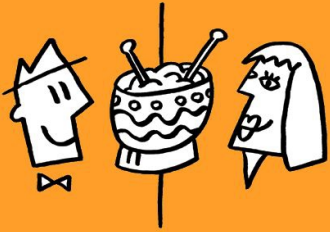




## Unsere „Bestseller“

- Bruschetta** € 3,50  
Tomatenstückchen mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl auf Baguettescheiben überbacken
- Antipasto „l'incontro“** pro Person € 5,90  
Verschiedenes eingelegtes und gegrilltes Gemüse
- Gnocchi alla crema di Rucola** € 9,50  
Nudeln aus Kartoffelteig in einer hausgemachte Rucolapesto mit frischem Rucola mit Lupinenparmesan serviert
- Orecchiette Rucola e Patate** € 8,50  
Runde Nudeln mit frischen Tomatenstückchen, Knoblauch, Rucola, gewürfeltem Kartoffeln, mit Lupinenparmesan in scharfem Olivenöl
- Trucioli alla Contadina** € 9,00  
Mit Brokkoli, gewürfeltem geräucherter Tofu und Semmelbrösel in einer scharfen Olivenöl
- Seitan al Forno** € 10,50  
Seitan mit Tomatenstückchen, Kartoffeln, Champignons und Zwiebeln mit Vegan Mozzarella 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** € 12,00  
Seitansmedaillon in einer sahnige Senfcreme mit Essiggurken und Bratkartoffeln



## Vorspeisen, Salate

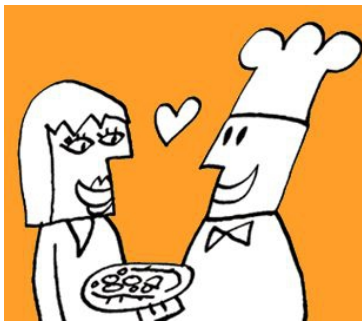
- Crostini con Tofu** € 3,50  
Ciabattabrot überbacken mit geräuchertem Tofu und feinem Olivenöl
- Bruschette con Caponata** € 3,90  
Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, gewürfelte Zucchini, Auberginen und Tomaten
- Canapé di melanzane** € 4,50  
Gegrillte Aubergine auf geröstetem Baguette Tomatensauce, Mozzarella, Getrocknete Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- Bruschette miste** ab 2 Personen pro Person € 3,90  
Verschiedene geröstete Baguette Scheiben mit Knoblauch und Tomaten, geräuchertem 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 Rispelntomaten, 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 al limone** € 9,00  
Mit Curcuma , Tomatenstückchen, **Petersilienpesto**, in einer erfrischenden Zitronensauce
- Pasta con Seitan e Ceci** € 8,50  
Mit **Seitan** und Kichererbsen in einer würzigen Tomatensauce
- 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 al forno** € 9,00  
**Nudeln** aus Kartoffelnteig mit **vegan Bolognese**, Semmelbrösel, mit **Mozarella** gratiniert
- Gnocchi alla Genovese** € 9,00  
**Nudeln** aus Kartoffelnteig in einer cremigen Basilikum-**Pinienkern**sauce mit **lupinenparmesan**
- Gnocchi con Tofu e Lenticchie** € 9,00  
**Nudeln** aus Kartoffelnteig, mit Linsen, Knoblauch, geräuchertem Tofu und Spinat in einer würzigen Tomatensauce
- Gnocchi con Piselli e Carciofi** € 9,50  
**Nudeln** aus Kartoffelnteig mit Lauch, Erbsen und Artischocken in einer cremigen Weinsauce mit **Lupinen-Parmesan**



