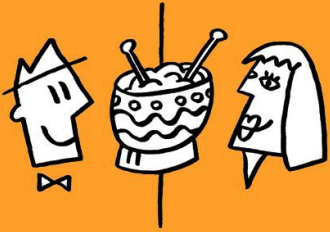




Unsere „Bestseller“

- Bruschetta** € 3,50
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken
- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 5,50
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse
- Gnocchi alla crema di Rucola** € 9,50
Nudeln aus Kartoffelteig in einer Hausgemachte Rucolapesto mit frischem Rucola mit **Lupinen**parmesan serviert
- Orecchiette Rucola e Patate** € 8,50
Runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, gewürfeltem Kartoffeln, mit **Lupinen**parmesan in scharfem Olivenöl
- Penne alla rapida** € 9,00
Spitzmaccaroni, mit Spinat, Pinienkerne, Knoblauch, geräuchertem Tofu und **Lupinen**parmesan in pikantem Olivenöl
- Seitan al Forno** € 10,50
Seitan mit Tomatenstückchen, Kartoffeln, Champignons und Zwiebeln mit Vegan Mozarella überbacken
- Tofu alla mediterranea** € 9,50
Feta-Tofu mit Champignons, Tomatenstückchen, Oliven, rotem Paprika, Zwiebeln, scharfen Peperoni und frische Kräutern überbacken
- „Bistecca“ di Seitan alla Senape** € 11,50
Seitanschnitzel in einer sahnige Senfcreme mit Rosmarinkartoffeln



Vorspeisen, Salate

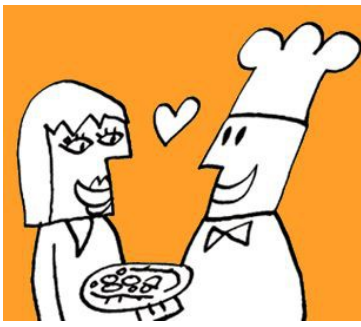
- Crostini con Tofu** € 3,50
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem Tofu und feinem Olivenöl
- Bruschette con Caponata** € 3,70
Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, gewürfelte Zucchini, Auberginen und Tomaten
- Canapé di melanzane** € 4,20
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Baguette mit Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 3,90
Verschiedene geröstete Baguette Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, eingelegter Tofu, Caponata und Rucola
- Insalata mista** € 3,90
Gemischte Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln angemacht mit Balsamicodressing oder Essig und Öl
- Nussknacker** € 4,90
Radicchio- und Eisbergsalat mit geräuchertem Tofu und Mais, serviert mit feinem Senf-Knoblauch-Nussdressing
- Rucola caprese** € 7,50
Vegan-Mozzarella auf Rucolasalat mit Rispentomaten, schwarzen Oliven in einer feinen Balsamicosauce
- Insalata dei Balcani** € 8,90
Blattsalat mit Feta-Tofu, Tomaten, Oliven, eingelegtem Paprika und Champignons, Borlotti Bohnen, rote Zwiebeln und Essiggurken in einer feinen Petersilievinagrette

Alles Salate werden mit Brot, auf Wunsch mit Focaccia bianca (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana (€ 3,50) serviert



Pasta und Gnocchi

- Pasta alla puttanesca** € 8,50
mit Tomatenstückchen, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Oliven
scharfem Öl und Oregano
- Pasta al limone** € 9,00
Mit frischen Kräutern in einer erfrischenden Zitronensauce
- Pasta Saltata** € 9,50
Mit Vegan-Bolognese, Erbsen, Champignons und Mozzarella
- Pasta alle Verdure** € 9,50
Mit Zwiebeln, Porree, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten,
frischen Kräutern und scharfem Olivenöl mit Lupinenparmesan
- Pasta ai funghi** € 10,00
Mit Champignons, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Walnüssen in einer
sahnigen Vermouth-Sauce mit Lupinenparmesan
- Pasta alla Carbonara** € 10,00
Mit geräuchertem Tofu und Schalotten, in einer leckeren Sahnesauce
mit Lupinenparmesan
- Gnocchi alla Genovese** € 9,00
Nudeln aus Kartoffelnteig in einer cremigen Basilikum-
Pinienkernsauce mit lupinenparmesan
- Gnocchi alla Siciliana** € 9,00
Nudeln aus Kartoffelnteig, mit Zwiebeln, Tofu in einer würzigen
Tomaten-Basilikumsauce
- Gnocchi alla Senape** € 9,50
Nudeln aus Kartoffelnteig mit Seitan in einer cremigen-**Senf**sahneSauce
mit Petersilien und lupinen Parmesan
- Gnocchi con Piselli e Carciofi** € 9,00
Nudeln aus Kartoffelnteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer
cremigen Weinsauce mit Lupinen-Parmesan



