

VORSPEISEN & SALATE - STARTERS & SALADS

	Euro
Gemischter Blattsalat Mixed green salad	5,-
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons Lambs lettuce with mushrooms, bacon and croutons	8,-
Rucola Salat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Kürbiskernen & Parmesan Rocket leaf with sun-dried tomatoes, roasted pumpkin seeds and parmesan (V)	8,-
Tomaten-Mozzarella „Caprese“ Salat mit frischem Basilikum „Caprese“ salad, sliced tomatoes with mozzarella cheese slices and fresh basil (V)	8,50
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern Thinly sliced veal with a tuna sauce and capers	9,70
Gebratene Austernpilze auf einem Rucolabett Fried oyster mushrooms on a rocket leaf bed (V)	9,50
„La Vigna“ Salat mit Barschfilet, Garnelen und marinierten Linsen „La Vigna“ salad with bass filet, prawns and marinated lentils	10,50
Rinder-Carpaccio mit Parmesan und Rucola, klassisch Beef carpaccio (thin slices of raw beef) with parmesan slices on a bed of rocket leaf	10,50
Garnelen, gebraten in Aglio-Olio & Peperoncino Prawns grilled in garlic and chillies	11,70

SUPPEN – SOUPS

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und frischem Basilikum Tomato soup with a dab of cream and fresh basil (V)	4,50
Minestroneuppe Minestrone soup - vegetable soup (V) <u>(V) vegetarisch/vegetarian</u>	5,50

Alle Preise in Euro inklusiv 19% MwSt.

**Wir bitten Sie weiterhin auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle Situation (Allergenen) zu informieren.*

REIS - RICE

	Euro
Curry-Zucchini-Risotto mit Poulardenbrust und frischer Minze Curry and courgette risotto with chicken breast slices and fresh mint	9,50
Risotto alla Pescatore mit Meeresfrüchte Risotto with seafood	10,70

NUDELN – PASTA

**Wir bieten glutenfreie Nudeln an/we offer gluten-free pasta*

**Fragen Sie uns nach unser Allergenliste. Am besten informieren Sie uns über Ihre Lebensmittelallergien/Unverträglichkeiten bevor Sie bestellen.*

Wir beraten Sie ausführlich. Danke. We will advise you on ingredients in our dishes that can cause an allergic reaction. Please inform us if you have any food-intolerance or allergy before ordering.

Spaghetti "Aglio Olio" mit Peperoncino, pikant Spaghetti "Aglio Olio" (garlic & olive oil) with chillies, spicy (V)	7,-
Spaghetti "Calabrese", pikant / Spaghetti "Calabrese", spicy (V)	7,80
Gnocchi "Mantecati" in Tomatensahnesauce und frischem Basilikum Gnocchi "Mantecati" in tomato and cream sauce with fresh basil (V)	8,-
Tortellini mit Sahne und Schinken Tortellini with ham and cream	8,-
Hausgemachte Lasagne alla Bolognese (100% Rindfleisch) Home-made Lasagne alla Bolognese (minced meat with tomato sauce)	9,50
Pennette Paesana mit frischen Champignons & Spinat in einer leichter Tomaten-Sahne Sauce Penne (pasta tubes) with spinach & fresh mushrooms in a light creamy tomato sauce (V)	8,50
Tagliatelle mit Rumpsteakstücke in einer leichter Tomatensauce mit Rucola & Parmesan Tagliatelli with roastbeef in a light tomato cream sauce with rocket leaf and parmesan	11,50

Alle Preise in Euro inklusiv 19% MwSt.

**Wir bitten Sie weiterhin auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle Situation (Allergenen) zu informieren.*

FISCH – FISH

	Euro
Gebackener Lachssteak mit Kräutern und Olivenöl Salmon steak with herbs and olive oil	17,50
Dorade Royal mit frischen Kräuter vom Grill in Olivenöl Grilled Gilt-head Bream with fresh herbs and olive oil	21,50
Gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern in Tomaten- und Weißweinjus Grilled King-Prawns with fresh herbs in a tomato and white wine jus	21,50

Beilagen für Fleisch- und Fischgerichte:
Rosmarinkartoffeln und gemischten Gemüse
Side dishes for all meat and fish dishes include:
fried roasted potatoes with fresh rosemary and mixed vegetables

FLEISCH - MEAT

Harissa-Poulardenbrust auf buntem Gemüse (pikant) Chicken breast in Harissa sauce (oriental spicy sauce) served with mixed vegetables	16,50
Schweinefilet mit Pflaumen und gerostete Sesam in Chianti-sauce Fillet of pork with plums and roasted sesame seeds in a Chianti wine sauce	16,50
Kalbsleber mit Butter und Salbei Veal liver with fresh sage in a light butter sauce	19,50
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachte Kräuter-Pfefferbutter Grilled Rumpsteak with homemade herbs and pepper butter	22,50

Alle Preise in Euro inklusiv 19% MwSt.

