotta-Spinat-Füllung)  
+2,50

G



**GNOCCHI  
DI PATATE**  
+2,00

H



**PENNE**   
(glutenfrei und vegan)  
+2,00



- 39. POMODORO FRESCO**  8,90  
frische hausgemachte Kirschtomatensoße mit Basilikum und Olivenöl
- 40. RAGÚ ALLA BOLOGNESE** 10,90  
hausgemachte Hackfleisch-Tomatensoße
- 41. ALLA CARBONARA** 10,90  
frisches Eigelb, Guanciale (italienischer Speck), ein Schuss Sahne (auch „all’italiana“ - ohne Sahne erhältlich)
- 42. AGLIO OLIO E PEPERONCINO**  9,50  
Olivenöl, frischer Knoblauch & Chili
- 43. ALLA PANNA E PROSCIUTTO** 9,90  
Sahnesoße & italienischer Hinterschinken
- 45. ALLA MEDITERRANEA**  9,90  
hausgemachte Tomatensoße, Lauch, Zwiebeln, Kirschtomaten, frischer Knoblauch, Kräuter, Grana Padano DOP
- 46. AI FUNGHI**  10,90  
Champignonrahmsoße
- 47. ALLA SORRENTINA**  11,50  
hausgemachte Tomatensoße mit Basilikum und Mozzarella Fior di Latte
- 48. ALLE VERDURE**  11,90  
hausgemachte Tomatensoße, frisches mediterranes Gemüse, Zwiebeln
- 49. ALLA PANNA**  8,90  
Sahnesoße (mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt)
- 50. ALLA PIZZAIOLA** 12,90  
hauchdünnes Rindfleisch in Knoblauch-Tomatensoße
- 51. ALLA GINO 2.0** 14,90  
Blattspinat, Salsiccia Calabrese (pikante kalabresische Salami), Gorgonzola, Thunfisch in hausgemachter Tomatensoße
- 153. LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 12,90  
hausgemachte Lasagneplatten mit Ragú alla Bolognese & Béchamel mit Gouda überbacken
- 155. POMODORO E PANNA**  8,90  
hausgemachte Tomatensoße mit Sahne verfeinert

**PASTA AUS UNSERER  
MANUFAKTUR**

# BEVANDER

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza Wasser still	0,3 l	2,00
Purezza Wasser still	0,75 l	4,00
Purezza Wasser mit Kohlensäure	0,3 l	2,00
Purezza Wasser mit Kohlensäure	0,75 l	4,00
Coca-Cola	0,33 l	2,50
Coca-Cola Light	0,33 l	2,50
Coca-Cola Zero	0,33 l	2,50
Fanta	0,33 l	2,50
Sprite	0,33 l	2,50

## BIERE

Frankenheim Alt	0,33 l	2,50
König Pilsener	0,25 l	2,30
König Pilsener	0,5 l	3,90
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	2,50
Erdinger Weizenbier	0,33 l	2,90
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	0,33 l	2,90
Früh Kölsch	0,33 l	2,90
Birra Moretti	0,33 l	3,00

## ITALIENISCHE GETRÄNKE

Aperol Spritz (mit Alkohol)		6,50
San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto	0,2 l	2,70
OranSoda	0,33 l	2,90
LemonSoda	0,33 l	2,90
Estathé (Eistee) Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	2,90
Limonade verschiedene Italienische Limonaden		3,50

## SPIRITUOSEN

Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Grappa della Casa	2 cl	4,50
Grappa Nardini Riserva	2 cl	6,50
Amaro del Capo	4 cl	4,50
Mafioso mit Marsala mit Sahne	4 cl	4,50
Mafioso mit Amaretto	4 cl	5,50
Hausgemachter Limoncello aus süditalienischen Zitronen	4 cl	4,50

## ITALIENISCHE KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,70
Doppio Espresso		3,00
Caffé Crema		2,70
Cappuccino		3,00
Latte Macchiato		3,50

## VINI DELLA CASA - HAUSWEINE

Rotwein	0,2 l	4,20
Weißwein	0,2 l	4,20
Rosé	0,2 l	4,20
Lambrusco	0,2 l	4,20
Weinschorle	0,2 l	3,50
Karaffe	0,5 l	9,90

Weitere Weine gibt es  
auf unserer Weinkarte!



# DESSERT

- 316. CASSATA** 4,90  
Traditionelle Eiscreme aus weißem Nougateis, Pistazieneis, bespickt mit kandierten Kirsch-, Orange- & Schokostückchen
- 317. QUADROTTO CIOCCOLATO** 4,90  
Schokoladeneis auf Schokobiskuitteig, garniert mit Haselnussstücken
- 318. NEW YORK CHEESECAKE** 4,90
- 319. HAUSGEMACHTES TIRAMISÚ** 5,50  
Nach Mamma's Originalrezept
- 320. TARTUFO SCURO** 4,90  
Zabaione- & Schokoladeneis, bedeckt mit Kakaopulver
- 321. HAUSGEMACHTE PANNA COTTA** 6,50  
Mamma's Klassiker. Gekochte Sahne mit Karamell- & Vanillearoma. Seit 30 Jahren unverändert und 100% ohne Gelatine
- 322. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 6,50  
hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Schokoladenkern
- 323. DESSERTVARIATION (AB 2 PERS.)** 14,90  
Nach Wahl des Hauses

# FRISCH VOM JOSPER GRILL

Der Grill ist von Dienstag bis Sonntag  
ab 17.30 Uhr in Betrieb.

Beilage inklusive:  
Rosmarinkartoffeln & mediterranes  
Grillgemüse in Olivenöl

NEU



# CARNE

- 402. SALSICCIA CALABRESE** 14,90  
scharf würzige Bratwurst mit Chili
- 403. AGNELLO ALLA GRIGLIA** 24,50  
saftig gegrilltes Lammkotelett
- 404. TAGLIATA RUCOLA GRANA** (400g) 34,50  
Rumpsteak aus Nebraska auf Rucola & Grana
- 777. FILETTO ALLA GRIGLIA** (250g) 32,50  
John Stone - Irisches Filet
- 778. RUMPSTEAK US NEBRASKA** (400g) 32,50  
mit schmackhaften Fettrand gegrillt

## SOBEN ZUM FLEISCH EXTRA BESTELLBAR:

Champignonrahmsoße (+ 4,00)  
Pfeffersoße (+ 4,00)

# PESCE

### Beilage inklusive:

Rosmarinkartoffeln & mediterranes Grill-  
gemüse in Olivenöl

- 670. GAMBERI ALL'AGLIO** 17,90  
geschälte Gammas mit Weißwein  
abgelöscht in Knoblauch -Olivenöl
- 671. SALMONE AL VAPORE** 22,50  
gedünstetes Lachsfilet

