



**APEROL  
SPRIZZ**

PROSECCO  
MIT APEROL  
0,2 L € 7,50

**LILLET  
WILD BERRY**

LILLET BLANC,  
WILD BERRY  
0,2 L € 7,50

**DER SOMMER WIRD SPRITZIG!**

ITALIENISCHE LEBENSFREUDE MIT PROSECCO



**RAMAZZOTTI  
MIO**

PROSECCO MIT  
HIBISKUS UND ORANGE  
0,2 L € 7,50

**LIMONCINO**

PROSECCO  
MIT ZITRONE  
0,2 L € 7,50

**MELONCINO**

PROSECCO  
MIT MELONE  
0,2 L € 7,50

**UGO**

PROSECCO  
MIT HOLUNDERBLÜTE  
0,2 L € 7,50

Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.

Unsere Gerichte  
können Zutaten enthalten,  
die **Allergien** auslösen.  
Die eigene Herstellung  
macht es uns aber möglich,  
Gerichte nach  
Ihren Wünschen  
zu verändern  
oder auf für Sie  
problematische Zutaten  
zu verzichten.  
Bitte fragen Sie uns.

Die italienische Küche ist eine  
**Gemüseküche**  
und verwendet traditionell beste  
**pflanzliche Öle.**



Wir bereiten Ihre  
**Pizza & Pasta**  
frisch für Sie zu.

Gerne auch  
**vegan**  
oder  
**lactosefrei.**

# MAMMA MIA

**NATÜRLICH  
LECKER  
UND  
FRISCH**

**Restaurant**

\*

**Sommerterrasse**

\*

**Buffets**

\*

**Catering**

**BUON  
APPETITO!**



Bitte beachten Sie  
auch unsere besonderen  
Angebote auf den  
**Tafeln im Restaurant**  
und unsere  
wöchentlich wechselnde  
**Mittagskarte.**

# ZUPPE

1 **ZUPPA DI POMODORO**  
Tomatencremesuppe  € 6,50



# ANTIPASTI

**Leckere Vorspeisen -  
auch gerne  
in die Mitte des Tisches  
zum Teilen.**

## 4 BRUSCHETTA

Geröstetes Brot mit Tomaten  
oder zum Teilen pro Person



€ 8,00

€ 4,00

## 5 ANTIPASTO DEL PAESE

Gemischte Vorspeise  
mit Parmaschinken, Peperoni-Salami,  
Oliven, halbtrockneten Tomaten,  
Mozzarella, Schafskäse  
und anderen ländlichen Leckereien

€ 14,50

## 6 ANTIPASTO ALLA CONTADINA

Gemischte Vorspeise  
mit gegrilltem und mariniertem  
mediterranem Gemüse



€ 14,00

## 7 ANTIPASTO DI MARE

Gemischte Vorspeise  
mit Garnelen, Muscheln  
und anderen Köstlichkeiten  
aus dem Meer

€ 18,50

## 8 SALUMI

Gemischte Vorspeise  
mit Parmaschinken, Bresaola,  
Spianata piccante, Vitello tonnato  
und anderen tierischen Leckereien

€ 17,50

## 9 FORMAGGI

Gemischte Vorspeise oder  
zum Abrunden eines schönen Abends  
mit Pecorino, Provolone, Parmesan  
und anderen Käsespezialitäten



€ 16,50



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.

# ANTIPASTI

- 10 **INVOLTINI DI MOZZARELLA**  
Mozzarella-Röllchen gefüllt  
mit Rucola und Tomaten-Bruschetta  € 10,00
- 11 **MOZZARELLA CAPRESE**  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  € 11,00
- 12 **PROSCIUTTO E MELONE**  
Parmaschinken mit Melone € 13,50
- 13 **CARPACCIO**  
Hauchdünnes mariniertes Rindfleisch € 14,50
- 14 **VITELLO TONNATO**  
Kalbsfleisch mit Thunfischcreme € 12,50
- 15 **GAMBAS ALLA GRIGLIA**  
Gegrillte Garnelen mit verschiedenen Dips € 16,50
- 16 **PEPERONI SPAGNIOLO**  
Gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl,  
grobem Meersalz und Aioli  € 11,50
- 17 **MELANZANE DELLA CASA**  
Auberginen-Röllchen mit Mozzarella,  
Tomatensoße, Parmesan und Basilikum  € 11,00

EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN IST  
DIE ZUBEREITUNG VON  
**GEMISCHTEN VORSPEISEN**  
FÜR UNSERE GÄSTE.

