

M

M

- 1) Konservierungsstoff,
- 2) Antioxidationsmittel,
- 3) Farbstoff,
- 4) Phosphat,
- 5) Chinio

Allergene

- A) enthält glutenhaltiges Getreide
- F) enthält Fisch
- K) enthält Sesam
- B) enthält Krebstiere
- G) enthält Milch, Laktose
- L) enthält Sulfite
- C) enthält Ei
- H) enthält Schalenfrüchte
- M) enthält Lupine
- D) enthält Soja
- I) enthält Sellerie
- N) enthält Weichtiere
- E) enthält Erdnüsse
- J) enthält Senf



Die Allergendokumentation sowie die Inhaltsstoffe erhalten Sie beim Personal. Fragen Sie nach!

Il Marchese



Antipasti – Vorspeisen

Mozzarella alla caprese ^G Büffelmozzarella mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer	11,50
Prosciutto e melone Parmaschinken mit Melone	11,50
Antipasto misto ^{F,G} Gemischter Vorspeisenteller	14,50
Carpaccio ^G Rohes Rinderfilet in dünnen Scheiben mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesankäsesplitter	14,50
Gamberi all'aglio ^B Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, etwas Peperoni und Weißwein	13,50
Bruschetta napoletana Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	7,50
Bruschetta alla parmense Geröstetes Brot mit Tomate, Knoblauch, Rucola und Parmesankäsesplitter	8,50

Salate

Alle Salate werden mit Mayonaise-Dressing oder Balsamicoessig und Olivenöl (Vinaigrette Sauce) zubereitet

Insalata mista Gemischter Salat	7,50
Insalata paesana Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfleisch, Oregano mit Vinaigrette Sauce	9,00
Insalata della casa Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Schinken, Käse und Ei	10,00
Insalata italiana Großer gemischter Salat mit diversen Gemüsen und Mozzarella mit Vinaigrette Sauce	11,00
Rucolasalat Mit Parmesankäse, Olivenöl und Zitrone	10,50
Insalata al Tacchino Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	13,50

Pasta – Nudelgerichte

Die Nudelgerichte werden nach original italienische Art zubereitet. Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Spaghetti carbonara ^{A,C,G} Mit Schweinebackenspeck, Eigelb und Pecorinokäse	12,00
Spaghetti amatriciana ^{A,G} Mit Schweinebackenspeck, Tomatensauce, Pecorinokäse und Peperoni	11,00
Rigatoni gorgonzola ^{A,G} Mit Gorgonzola und Sahnesauce	11,00
Penne ai Gamberi ^{A,B,G} Mit Garnelen, Krabben und Knoblauch	13,50
Penne all'arrabbiata ^A Mit Zwiebeln, Tomatensauce und Peperoni	9,50
Tortellini alla panna ^{A,C,G} Mit Fleisch gefüllte Nudeln, gekochtem Schinken, Schlagsahne und Muskatnuß	10,00
Lasagne alla Bolognese ^{A,G} Nudelauflauf	10,00

Kindergerichte

Die Kindergerichte werden nur für Kinder serviert

Spaghetti Napoli	6,00
Spaghetti bolognese	6,50
Tortellini alla panna	7,00
Mini-pizza Margherita	5,50
Mini-pizza prosciutto	6,00
Mini-pizza salami	6,00
Mini-pizza tonno	7,00

Pizze

Alle Pizze bestehen aus Hefeteig, Tomatensauce und Mozzarella
Zusätzliches Brot berechnen wir mit 3,00

