

Pizza

MITTWOCHS & DONNERSTAGS

TOSCANELLO 	16.50
Ziegenfrischkäse, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Taggiasca Oliven & Basilikum	
1950's HAWAII	16.50
Metzger Saftschinken, süße Grillananas, Tomaten, Mozzarella & Straciatella	
SPECIALE	16.50
Metzger Saftschinken, Mozzarella, Salami Milano, Champignons, Zwiebeln & Paprika	
BELLA VISTA	16.50
Il Tuttafetta Prosciutto di Parma, Büffelmozzarella, Tomaten, Rauke & Parmesan	
DIABOLO	16.50
Scharfe Calabrese Spiannata Salami, Büffelmozzarella, Tomaten, Knoblauch-Chili-Öl & Basilikum	
SCAMPI AGLIO & PEPERONCINO	16.50
Garnelen, Mozzarella, Chili, Tomaten, Basilikum & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	

Vorspeisen

LA PALLA DIE KUGEL 	13.50
Rahmig gedrehte Burratinakugel aus Kampanien mit Zitronenöl, Pistazienpesto, Brunnenkresse & marinierten Balsamico-Tomaten der Saison	
LE 2 FACCE di VITELLO TONNATO	15.00
Rosa Rücken & Geschmortes vom Premium Kalb mit feiner Tonnato-Sauce, erfrischendem Rettichsalat & mediterranem Relish	
CARPACCIO é TATAR BEEF & LACHS	17.50
Aromatisch gebeiztes Beef & geflammtes Lachstatar mit Rauchöl, mariniertes Balsamico-Rauke, Parmesan & Pommery-Senf Crème Fraîche mit Bitterorange	
DIE IKARUS-GARNELENPFANNE	17.50
Ausgewählte Garnelen & Scampi aus der Pfanne mit Safranbutter, Olivenöl, Kirschtomaten, Zitronen, mediterranen Kräutern & Knoblauch-Mandel-Mayonnaise	
DIE 4 EINE KOMBINATION	29.50
AUS ALLEN VIER VORSPEISEN I. La Palla II. Le 2 Facce di Vitello Tonnato III. Beef & Lachs IV. Die Ikarus-Garnelenpfanne	

Hauptspeisen

- AUS DEM PARMESANLAIB -	24.50
CHITARRA AGLIO é OLIO mit SURF & TURF Quadratische Spaghetti in Aglio Olio mit Sardinen & Taggiasca Oliven dazu 80gr. Beef-Streifen, 2 Garnelen, Schalotten & Semi-Secco Tomaten	
RIGATONI all'ARRABBIATTA 	19.50
Geschnittene Rigatoni in feinfruchtiger Chili-Passata-Sauce mit viel Parmesan, gedrehter Burratina, Zitronenöl, Pistazienpesto & mariniertes Balsamico-Rauke	
TAGLIATELLE al SALMONE	22.00
Breite Bandnudeln in cremiger Wermuth-Lachs-Rahmsauce mit 120gr. Premium Lachsfilet, Brunnenkresse & Parmesan	
GAMBERONI alla PLANCHA	29.50
8 versiegelte Salzwasser-Garnelen vom Grill mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch-Mandel-Mayonnaise, frische Pommes Frites & Beilagensalat mit Balsamico	
BEEFSTEAK CAFÉ de PARIS	32.00
280gr. versiegeltes Prime Beef Rumpsteak vom Grill mit Café de Paris Butter-Sauce, frische Pommes Frites & Beilagensalat mit Balsamico	

Dessert

CARAMELLO DELIZIOSO	9.50
Eis aus Vanille & Salz-Karamell mit gerösteten Erdnüssen & warmer Callebaut-Schokoladensauce	
TIRAMISÚ	9.50
Geschichtetes Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Espresso, Kakao & frischen Beeren	



IKARUS GETRÄNKE

— Mediterrane Küche —

Prosecci

0.1l Glas | 0.75l Flasche

„Spumante Bianco“ Bepin de Eto Valdobbiadene	6.00 35.00
„Flave Rosato“ Bepin de Eto Valdobbiadene	6.00 35.00