WIR BERATEN  
SIE GERNE.

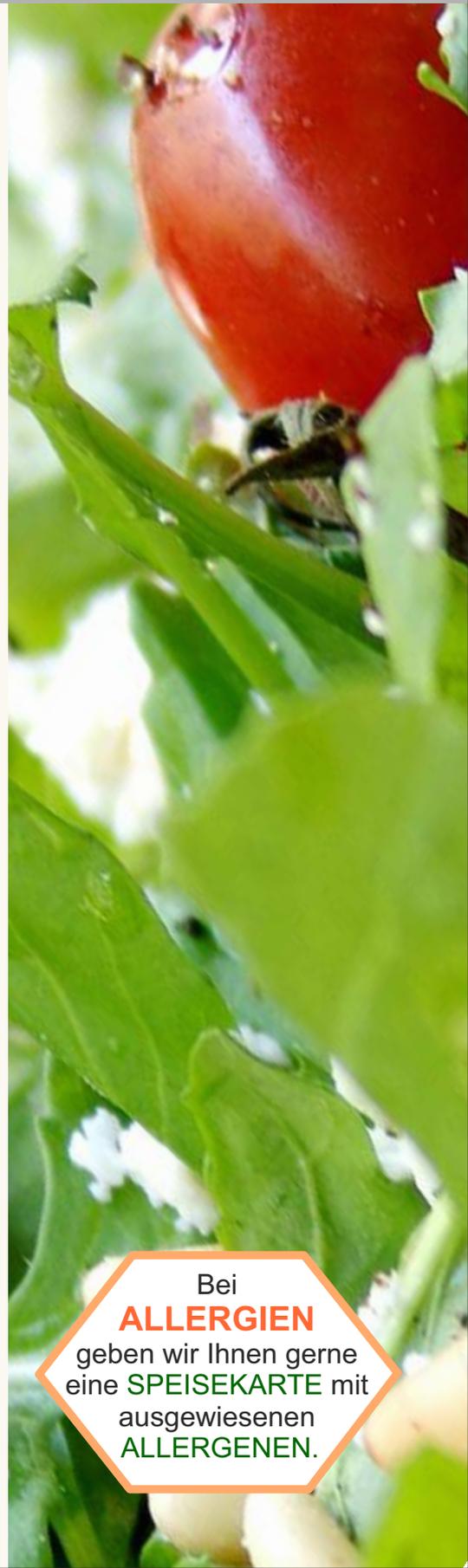


# INSALATE

- 20 **INSALATA MISTA**  
Kleiner gemischter Salat der Saison  € 4,50
- 21 **INSALATA DI POMODORO**  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Ziegenkäse  € 7,50
- 22 **INSALATA DEI GAMBERETTI**  
Gemischter und Rucola-Salat mit  
gebratenen Garnelen und Croutons € 16,50
- 23 **INSALATA AL TONNO**  
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven,  
roten Zwiebeln, Tomaten, Schinken und Ei € 11,50
- 24 **INSALATA SICILIA**  
Gemischter und Rucola-Salat mit  
Schafskäse, Zwiebeln und Oliven  € 11,50
- 25 **INSALATA MAMMA MIA**  
Gemischter Salat mit Schinken, Käse  
Tomaten, Gurken, Mais und Ei € 11,50
- 26 **INSALATA DI RUCOLA**  
Rucola-Salat mit Tomaten, Mozzarella,  
Pinienkernen und Parmesan  € 12,50
- 27 **INSALATA DI POLLO**  
Gemischter und Rucola-Salat mit  
Hähnchenbrust, Pinienkernen und Croutons € 14,50

UNSERE SALATE WERDEN MIT  
**OLIVENÖL UND BALSAMICO-ESSIG**  
ZUBEREITET.  
KLASSISCH ITALIENISCH.  
AUF WUNSCH BIETEN WIR  
AUCH EIN JOGHURTDRESSING AN.

Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN.**



# PIZZA

## PIZZA

### AL SALMONE

mit Räucherlachs & Mascarpone,  
Mozzarella & frischem Baby-Spinat € 14,50

## PIZZA

### SCAMPI

mit Garnelen & Rucola,  
Kirschtomaten & Mozzarella € 16,50

## PIZZA

### ROMANA

mit Baby-Spinat & Schafskäse,  
roten Zwiebeln & Oliven € 11,50



## PIZZA

### PICCANTE

mit scharfer Salami & Mozzarella,  
Rucola & Parmesan € 12,50

## PIZZA

### CREMOSA

mit Hähnchenbruststreifen,  
Broccoli, Tomaten & Mascarpone € 14,50



# PIZZA

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 30 | PIZZA MOZZARELLA mit Basilikum und Tomatenscheiben                              |  € 9,50    |
| 31 | PIZZA ANTIPASTI mit Grillgemüse, Rucola und Pinienkernen                        |  € 13,50   |
| 32 | PIZZA TRIO mit Schinken, Champignons und Salami                                 | € 9,50  |
| 33 | PIZZA RUCOLA mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan                             | € 14,50   |
| 34 | PIZZA TONNO E CIPOLLA mit Thunfisch und Zwiebeln                                | € 12,50   |
| 35 | PIZZA MAMMA MIA mit Schinken, Champignons, Salami, Paprika und Ei               | € 10,50   |
| 36 | PIZZA 4 FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten                              |  € 10,50  |
| 37 | PIZZA POLLO mit Hähnchenbruststreifen, Rucola und Kirschtomaten                 | € 14,50   |
| 38 | PIZZA 4 STAGIONI mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven             | € 10,50   |
| 39 | PIZZA VEGETARIA mit Broccoli, Champignons, Paprika und Zwiebeln                 |  € 10,50 |
| 40 | PIZZA PAESANA mit Salami, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Schafskäse | € 11,50   |
| 41 | PIZZA SPINACI mit Spinat, Mozzarella und Gorgonzola                             |  € 10,50 |
| 42 | CALZONE mit Schinken, Thunfisch und Zwiebeln                                    | € 11,50   |
| 43 | CALZONE CLASSICO mit Salami, Schinken und Mozzarella                            | € 11,50   |

BEI UNS ERHALTEN SIE  
IHRE PIZZA AUCH  
**VEGAN**  
ODER  
**LACTOSEFREI.**



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN.**

# PASTA

## SPAGHETTATA

€ 17,50

mit Venusmuscheln, Garnelen,  
Knoblauch, Kirschtomaten und Pinienkernen

## SPAGHETTI ATLANTICO

€ 19,50

mit Jakobsmuscheln und Lachs,  
Knoblauch und Kirschtomaten

## TAGLIATELLE AI SPINACI



€ 11,50

mit Spinat, getrockneten Tomaten  
und Knoblauch in Pesto-Sahnesoße

## PENNE AI FUNGHI MISTI



€ 12,50

mit Champignons & Kräuterseitlingen,  
Knoblauch & Frühlingszwiebeln



# PASTA

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 50 | <b>SPAGHETTI AL PESTO</b><br>mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen                                |  € 11,50   |
| 51 | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b><br>mit Knoblauch und Olivenöl                                      |  € 9,50    |
| 52 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>mit Speck und Ei   | € 9,50  |
| 53 | <b>PENNE DELLA CASA</b><br>mit Schinken, Champignons und<br>Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne   | € 10,50   |
| 54 | <b>PENNE AI GAMBERETTI</b><br>mit Räucherlachs und Krabben<br>in Tomaten-Sahnesoße               | € 14,50   |
| 55 | <b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b><br>mit frischem Lachs und Spinat<br>in Sahnesoße                   | € 13,50   |
| 56 | <b>TAGLIATELLE CON VERDURE</b><br>mit gemischtem Gemüse, Garnelen,<br>Knoblauch und Pinienkernen | € 14,50   |
| 57 | <b>TORTELLINI ALLA PANNA</b><br>mit Schinken in Sahnesoße  | € 10,50   |
| 58 | <b>GNOCCHI AL GORGONZOLA</b><br>mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesoße                               |  € 11,50 |

BEI UNS ERHALTEN SIE  
IHRE PASTA AUCH  
**VEGAN**  
ODER  
**LACTOSEFREI.**



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN.**

# AL FORNO

**HEISS UND LECKER  
AUS DEM  
BACKOFEN!**

## **70 SPAGHETTI CREOLA**

mit Krabben und Knoblauch  
in Tomaten-Sahnesoße

€ 13,50

## **71 PENNE AL FORNO**

mit Schinken und Champignons  
in Bolognese-Sahnesoße

€ 10,50

## **72 GNOCCHI AL FORNO**

mit Broccoli und Champignons  
in Pesto-Sahnesoße



€ 10,50

## **73 DUETTO**

Grüne und gelbe Bandnudeln  
mit Schweinefilet in Sahnesoße

€ 11,00

## **74 CANNELLONI VERDE**

Vegetarische Cannelloni  
mit Ricotta und Spinat



€ 10,50

## **75 LASAGNE**

Klassisch zubereitet!