Margherita ^{A,G} – Oregano	9,00
Paprika ^{A,G} – Paprikaschoten	10,00
Cipolla ^{A,G} – Zwiebeln	10,00
Salami ^{1,2,4,A,G}	10,50
Prosciutto ^{1,2,A,G} – Gekochter Schinken	10,50
Funghi ^{A,G} – Frische Champignons	10,50
Bolognese ^{A,G} – Fleischsauce	11,00
Spinaci ^{A,G} – Blattspinat, Knoblauch	10,50
Quattro stagioni ^{A,F,G} – Thunfisch, frische Champignons, gekochter Schinken, Salami	11,00
Tonno ^{A,F,G} – Thunfisch	11,50
Pizza – Bruschetta – Pizzabrot belegt mit Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch, Rucola	11,50
Diavolo ^{A,F,G} – Thunfisch, Zwiebeln, Paprikaschoten, Oliven, Peperoni	11,50
Marinara ^{A,G} – Meeresfrüchte, Knoblauch	13,00
Quattro formaggi ^{A,B,F,G,N} – Vier verschiedene Käsesorten	12,00
Caprese ^{A,G} – Pizza mit Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, kalt belegt	13,00
Marchese ^{A,B,C,F,G} mit allem belegt	12,00
Rucola ^{A,G} Rucola, Parmaschinken, Parmesankäsesplitter und Olivenöl	13,50
Funghi e spinaci ^{A,G} Frische Champignons, Blattspinat, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni in der Pfanne angebraten	12,50
Paesana ^{A,F,G} Sardellen, Kapern, Mozzarella, frische Tomaten	12,50
Gamberoni ^{A,B,G} Garnelen, Krabben und Knoblauch, erst in der Pfanne angebraten	15,00

Abweichende Beläge werden extra berechnet!!!

Pesce – Fischgerichte & Carne – Fleischgerichte

Da wir stets mit frischen Produkten arbeiten, entnehmen Sie bitte unsere Fisch- und Fleischgerichte von der Tageskarte

Beilage für Fisch- und Fleischgerichte: Gemüse der Saison oder Salat. Extra Beilagen berechnen wir ab 5,00 Euro

Aperitif

Gin Tonic	0,2l	9,50
Prosecco	0,1l	5,00
Martini weiss/rot	5 cl	5,50
Aperol Spritz ^{4,5}	0,2l	8,00
Campari Soda/Orange ⁴	0,15l	7,00
Ramazotti Rosato	0,15l	8,00
Kir Royal	0,1l	7,00
Bitterino ⁴ – alkoholfrei	0,1l	3,50
Bitterino ⁴ Orange	0,2l	4,50
Hugo	0,15l	8,00
Negroni	5 cl	8,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3,Koffeinhaltig}	0,2l	2,90
Coco Cola light <small>wie Coca Cola + Phenylalaninquelle</small>	0,2l	2,90
Selters Mineralwasser	0,25l	2,90
Selters / Medium	0,75l	6,50
Selters Stilles Wasser	0,75l	6,50
Fanta ^{2,3}	0,2l	2,90
Sprite	0,2l	2,90
Bitter Lemon ⁵	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,20
Apfelsaft	0,2l	3,20
Apfelschorle	0,3l	3,00
Mezzo Mix	0,2l	2,90

Biere

Pils (vom Fass)	0,30l	3,40
Alt (Flasche)	0,33l	3,40
Kölsch (vom Fass)	0,30l	3,40
Malzbier	0,33l	3,40
Alkoholfreies Pils	0,33l	3,60
Weizenbier/Alkoholfrei	0,50l	4,70

Offene Weine

Glas	0,25l	0,5l	1l
Montepulciano d'Abruzzo	6,00	7,00	13,00 25,00
Lambrusco	6,00	7,00	13,00 25,00
Rosé	6,00	7,00	13,00 25,00
Pinot grigio – Weisswein	6,00	7,00	13,00 25,00
Weinschorle	5,50		

Spirituosen

Limoncello	2cl	5,00
Amaro dell Capo	2cl	5,00
Fernet Branca	2cl	4,20
Ramazotti	2cl	4,20
Averna	2cl	4,20
Vecchia Romagna	2cl	4,20
Sambuca	2cl	4,20
Lugano	2cl	4,20
Montenegro	2cl	4,20
Amaretto	2cl	4,00

Grappa: Fragen Sie nach unserer Grappa Auswahl

Warme Getränke

Café (Tasse)	2,50
Espresso	2,40
Cappuccino	3,00
Tee	2,50
Espresso coretto	5,00
Doppio Espresso	4,50
Espresso Koffeinfrei	3,10
Cappuccino Koffeinfrei	3,10
Latte macchiato	3,20

Fragen Sie uns nach unserer Weinkarte!