Aperitif

Bellini Con Ghiaccio – Auf Eis! Frischer weißer Pfirsich & eiskalter Chardonnay-Secco	0.25l 7.50
---	--------------

Cranberry Spritz Cointreau Secco Cranberrysaft Rosmarin frische Orange	0.25l 7.50
---	--------------

Lillet Wild Berry Mit Beeren & Minze	0.25l 7.50
--	--------------

Aperol Spritz	0.25l 7.50
----------------------	--------------

Hugo Classico mit Minze Mit...% Ohne...%	0.25l 7.50
--	--------------

Campari Soda Tonic Orange Maracuja	0.25l 6.00
--	--------------

Bombay Gin 5cl & Premium Tonic	0.25l 8.00
Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Premium Tonic	0.25l 9.50

Martini Bianco Rosso	5cl 4.00
----------------------------------	------------

Biere

Birra Moretti	0.33l 3.00
Veltins Pils Landbier Fränkisch Dunkel	0.3l 3.00
Radler Alster Pils & Kola Fränkisch Dunkel & Kola	0.3l 3.00
Veltins Pils Radler Malz Alkoholfrei	0.33l 3.00
Maisel's Weissbier Original Alkoholfrei	0.5l 4.50

Wasser

0.25l Flasche | 0.75l Flasche

Acqua Morelli Naturale Frizzante	2.60 6.80
---	-------------

Frisch & Spritzig ohne %

Fritz Original Kola Kola ohne Zucker Misch Masch	0.33l 3.40
--	--------------

Fritz Limo Orange Zitrone Apfel-Kirsch	0.33l 3.40
--	--------------

Fritz Schorlen BIOLOGISCHER ANBAU Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb Traube	0.33l 3.40
--	--------------

Fritz Anjola BIOLOGISCHER ANBAU Ananas-Limetten-Schorle	0.33l 3.40
---	--------------

Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l 2.80
---	-------------

Niehoffs Vaihinger Säfte Apfel Orange Johannisbeere Kirsche	0.2l 2.80
---	-------------

Kaffee & Tee

Espresso Espresso Doppio	2.20 3.80
Kaffee Crema	2.80
Cappuccino Latte Macchiato	3.80

Von TeeGschwendner Assam Earl Grey Darjeeling Pfefferminze Kamille	2.80
--	------

Digestiv

Selezione di Grappa feinste Auswahl aus ganz Italien	2cl ab 3.00
Ramazzotti Averna	4cl 4.00
Fernet Branca	2cl 3.00
Bailey's Amaretto Limoncello Sambuca	4cl 4.00
Obstbrände	2cl 4.00
Chivas Regal Cognac V.S. Carlos Brandy	4cl 5.50

Offene Weine

0.1l | 0.2l

Weiss „W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	5.00 8.00
„Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	5.00 8.00
Lugana Castelnuovo Lago Di Garda	5.00 8.00

Rosé „I ROSA“ Borgo Molino Venezia	5.00 8.00
--	-------------

Rot Frühburgunder Disibodenberg Nahe	5.00 8.00
Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	5.50 9.00

Weine

0.75l Flasche

Weiss 7 Grad	
2022 „W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	28.00
2022 „Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	28.00
2022 „I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	25.00
2022 Pinot Grigio Puiatti Friuli Colli	29.00
2022 Sauvignon Blanc Tunella Friuli Colli	32.50
2022 Lugana Bulgarini Lombardia	37.50

Rosé 7 Grad	
2022 „I ROSA“ Borgo Molino Venezia	25.00
2022 Leichtigkeit des Seins Grenache Languedoc	29.50

Rot 17 Grad	
2021 „I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	25.50
2021 Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	29.50
2020 „Cala Muri“ Primitivo Mehir Salento	32.50
2018 „Le Volte“ Tenuta Ornellaia Toscana	47.50
2015 Amarone PRA Venezia	79.50

**WEITERE EXKLUSIVE WEINE
EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE !**