



Benvenuto - Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Ristorante, das wir im Jahre 2004 eröffneten, begrüßen zu dürfen. Seit vielen Jahren verwöhnen wir unsere Gäste mit italienisch-regionalen Spezialitäten. Unser Chefkoch „Coco“ übernahm im März 2015 die Leitung unseres Ristorante Marco Polo Due und etablierte ein neues Serviceteam. Er legt sehr viel Wert darauf, trotz eigener Kreationen, der Tradition und dem Ursprung der Speisen treu zu bleiben. Der typische Ablauf eines echten italienischen Menüs, von Antipasti über Primo und Secondo Piatto bis hin zur süßen Verlockung fantastischer Dolci, bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Perfekt wird dieser kulinarische Flirt durch die Begleitung passender Weine. Das Angebot ausgesuchter Spezialitäten vereint die Seele Italiens – die Essenz der Zutaten und das Temperament, das durch ein reichhaltiges Weinangebot mit echten Spezialitäten aufwarten kann. Eine Verlockung für alle Liebhaber und Kenner italienischer Kochkunst.

***Lassen Sie sich von italienischer Lebensweise verführen,
die Ihren Gaumen verwöhnt – un gusto perfetto.***

In unserem Ristorante können Sie dank unserer eleganten, italienischen Küche und der typischen Gastfreundschaft „wahre italienische Momente“ erleben. Für uns ist Essen ein Stück Lebensfreude - und diese möchten wir Ihnen bei Ihrem Besuch im Ristorante Marco Polo Due weitergeben. Egal, ob Sie mit Ihrer Familie, mit Freunden, Geschäftspartnern oder Ihrem Rendezvous zu uns kommen - bei uns darf sich jeder willkommen und wohl fühlen. Und das alles in einer modernen, aber warmen und unprätentiösen Atmosphäre, in der unsere Gäste eine angenehme Verbindung zwischen Diskretion und Lebensfreude schätzen.

Wir freuen uns, Ihren privaten Feiern, Firmen-Events oder ähnlichen Veranstaltungen den passenden Rahmen geben zu dürfen. Sehr gern besprechen wir mit Ihnen das individuelle Menu und stellen Ihnen unsere Unterhaltungstechnik zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an - wir realisieren Ihr Event.

COCO EMPFIEHLT *Spezialitäten des Hauses*

320. **Zucchini fritte**^{1,3,7} 9,90
Gebratene Zucchini mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten
321. **Linguine con Petto di Pollo**^{1,7} 10,50
Feine Bandnudeln mit Hähnchenbrustspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce
322. **Linguine con Fegato di Vitello**^{1,7} 11,90
Feine Bandnudeln mit Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Frühlingszwiebeln in Sahnesauce
323. **Tagliatelle »Coco«**^{1,7} 12,90
Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in leichter Sahnesauce
324. **Gnocchi ripieni al Pomodoro**⁷ 12,50
Handgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ricotta und Spinat, in leichter Tomatensauce mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten
325. **Caramelle al Pepe verde**^{7,8} 15,90
Handgemachte Bonbonnudeln gefüllt mit Ricottakäse, Pistazien und Limetten, mit Rinderfiletstreifen, Feigen und grünem Pfeffer auf leichter Cognac-Sahnesauce
326. **Fegato di Vitello con Cipolle e Mele caramellate**^{1,3,7} 16,90
Gebratene Kalbsleberscheiben mit glasierten Apfelspalten in dunkler Sauce, gerösteten Zwiebeln, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
327. **Fegato di Vitello con Porcini**⁷ 17,90
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Steinpilzen, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in dunkler Sauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
328. **Filetto di Manzo con Porcini**^{1,3,7,9} 25,50
Auf dem Lavastein gegrilltes argentinisches Rinderfilet (ca. 200 g°), dazu gebratene Steinpilze, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter und Zitrone, Salzkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
329. **Filetto di Lucioperca dalla Padella**^{4,7} 16,90
Gebratenes Zanderfilet auf einem Zitronen-Sahnespiegel mit mediterranem Gemüse, dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
330. **Filetto di Salmone norvegese alla Griglia**^{4,7} 18,90
Auf dem Lavastein mit Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (ca. 220 g°), dazu gebratene Steinpilze, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterbutter und Zitrone, Salzkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
331. **Filetto di Halibut dalla Padella**^{4,7} 17,90
Frisches Heilbuttfilet in der Pfanne mit Butter auf der Haut gebraten, dazu mediterranes Gemüse und Zitrone, Salzkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
332. **Panna Cotta**⁷ 5,00
Hausgemachtes italienisches Sahnedessert mit einer Soße aus Erdbeermark

