

Aperitivi

331	Martini Bianco, Rosso	0,1 l	4,70 €
317	Sanbitter (alkoholfrei)	0,1 l	4,70 €
318	Crodino (alkoholfrei)	0,1 l	4,70 €
336	Sanbitter oder Crodino <i>mit Prosecco</i>	0,2 l	8,00 €
315	Campari Orange oder Soda ²	0,2 l	8,00 €
314	Sherry Medium, Dry	5 cl	4,70 €
320	Hugo	0,2 l	8,00 €
321	Spritz Aperol	0,2 l	8,00 €

Longdrinks

361	Gin Tonic / Gin Orange	20 cl	9,00 €
363	Whiskey Cola ¹¹	20 cl	9,00 €
366	Wodka Lemon / Orange	20 cl	9,00 €

Alle Longdrings mit 4 cl Spirituosenanteil

Amari

371	Vecchio Amaro del Capo	2 cl	4,50 €
	<i>Liquore d'erbe di Calabria seit 1915</i>		
373	Averna	2 cl	4,50 €
	<i>Sizilianischer Kräuterlikör seit 1868</i>		
374	Ramazotti	2 cl	4,50 €
	<i>Mailänder Kräuterlikör seit 1815</i>		

Birra alla Spina

Bitburger Pils oder Radler, Schuss	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €
Birra Moretti	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,80 €

Birra in bottiglia

211	Benediktiner Weißbier, hefetrüb	0,5 l	5,80 €
210	Erdinger Weißbier, kristallklar	0,5 l	5,80 €
209	Benediktiner Weißbier, dunkel	0,5 l	5,80 €
212	Erdinger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
203	Bit % / Radler alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
206	Malzbier	0,33 l	3,80 €

Spirituosen

343	Malteser	2 cl	4,50 €
344	Tequila weiß	2 cl	4,50 €
346	Tequila Sierra gold	2 cl	4,50 €
348	Jameson 1780 Irish Whiskey	4 cl	6,50 €
349	Remy Martin	2 cl	6,50 €
350	Vecchia Romagna	2 cl	6,50 €

Liquori

331	Disaronno Amaretto	2 cl	4,50 €
332	Molinari Sambuca	2 cl	4,50 €
335	Limoncello Liquore di Limoni Calabrese	2 cl	4,50 €

Analcolici

Coca Cola light / zero	¹¹	0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
Sprite	¹	0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
Fanta	^{1, 2, 3}	0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
Spezi		0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
San Pellegrino		0,25 l	3,00 €
<i>italienische Mineralwasser</i>		0,75 l	6,80 €
Acqua Panna		0,25 l	2,80 €
<i>stilles Wasser</i>		0,75 l	6,80 €
Orangina		0,25 l	3,30 €
Bitter Lemon	^{3, 10}	0,2 l	3,20 €
Tonic Water	¹⁰	0,2 l	3,20 €
Ginger Ale		0,2 l	3,20 €

Succhi di frutta

Vaihinger Apfel-Schorle		0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
Vaihinger Apfelsaft klar		0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
Vaihinger Orangensaft		0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €
Vaihinger Traubensaft rot		0,2 l	3,00 €
		0,4 l	5,50 €

Vino bianco, 0,2 l Glas

Cirò Bianco (Kalabrien)	7,50 €
<i>Erfrischend und leicht mit schöner Frucht. Im Abgang Mineralisch</i>	
Pinot Grigio	6,80 €
<i>fruchtig, trocken mit dezenten Apricot-Aromen</i>	
Trebbiano D'Abruzzo	6,50 €
<i>trockener, säurearmer Weißwein mit samtig-sanftem Aroma</i>	
Frizzantino	5,90 €
<i>milder, lieblicher Perlwein</i>	
Cirò Rosato (Kalabrien)	7,50 €
<i>trocken, fruchtig</i>	

Vino rosso, 0,2 l Glas

Cirò Rosso Classico (Kalabrien)	7,50 €
<i>kraftvoll und ausgewogen mit Noten von Beeren, begleitend Von marmeladigen und würzigen Tönen, vollmundig, trocken</i>	
Montepulciano (vino della casa)	6,80 €
<i>kirschig, fruchtig, unkomplizierter Rotwein</i>	
Lunatico Primitivo	9,50 €
<i>roter Pugliese, fruchtig würzig</i>	
Lambrusco	5,90 €
<i>milder, lieblicher Rotwein</i>	

