

## 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   Landbier Fränkisch Dunkel	0.3l   3.00
Radler   Alster   Pils & Kola   Fränkisch Dunkel & 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

### Bellini | Sul Ghiaccio – Auf Eis!

Frischer weißer Pfirsich & eiskalter Chardonnay-Secco	0.25l   7.00
---	--------------

### Cranberry Spritz | Cointreau | 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
--------------

Ohne ...%	0.25l   6.00
-----------	--------------

### Bombay Gin 5cl & Goldberg Tonic

0.25l   8.00
--------------

### Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Goldberg 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   Valdobbiadene	6.00   32.00
„Flave Rosato“   Bepin de Eto   Valdobbiadene	6.00   32.00
Champagne Moët Et Chandon   Brut Imperial	75.00

## Spirituosen

Grappe Casa   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

# 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

2021 „W“ Weissburgunder	Disibodenberg	Nahe	26.50
2021 „Dizzy Beau“ Feinherb	Disibodenberg	Nahe	26.50
2021 „I CIARI“ Chardonnay	Borgo Molino	Venezia	24.50
2021 Pinot Grigio	Puiatti	Friuli Colli	29.00
2021 Sauvignon Blanc	Tunella	Friuli Colli Orientali	30.50
2021 Lugana	Bulgarini	Lombardia	36.50

### Rosé | 7 Grad

2021 „I ROSA“ Merlot Rosé	Borgo Molino	Venezia	24.50
2021 Leichtigkeit des Seins Rosé	Grenache	Languedoc	29.50

### Rot | 17 Grad

2019 „I SCURI“ Merlot	Borgo Molino	Venezia	25.50
2019 Primitivo Di Manduria	Conte Di Campiano	Apulia	29.50
2018 „Cala Muri“ Primitivo Vecchie Vigne	Mehir	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

Weitere exklusive Weine bieten wir Ihnen gerne auf Empfehlung an!

## Vorspeisen

### CAPRESE | GRAN POMODORO

Cremiger Büffelmozzarella mit Sommer-Tomaten, Balsamico-Blütenhonig-Dressing, Knusper-Schalotten & Basilikum 10.50

### CHOU-RAVE all'LEVANTINO

Marinierte Kohlrabischeiben mit Gartenkresse, Pistazien, frische Orangenfilets, Harissa & Avocado-Öl 10.50

### BABA GHANOUSH

Auberginenpüree mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Minze, Tahini-Joghurt, Granatapfel-Reduktion & Ziegenkäse-Brûlée 10.50

### MERGUEZ & BRUSCHETTA dall'ORTO

Aufgeschnittene Merguez & Tramezzini-Brot mit Kirschtomaten, Wildkräutern, Rucola, Radieschen, Gurken, Gartenkresse & Limonen-Ricotta 12.50

### INVERSO | VERDREHTES VITELLO TONNATO

Thunfisch-Carpaccio & gebackene Praline vom Kalb mit raffinierter Schnittlauchcreme 14.50

### GAMBERONI ANDALUSIA

5 Riesengarnelen aus dem Steinofen mit Fino-Sherry, Safran-Butter, Kirschtomaten, Rosmarin & Knoblauch (ohne Kopf & Panzer) 15.50

### TARTAR au BOEUF | AM TISCH FÜR SIE ZUBEREITET!

100 gr. mageres Prime Beef mit Semi Dolce Tomaten, Essiggurken, Schalotten, Anchovis, Kapern, Bio-Eigelb, Pommery Senf & Sylter Brot 17.50

### COMME LES BELGES | WIE DIE BELGIER

180 gr. Tartar au Boeuf (Hauptgang Portion) mit „Home Style Fritten“ 27.50

### ANTIPASTO A MODO MIO

#### EINE ZUSAMMENSTELLUNG UNSERER ANTIPASTI!

Caprese, Chou-Rave all'Levantino, Merguez & Bruschetta dall'Orto, Inverso & Gamberoni Andalusia 22.50

