

Aperitivo

Aperitif des Hauses (Hugo)	Tocco Rosso
Aperitif LaValle (Alkoholfrei)	Punt E Mes
Prosecco	Kir Royal (Prosecco & Cassis)
Camparí (Soda, Orange)	Aperol Spritz
Cynar (ital. Likör)	Sherry (medium,dry)
Prosek (Likörwein)	Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)
Misch-Masch (Rotwein & Fanta)	Rosso Antico

Antipasti

1. Fantasie di Bruschetta
2. Mozzarella di Bufala con Pomodoro
Büffelmozzarella mit Tomaten
3. Bresaola
Italienisches luftgetrocknetes Rindfleisch
mit hausgemachtem Ziegenkäsedressing und Rucola
4. Zucchini Mediterraneo
gebratene Zucchini mit Rucola, Tomaten und Schafkäse
5. Formaggio Di Capra · Reifer Ziegenkäse mit Honig überbacken
auf frischen Salaten der Saison an Himbeerdressing
12. Prosciutto di Parma con Melone
- Dazu empfehlen wir:
16. Focaccia (Pizzabrot ohne Tomatensauce, mit oder ohne Knoblauch)

Zuppa

19. Tomatensuppe · mit gebackenem Käsebrot

Insalate Classiche

- 24. **Místa** · gemischter Salat
- 26. **Tonno** · Thunfischsalat
- 28. **Pecorino** · gemischter Salat mit Schafkäse
- 29. **Dí Carciofi**
eingelegte Artischockenherzen^{3,7} mit Rucola und Parmesan
- 30. **Promodori Modena**
Tomaten, rote Zwiebeln und geriebener Schafkäse

Insalate Speciali

Frischer Salat der Saison bestehend aus:
Grünem Salat, Gurken, Tomaten, frischen Paprika, Zwiebeln und Rucola

- 35. **Nicoise** · Eisbergsalat mit Thunfisch, frischen Tomaten, Zwiebeln, weißen Bohnen, Oliven und gekochtem Ei
- 36. **Mediterranea** · frischer Salat der Saison mit Lachswürfeln, Garnelen, gebratenen Champignons, Rucola, getrockneten Tomaten⁷, Oliven, Artischocken^{3,7} und Parmesan
- 37. **LaValle** · frischer Salat der Saison mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Putenbruststreifen, frischen Champignons und Walnüssen

Alle Salate bereiten wir mit einer Balsamico-Vinaigrette oder wahlweise mit Cocktail-, Himbeer- oder Joghurtdressing zu.

Warme Tapas

- 50. **Dátiles con baícon** · Datteln im Speckmantel - hausgemacht
- 51. **Gambas al ajillo** · Garnelen in Knoblauchöl
- 52. **Gambas Canario** · Garnelen in pikanter Tomatensauce
- 53. **Pincho de gambas** · Garnelenspieß
- 54. **Tapa de carne** · Schweinefiletstreifen mit Kräutern
- 55. **Chorizo fritos** · frittierte spanische Paprikawurst^{2,7}
- 56. **Patatas bravas** · spanische, pikante Bratkartoffeln mit Aioli
- 58. **Tapa de la casa** · Rindfleischstreifen mit Rucola und Parmesanflocken

Pasta fatta in Casa Hausgemachte Nudeln

- 60. **Spaghetti Busera** · mit Krabben, Gambas, Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauch auf feinem Tomaten-Sugo
- 63. **Mafaldine „Rosse“ Miele** · rote Pasta mit frischen Tomaten, Ziegenkäse, Honig und Rucola
- 64. **Rigatoní Pera** · mit Williams Birne, Wallnuss und Gorgonzolasauce
- 66. **Rigatoní Cheffina** · mit Thunfisch, frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern, Mascarpone und Rucola
- 71. **Tagliatelle Verdi Toscana** · Grüne Bandnudeln mit Ricotta, frischen Paprika, Räucherlachs und Zitronensauce
- 72. **Rigatoní alla Chef** · mit Rindfleischstreifen, Kräuterpestocreme, getrockneten Tomaten⁷ und Rucola
- 73. **Rigatoní Ortolana** · mit Kräuterpestocreme, gerösteten Pinienkernen, Rucola, gebratenen Paprika, Zucchini und Parmesan
- 77. **Tagiatelle Pesce** · mit verschiedenen Edel-Fischsorten mit Weißweinknobauchsauce und Kirschtomaten
- 78. **Tagliolini Nerí Gamberoni** · Schwarze Bandnudeln mit Gambas und Krabben in Hummersauce mit Kirschtomaten und Rucola
- 82. **Gnocchi Biancí (weiss)** · mit Rindfleischstreifen, Panchetta und Trüffel-Pesto