Spumante

382	Prosecco	0,1 l	4,50 €
387	Exklusiver Ferrari Sekt	0,75 l	43,00 €

Bruschetteria

6	Bruschetta Garnelen	12,50 €
	<i>hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit Garnelen, Olio d'oliva und Knoblauch</i>	
7	Bruschetta Pomodori	8,50 €
	<i>hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Olio d'oliva und Knoblauch</i>	
12	Bruschetta Pomodori e Mozzarella	10,50 €
	<i>hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Mozzarella, kaltgepresstem Olio d'oliva und Knoblauch</i>	
8	Bruschetta Paprika	8,50 €
	<i>hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit Paprika, Olio d'oliva und Knoblauch</i>	
9	Bruschetta Funghi	8,50 €
	<i>hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit Champignons, Olio d'oliva und Knoblauch</i>	
11	Bruschetta Rucola e Parmigiano	10,50 €
	<i>hausgemachtes geröstetes Weißbrot mit Rucola, Parmesankäse, Olio d'oliva und Knoblauch</i>	

Carpaccio und Co.

26	Carpaccio all'italiana	16,50 €
	<i>hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesankäse, Olio d'oliva und mit Zitrone beträufelt</i>	
2	Carpaccio di Pesce	16,50 €
	<i>Tages-Fisch Carpaccio</i>	
24	Prosciutto di Parma	16,00 €
	<i>luftgetrockneter Schinken</i>	
1	Prosciutto di Parma e Melone	17,00 €
	<i>frische gelbe Honigmelone mit Parmaschinken</i>	
19	Vitello Tonnato	15,80 €
	<i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischcreme</i>	

Kalte Vorspeisen

13	Carciofi con grana <i>eingelegte Artischocken, gehobelter Parmesankäse und mit Olio d'oliva beträufelt</i>	14,50 €
20	Insalata di Calamari <i>Tintenfischsalat mit Knoblauch, Zitrone und Olio d'oliva</i>	16,50 €
22	Insalata Garnelen <i>Garnelen Salat mit Knoblauch, Zitrone und Olio d'oliva</i>	16,50 €
201	Insalata Frutti di mare <i>Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch, Zitrone und Olio d'oliva</i>	17,50 €
14	Melonen Cocktail <i>frische gelbe Honigmelone und Garnelen in einer hausgemachten Cocktailsauce</i>	16,00 €
47	Insalata Caprese <i>Tomaten mit Büffel-Mozzarella Basilikum und kaltgepresstem Olio d'oliva</i>	16,50 €
156	Insalata Mista klein <i>Salatvariation mit Schinken, Thunfisch, Mais, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	14,50 €

Warme Vorspeisen

4	Spinaci al forno	12,50 €
	<i>Blattspinat in Sahnecreme mit Käse und Knoblauch im Ofen überbacken</i>	
5	Broccoli al forno	12,50 €
	<i>Broccoli und Sahnecreme mit Käse und Knoblauch im Ofen überbacken</i>	
17	Garnelen al forno	16,80 €
	<i>Garnelen in Tomate-Sahne-Sauce, Knoblauch aus dem Ofen mit Schafskäse</i>	
21	Garnelen gratinati	16,80 €
	<i>Garnelen mit Kräuterbutter im Ofen gratiniert</i>	
204	Pizza Pane	4,50 €
	• <i>Pizza mit Olio d'oliva und Rosmarin</i>	
	oder	
	• <i>Tomatensauce</i>	

Minestre

32	Zuppa di Pomodoro	8,00 €
	<i>hausgemachte Tomatensuppe</i>	
33	Zuppa Minestrone	8,50 €
	<i>hausgemachte Gemüsesuppe</i>	

Pasta

Die erste Pasta entstand in Gargano in der Nähe von Neapel. Als Beweis dafür zeigen die stolzen Bewohner gerne, dass es dort im 19. Jahrhundert 20 Mühlen und etwa 70 Betriebe gab, die sich allein der Pastaherstellung widmeten. Die Bedingungen dort waren einfach: viel Sonne und Wind zum Trocknen der Nudelspezialitäten, die damals Makaroni hießen. Heute gibt es Pasta in allen möglichen Variationen. Lassen Sie sich in die "Ferraro's-Factory-Pasta-Welt" entführen ...