APERITIVI *Apéritifs*

640.	Sherry medium oder dry	5 cl	4,00
641.	Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	4,00
642.	Campari^a Soda mit Mineralwasser	4 cl	5,00
643.	Campari^a Orange mit Orangensaft	4 cl	5,50
644.	Prosecco Marca Oro Valdobbiadene (goldene Marke), italienischer Schaumwein, trocken	0,1 l	5,00
645.	Aperol-Spritz^a Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2 l	5,50
646.	Hugo Prosecco mit Holundersirup ^a , Limetten und Minze	0,2 l	5,50
647.	Ramazotti Rosato Mio mit Prosecco, Basilikum und Eiswürfeln	0,2 l	5,50
648.	Sanbittè^a mit Orangensaft alkoholfreier Apéritif	0,1 l	4,50

ANTIPASTI *Vorspeisen*

1.	Bruschetta (5 Stück) ^{1,7,m,h} Hausgemachte italienische Spezialität: geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, dazu Balkankäse und Oliven		6,50
2.	Lumache al Vino bianco ^{1,7,14} 6 Achatschnecken mit Käuterbutter in Weißweinsauce		6,50
3.	Lumache al Gorgonzola ^{7,14} 6 Achatschnecken in Gorgonzolasauce		6,50
4.	Formaggio al Forno ^{1,7,m} Balkankäse und Scheiben von der Strauchtomate mit Kräuterbutter in Sahnesauce, im Ofen gratiniert		8,50
5.	Broccoli »Marco Polo« ^{7,d,e} In Gorgonzola-Sahnesauce mit Vorderschinken, im Ofen mit Käse überbacken		8,90
6.	Mozzarella alla Caprese ^{7,8,12,h} Original ital. Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate, Basilikum und Balsamico-Vinaigrette		8,50
7.	Funghi Picasso ^{1,7,d,e} Frische Champignons mit Gorgonzola-Sahnesauce, Blattspinat und Vorderschinken, im Ofen mit Käse überbacken		9,90
8.	Vitello Tonnato ^{3,4} Dünne Scheiben vom Kalbfleisch auf Rucola mit Kapernäpfeln und Thunfisch-Sauce (kalte Vorspeise)		14,90
9.	Carpaccio di Manzo ^{7,10} Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Knoblauch- oder Senfsauce (kalte Vorspeise)		14,90
10.	Antipasto Misto Italiano ⁷ Gegrilltes frisches Gemüse, Oliven, Artischockenherz, Parmaschinken mit Honigmelone, Balsamico-Zwiebeln, orig. ital. Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum		12,90
11.	Piatto di Formaggi ⁷ Balkankäse nach Art des Hauses		7,90

ZUPPE *Suppen*

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 17. | Minestrone ⁹
Gemüsesuppe nach italienischer Art | 4,50 |
| 18. | Crema di Pomodoro ^{7,8,9}
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen | 4,50 |
| 19. | Zuppa all'Aglio ^{3,8,9}
Knoblauchsuppe mit fruchtigen Noten der Strauchtomate, mit Eigelb | 5,50 |
| 20. | Crema di Broccoli ^{1,7,9}
Broccoli-Rahmsuppe | 5,50 |
| 21. | Crema di Funghi ^{7,9}
Champignon-Rahmsuppe | 5,50 |
| 22. | Zuppa di Pesce ^{1,4,7,8,9}
Mit frischen Fischfiletstücken, Riesengarnele, Krabben, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, dazu Knoblauchbrot | 9,90 |