## Pasta

### GARGANELLI alla NORMA

Frische Trapez-Pasta mit Auberginen-Ricotta-Sauce, Parmesan, Knoblauch, Petersilie & gebratenen Auberginenwürfeln 16.50

### GARGANELLI all'ARRABIATA | MIT POULARDENBRUST

Frische Trapez-Pasta mit pikanter Tomatensauce, 160 gr. gebratene Maroc-Limonen-Poulardenbrust, Parmesan & Basilikum 18.50

### FETTUCCINE alla PUTTANESCA | MIT FRISCHEM THUNFISCH

Frische Bandnudeln mit Kirschtomatensauce, Oliven, etwas Chili, Kapern, Knoblauch, Kräutern & 100 gr. medium gegarten Thunfischwürfeln 18.50

### AUS DEM PARMESAN LAIB | FETTUCCINE all'TARTUFO

Frische Bandnudeln mit aromatischer Trüffelrahmsauce & frisch gehobeltem Umbrischen Sommertrüffel 20.50

#### WAHLWEISE MIT

80 gr. Prime Beef Streifen + 6.50  
3 Riesengarnelen + 6.50

## Saison Special

### PREMIUM GAMBAS alla PLANCHA

Riesengarnelen vom Grill  
ohne Kopf, gereinigt im vorgeöffneten Panzer ½ Kilo 35.00  
mit Röstbrot, Safran-Aioli & süßem Chili-Limetten-Dip 1 Kilo 69.50

## Fleisch

### CALIFORNIAN CAESARS SALAD

160 gr. gebratene Poulardenbrust & 2 Riesengarnelen, mit Romana-Salatherzen, Caesars-Dressing, Semi Dolce Tomaten, Parmesan & roten Zwiebeln 22.00

### MISTO GRIGLIA | URLAUB ZUM ESSEN

300 gr. Urlaub vom Grill mit:  
Prime Beefsteak, gezupftes BBQ Brisket, Duroc Kotelett, Merguez, Knusper-Schalotten & Primitivo-Jus 28.50

### VITELLO & SPUGNOLA

180 gr. gebratene Kalbsfiletmedaillons im Parma-Mantel, mit Morchelrahmsauce, Schnittlauch & Cassis-Reduktion 29.50

### LUCKY LUCIANO's ITALIAN BEEF

250 gr. Prime Beefsteak vom Grill & 100 gr. gezupftes BBQ Brisket mit Primitivo-Jus, sizilianischem Limonen-Öl & Wildkräuter-Rucola-Topping 34.00

## Fisch

### PESCE del GIORNO | FISCH DES TAGES

Tagespreis

### POSH PIKE | SCHICKER ZANDER

220 gr. gebratenes Edel-Zanderfilet mit Prosecco-Safran-Blüten-Sauce 24.50

### BISTECCA di TONNO

250 gr. medium gegrilltes Thunfischsteak mit Safran-Aioli, roten Zwiebeln, Maroc-Limonen & Wildkräuter-Rucola-Topping 32.00

## Beilagen

### TIPICAMENTE ITALIANO

Zu allen Hauptgängen servieren wir Zwerg-Kartoffeln & frisches Sommergemüse

### PATATINE FRITTE

Originale „Home Style Fritten“ AUFPREIS  
mit Original HELLMANN'S Mayonnaise & Ketchup 3.50

## Pizza | Specialità ALFREDO

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

### LUGANA

Parmaschinken, Pistazien, Büffelmozzarella, frische Sommer-Tomaten & Basilikum 16.50

### CAPRA PAZZA | DIE VERRÜCKTE ZIEGE

Cremiger Ziegenfrischkäse, Büffelmozzarella, Rucola, Himbeeren & Trüffelhonig 17.50

## Pizza

### SCAMPI AGLIO é PEPERONCINO

Viele kleine Scampi, Calabrese-Oliven, Knoblauch, Chili, Tomaten & Safran-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, Büffelmozzarella, Tomaten, Knoblauch-Chili-Öl, Basilikum 14.50

## Dessert

Klassisch italienisch - auf Empfehlung