

Antipasti – Vorspeisen

40	Mozzarella e Pomodoro <i>Mozzarella auf Tomaten und Basilikum</i>	€	11,80
41	Carpaccio di Manzo <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	€	14,50
42	Carpaccio di Salmone <i>Lachscarpaccio mit rosa Pfeffer</i>	€	14,00
43	Insalata di Mare <i>Gartensalat mit verschiedenen Meeresfrüchten</i>	€	14,90
44	Bruschetta <i>geröstetes Brot mit marinierten Tomatenwürfel</i>	€	5,50
45	Italiano Antipasti <i>italienische gemischte Vorspeise</i>	€	14,90

Zuppe – Suppen

50	Tortellini in Brodo <i>Gemüsebrühe mit Tortellini-Einlage</i>	€	6,00
51	Piccola zuppa di Pesce <i>kleine Fischsuppe</i>	€	14,90
52	Zuppa di Formaggio <i>Käsesuppe</i>	€	7,50
53	Crema di Spinaci <i>Spinatcremesuppe</i>	€	6,50
54	Minestrone di Verdure <i>Gemüsebrühe mit Gemüse-Einlage</i>	€	6,50
55	Crema di Pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	€	6,50

Insalata – Salate

60	Insalata Verde <i>grüner knackiger Blattsalat</i>	€	5,90
61	Insalata di Pomodori <i>Tomaten und Zwiebeln</i>	€	6,50
62	Piccola Mista <i>kleiner gemischter Gartensalat</i>	€	6,50
63	Insalata Mista <i>großer gemischter Gartensalat mit Thunfisch und Ei</i>	€	13,90
64	Insalata Principessa <i>großer gemischter Gartensalat mit Thunfisch, Fetakäse und Oliven</i>	€	14,50

Spaghetti

75	Aglio e Olio <i>Knoblauch, Olivenöl, pikant und Petersilie</i>	€	11,90
76	al Pomodoro <i>hausgemachte Tomatensauce und Basilikum</i>	€	11,90
77	Scampi con fileto <i>Scampi, Rinderstreifen in einer feinen Tomaten-Knoblauchsauce</i>	€	16,50
78	alla Carbonara <i>pancetta Speck, Eigelb, Sahne-Parmesan-Emulsion und schwarzem Pfeffer</i>	€	12,90
79	con Frutti di Mare <i>leichte Knoblauchsauce und Meeresfrüchte</i>	€	14,90
80	alla Bolognese <i>hausgemachte Bolognese</i>	€	13,00
81	all'Amatriciana <i>pancetta Speck, Zwiebeln und fruchtiger Tomatensauce</i>	€	12,90

Pennette - Nudelröllchen

87	ai Quattro Formaggi <i>Gorgonzola, Parmesan, Edamer und Fetakäse</i>	€	13,50
89	ai Porcini <i>Bergsteinpilzen, Rinderstreifen in Weißwein-Rahmsauce und Parmesan</i>	€	15,90
90	Pennette Arabiata <i>schwarze Oliven, Kapern in einer rustikalen Knoblauch-Tomatensauce</i>	€	13,00
91	al Salmone <i>Lachsfiletstreifen in Aurorasauce</i>	€	16,50

Tagliatelle - Bandnudeln

95	con Spinaci <i>Zanderfiletspitzen und Blattspinat in einer Knoblauch-Rahmsauce</i>	€	16,50
97	ai Porcini <i>Bergsteinpilze in Weißwein-Rahmsauce mit Parmesan</i>	€	15,90
98	con Verdure <i>verschiedenes Gemüse in einer Rahmsauce</i>	€	13,50

Tortellini – Teigtaschen mit Fleischfüllung

I00	con Panna e Prosciutto <i>Hinterschinken^{5,6,7} in einer würzigen Rahmsauce</i>	€	13,90
I01	con Spinaci e Panna <i>Blattspinat in einer Knoblauch-Sahnesauce</i>	€	14,50
I02	con Gorgonzola <i>in einer würzig-herben Gorgonzolasauce</i>	€	15,50
I04	con Bolognese Ragour <i>hausgemachte Bolognese</i>	€	13,90

al Forno – aus dem Ofen

Alle Gerichte sind mit Käse überbacken.