INSALATE *Salate*

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 29. | Insalata Mista Piccola ^{3,7,10}
Kleiner Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing | 4,50 |
| 32. | Insalata Formaggio ^{3,7,10,m}
Gemischter Salat mit Balkankäse, Ei und hausgemachtem Dressing | 7,90 |
| 33. | Insalata Shopska ^{7,m}
Mit Tomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln, geriebenem Balkankäse, mit frisch gepresster Zitrone und Öl angerichtet | 8,50 |
| 34. | Insalata Tonno ^{3,4,7,9,10}
Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Ei und hausgemachtem Dressing | 8,90 |
| 35. | Insalata Amore Mio ^{3,4,7,m}
Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Ei, Balkankäse und hausgemachtem Dressing | 9,50 |
| 36. | Insalata della Casa ^{3,7,9,10,m}
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balkankäse, dazu hausgemachtes Dressing | 11,90 |
| 37. | Insalata di Rucola »Marco Polo« ^{2,4,7}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln, gehobelten Parmesanflocken, dazu gebratene Kalbsleber <u>oder</u> Hähnchenbrustfiletstreifen in Curry-Balsamico-Sauce | 13,50 |
| 38. | Insalata di Rucola con Pesce ^{2,4,7}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Zwiebeln, frischen Champignons, gehobelten Parmesanflocken, dazu 2 Riesengarnelen <u>oder</u> norwegisches Lachsfilet und Balsamico-Vinaigrette | 13,90 |
| 39. | Insalata di Rucola con Carne ^{2,4,7}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Zwiebeln, frischen Champignons, gehobelten Parmesanflocken, dazu Lammfilet <u>oder</u> Rinderfiletscheiben vom Grill und Balsamico-Vinaigrette | 15,50 |

RISOTTO *Reisgerichte*

45. **Risotto Hawaii**⁷ 9,50
Mit Hähnchenbrustspitzen und Ananas in Curry-Sahnesauce
46. **Risotto dello Chef**⁷ 9,90
Mit Hähnchenbrustspitzen, Champignons und frischem Blattspinat in Gorgonzola-Sahnesauce
47. **Risotto »Marco Polo«** 12,50
Mit Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

UOVA *italienisches Omelette*

53. **Omelette Contadino**^{3,7} 8,90
Bauern-Omelette mit Kartoffeln, Speck und Frühlingszwiebeln, dazu ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
54. **Omelette Paesana**^{3,7,d,e} 8,90
Mit Vorderschinken, frischen Champignons und Käse gratiniert, dazu ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

VEGETALE *Vegetarische Gerichte*

60. **Penne Vegetaria**^{1,8,9} 8,90
Kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce
61. **Risotto Vegetaria**^{1,9} 9,90
Mit Steinpilzen, Auberginen, Zucchini, Cherrytomaten, Knoblauch und Zwiebeln
62. **Pizza Vegetaria**^{1,7,8,9,h} 9,50
Mit Tomatensauce, Käse und mediterranem Gemüse
63. **Piatto Verdura**^{1,7,9,12,m} 12,90
Vegetarischer Teller mit gebratener Paprika, Zucchini, Broccoli, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, in Curry-Balsamico-Sauce, einem Stück Balkankäse, dazu Sauerrahm und Knoblauch in Öl

PER BAMBINI *Nur für Kinder*

69. **Spaghetti Bambino**^{1,7,8,9} 4,90
Mit Tomatensauce oder mit Bolognese-Sauce
70. **Pizza Pinocchio**^{1,7,d,e} 3,90
Mit Tomatensauce, Käse und Salami
71. **Milanese Piccolo**^{1,3,9} 6,90
Kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes frites
72. **Kid's Party**^{1,3,7,8} 3,00
1 Kugel Eiscreme mit Sahne und Smarties