60	Spaghetti Napoli <i>hausgemachte Tomatensauce</i>	11,50 €
61	Tagliatelle con Ragù alla Bolognese <i>hausgemachte Tomaten-Rindfleischsauce</i>	14,20 €
62	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <i>mit Olio d'oliva, Knoblauch, Peperoni, und Petersilie</i>	12,80 €
63	Spaghetti Carbonara <i>originale mit Ei und Guanciale-Speck</i>	14,80 €
64	Strozzapreti al Salmone <i>mit Lachs, Cherrytomaten in Basilikum-Pesto</i>	18,50 €
65	Spaghetti Pesto Verde <i>in einem Pesto aus Basilikum, Petersilie, Pinienkernen, Knoblauch und Olio d'oliva</i>	13,80 €
66	Spaghetti Frutti di Mare (nicht täglich) <i>mit Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsauce</i>	19,50 €
67	Misto di Pasta <i>Spaghetti al Pesto, Rigatoni Paesana und Tortellini alla Panna</i>	19,50 €
70	Rigatoni 4 Formaggi <i>mit Gorgonzola, Bel Paese, Emmentaler, Parmesan und Sahnecreme</i>	15,50 €
71	Rigatoni Paesana <i>mit Schinken, Erbsen, Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	14,50 €
72	Strozzapreti del Nonno <i>mit Hähnchenbrustfilet, Blattspinat, Champignons und Knoblauch in Sahnecreme</i>	17,50 €
73	Tagliatelle Salmone <i>mit frischem Lachs, Rucola, Knoblauch in Sahnecreme</i>	18,50 €
74	Tagliatelle tutto Verdura <i>mit gemischem Gemüse in leichter Tomatensauce und Schafskäse</i>	16,50 €
75	Tagliatelle della Nonna <i>mit Garnelen, Blattspinat, Champignons und Knoblauch in Sahne</i>	18,50 €

157	Tortellini alla Panna	16,80 €
	<i>mit Erbsen, Schinken, Champignons in Sahnecreme</i>	
214	Spaghetti Garnelen	19,50 €
	• <i>in Aglio Olio e Peperoncino</i>	
	<i>oder</i>	
	• <i>Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola</i>	

Pasta al Forno

80	Rigatoni della Casa	15,50 €
	<i>mit Schinken, Erbsen, Champignons in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	
81	Combinazione	15,50 €
	<i>Rigatoni, Spaghetti und Tortellini mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	
82	Lasagne Vegetariane	14,50 €
	<i>mit Zucchini, Champignons, Spinat in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	
86	Lasagne al Salmone	17,50 €
	<i>mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	
801	Lasagne Bolognese	15,50 €
	<i>mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	

Pizza

Im Jahr 1780 wurde die Pizzeria "Pietro e Basta Così" eröffnet, die heute "Antica Pizzeria Brandi" heisst. Hier wurde die Pizza Margherita erfunden. Dort kann man ein Dokument vom Juni 1889 bewundern, in dem der königliche Tafelmeister dem Pizzabäcker Raffaele Esposito die hohe Güte seiner Pizza bescheinigt. Besonders hebt er die Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum hervor, die der Pizzaiolo für die Königin Margherita zubereitet hatte. Naheliegend, dass Raffaele Esposito sich geehrt fühlte und seine Kreation in den Landesfarben Italiens nach der Gönnerin "Pizza Margherita" tauft.

50	Pizza Margherita <i>Mozzarella und Tomatensauce</i>	10,80 €
51	Pizza Funghi-Salami <i>Mozzarella, Tomatensauce, Champignons, Salami</i>	13,50 €
52	Pizza Capricciosa <i>Mozzarella, Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln</i>	15,50 €
53	Pizza Calabria <i>Mozzarella, Tomatensauce, Kalabrische pikante Salami, Schinken, Peperoni lombardi, rote Zwiebeln</i>	16,50 €
54	Pizza San Donato <i>Mozzarella, Tomatensauce, Broccoli, Champignons, rote Zwiebeln</i>	14,80 €
55	Pizza Mamma Mia <i>Mozzarella, Tomatensauce, Blattspinat, Schinken und Knoblauch</i>	14,80 €
56	Pizza Salmone <i>Mozzarella, Tomatensauce, Lachs, Blattspinat und Rucola</i>	17,50 €
57	Pizza Hawaii <i>Mozzarella, Tomatensauce, Ananas, Schinken</i>	14,50 €
58	Pizza Tonno Cipolla <i>Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln</i>	15,50 €
2059	Pizza Garnelen <i>Mozzarella, Tomatensauce, Garnelen, Cherrytomaten und Pesto</i>	17,50 €
2060	Pizza Rustica <i>Mozzarella, Tomatensauce, Getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Rucola und Grana Padano</i>	16,50 €
407	Pizza Reggio <i>Mozzarella, Tomatensauce, Nduja (pikant), gegrillte Auberginen, Rucola und Grana Padano</i>	16,50 €

408	Pizza Maialino (bianco) <i>mit 4 Formaggi, kalabresischer pikanter Salami und Rucola</i>	16,90 €
409	Pizza Siciliana <i>Mozzarella, Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	16,50 €
410	Pizza tutta Verdura (bianco) <i>Mozzarella, verschiedenes Gemüse</i>	16,80 €
411	Pizza Parma <i>Mozzarella, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Grana Padano</i>	18,80 €
412	Pizza Frutti di Mare (nicht täglich) <i>Mozzarella, Tomatensauce, Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	19,50 €

Unsere Pizza hat einen Durchmesser von 26 cm. Gegen einen Aufpreis von 2€ können Sie auch gerne eine große Pizza bestellen. Ihre Lieblingspizza ist nicht dabei? Fragen Sie uns!

