

## Aperitivi

331	<b>Martini Bianco, Rosso</b>	0,1 l	4,30 €
317	<b>Sanbitter</b> (alkoholfrei)	0,1 l	4,30 €
318	<b>Crodino</b> (alkoholfrei)	0,1 l	4,30 €
336	<b>Sanbitter oder Crodino</b> <i>mit Prosecco</i>	0,2 l	7,50 €
315	<b>Campari Orange oder Soda</b> <sup>2</sup>	0,2 l	7,50 €
314	<b>Sherry Medium, Dry</b>	5 cl	4,30 €
320	<b>Hugo</b>	0,2 l	7,50 €
321	<b>Spritz Aperol</b>	0,2 l	7,50 €

## Longdrinks

361	<b>Gin Tonic / Gin Orange</b>	20 cl	8,50 €
363	<b>Whiskey Cola</b> <sup>11</sup>	20 cl	8,50 €
366	<b>Wodka Lemon / Orange</b>	20 cl	8,50 €

*Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituosenanteil*

## Amari

371	<b>Vecchio Amaro del Capo</b> <i>Liquore d'erbe di Calabria seit 1915</i>	2 cl	4,00 €
373	<b>Averna</b> <i>Sizilianischer Kräuterlikör seit 1868</i>	2 cl	4,00 €
374	<b>Ramazotti</b> <i>Mailänder Kräuterlikör seit 1815</i>	2 cl	4,00 €

## **Birra alla Spina**

<b>Bitburger Pils oder Radler, Schuss</b>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
<b>Birra Moretti</b>	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,60 €

## **Birra in bottiglia**

211	<b>Benediktiner Weißbier, hefetrüb</b>	0,5 l	5,50 €
210	<b>Erdinger Weißbier, kristallklar</b>	0,5 l	5,50 €
209	<b>Benediktiner Weißbier, dunkel</b>	0,5 l	5,50 €
212	<b>Erdinger Weißbier, alkoholfrei</b>	0,5 l	5,50 €
203	<b>Bit % / Radler alkoholfrei</b>	0,33 l	3,50 €
206	<b>Malzbier</b>	0,33 l	3,50 €

## **Spirituosen**

343	<b>Malteser</b>	2 cl	4,00 €
344	<b>Tequila weiß</b>	2 cl	4,00 €
346	<b>Tequila Sierra gold</b>	2 cl	4,00 €
348	<b>Jameson 1780 Irish Whiskey</b>	4 cl	6,50 €
349	<b>Remy Martin</b>	2 cl	6,50 €
350	<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	5,50 €

## **Liquori**

331	<b>Disaronno Amaretto</b>	2 cl	4,00 €
332	<b>Molinari Sambuca</b>	2 cl	4,00 €
333	<b>Liquore Calabrese di pura Liquirizia</b>	2 cl	4,00 €
335	<b>Limoncello Liquore di Limoni Calabrese</b>	2 cl	4,00 €

## Analcolici

<b>Coca Cola light / zero</b> <sup>11</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,40 €
<b>Sprite</b> <sup>1</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,40 €
<b>Fanta</b> <sup>1, 2, 3</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,40 €
<b>Spezi</b>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,40 €
<b>San Pellegrino</b> <i>italienische Mineralwasser</i>	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Acqua Panna</b> <i>stilles Wasser</i>	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Orangina</b>	0,25 l	3,00 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 10</sup>	0,2 l	3,00 €
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2 l	3,00 €
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	3,00 €

## Succhi di frutta

<b>Vaihinger Apfel-Schorle</b>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,40 €
<b>Vaihinger Apfelsaft klar</b>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,40 €
<b>Vaihinger Orangensaft</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,40 €
<b>Vaihinger Traubensaft rot</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,40 €

## Vino bianco, 0,2 l Glas

<b>Cirò Bianco</b> (Kalabrien)	6,80 €
<i>Erfrischend und leicht mit schöner Frucht. Im Abgang Mineralisch</i>	
<b>Pinot Grigio</b>	6,20 €
<i>fruchtig, trocken mit dezenten Apricot-Aromen</i>	
<b>Trebbiano D'Abruzzo</b>	5,80 €
<i>trockener, säurearmer Weißwein mit samtig-sanftem Aroma</i>	
<b>Frizzantino</b>	5,50 €
<i>milder, lieblicher Perlwein</i>	
<b>Cirò Rosato</b> (Kalabrien)	6,50 €
<i>trocken, fruchtig</i>	

