

Wasser

0.25l Flasche | 0.75l Flasche

Acqua Morelli Fonti Bauda Quelle Calizzano Italien	
Naturale	2.60 6.80
Frizzante	2.60 6.80

Frisch & Spritzig ohne %

0.33l Flasche

Fritz Original	
Kola Kola ohne Zucker Misch Masch Kaffee & Karamell	3.40

Fritz Limo	
Orange Zitrone Apfel-Kirsch Melone	3.40

Fritz Schorlen BIOLOGISCHER ANBAU	
Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb Traube	3.40

Fritz Anjola BIOLOGISCHER ANBAU	
Ananas-Limetten-Schorle	3.40

Schweppes	
Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l Flasche 2.80

Niehoff's Vaihinger Säfte	
Apfel Orange Johannisbeere Kirsche	0.2l Flasche 2.80

Kaffee

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

Tee

Von TeeGschwendner	
Assam Earl Grey Darjeeling Pfefferminze Kamille	2.80

Té Menta & Zenzero Fresco con Miele	
Frischer Minze & Ingwer Tee mit Honig	3.00

Frisches vom Fass

Veltins Pils Grevensteiner Landbier	0.3l 3.00
---------------------------------------	-------------

Frisches vom Fass mit Geschmack

Radler Alster Pils & Kola	0.3l 3.00
Grevensteiner & Limo Grevensteiner & Kola	0.3l 3.00

Flaschenbiere

Birra Moretti	0.33l 3.00
Veltins Pils Radler Malz Alkoholfrei	0.33l 3.00
Maisel's Weissbier Original Alkoholfrei	0.5l 4.50

Aperitif & Lounge

Cranberry Spritz Contreau Secco Rosmarin frische Orange	0.25l 7.00
Lillet Wild Berry Mit Beeren & Minze	0.25l 7.00
Aperol Spritz	0.25l 7.00
Hugo Classico mit Minze Mit ...%	0.25l 7.00
Hugo Classico mit Minze Ohne ...%	0.25l 6.00
Bombay Gin 5cl & Fever Tonic	0.25l 8.00
Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Fever Tonic	0.25l 9.50
Martini Bianco Rosso	5cl 4.00
Campari Soda Tonic Orange Maracuja	0.25l 6.00

Prosecco & Più

0.1l Glas | 0.75l Flasche

„Spumante Bianco“ Bepin de Eto Valdobriadene	6.00 32.00
„Flave Rosato“ Bepin de Eto Valdobriadene	6.00 32.00
Champagne Moët Et Chandon Brut Imperial	75.00

Spirituosen

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

IKARUS

— Mediterrane Küche —

Offene Weine

0.1l | 0.2l

Weiss

„W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	4.50 7.50
„Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	4.50 7.50
„I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	4.50 7.50
Lugana Castelnuovo Lago Di Garda	4.50 7.50

Rosé

„I ROSA“ Merlot Rosé Borgo Molino Venezia	4.50 7.50
---	-------------

Rot

Montepulciano Ca' Del Moro Abruzzo	4.50 7.50
„I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	4.50 7.50
Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	4.80 8.80

Weine

0.75l Flasche

Weiss | 7 Grad

2020 „W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	26.50
2020 „Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	26.50
2020 „I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	22.50
2020 Pinot Grigio Puiatti Friuli Colli	26.50
2020 Sauvignon Blanc Tunella Friuli Colli Orientali	30.50
2020 Lugana Bulgarini Lombardia	36.50

Rosé | 7 Grad

2020 „I ROSA“ Merlot Rosé Borgo Molino Venezia	22.50
--	-------

Rot | 17 Grad

2019 „I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	22.50
2019 Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	27.50
2018 „Cala Muri“ Primitivo Vecchie Vigne Mehiri Salento	32.50
2018 „Le Volte“ Tenuta Ornellaia Toscana	42.50
2020 Ronchedone Ca' dei Frati Riviera Del Garda	44.50
2015 Amarone Della Valpolicella Tedeschi Venezia	74.50

Vorspeisen

ZUPPA di CIPOLLA AUF GEMÜSEBASIS  Modern interpretierte Roscoff-Zwiebel-Suppe mit Gartenkresse, Kurkuma & Parmesan Tramezzini	7.50
MOZZARELLA il FUSIONE  Cremiger Büffelmozzarella mit Spicy Mango-Cubes, Meersalzflöckchen & Thai-Basilikum	10.50
PICCOLA INSALATA di CHEF  Zupfsalat, Radieschen, Tomaten, Gurkentatar, Freiland-Ei, rote Zwiebeln, Parmesan & Honigwaben-Balsamdressing	10.50
BRUSCHETTINI RAFFINATA 3 kleine Bruschettini mit Tomaten-Feta-Ricotta-Creme, Röstmandeln, Mozzarella il Fusione & 2 Gamberoni Fritti é Aioli	10.50
VITELLO TONNATO Hauchdünne Scheiben vom Kalbsbraten mit raffiniertes Thunfischcreme, Kapern, Sardellen & Zitrone	12.50
ABERDEEN SMOKED SALMON TATAR Schottisches Premium Rauchlachs-Gurken-Tatar mit Crème Fraîche & Scotch-Whisky-Orangenmarmelade	12.50
GAMBERONI FRITTI é AIOLI al ZAFFERANO 6 Riesengarnelen (ohne Kopf & Schale) im Limonaden-Brandteigmantel mit Saffran-Aioli, Zupfsalat, roten Zwiebeln & Tomaten	16.50
CARPACCIO al MAÎTRE VOM RINDERFILET DIESES BESONDERE CARPACCIO WIRD LIVE FÜR DICH ZUBEREITET! Gebeizte Rinderfiletscheiben mit raffiniertes Marinade, Rucola & Grana Padano (12 Monate)	16.50
ANTIPASTO CINQUE STAGIONI DIE 5 JAHRESZEITEN EINE ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER ANTIPASTI! Mozzarella il Fusione, Aberdeen Smoked Salmon Tatar, 2 Gamberoni Fritti é Aioli, Vitello Tonnato & Carpaccio al Maître	19.50

