

Wasser

0.25l Flasche | 0.75l Flasche

Aqua Morelli | Fonti Bauda Quelle | Calizzano | Italien

Naturale	2.40 5.90
Frizzante	2.40 5.90

Frisch & Spritzig ohne %

0.33l Flasche

Fritz Original

Kola Kola ohne Zucker Misch Masch Kaffee & Karamell	3.20
---	------

Fritz Limo

Orange Zitrone Apfel-Kirsch Melone	3.20
--	------

Fritz Schorlen | BIOLOGISCHER ANBAU

Apfel Naturtrüb Rhabarber Naturtrüb	3.20
---------------------------------------	------

Fritz Anjola | BIOLOGISCHER ANBAU

Ananas-Limetten-Schorle	3.20
-------------------------	------

Schweppes

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

Niehoffs Vaihinger Säfte

Apfel Orange Johannisbeere Kirsche	0.2l Flasche 2.80
--	---------------------

Kaffee

Espresso	2.00
Espresso Doppio	3.50
Kaffee Crema	2.50
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	3.50

Tee

Von TeeGschwendner

Assam Earl Grey Darjeeling Pfefferminze Kamille	2.50
---	------

Té Menta & Zenzero Fresco con Miele

Frischer Minze & Ingwer Tee mit Honig	3.00
---------------------------------------	------

Frisches vom Fass

Veltins Pils Grevensteiner Landbier	0.3l 2.80
---------------------------------------	-------------

Frisches vom Fass mit Geschmack

Radler Alster Pils & Kola	0.3l 2.80
Grevensteiner & Limo Grevensteiner & Kola	0.3l 2.80

Flaschenbiere

Birra Moretti	0.33l 2.80
Veltins Pils Radler Malz Alkoholfrei	0.33l 2.80
Maisel's Weissbier Original Alkoholfrei	0.5l 4.20

Aperitif & Lounge

Cranberry Spritz Contreau Secco Rosmarin frische Orange	0.25l 6.50
Lillet Wild Berry Mit Beeren & Minze	0.25l 6.50
Aperol Spritz	0.25l 6.50
Hugo Classico mit Minze Ohne ...%	0.25l 6.00
Bombay Gin 5cl & Fever Tonic	0.25l 7.50
Premium Gin Ihrer Wahl 5cl & Fever Tonic	0.25l 9.50
Martini Bianco Rosso	5cl 4.00
Campari Soda Tonic Orange Maracuja	0.25l 5.00

Prosecco & Più

0.1l Glas | 0.75l Flasche

„Spumante Bianco“ Bepin de Eto Valdobbiadene	5.00 28.50
„Flave Rosato“ Bepin de Eto Valdobbiadene	5.00 28.50
Champagne Moët Et Chandon Brut Imperial	75.00

Spirituosen

Ramazotti Averna	4cl 3.50
Fernet Branca	2cl 3.00
Bailey's Amaretto Limoncello Sambuca	4cl 3.50
Grappe Casa feinste Auswahl aus ganz Italien	2cl ab 3.00
Obstbrände	2cl 3.50
Chivas Regal Cognac V.S. Carlos Brandy	4cl 5.50

IKARUS

— Mediterrane Küche —

Offene Weine

0.1l | 0.2l

Weiss

„W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	3.80 6.80
„Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	3.80 6.80
„I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	3.80 6.80
Lugana Castelnuovo Lago Di Garda	3.80 6.80

Rosé

„I ROSA“ Merlot Rosé Borgo Molino Venezia	3.80 6.80
---	-------------

Rot

Montepulciano Ca' Del Moro Abruzzo	3.80 6.80
„I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	3.80 6.80
Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	4.80 8.80

Weine

0.75l Flasche

Weiss | 7 Grad

2020 „W“ Weissburgunder Disibodenberg Nahe	24.50
2020 „Dizzy Beau“ Feinherb Disibodenberg Nahe	24.50
2020 „I CIARI“ Chardonnay Borgo Molino Venezia	20.50
2020 Pinot Grigio Puiatti Friuli Colli	25.50
2020 Sauvignon Blanc Tunella Friuli Colli Orientali	29.50
2020 Lugana I Frati Ca' dei Frati Lombardia	32.50

Rosé | 7 Grad

2020 „I ROSA“ Merlot Rosé Borgo Molino Venezia	20.50
2020 Rosa Dei Frati Ca' dei Frati Riviera Del Garda	36.50

Rot | 17 Grad

2019 „I SCURI“ Merlot Borgo Molino Venezia	20.50
2019 Primitivo Di Manduria Conte Di Campiano Apulia	25.50
2018 „Cala Muri“ Primitivo Vecchie Vigne Mehiri Salento	30.50
2018 „Le Volte“ Tenuta Ornellaia Toscana	39.50
2020 Ronchedone Ca' dei Frati Riviera Del Garda	39.50
2015 Amarone Della Valpolicella Tedeschi Venezia	69.50

Vorspeisen

ORIGINAL ANTIPASTI vom Feinsten!