Einige Lieblingsgerichte unserer Gäste

922	Unser Antipasto-Teller (kalt) <i>von allem etwas und etwas Besonderes auch vegetarisch</i>	20,50 €
924	Gabriella <i>Rigatoni 4 Formaggi mit Pfannengemüse der Saison</i>	15,50 €
925	Spaghetti alla Martin <i>mit Cherrytomaten, Rucola, Pinienkernen in Trüffelöl</i>	15,50 €
913	Fettuccini Neri Krebs <i>mit Flusskrebsfleisch in Tomaten-Sahnecreme</i>	16,50 €
912	Fettuccini Neri Calamari <i>mit Calamari, Cherrytomaten und Rucola in Tomaten-Sahnecreme</i>	17,50 €
301	Strozzapreti Vino Ciro <i>mit Rindfleischstreifen, Paprika in Rotwein-Tomatensauce</i>	19,50 €
302	"Maccaruni ca carni i capra" (nicht täglich) <i>mit feinem Ziegenragout</i>	18,00 €

Carne alla Griglia

90	Filetto alla griglia	28,00 €
	<i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill</i>	
91	Filetto al pepe verde	29,50 €
	<i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill mit Pfeffersauce</i>	
158	Filetto alla pizzaiola	29,50 €
	<i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill mit Oliven, Kapern und Sardellen in Tomatensauce</i>	
159	Filetto al Gorgonzola	29,50 €
	<i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill mit Gorgonzolasauce</i>	
92	Bistecca alla griglia	25,50 €
	<i>200g Rumpsteak vom Lava-Grill</i>	
93	Bistecca ai funghi	26,50 €
	<i>200g Rumpsteak vom Lava-Grill mit Champignonsauce</i>	
160	Tagliata di Manzo	27,20 €
	<i>200g Rumpsteak vom Lava-Grill dünn aufgeschnitten mit Rucola, Cherry Tomaten, gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico</i>	
166	Pollo alla griglia	16,50 €
	<i>Hähnchenbrustfilet vom Lava-Grill mit Pfeffersauce</i>	

Pesce

99	Calamari alla griglia	22,50 €
	<i>Tintenfisch vom Lava-Grill mit Olio d'oliva und Knoblauch</i>	
96	Calamari mare e monti	24,00 €
	<i>Tintenfisch mit Artischocken, Paprika in Weissweinsauce</i>	
97	Gamberi alla griglia	24,00 €
	<i>ganze Garnelen vom Lava-Grill mit olio d'oliva und Knoblauch</i>	
94	Frittura Mista (nicht täglich)	24,00 €
	<i>verschiedene frittierte Meeresfrüchte</i>	
98	Filetto di Salmone	25,60 €
	<i>Lachsfilet mit Knoblauch und Olio d'oliva</i>	
95	Filetto di Salmone vino bianco e salvia	27,50 €
	<i>Lachsfilet mit Cherrytomaten in Weißwein-Salbei Sauce</i>	
186	Filetto di Salmone pepe rosa	27,50 €
	<i>Lachsfilet mit rosa Pfeffer in Curcumasauce</i>	

Insalata

41	Insalata Melone	14,50 €
	<i>Salatvariation mit frischer gelber Honigmelone, Cherry-Tomaten, Flusskrebsfleisch, frischer Ananas und Mais</i>	
42	Insalata Salmone	16,50 €
	<i>Salatvariation mit gebratenem Lachs, Tomaten, Paprika Champignons</i>	
43	Insalata Mozzarella	15,50 €
	<i>Salatvariation mit Büffel-Mozzarella, Schinken, Mais, Tomaten und roten Zwiebeln</i>	
44	Insalata con Pollo	16,00 €
	<i>Salatvariation mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Cherry-Tomaten, Mais, Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	
45	Insalata Mista	16,50 €
	<i>Salatvariation mit Schinken, Thunfisch, Mais, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	

**Wir servieren unsere Salate mit hausgemachtem Olivenöl-Balsamico-Dressing
oder auf Wunsch mit Joghurt-Dressing**

Contorni (Beilagen)

109	Gemischter Beilagensalat	3,50 €
110	Tomatensalat mit roten Zwiebeln	3,50 €
111	Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	3,50 €
112	Pommes frites	3,50 €
113	Broccoli	3,50 €
114	Blattspinat	3,50 €
115	Rosmarinkartoffeln	3,50 €
256	Mediterranes Gemüse	5,80 €