Pizza

- Pizza Margherita** € 7,00
mit Tomatensauce, Vegankäse, Basilikum
- Pizza Funghi** € 7,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, Champignons, Oregano
- Pizza Rucola e Tofu** € 8,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, geräuchertem Tofu, Rucola
- Pizza Spinaci e Tofu** € 8,50
mit Tomatensauce, Vegankäse, geräuchertem Tofu, Spinat
- Pizza Estiva** € 9,00
mit Tomatensauce, Vegankäse, getrockneten Tomaten, gegrillten Zucchini, Auberginen und lupinen-parmesan
- Pizza al Pesto** € 8,50
Tomatenscheiben, Pinienkernen und Lupinen-Parmesan auf leckeren Basilikum-Pesto
- Pizza 4 stagioni** € 9,00
mit Tomatensauce, Vegankäse, frischen Champignons, geräuchertem Tofu, schwarzen Oliven, und Artischocken
- Pizza con Verdure** € 9,00
mit Tomatensauce, Vegankäse, Spinat, Brokkoli, Blumenkohl und Champignons
- Calzone Radicchio e Noci** € 8,50
Mit Crème Fraîche, Vegankäse Radicchio und Walnüsse



Riso e Verdura

- Risotto Affumicato** € 9,00
Italienische Reis mit geräuchertem Tofu, Champignons, Zwiebeln und Petersilie, in einer sahnigen Creme.
- Risotto alle Verdure** € 9,50
Italienische Reis mit **Basilikumpesto**, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Tomaten- und Zucchinistückchen mit Lupinenparmesan
- Risotto Seitan e Borlotti** € 9,00
Italienische Reis mit Zwiebeln, Seitanstückchen und Borlotti Bohnen, in einer würzigen Tomatensauce und Rucola
- Risotto Spinaci, Mandorle e Broccoli** € 9,50
Italienische Reis mit Blattspinat, Brokkolirösschen und **Mandel** mit Lupinenparmesan
- Verdura al limone** € 8,50
Kartoffelwürfel, Brokkolirösschen, Porree, Petersilie und Karotten, in einer feinen Worcester-Zitronensauce
- Verdura alla Francese** € 9,00
Gemüseauflauf mit Spinat, Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Zucchini, in einer feinen Béchamelsauce mit Semmelbrösel überbacken
- Verdura al Balsamico** € 8,50
Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen serviert

Alle Gerichten werden mit Brot, auf Wunsch mit Pizzabrot (€ 2,50) oder Focaccia Napoletana, mit Tomatensauce (€ 3,50) serviert



Warme Getränke, Desserts



Espresso	€	2,20
Kaffeecreme	€	2,40
Espresso doppio, große Tasse Kaffee	€	3,20
Espresso, Kaffee HAG (entkoffeiniert)	€	2,40
Cappuccino mit aufgeschäumter Sojamilch	€	2,90
Latte macchiato, Espresso mit heißer Sojamilch	€	3,30
Milchkaffee mit aufgeschäumter Sojamilch	€	3,30
Heiße Schokolade mit Kakao, Traubenzucker und Sojamilch	€	3,70
Latte macchiato Flavoured	€	3,90
wahlweise mit Kokos, Karamell, Walnuss, Mandel, Schokolade oder Vanille aromatisiert		

Desserts

Wir bereiten für Sie selbstgemachte Vegan Desserts, fragen Sie uns einfach danach.