## Vino rosso, 0,2 l Glas

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

## Spumante

382	<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,50 €
387	<b>Exklusiver Ferrari Sekt</b>	0,75 l	38,00 €

## Bruschetteria

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

## Carpaccio und Co.

26	<b>Carpaccio all'italiana</b> <i>hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesankäse, Olio d'oliva und mit Zitrone beträufelt</i>	14,80 €
2	<b>Carpaccio di Salmone</b> <i>hauchdünnes Lachs-Carpaccio mit Rucola, rosa Pfeffer, Olio d'oliva und mit Zitrone beträufelt</i>	14,80 €
24	<b>Prosciutto di Parma</b> <i>luftgetrockneter Schinken</i>	15,50 €
1	<b>Prosciutto di Parma e Melone</b> <i>frische gelbe Honigmelone mit Parmaschinken</i>	16,00 €
19	<b>Vitello Tonnato</b> <i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischcreme</i>	14,80 €

## **Kalte Vorspeisen**

13	<b>Carciofi con grana</b> <i>eingelegte Artischocken, gehobelter Parmesankäse und mit Olio d'oliva beträufelt</i>	12,50 €
20	<b>Insalata di Calamari</b> <i>Tintenfischsalat mit Knoblauch, Zitrone und Olio d'oliva</i>	15,50 €
22	<b>Insalata Scampetti</b> <i>Meereskrabben Salat mit Knoblauch, Zitrone und Olio d'oliva</i>	14,50 €
201	<b>Insalata Frutti di mare</b> <i>Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch, Zitrone und Olio d'oliva</i>	16,50 €
14	<b>Melonen Cocktail</b> <i>frische gelbe Honigmelone und Meereskrabben in einer hausgemachten Cocktailsauce</i>	14,50 €
47	<b>Insalata Caprese</b> <i>Tomaten mit Büffel-Mozzarella Basilikum und kaltgepresstem Olio d'oliva</i>	14,50 €
156	<b>Insalata Mista klein</b> <i>Salatvariation mit Schinken, Thunfisch, Käse, Mais, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln</i>	12,50 €

## Warme Vorspeisen

4	<b>Spinaci al forno</b> <i>Blattspinat in Sahnecreme mit Käse und Knoblauch im Ofen überbacken</i>	10,50 €
5	<b>Broccoli al forno</b> <i>Broccoli und Sahnecreme mit Käse und Knoblauch im Ofen überbacken</i>	10,50 €
17	<b>Scampi al forno</b> <i>Meereskrabben in Tomate-Sahne-Sauce, Knoblauch aus dem Ofen mit Schafskäse</i>	14,50 €
21	<b>Scampi gratinati</b> <i>Meereskrabben mit Kräuterbutter im Ofen gratiniert</i>	14,50 €
204	<b>Pizza Pane</b> • <i>Pizza mit Olio d'oliva und Rosmarin</i> oder • <i>Tomatensauce</i>	4,00 €

## Minestre

32	<b>Zuppa di Pomodoro</b> <i>hausgemachte Tomatensuppe</i>	7,50 €
33	<b>Zuppa Minestrone</b> <i>hausgemachte Gemüsesuppe</i>	8,00 €

## 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 Makkaroni hießen. Heute gibt es Pasta in allen möglichen Variationen. Lassen Sie sich in die "Ferraro's-Factoria-Pasta-Welt" entführen ...