86	Rigatoni al Forno <i>nach Art des Hauses^{5,6,7}</i>	€	13,50
99	Tortellini Rustico <i>Salsiccia, Erbsen, Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce</i>	€	13,50
II2	Gnocchi verdure <i>mit mediterranem Gemüse</i>	€	14,50

Risotto – Reis

I05	con Frutti di Mare <i>leichte Tomaten-Knoblauchsauce mit verschiedenen Meeresfrüchten</i>	€	15,50
I06	ai Porcini <i>Bergsteinpilzen in Weißwein-Rahmsauce mit Parmesan</i>	€	15,50
I07	al Salmone <i>Lachsfiletstreifen und Shrimps in Aurorasauce</i>	€	15,50

Gnocchi

I03	Sorrentina <i>in einer fruchtigen Tomatensauce mit Mozzarella-Würfel und Basilikum</i>	€	14,00
I08	ai Quattro Formaggi <i>Gorgonzola, Parmesan, Edamer und Fetakäse</i>	€	14,50
I09	Grappa <i>Shrimps in einer würzigen Aurorasauce und Rucola-Bouquet</i>	€	15,50

5=Antioxidationsmittel E301

6=Geschmacksverstärker E621

7=Konservierungsstoff E 250

Il Pesce – Fisch

Alle Fischgerichte werden inklusive Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse serviert.

II0	Zuppa di Pesce grande <i>große gemischte Fischsuppe</i>	€	23,50
III	Calamari alla griglia <i>marinierte Tintenfischtuben gegrillt</i>	€	21,50
II3	Gamberoni alla piastra <i>gegrillte Riesengarnelen ohne Kopf</i>	€	26,50
II4	Pesce Misto <i>gemischte Fischplatte vom Grill</i>	€	26,50
II6	Filetto di Salmone <i>gegrilltes Lachsfilet in einer Weißweinsauce</i>	€	25,50

Il Maiale – Schweinefleisch

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Gemüse der Saison.

I21	Scaloppa vino bianco <i>Schnitzel Natur mit einer Weißweinsauce</i>	€	24,50
I22	Medaglioni alla Pizzaiola <i>gegrillte Schweinemedallions in einer rustikalen Knoblauch-Tomatensauce mit Kapern, Oliven und Oregano</i>	€	23,50
I23	Medaglioni al Gorgonzola <i>gegrillte Schweinemedallions in einer würzig-herben Gorgonzolasauce</i>	€	24,50

Il Manzo – Rindfleisch

I43	Costata alla griglia <i>Rumpsteak vom Grill</i>	€	26,50
I44	Costata al Pepe verde <i>gegrilltes Rumpsteak mit einer Pfeffer-Cognacsauce</i>	€	28,50
I45	Tagliata Rucola <i>gegrilltes Rumpsteak in Streifen geschnitten mit mariniertem Rucola und Parmesan</i>	€	27,50

Desserts

200	Hausgemachtes Tiramisu	€	6,90
201	Panna cotta <i>mit Salzkaramell</i>	€	6,90
202	Eis-Tartufo <i>Schokoladeneis mit einer Kakaoumhüllung und Vanillekern</i>	€	7,50
203	Schokoladenbecher	€	6,90
204	Gemischtes Eis mit Sahne	€	6,90

Falls Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, lassen Sie sich bitte eine spezielle Speisekarte für Allergiker reichen.

Pizza

Alle Pizzen sind als Grundlage mit Tomatensauce und Käse belegt.

I	Margherita – Tomatensauce und Käse	€	8,90
2	Marinara – Sardellen, Kapern und Knoblauch	€	10,90
3	Prosciutto – Hinterschinken ^{5,6,7}	€	10,90
4	Salami – Salami ^{5,7,8,9}	€	10,90
5	Funghi – frische Champignons	€	10,90
6	Regina – Hinterschinken ^{5,6,7} und frische Champignons	€	11,90
7	Verona – Salami ^{5,7,8,9} und frische Champignons	€	11,90
8	Torino – Salami ^{5,7,8,9} , Hinterschinken ^{5,6,7} , frischen Champignons	€	12,90
9	Milano – Hinterschinken ^{5,6,7} und Salami ^{5,7,8,9}	€	12,00
10	Caprese – Mozzarella und Basilikum	€	13,50
11	Hawaii – Hinterschinken ^{5,6,7} und Ananas	€	11,90
12	Roma – frische Champignons, Zwiebel und Ei	€	13,50
13	Frutti di Mare – Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie	€	14,90
14	Quattro Formaggi – Edamer, Fetakäse, Gorgonzola und Mozzarella	€	14,50
15	Quattro Stagioni – Salami ^{5,7,8,9} , Hinterschinken ^{5,6,7} , frischen Champignons und Artischocken	€	14,50
17	à la Chef – mit allem belegt ^{4,5,6,7,8,9} , ohne Fisch	€	15,50
18	Tonno – Thunfisch und Zwiebeln	€	13,90
19	Gamberetti – Krabben, Knoblauch und Petersilie	€	14,50
20	Vegetariana – mit verschiedenem Gemüse ⁴	€	13,90
21	Parma – Landschinken, Rucola und Parmesan	€	14,50
22	Salmone – Lachs, Blattspinat und Knoblauch	€	15,90
23	Spinaci – Blattspinat und Knoblauch	€	13,90
24	Salsiccia – scharfe Salami und Peperoni	€	13,90
25	Pane – Pizzabrot ohne Knoblauch	€	6,00
26	Pane con Aglio – Pizzabrot mit Knoblauch	€	6,50



4=geschwärzt

5=Antioxidationsmittel E301

6=Geschmacksverstärker E621

7=Konservierungsstoff E 250

8=Antioxidationsmittel E 300

9=Konservierungsstoff E 202

Sonderwünsche müssen kostenpflichtig berechnet werden.