 Vegetarisch

Pasta

PASTA del GIORNO PASTA DES TAGES	16.50
SPAGHETTINI al GUSTO di CAMPAGNA  Frische Spaghettini mit kräftigem Olivenpesto, Feta, Secci-Tomaten, Rucola & Balsamico	16.50
AUS DEM PARMESAN LAIB SPAGHETTINI SCAMPI al AGLIO é OLIO Frische Spaghettini mit vielen kleinen Scampi, 2 Gamberoni Fritti, Olivenöl, Knoblauch & Petersilie	20.50
FETTUCCINE SALMONE all' INGLESE Frische Bandnudeln mit saftigen Lachswürfeln, englischer Gin-Tomatensauce & frischem Dill	18.50
FETTUCCINE al CREMA di PORCINI & RAGOUT VERONESE Frische Bandnudeln in Steinpilzrahm mit Waldpilzen, Grana Padano & Schmorragout (Kalb & Rind)	18.50

Fleisch

CHEF SALAT & PETTO di FARAONA 180 gr. gebratene Perlhuhnbrust Suprême mit Zupfsalat, Radieschen, Tomaten, Gurkentatar, Freiland-Ei, rote Zwiebeln, Parmesan & Honigwaben-Balsamdressing	20.50
BISTECCA di PARMA GEREIFTE METZGER QUALITÄT 320 gr. Club Steak vom Parma-Strohschwein mit würziger Espresso-Buttersauce	24.00
STINCO di AGNELLO LAMMHAXE 400 gr. ganze Lammhaxe nach Ligurischer Art, geschmort am Knochen (ital. Stinco) mit Kräutern, Oliven, Knoblauch & Tomaten	26.50
FILETTO di VITELLO UNSER FEINSTES 180 gr. gebratene deutsche Kalbsfiletmedaillons mit sautierten Waldpilzen, Steinpilzrahm & Portweinsauce	28.50
IL DUETTO ZWEIERLEI VOM HIRSCH 200 gr. gebratener Hirschrücken & Gezupftes aus der Keule mit aromatischer Portweinsauce	28.50
„BUD & TERENCE“ ZWEI ASSE TRUMPFEN AUF! 300 gr. Strip Cut Rumpsteak vom Grill, Home Style Fritten, Bianca-Bohnen-Casserole mit Bacon, Cabanossi & Puffin-Zwiebelmarmelade NUR PUFFIN SCHENKT DIR DIE KRAFT & AUSDAUER DIE DU BRAUCHST!!!	29.50

Fisch

PESCE del GIORNO FISCH DES TAGES	Tagespreis
FILETTO di SALMONE al THAILANDESE 200 gr. Lachsfilet mit Thaicurry-Kokos-Mango-Sauce, Röstmandeln & Thai-Basilikum	25.50

Beilagen

TIPICAMENTE ITALIANO Zu allen Hauptgängen servieren wir Piemonteser Röstgemüse & cremiges Kartoffelpüree	
PATATINE FRITTE Originale „Home Style Fritten“ mit Original HELLMANN'S Mayonnaise & Ketchup	AUFPREIS 2.50

Pizza | Specialità ALFREDO

Diese Pizzaspezialität wird weiß gebacken, deshalb „ALFREDO“! Die Basis ist ein raffiniertes gewürztes Mascarpone, cremig & weich, ganz OHNE Tomatensauce.

CAPRA PAZZA DIE VERRÜCKTE ZIEGE  Cremiger Ziegenfrischkäse, Mozzarella, Zwetschgen, Creme Champignons, Rosmarin & Orangenhonig	17.50
MARE d'ORO Bonito- & Sardinenfilets, viele kleine Scampi, Knoblauch, Tomaten, Calabrese-Oliven & Zitronenöl	18.50
VITELLO TONNATO PIEMONTESE SPEZIALITÄT Cremiger Büffelmozzarella mit hauchdünnen Kalbsbratenscheiben, Thunfischcreme, Kapern & Sardellen	19.50
Pizza	
SCAMPI AGLIO é PEPERONCINO Viele kleine Scampi, Calabrese-Oliven, Knoblauch, Chili, Tomaten & Saffran-Aioli	14.50
SPECIALE DA LUCA Metzger-Kochschinken, Salami Milano, Creme Champignons, rote Zwiebeln & Zwerg-Paprika	14.50
BELLA VISTA Parmaschinken, Rucola, Tomatenwürfel & Parmesan	14.50
DIABOLO Scharfe ‚Calabrese Spianata‘ Salami, Tomatenwürfel, Rucola & Parmesan	14.50

Dessert

Klassisch italienisch - auf Empfehlung & täglich wechselnd.