Variation moderner & zeitloser Vorspeisenklassiker
(als Vorspeise, zum Teilen oder als Hauptgericht) 25.50

CROSTINI al TAVERNA

Bruschetta mit gratinierten Kirschtomaten, entsteinten Jumbo-Oliven & Käse ‚Provolone‘ auf hausgemachtem Röstbrot (4 Stück) 8.50

INSALATA di FRISÉE di CARCIOFI

Kleiner feiner Salat vom Frisée, Artischocken vom Grill, Kirschtomaten, Aprikosen, Parmesan & Joghurdressing 10.50

MOZZARELLA di BUFALA al CALDO

Eiskalter Büffelmozzarella trifft auf heiße Kirschtomaten ‚Sugo‘ mit Olivenöl ‚Extra Virgine‘ & Röstbrot 10.50

VITELLO TONNATO

Scheiben vom Kalbsrückenbraten & raffinierter Thunfischcreme 10.50

GAMBERETTI AGLIO OLIO & PEPERONCINI

Garnelen aus dem Steinofen mit Chili, Knoblauch, Zitrone Kräutern & Röstbrot 12.50

POLPO alla GRIGLIA

Oktopus vom Grill mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl & lauwarmen Venezianischem Zwergkartoffelsalat 15.00

CEVICHE di PESCE SPADA

Unsere Ceviche wird am Tisch für Sie vorbereitet: dünne Scheiben vom Schwertfisch in raffinierter Marinade auf Zitrusbasis nach hauseigenem Rezept 15.00

Suppen

PARADEISERSUPPE | TOMATENSUPPE RUSTIKAL

Fruchtige Tomatensuppe aus 3 verschiedenen Tomatensorten 6.50

CAPPUCCINO di PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Parmesanchip 8.50

Saison Specials

SALADE NICOISE | Original Nizza-Salat

Großer Salatteller mit kaltem Bonito & Sardinenfilets, Jumbo-Oliven, gekochtem Bio-Ei, Drillingen, Bohnen, Kapern & Kirschtomaten an Estragon-Vinaigrette 19.50

BELLA BRITANNIA | FISH & CHIPS

Dorschfilet im „Crunchy“ Panko-Mantel mit Steakhaus Fritten, Tomatendip, Tartarsauce & kleinem Salat 22.00

Pasta

PASTA del GIORNO | PASTA DES TAGES

Ravioli, Panzerotti, Tortelloni oder Gnocchi mit variierenden Füllungen und Saucen 16.50

FETTUCCINE al SALMONE e LIMONE

Breite Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln & Safran-Weißweinrahmsauce 16.50

TAGLIARINI alla PESTO di SAN MARZANO

Feine Bandnudeln mit kräftigem Kirschtomatenpesto, Rucola, Ricotta & gehobeltem Parmesan 14.50

TAGLIARINI al 300% GAMBERONI | Chef Pinato Special

Feine Bandnudeln mit Gamberoni-Bisque-Sauce, Gamberoni-Ragout & 2 „King Prawn“ Riesengarnelen 19.50

TAGLIARINI al TARTUFO & STRACCETTI di FILETTO MANZO

Feine Bandnudeln mit intensiver Trüffelbutter & sehr feinen Filetspitzen & frisch gehobeltem Trüffel aus der Region Umbrien 22.50

Fisch

PESCE del GIORNO | FISCH DES TAGES

Tagespreis

SALMONE al ARAGOSTA

200 Gramm Norwegisches Lachsfilet aus dem Steinofen mit kräftiger Hummer-Gamberoni-Bisque-Sauce 24.50

GAMBERONI | „MODO di LUCA“

Saftige „King Prawn“ Riesengarnelen vom Grill (8 Stück) mit Chef Pinatos Special-Marinade 27.50

Fleisch

CARRÉ | JAMÓN IBÉRICO | ARROTOLATO nel PISTACCHIO

220 Gramm Karree vom Spanischen Jamón Ibérico mit feinen Pistazien & Thymianjus 25.50

MISTO GRIGLIA | URLAUB ZUM ESSEN!!!

280 Gramm feinstes Fleisch vom Grill! Rumpsteak, Rinderfilet & Jamón Ibérico mit halber Zitrone, Tomatendip & Kräuterbutter 27.50

TAGLIATA FIORENTINA | BISTECCA alla ITALIANA

300 Gramm dünn aufgeschnittenes Rumpsteak vom Grill mit Olivenöl, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan 27.50

FILETTO di MANZO NOBILE

200 Gramm Rinderfilet vom Grill mit aromatischer Cremovo-Marsala-Sauce 32.50

Beilagen

TIPICAMENTE ITALIANO

Zu allen Hauptgängen servieren wir mediterranes Marktgemüse, Limonen-Kartoffelpüree & Drillinge.

PATATINE FRITTE al' AMERICANO

Klassische Steakhaus Fritten mit Original HELLMANN'S Mayonnaise & Ketchup AUFPREIS 2.50

Pizza | Specialità ALFREDO

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

CAPRA PAZZA | DIE VERRÜCKTE ZIEGE | ALFREDO

Cremiger Ziegenfrischkäse, Trüffelhonig, Portobello-Pilze, rote Zwiebeln, Thymian & süße Aprikosen 17.50

MARE D'ORO – DE LUXE“ | ALFREDO

Saftige Thunfischstücke, Polpo, Sardinien, Knoblauch, Kapern, Zitrone & Rote Zwiebeln 18.50

GAMBERONI | ALFREDO

3 „King Prawn“ Riesengarnelen, kleine Gamberoni, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Zitronenöl & Rucola 18.50

Pizza

MARGHERITA ORIGINALE di NAPOLITANA

Italiens erste Pizza mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl 12.50

SPECIALE | DA LUCA

Kochschinken, Salami, Champignons, Paprika, milde Peperoni & Zwiebeln 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.

 Vegetarisch