€ 11,00



# PESCE

- 80 SALMONE AL VINO**  
Lachsfilet in Weißweinsauce € 21,50
- 81 SALMONE ALL' ARANCIA**  
Lachsfilet in Orangensauce € 22,50
- 82 CALAMARI ALLA LIVORNESE**  
Tintenfisch mit Oliven und Kapern € 19,50
- 83 CALAMARI ALLA GRIGLIA**  
Gegrillte Tintenfischtuben € 19,50
- 84 SCAMPI DELLA CASA**  
Riesengarnelen mit Kirschtomaten,  
Knoblauch und Olivenöl € 24,50
- 85 GAMBERONI AL VINO**  
Garnelen (geschält)  
in Weißweinsauce € 22,50

Als Beilage reichen wir Reis und einen kleinen Salat.

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE  
FISCH-SPEZIALITÄTEN  
AUF DEN  
ANGEBOTSTAFELN  
IM RESTAURANT.

Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN.**



# CARNE

- 90 POLLO DELLA CASA**  
Hähnchenbrustfilet frisch belegt  
mit Tomaten-Bruschetta € 18,50
- 91 POLLO ALLA SALVIA**  
Hähnchenbrustfilet  
in Salbei-Sahnesoße € 18,50
- 92 MAIALE AL PEPE**  
Schweinefilet in Pfeffersoße € 19,50
- 93 INVOLTINI DELLA CASA**  
Schweinefiletröllchen mit  
Schinken und Käse gefüllt € 19,50
- 94 GRIGLIATA MISTA**  
Grillteller mit Hähnchenbrustfilet,  
Schweinefilet und Rumpsteak € 24,50

Als **Beilage** reichen wir  
**Rosmarinkartoffeln**  
und einen kleinen **Salat**.



# CARNE

**95 BISTECCA ALLA GRIGLIA**  
Rumpsteak vom Grill  
mit Kräuterbutter € 23,50

**96 BISTECCA AL PEPE**  
Rumpsteak  
in Pfeffersoße € 24,50

**97 AGNELLO ALL'AGLIO**  
Lammfilet mit Kirschtomaten,  
Knoblauch und Weißwein € 24,50

**98 AGNELLO AI GORGONZOLA**  
Lammfilet  
in Gorgonzola-Sahnesoße € 24,50

Als **Beilage** reichen wir  
**Rosmarinkartoffeln**  
und einen kleinen **Salat**.



Bei  
**ALLERGIEN**  
geben wir Ihnen gerne  
eine **SPEISEKARTE** mit  
ausgewiesenen  
**ALLERGENEN**.

# KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

## ESPRESSO

Klassisch	€ 2,50
Doppio	€ 3,00
Macchiato	€ 2,50
Corretto	€ 3,00

## CAPPUCCINO

mit feinem Milchschaum	€ 3,00
------------------------	--------

## LATTE MACCHIATO

Klassisch	€ 3,50
mit Aroma	€ 4,00

## CAFE LATTE

Milchkaffee	€ 4,00
-------------	--------



## KAFFEE

€ 2,50

## TEE

€ 2,50

## HEISSE SCHOKOLADE

€ 3,00

# DESSERT

## TIRAMISU

mit Löffelbiskuit  
und Mascarponecreme  
€ 7,50

## PANNA COTTA

mit Karamell-, Schoko-, Erdbeer-,  
Pfirsichsoße oder Honig  
€ 7,00

## PROFITEROLES

gefüllte Windbeutel  
mit Schokoladencreme  
€ 7,50

## ERDBEERTRAUM

Erdbeersoße, Vanilleeis  
und Mascarponecreme  
€ 7,50

## TARTUFO

Bianco oder Nero  
€ 7,50



## CIOCCO LALA

Mascarponecreme,  
Schokoladeneis  
und Schokoladensoße  
€ 7,00

## TRIS DI DESSERT

mit Tiramisu, Panna Cotta,  
Mascarponecreme und Eis  
€ 9,50

## EIS-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
Zitrone, Stracciatella, Walnuß  
€ 1,00 je Kugel

Sahne

€ 1,00 je Portion

## EIS-SOSSEN:

Karamell, Schoko, Erdbeere,  
Himbeere, Kirsche, Pfirsich  
€ 1,00 je Portion

# APERITIF

## MARTINI

5 cl € 4,50

## CAMPARI

Campari Orange  
oder Soda

10 cl € 4,50

## SAN BITTER

Bitter-Aperitif ohne Alkohol

10 cl € 2,50



## PROSECCO

Fruchtig und spritzig

10 cl € 3,50

## ERDBEER- PROSECCO

mit Erdbeerpüree

10 cl € 4,50

# DIGESTIF

Grappa  
Sambuca  
Amaretto  
Frangelico  
Vecchia Romagna  
Ramazzotti  
Averna  
Fernet Branca  
Branca Menta  
Vodca Melone  
Limoncello

Jägermeister  
Baileys Irish Cream  
Bacardi  
Havana Club  
Captain Morgan  
Ballantines Scotch Whisky  
Smirnoff Vodka  
Gordons Dry Gin  
Jubiläums Aquavit  
Williams Birne  
Pernod

2 cl € 2,50



## VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO

- Andrea da Ponte -  
Prosecco  
8 Jahre  
2 cl € 5,00

## GRAPPA DI MOSCATO

- Carlo Bocchino -  
Moscato  
10 Jahre  
2 cl € 7,50

## GRAPPA RISERVA

- Carlo Bocchino -  
Nebbiolo, Moscato, Barbera  
12 Jahre  
2 cl € 9,50

**OFFENE  
WEISSWEINE**

# WEIN

**OFFENE  
ROTWEINE**

## FRASCATI

Trocken und leicht

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## PINOT GRIGIO

Trocken und fruchtig

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## CHARDONNAY

Trocken und vollmundig

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## FRIZZANTINO

Lieblich und spritzig frisch

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## ROSÉWEIN

## ROSATELLO

Trocken und mild

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## CHIANTI

Trocken und aromatisch

0,25 l € 6,50  
0,50 l € 11,50

## MERLOT

Trocken und vollmundig

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## VALPOLICELLA

Trocken und mild

0,25 l € 6,50  
0,50 l € 11,50

## LAMBRUSCO

Lieblich und spritzig fruchtig

0,25 l € 5,50  
0,50 l € 9,50

## WEINMIX

## MAMMA MIA

Erfrischend und fruchtig  
mit Limonade und Rotwein

0,40 l € 5,00



## PINOT GRIGIO

Duft: zart mit fruchtigen  
und blumigen Noten  
Geschmack: frisch und sehr angenehm

0,75 l € 22,50

## GRILLO

Duft: harmonisch nach Kräutern  
Geschmack: ehrlich und von starker  
Persönlichkeit

0,75 l € 24,50

## Regaleali II BIANCO

Duft: elegant und rund  
Geschmack: samtig und reichhaltig

0,75 l € 24,50

## BARDOLINO

Duft: delikate Noten von roten Früchten  
Geschmack: frisch, dynamisch, raffiniert,  
sehr angenehm zu trinken