60	<b>Spaghetti Napoli</b> <i>hausgemachte Tomatensauce</i>	10,50 €
61	<b>Tagliatelle con Ragù alla Bolognese</b> <i>hausgemachte Tomaten-Rindfleischsauce</i>	12,80 €
62	<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <i>mit Olio d'oliva, Knoblauch, Peperoni, und Petersilie</i>	10,80 €
63	<b>Spaghetti Carbonara</b> <i>originale mit Speck und Ei</i>	12,80 €
64	<b>Strozzapreti al Salmone</b> <i>mit Lachs, Cherrytomaten in Basilikum-Pesto</i>	16,50 €
65	<b>Spaghetti Pesto Verde</b> <i>in einem Pesto aus Basilikum, Petersilie, Pinienkernen, Knoblauch und Olio d'oliva</i>	12,50 €
66	<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> (nicht täglich) <i>mit Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauchsauce</i>	17,50 €
67	<b>Misto di Pasta</b> <i>Spaghetti al Pesto, Rigatoni Paesana und Tortellini alla Panna</i>	15,50 €
70	<b>Rigatoni 4 Formaggi</b> <i>mit Gorgonzola, Bel Paese, Emmentaler, Parmesan und Sahnecreme</i>	13,50 €
71	<b>Rigatoni Paesana</b> <i>mit Schinken, Erbsen, Champignons in Tomaten-Sahnesauce</i>	12,50 €
72	<b>Strozzapreti del Nonno</b> <i>mit Hähnchenbrustfilet, Blattspinat, Champignons und Knoblauch in Sahnecreme</i>	16,50 €
73	<b>Tagliatelle Salmone</b> <i>mit frischem Lachs, Rucola, Knoblauch in Sahnecreme</i>	16,50 €
74	<b>Tagliatelle tutto Verdura</b> <i>mit gemischtem Gemüse in leichter Tomatensauce und Schafskäse</i>	15,50 €
75	<b>Tagliatelle della Nonna</b> <i>mit Meereskrabben, Blattspinat, Champignons und Knoblauch in Sahne</i>	15,50 €



157	<b>Tortellini alla Panna</b> <i>mit Erbsen, Schinken, Champignons in Sahnecreme</i>	15,80 €
214	<b>Spaghetti Garnelen</b> • <i>in Aglio Olio e Peperoncino</i> oder • <i>Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola</i>	17,50 €

### **Pasta al Forno**

80	<b>Rigatoni della Casa</b> <i>mit Schinken, Erbsen, Champignons in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	14,00 €
81	<b>Combinazione</b> <i>Rigatoni, Spaghetti und Tortellini mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	14,50 €
82	<b>Lasagne Vegetariane</b> <i>mit Zucchini, Champignons, Spinat in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	14,00 €
86	<b>Lasagne al Salmone</b> <i>mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	16,00 €
801	<b>Lasagne Bolognese</b> <i>mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken</i>	14,50 €

## **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. Naheliegender, dass Raffaele Esposito sich geehrt fühlte und seine Kreation in den Landesfarben Italiens nach der Gönnerin "Pizza Margherita" taufte.

50	<b>Pizza Margherita</b> <i>Tomatensauce, Käse und Basilikum</i>	10,50 €
51	<b>Pizza Funghi-Salami</b> <i>Tomatensauce, Champignons, Salami und Käse</i>	11,50 €
52	<b>Pizza Capricciosa</b> <i>Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Käse</i>	13,80 €
53	<b>Pizza Calabria</b> <i>Tomatensauce, kalabrische pikante Salami, Schinken, Peperoni lombardi, rote Zwiebeln und Käse</i>	14,80 €
54	<b>Pizza San Donato</b> <i>Tomatensauce, Broccoli, Champignons, rote Zwiebeln und Käse</i>	12,50 €
55	<b>Pizza Mamma Mia</b> <i>Tomatensauce, Blattspinat, Schinken, Käse und Knoblauch</i>	12,50 €
56	<b>Pizza Salmone</b> <i>Tomatensauce, Lachs, Blattspinat, Mozzarella und Rucola</i>	15,50 €
57	<b>Pizza Hawaii</b> <i>Tomatensauce, Ananas, Schinken und Käse</i>	12,50 €
58	<b>Pizza Tonno Cipolla</b> <i>Tomatensauce, Thunfisch, rote Zwiebeln und Käse</i>	13,50 €
2059	<b>Pizza Garnelen</b> <i>Garnelen, Cherrytomaten, Pesto und Mozzarella</i>	16,50 €
2060	<b>Pizza Rustica</b> <i>Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Rucola, Mozzarella und Grana Padano</i>	14,80 €
407	<b>Pizza Reggio</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Nduja (pikant), gegrillte Auberginen, Rucola und Grana Padano</i>	14,80 €

408	<b>Pizza Maialino</b> ( <i>bianco</i> ) <i>mit 4 Formaggi, kalabresischer pikanter Salami und Rucola</i>	15,50 €
409	<b>Pizza Siciliana</b> <i>Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen und Käse</i>	14,50 €
410	<b>Pizza tutta Verdura</b> ( <i>bianco</i> ) <i>verschiedenes Gemüse und Käse</i>	14,80 €
411	<b>Pizza Parma</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Grana Padano</i>	15,50 €
412	<b>Pizza Frutti di Mare</b> ( <i>nicht täglich</i> ) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	16,50 €