Getränkekarte

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	15%	€	6,50
Glas Prosecco	0,1 l	11%	€	6,50
Campari Orange ¹ oder Soda ¹	4 cl	30%	€	6,00
Martini (rosso, bianco, extra dry)	5 cl	18%	€	6,50
Sherry (medium, dry)	5 cl	20%	€	6,00
San Bitterino, alkoholfrei	0,1 l		€	6,00

Alkoholfreie Getränke

Vittel Wasser (Still)			0,25 l	€	2,90	
Vittel Wasser (Still)			0,50 l	€	4,30	
San Pellegrino			0,25 l	€	3,30	
San Pellegrino			0,50 l	€	4,80	
San Pellegrino			1,00 l	€	6,10	
Cola ^{1,2,3}	0,20 l	€	2,90	0,40 l	€	4,10
Cola light ^{1,2,3}	0,20 l	€	2,90	0,40 l	€	4,10
Fanta ^{1,2}	0,20 l	€	2,90	0,40 l	€	4,10
Sprite	0,20 l	€	2,90	0,40 l	€	4,10
Spezi ^{1,2,3}	0,20 l	€	2,90	0,40 l	€	4,10
Bitter Lemon ⁴			0,20 l	€	3,20	
Säfte			0,20 l	€	3,50	
(Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Maracuja)						
Saftschorlen	0,20 l	€	3,10	0,40 l	€	4,20

Biere vom König Ludwig

Helles vom Fass		0,25 l	€	3,10	0,50 l	€	4,20
Radler		0,25 l	€	3,10	0,50 l	€	4,20
Pils vom Fass					0,30 l	€	4,20
Urbayrisch Dunkel vom Fass		0,25 l	€	3,20	0,50 l	€	4,30
Hefeweizen Hell vom Fass		0,25 l	€	3,20	0,50 l	€	4,30
Hefeweizen Dunkel vom Fass		0,25 l	€	3,20	0,50 l	€	4,30
Hefeweizen alkoholfrei					0,50 l	€	4,30
Hefeweizen mit Cola ^{1,2,3} /Russ		0,25 l	€	3,20	0,50 l	€	4,30
Clausthaler alkoholfreies Bier					0,33 l	€	4,20
Alkoholfreies Warsteiner					0,33 l	€	4,20

1= Farbstoff

2= mit Antioxidationsmittel

3= koffeinhaltig

4= chininhaltig

Offene Weine

Bianco Casa	Weiss	trocken	0,25 l	€ 5,80	0,50 l	€ 10,90
Lugana	Weiss	trocken	0,25 l	€ 6,80	0,50 l	€ 11,90
Rosé	Rose	trocken	0,25 l	€ 5,80	0,50 l	€ 10,90
Rosso Casa	Rot	trocken	0,25 l	€ 5,80	0,50 l	€ 10,90
Primitivo	Rot	trocken	0,25 l	€ 6,80	0,50 l	€ 11,90
Lambrusco	Rot	lieblichen	0,25 l	€ 5,50	0,50 l	€ 10,50
Rot- und Weißweinschorle		trocken	0,25 l	€ 5,20	0,50 l	€ 9,20

Für Flaschenweine oder weitere offenen Weine, fragen Sie nach der Weinkarte.

Warme Getränke

Espresso	€	2,90
Doppelter Espresso	€	4,30
Espresso Coretto	€	5,60
Cappuccino	€	3,90
Tasse Kaffee	€	3,60
Latte Macchiato	€	3,80
Heisse Schokolade mit Sahne	€	4,10
Glas Tee (nach Wahl)	€	3,10

Liköre & Magenbitter

Amaretto	2 cl	30%	€	4,00
Sambuca	2 cl	40%	€	4,00
Averna	2 cl	34%	€	4,00
Ramazotti	2 cl	32%	€	4,00
Fernet Branca	2 cl	45%	€	4,00
Fernet Menta	2 cl	45%	€	4,00
Limoncello	2 cl	30%	€	4,00

Weinbrand & Spirituosen

Obstler	2 cl	40%	€	4,10
Himbeergeist	2 cl	40%	€	4,10
Kirschwasser	2 cl	40%	€	4,10
Williams Christ	2 cl	40%	€	4,10
Marillenbrand	2 cl	35%	€	4,10
Vecchia Romana (Brandy)	2 cl	40%	€	6,90

Alle Preise sind Inklusivpreise

bei Alberto
Restaurant