**Wir bitten Sie weiterhin auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle Situation (Allergenen) zu informieren.*

PIZZEN - PIZZAS

(1) Konservierungsmittel (2) Antioxidant (3) Stabilisator –

Alle Pizzen haben unser selbstgemachte Tomatensauce und Pizzakäse /

all our pizzas have our homemade tomato sauce and pizza cheese as its base topping

	Euro
“Margherita, Tomatensauce, Käse / “Margherita”, Tomato, cheese (V)	5,-
“Calabrese”, Tomaten, Käse mit Pepperoniwurst (1,2)	7,-
“Calabrese”, Tomato, cheese, pepperoni salami (hot)	
Tomaten, Käse, Artischocken, Oliven/cheese, artichokes, olives (V)	7,-
Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Pilze (1,2,3)/	
cheese, salami, ham, champignons	7,50
Tomaten, Käse, Spinat, Gorgonzola/cheese, spinach, gorgonzola (V)	8,-
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel/cheese, tuna, onions	8,-
Tomaten, Käse, frischem Gemüse /cheese with fresh vegetables (V)	8,-
Tomaten, Käse, Mozzarella, frischem Tomaten und Basilikum	8,50
cheese, mozzarella, fresh basil (V)	
Tomaten, Käse, Meeresfrüchte/Tomato, cheese, seafood	8,50
Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken (1)	
/cheese, fresh rocket leaf, Parma ham	8,90
„La Vigna“, frischen Tomaten, Käse, Briekäse, Pepperoniwurst (1,2), Rucola	8,90
“La Vigna“, cheese, brie, pepperoni salami, rocket leaf	
Tomaten, Käse mit frischem Lachs und Rucola	8,90
cheese, fresh salmon and rocket salad	

KÄSE & HAUSGEMACHTE DESSERTS – CHEESE & HOME-MADE DESSERTS

Käseempfehlung beim Chef anfragen/For cheese sorts please ask our staff

Tiramisu	5,50
Panna Cotta - rich cream pudding	5,50
Crème Brûlée mit Bourbon Vanille (kalt serviert/served cold)	7,-
Zabaione mit Vanilleeis - zabaione with vanilla ice-cream ab 2 Personen Pro Pers.	7,-

Alle Preise in Euro inklusiv 19% MwSt.

**Wir bitten Sie weiterhin auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle Situation (Allergenen) zu informieren.*

GETRÄNKE-BEVERAGES

Warme Getränke

	Euro		
Kaffee (4)	2,50	Doppelter Espresso (4)	3,-
Cappuccino (4)	2,80	Latte Macchiato (4)	3,50
Espresso (4)	2,-	Tee (4)	2,00
		=(schwarzer/Kamille/Pfefferminz)	

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25l	2,-	Cola/Cola Light 0,2l (4)	2,-
Schweppes Ginger Ale 0,2l (5,6)	2,50	Fanta/Sprite 0,2l (6)	2,-
Schweppes Bitter Lemon 0,2l (5)	2,50	Spezi 0,2l (4,6)	2,-
Bitterino (6,7)	3,50	Apfelsaft 0,2l	2,-
Tonic Water 0,2l (5)	2,50	Apfelsaft gespritzt 0,2l	2,-
Malzbier 0,3l	2,50	Orangensaft 0,2l	2,40

Biere usw

Pils vom Faß 0,3l	3,-	Kristall 0,5l	3,70
Alkoholfreies Bier 0,33l	3,-	Apfelwein 0,25l	2,30
Altbier 0,3l	3,-	Sauergespritzter 0,25l	2,30
Hefeweizen 0,5l	3,70		

Spirituosen

Glas Prosecco 0,1l	5,-	Sherry 4cl	4,-
Aperol Royal 0,1l (6)	5,50	Whiskey 2cl	4,50
Kir Royal 0,1l	5,50	Remy Martin 2cl	4,50
Campari Soda/Campari Orange (6)	5,-/5,50	Vecchia Romagna 2cl	3,70
Cynar Soda (6)	5,-	Ramazotti 2cl	3,70
Bacardi Cola 2cl	6,50,-	Averna 2cl	3,70
Martini 4cl	5,-	Amaretto 2cl	3,70
Gin Tonic 2cl (5)	6,50	Sambuca 2cl	3,70
Fernet 2cl	3,70	Grappa 2cl	3,80
Wodka 2cl	3,70		
Wodka Lemon 2cl	6,50		

Offene Weine (Glas 0,2l)

Weißwein

Rosé	4,50
Pinot Grigio	4,50
Chardonnay	4,50
Trebbiano D´Abruzzo	4,50

Rotwein

Lambrusco	4,-
Merlot	4,50
Nero D´Avola	4,50
Montepulciano D´Abruzzo	4,50

(4) Koffein, (5) Chinin, (6) Farbstoff, (7) Benzoesäure

Alle Preise in Euro inklusiv 19% MwSt.

**Wir bitten Sie weiterhin auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle Situation (Allergenen) zu informieren.*