0,75 l € 22,50

## PRIMITIVO

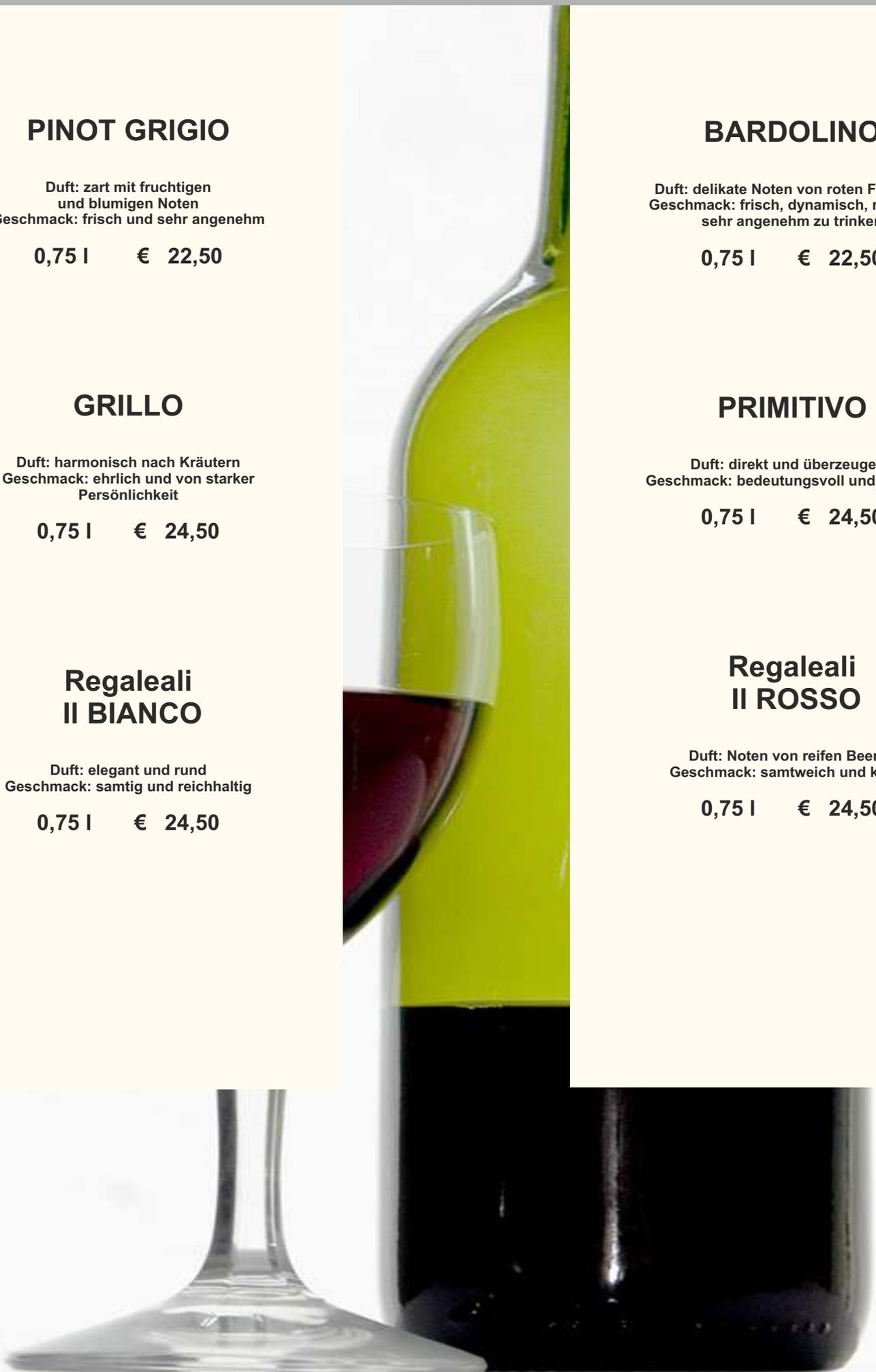
Duft: direkt und überzeugend  
Geschmack: bedeutungsvoll und komplex

0,75 l € 24,50

## Regaleali II ROSSO

Duft: Noten von reifen Beeren  
Geschmack: samtweich und kräftig

0,75 l € 24,50



# BIER

 **Krombacher**

Hell oder Dunkel

0,3 l € 4,00

0,4 l € 4,50

**ALSTERWASSER**

0,3 l € 4,00

0,4 l € 4,50

**ALKOHOLFREI**

0,33 l € 4,00



**ERDINGER**

Hefeweizen hell  
Hefeweizen alkoholfrei  
Hefeweizen Dunkel  
Weizen Kristall

0,5 l € 5,00

# ERFRISCHUNGEN

**VIVA CON AGUA**

SANKT PAULI

Wasser für Alle - Alle für Wasser

- laut und leise -

mit oder ohne Kohlensäure

0,33 l € 3,00

0,75 l € 6,50

**VOELKEL BIOZISCH**

Himbeer-Cassis, Rhabarber, Zitrone,  
Blutorange oder Ginger Life

0,33 l € 4,50



**COCA COLA**

Cola, Cola light, Fanta,  
Sprite oder Spezi

0,2 l € 3,00

0,4 l € 4,00

**SCHWEPPE**

Bitter Lemon, Ginger Ale  
und Tonic Water

0,2 l € 3,00

**VITAMALZ**

0,33 l € 3,50

# SÄFTE UND SCHORLEN

**APFEL, ORANGE,  
KIRSCH, BANANE,  
TRAUBE, TOMATE,  
MARACUJA, MANGO,  
CRANBERRY,  
ERDBEERE,**



**SÄFTE**

0,2 l € 3,50

0,4 l € 6,00

**FRUCHT-  
SCHORLEN**

mit allen Säften möglich

0,25 l € 3,50

0,5 l € 6,00