Gefüllte Pasta

- 83. **Tortelli al Salmone** · mit Lachsfüllung, Krabben und Kirschtomaten mit Cremesauce und Rucola
- 84. **Ravioloni Porcini** · mit Steinpilzfüllung, schwarzer Trüffelsauce, Rucola und gehobeltem Parmesan

Risotto

- 93. **Funghi misti** · mit gemischten Pilzen, schwarzem Trüffel, kandierten Walnüssen, mit Ziegenkäse und Honig überbacken
- 94. **Duett**
mit Gambas, Zucchini, Kräutern, Walnüssen und Rucola

Steakgerichte (ohne Beilagen)

Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

Rumpsteak . Steak aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fetttrand

145. Mediano · 200g

146. Grande · 300g

Filet . Das zarteste Stück vom Rind

147. Mediano · 200g

148. Grande · 300g

Wie sollen wir
ihr Steak grillen?
Englisch = blutig
Medium = rosa
Well done = durch

Beilagen

204. Kroketten

206. Pommes Frites

207. Rosmarinkartoffeln

210. Röstzwiebeln

211. Kräuterbutter-Mischung

212. Blattspinat

213. Pfannengemüse

215. Frische Champignons
mit Zwiebeln gebraten

16. Focaccia

Pizzabrot (ohne Tomatensauce),
mit oder ohne Knoblauch

Saucen

217. Pfeffersauce

219. Senfsahne-Sauce

218. Gorgonzolasauce

Etwas Besonderes

162. Filetto Fichi

Filetsteak mit getrockneten Tomaten⁷ und Mozzarella überbacken,
auf Feigen-Sauce, dazu Kroketten

163. Filetto Gambas

Filetsteak gefüllt mit Scampi, auf Trüffel-Sauce, dazu Kroketten

167. Filetto LaValle

Filetsteak im Parmaschinken-Mantel mit gerösteten Mandeln
auf Rosé-Schaumwein-Sauce mit Kroketten

Spezialitäten vom Grill

- 172. Gegrilltes Putensteak · 200g
mit Pfannengemüse und Pommes Frites
- 174. Schweinefilet-Spieß
mit Speck, Paprika, Zwiebeln, Patatas bravas (spanischen Bratkartoffeln),
Aioli und gemischtem Salat

Fleischspezialitäten

- 179. Schweinefilet Vald'ostana · mit Champignonrahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
- 180. Schweinefilet Senape · Schweinefilet mit Senfkruste,
dazu hausgemachte Ravioli in Pesto mit Rucola und Parmesan
- 181. Schweinefilet Vjesalica · Schweinefilet im Schmetterlingsschnitt,
mit Senfsahne-Saucé oder Madagaskar-Pfeffer-Sauce, dazu Kroketten
- 182. Lammfilet · in Rotwein-Rosmarin-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln
und Pfannengemüse
- 185. Schweine Schnitzel Wiener Art
wahlweise mit Senfsahne-Sauce oder Pfeffersauce, dazu Pommes Frites

Pesce - Fischspezialitäten

- 190. Lucioperca Vino bianco · Zanderfilet in Kirschtomatensauce
mit Kräuter-Risottoreis, frischem Rucola und kandierten Walnüssen
- 192. Lucioperca Senape
Zanderfilet mit Senfsahne-Sauce, dazu Spinat-Kartoffeln
- 193. Salmone alla griglia · gegrillter Lachs mit Spinat-Kartoffeln
- 194. Salmone Speciale
Lachsfilet mit Kräuterkruste, dazu Spinat-Kartoffeln
- 195. Gamberoni Mittelmeer
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten,
dazu Rote-Beete-Risotto