## Pizza

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



## Riso e Verdura

- Risotto ai Legumi** € 9,00  
Italienische Reis mit Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen, Borlottibohnen, Erbsen, in feinen Petersilienpesto
- Risotto alle Verdure** € 9,50  
Italienische Reis mit **Basilikumpesto**, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Tomaten- und Zucchinistückchen mit **Lupinenparmesan**
- Risotto con Marsala** € 9,00  
Italienische Reis mit Mandeln, Sultanine, in einer leckeren Marsala-**Sahnesauce**
- Risotto Spinaci e Funghi** € 9,50  
Italienische Reis mit Blattspinat, Champignons, Knoblauch und geräuchertem Tofu mit **Lupinenparmesan** in einer feine **Sahnesauce**
- Spezzatino ai Funghi** € 10,50  
**Seitangeschneltzes** mit Champignons auf Reis in Petersiliepesto
- Verdura al limone** € 11,50  
Blumenkohl, Broccolirösschen, Porree, Zwiebeln, Petersilie und Karotten, in einer feinen **Worcester-Zitronensauce** auf Pizzabrot serviert
- Gateau di Patate** € 9,00  
Kartoffelauflauf mit **Sojaragout**, mozzarella und Semmelbrösel in eine feinen **Béchamelsauce**.
- Verdura al Balsamico** € 8,50  
Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Porree und Paprika, in einer feinen Balsamicosauce aus dem Backofen 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		

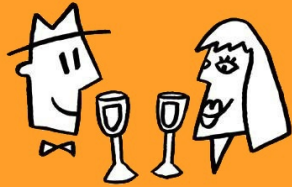
### Desserts

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

#### Hinweis für Allergiker

liebe Gäste, soweit von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltene Allergene Zutaten.

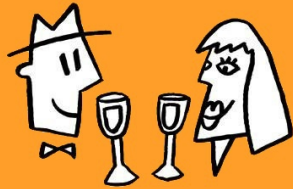
Diese sind in der Speisekarte auch **Fett** gekennzeichnet



## 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
<b>HATZ Pils</b>	€ 2,90	€ 3,90
<b>HATZ Weizen</b> hefetrüb, dunkel, kristallklar	€ 2,90	€ 3,90
<b>HATZ</b> Naturtrübes Kellerbier	€ 2,90	€ 3,90
<b>HATZ Dunkel</b>	€ 3,00	€ 4,00
Altbadische Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche. Unfiltriert, schmackhaft, süffig, untergärig und mit dunklem Gerstenmalz eingesotten.		
<b>Radler – Gespritztes</b>	€ 2,80	€ 3,80
 alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	€ 2,80
<b>Erdinger Weizen</b> alkoholfreies Weizen Bier	Fl. 0,5 l	€ 3,80
<b>Unsere Hausweine aus Apulien</b>		
<b>Weinschorle</b> rot, weiß, rosé 0,25l	€ 3,70	€ 7,00
<b>Falanghina</b> Trocken, Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Intensive und feine Noten von Bergamotte, Pfirsich, Aprikose, Melisse und Salbei.	€ 4,20	€ 9,00
<b>Salice Salentino</b> ein "ehrlicher" Rotwein, Leuchtend Rubinrot ausdrucksvoller, ätherischer, weiniger Duft, trocken, gehaltvoll, weich,	€ 4,20	€ 9,00
<b>weitere Weine finden Sie auf unseren Weinkarte</b>		
<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
<b>Coca-Cola*, Coca-Cola Zero*, Spezi**</b>	€ 2,70	€ 3,50
<b>Kumpf Apfelsaftschorle</b> aus Streuobst hergestellt	€ 2,50	€ 3,30
<b>Peterstaler Medium, Black Forest</b> Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l	€ 2,40	€ 3,40
Stilles Mineralwasser Fl. 0,25l bzw. 0,5l	€ 2,40	€ 3,30
<b>San Pellegrino Aranciata, Limonata, Chinotto***</b> Fl.0,2l	€ 2,50	
Orangen-, Zitronen- und Chininlimonaden aus Italien		
<b>BIONADE®</b> Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange Fl.0,33l	€ 3,20	
<b>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale***</b> Fl.0,2l	€ 2,50	
<b>Ananas-, Grapefruit-, Maracuja-, Orangensaft</b>	€ 3,00	
<b>Mango-, Pfirsich-, Bananen-, Johannisbeer-, Kirschnektar</b>	€ 3,00	
<b>Saftschorle aus obigen Säfte bzw. Nektare</b>		€ 3,90
<b>Eistee aus Italien</b> Pfirsich, Zitrone, Grün	€ 2,50	€ 3,50
mit natürlichem Mineralwasser ohne Konservierungs-, bzw. Farbstoffe		

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