Spirituosen

Aperitivo della casa	0,15l	€ 5,50
Prosecco auf Eis mit Hibiskus-Orangenblütelikör und Basilikum		
Prosecco-Crodino	0,20l	€ 5,50
Aperolspritz Prosecco auf Eis, mit Aperol	0,15l	€ 5,50
Prosecco Limoncello	0,15l	€ 5,50
Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,50
Campari	25° 4 cl	€ 3,50
Martini Bianco, Rosso, d'Oro, Dry	15° 5 cl	€ 3,50
Sherry Sandeman (dry)	15° 5 cl	€ 3,30
Pernod ,	42° 2 cl	€ 3,00
Averna, Ramazzotti	30° 4 cl	€ 3,30
Baileys	17° 4 cl	€ 3,30
Sambuca Molinari	42° 2 cl	€ 3,00
Limoncello eisgekühlte Zitronenlikör	24° 4cl	€ 3,00
Grappa di Moscato, di Prosecco	43° 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	42° 2 cl	€ 2,20
Havana Club Rum Cubano	40° 4 cl	€ 4,00
Russian Standard Vodka	40° 4 cl	€ 4,00
Jim Beam , Jack Daniels Whiskey	40° 4cl	€ 4,50
Chivas Regal Premium Scotch Whisky	40° 4 cl	€ 5,00
Glenn Fiddich Malt Whisky	43° 4 cl	€ 5,00
Tullamore Dew Irish Whiskey	40° 4 cl	€ 4,50
Southern Comfor	40° 4 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna italienischer Brandy	38° 2 cl	€ 3,30

Alle Getränke als Longdrink €2,50 aufpreis



Bier, Wein, alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
HATZ Pils	€ 2,90	€ 3,90
HATZ Weizen hefetrüb, dunkel, kristallklar	€ 2,90	€ 3,90
HATZ Naturtrübes Kellerbier	€ 2,90	€ 3,90
HATZ Dunkel	€ 3,00	€ 4,00

Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.

Radler – Gespritztes		€ 2,80	€ 3,80
 alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	€ 2,80	
Erdinger Weizen alkoholfreies Weizen Bier	Fl. 0,5 l		€ 3,80

Unsere Hausweine aus Apulien


	0,2 l	0,5l
Weinschorle rot, weiß, rosé 0,25l	€ 3,70	€ 7,00
Falanghina	€ 4,20	€ 9,00

Trocken, Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Intensive und feine Noten von Bergamotte, Pfirsich, Aprikose, Melisse und Salbei, Ausgewogenes Aroma.

Salice Salentino	€ 4,20	€ 9,00
ein "ehrlicher" Rotwein, Leuchtend Rubinrot mit orangefarbenem Schimmer; ausdrucksvoller, ätherischer, weiniger Duft, trocken, gehaltvoll, weich,		

weitere Weine finden Sie auf unseren Weinkarte

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
Coca-Cola*, Coca-Cola Zero*, Spezi**	€ 2,70	€ 3,50
Kumpf Apfelsaftschorle aus Streuobst hergestellt	€ 2,50	€ 3,30
Peterstaler Medium Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l	€ 2,40	€ 3,40
Black Forest Stilles Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l	€ 2,40	€ 3,30
San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto***	Fl. 0,2l	€ 2,50
Orangen-, Zitronen- und Chininlimonaden aus Italien		
 Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange	Fl. 0,33l	€ 3,20
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale***	Fl. 0,2l	€ 2,50
Ananas-, Grapefruit-, Maracuja-, Orangensaft	€ 3,00	
Mango-, Pfirsich-, Bananen-, Johannisbeer-, Kirschnektar	€ 3,00	
Saftschorle aus obigen Säften bzw. Nektare		€ 3,90
Eistee aus Italien Pfirsich, Zitrone, Grün	€ 2,50	€ 3,50

mit natürlichem Mineralwasser ohne Konservierungs-, bzw. Farbstoffe

mit * gekennzeichnete Getränke sind koffeinhaltig, mit ** farbstoffhaltig, mit *** chininhaltig.