**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	<b>Unser Antipasto-Teller</b> ( <i>kalt</i> ) <i>von allem etwas und etwas Besonderes auch vegetarisch</i>	18,50 €
911	<b>Pasta "Speciale"</b> ( <i>nicht täglich</i> ) <i>verschiedene gefüllte Pasta in verschiedener "Gusti"</i>	15,00 €
924	<b>Gabriella</b> <i>Rigatoni 4 Formaggi mit Pfannengemüse der Saison</i>	14,50 €
925	<b>Spaghetti alla Martin</b> <i>mit Cherrytomaten, Rucola, Pinienkernen in Trüffelöl</i>	14,50 €
913	<b>Fettuccini Neri Krebs</b> <i>mit Flusskrebisfleisch in Tomaten-Sahnecreme</i>	14,50 €
912	<b>Fettuccini Neri Calamari</b> <i>mit Calamari, Cherrytomaten und Rucola in Tomaten-Sahnecreme</i>	14,50 €
301	<b>Strozzapreti Vino Ciro</b> <i>mit Rindfleischstreifen, Paprika in Rotwein-Tomatensauce</i>	16,80 €
302	<b>"Maccaruni ca carni i capra"</b> ( <i>nicht täglich</i> ) <i>mit feinem Ziegenragout</i>	15,50 €

## Carne alla Griglia

90	<b>Filetto alla griglia</b> <i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill</i>	25,00 €
91	<b>Filetto al pepe verde</b> <i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill mit Pfeffersauce</i>	26,50 €
158	<b>Filetto alla pizzaiola</b> <i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill mit Oliven, Kapern und Sardellen in Tomatensauce</i>	26,50 €
159	<b>Filetto al Gorgonzola</b> <i>200g Rinderfilet vom Lava-Grill mit Gorgonzolasauce</i>	26,50 €
92	<b>Bistecca alla griglia</b> <i>200g Rumpsteak vom Lava-Grill</i>	22,50 €
93	<b>Bistecca ai funghi</b> <i>200g Rumpsteak vom Lava-Grill mit Champignonsauce</i>	24,00 €
160	<b>Tagliata di Manzo</b> <i>200g Rumpsteak vom Lava-Grill dünn aufgeschnitten mit Rucola, Cherry Tomaten, gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico</i>	24,80 €
166	<b>Pollo alla griglia</b> <i>Hähnchenbrustfilet vom Lava-Grill mit Pfeffersauce</i>	13,50 €

## Pesce

99	<b>Calamari alla griglia</b> <i>Tintenfisch vom Lava-Grill mit Olio d'oliva und Knoblauch</i>	20,50 €
96	<b>Calamari mare e monti</b> <i>Tintenfisch mit Artischocken, Paprika in Weissweinsauce</i>	22,00 €
97	<b>Gamberi alla griglia</b> <i>ganze Garnelen vom Lava-Grill mit olio d'oliva und Knoblauch</i>	21,50 €
94	<b>Frittura Mista (nicht täglich)</b> <i>verschiedene frittierte Meeresfrüchte</i>	22,80 €
98	<b>Filetto di Salmone</b> <i>Lachsfilet mit Knoblauch und Olio d'oliva</i>	24,00 €
95	<b>Filetto di Salmone vino bianco e salvia</b> <i>Lachsfilet mit Cherrytomaten in Weißwein-Salbei Sauce</i>	24,80 €
186	<b>Filetto di Salmone pepe rosa</b> <i>Lachsfilet mit rosa Pfeffer in Curcumasauce</i>	24,80 €

## **Insalata**

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

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

## **Contorni (Beilagen)**

109	<b>Gemischter Beilagensalat</b>	3,50 €
110	<b>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</b>	3,50 €
111	<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b>	3,50 €
112	<b>Pommes frites</b>	3,50 €
113	<b>Broccoli</b>	3,50 €
114	<b>Blattspinat</b>	3,50 €
115	<b>Rosmarinkartoffeln</b>	3,50 €
256	<b>Mediterranes Gemüse</b>	4,50 €