Dessert

- 221. Schokoküchlein · nach Hausrezept,
mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Kirschsause
- 228. Creme Catalana · spanische Vanillecreme
- 229. Panna Cotta nach Art des Hauses
mit Karamellsauce oder frischer Roter Grütze
- 231. Cassata · italienisches Eis mit kandierten Früchten
- 232. Tartufo · italienische Eisspezialität
- 233. Gemischtes Eis · ohne Sahne
mit Sahne

Heißgetränke

- 249. Café crème
- 250. Espresso
- 251. Espresso doppio
- 252. Espresso macchiato
- 253. Cappuccino
- 254. Affogato al Cafe
Espresso mit Vanilleeis
- 255. Heiße Schokolade
- 256. Kaffee · koffeinfrei
- 257. Espresso · koffeinfrei
- 259. Espresso corretto · con Grappa
- 260. Latte macchiato
- 261. Tee · verschiedene Sorten
- 262. Heiße Zitrone · frisch gepresst



Eine besondere Geschenkidee...

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann verschenken Sie doch schöne Momente in unserem Restaurant an Ihre Familie, Freunde oder Bekannten. An der Kasse erhalten Sie attraktive Geschenkgutscheine.

Sprechen Sie uns gerne an.

Alkoholfreie Getränke

263.	Hauslimonade · Maracuja	0,3l
264.	Selters · mit oder ohne Kohlensäure	0,25l
265.	Selters · Flasche, mit Kohlensäure	0,7l
266.	Aqua Morelli · Frizzante oder Naturale	0,7l
267.	Cola ^{1,2,6} , Orangen- ^{2,3,6} o. Zitronenlimonade ⁶	0,3l
268.	Cola ^{1,2,6} , Orangen- ^{2,3,6} o. Zitronenlimonade ⁶ „Groß“	0,4l
269.	Cola Light ^{1,2,5,6}	0,33l
270.	Spezi ^{1,2,6}	0,3l
271.	Spezi ^{1,2,6} „Groß“	0,4l
272.	Bitter Lemon ⁴	0,2l
273.	Ginger Ale ²	0,2l
274.	Vita Malz ² · Flasche	0,33l

Säfte & Schorlen

281.	Orangensaft	0,2l
282.	Apfelsaft	0,2l
283.	KiBa Nektar · Kirsch-Banane	0,2l
284.	Traubensaft	0,2l
285.	Schorle · Apfel, Traube, Orange	0,2l
286.	Schorle „Groß“ · Apfel, Traube, Orange	0,4l

Alkoholfreie Bio-Getränke

290.	Bionade · Holunder	0,33l
------	--------------------	-------

Offene Weine Aus Italien, Kroatien & Frankreich

Weißweine

- 298. Chardonnay · trocken
- 299. Frascati secco · trocken
- 300. Pinot Grigio · fruchtig - trocken
- 301. Grasevina · frisch - fruchtig - trocken
- 303. Frizzantino · süß

Alle oben genannten Weine als Schorle:

- 305. Kallfelz Riesling
(Deutschland) · trocken

Rotweine

- 306. Montepulciano · trocken
- 307. Plavac · trocken
- 309. Dalmatiner · lieblich
- 310. Frasca · lieblich
- 311. Lambrusco · süß
- 312. Rosé · halbtrocken
- 313. Peljesac · halbtrocken
- 315. Merlot · trocken - fruchtig
- 316. Nero D' Avolo · trocken
- 317. Primitivo · trocken

Offene Weine Aus Spanien

319. Rioja · trocken

Biere vom Fass

- 330. Radeberger Pils
- 331. Radeberger Pils
- 332. Radeberger Alster
- 333. Radeberger Alster
- 338. Schöfferhofer Weizen
- 339. Schöfferhofer Weizen

Flaschenbiere

- 344. Clausthaler · alkoholfrei
- 345. Schöfferhofer · Weizen, dunkel, kristall oder alkoholfrei
- 347. BIO Weizen · alkoholfrei

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Stand 05/2020

Zusatzstoffe: ¹ coffeinhaltig · ² mit Farbstoff · ³ mit Konservierungsstoffen, ⁴ chininhaltig ·
⁵ mit Süßungsmitteln · ⁶ mit Säuerungsmitteln, ⁷ mit Antioxidationsmitteln

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Allergiker-Karte.