PASTA *Nudelgerichte*

78. **Spaghetti Bolognese**^{1,8,9} 7,50
Mit Bolognese-Sauce (auf Wunsch mit Tomatensauce und Basilikum)
79. **Spaghetti Carbonara**^{1,3,7,d,e} 8,50
Mit Vorderschinken und Eigelb in Sahnesauce
80. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini**^{1,8,9} 7,90
Mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, frische Peperoncini (scharf)
81. **Spaghetti »Marco Polo«**^{1,7,9} 9,50
Mit Schweinefiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce (auf Wunsch mit leichter Tomatensauce⁸)
82. **Penne all'arrabiata**^{1,8,9,h} 8,50
Kurze Nudeln mit frischen Peperoncini, Knoblauch und Oliven, in Tomatensauce
83. **Penne della Casa**^{1,7,9} 9,90
Kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce
84. **Tagliatelle Bella Vista**^{1,8,9,h} 9,50
Handgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Kapern, in leichter Cherrytomaten-Sauce
85. **Tagliatelle con Salmone**^{1,2,4,7,a,k} 11,50
Handgemachte Bandnudeln mit frischen Lachsfiletstücken, Shrimps und frischem Knoblauch, in leichter Hummer-Sahnesauce
86. **Tagliatelle con Punte di Filetto**^{1,7,9} 13,90
Handgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons und roten Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce
87. **Tagliatelle con Agnello**^{1,8,9} 13,90
Handgemachte Bandnudeln mit Lammfiletspitzen, dazu Champignons, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Knoblauch, in leichter Cherrytomaten-Sauce
88. **Tagliatelle con Scampi**^{1,2,14} 15,50
Handgemachte Bandnudeln mit 2 Riesengarnelen, Shrimps, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten, Basilikum, in leichter Cherrytomaten-Sauce
89. **Fagottini alla Saltimbocca**¹ 14,90
Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Rinderfiletstreifen, Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
90. **Fagottini al Gorgonzola**^{1,7} 14,90
Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-Sahnesauce
91. **Lasagne al Forno**^{1,7,9} 8,50
Lasagne mit Bolognese und Béchamelsauce, im Ofen mit Käse überbacken

FOCACCIA

120. **Focaccia Classica**¹ 3,90
Italienisches Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl
121. **Focaccia Pomodoro**^{1,h,m} 7,90
Italienisches Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art, mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Balkankäse und Oliven

STEINOFEN-PIZZA Ø ca. 29 cm

Unser Pizzateig enthält keinerlei tierischen Fette.

- | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 100. | Pizza Margherita ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce und Käse | 5,90 |
| 101. | Pizza Salami ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse und Salami | 7,00 |
| 102. | Pizza Hawaii ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse, Ananas und Vorderschinken | 7,50 |
| 103. | Pizza Tonno ^{1,4,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln | 8,50 |
| 104. | Pizza Spinaci ^{1,7,8,9,m}
Mit Tomatensauce, Käse, Blattspinat, getr. Tomaten, Balkankäse und Knoblauch | 8,50 |
| 105. | Pizza Napoletana ^{1,4,7,8,9,h}
Mit Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven, Cherrytomaten und Knoblauch | 8,50 |
| 106. | Pizza Mista ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons und Peperoni | 8,90 |
| 107. | Pizza del Capo ^{1,7,8,9,m}
Im Steinofen mit Käse und Champignons gebacken, danach kalt belegt mit Rucola, Cherrytomaten, Balkankäse, roten Zwiebeln und orig. ital. Mozzarella, bestreut mit Parmesan | 9,90 |
| 108. | Pizza Caprese ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Käse, Scheiben von der Strauchtomate, orig. ital. Mozzarella und frischem Basilikum | 9,50 |
| 109. | Pizza Parma ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, nach dem Backen mit Prosciutto di Parma und Rucola belegt, bestreut mit Parmesan | 10,50 |
| 110. | Pizza dello Chef ^{7,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, Tomatensauce, frischem Lachs, Shrimps, Knoblauch und Petersilie | 11,90 |
| 111. | Pizza Speciale ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Vorderschinken und Champignons, mit Rucola und Parmesan bestreut | 10,50 |
| 112. | Pizza della Casa ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Ananas, Cherrytomaten, Käse, Curry-Sauce | 11,90 |
| 113. | Pizza Scampi ^{1,4,7,8,9,14}
Mit Tomatensauce, Käse, 2 Riesengarnelen, Shrimps, Cherrytomaten, frischem Knoblauch und Petersilie | 11,90 |
| 114. | Pizza Calzone ^{1,3,7,8,9,d,e}
Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Ei, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons und Peperoni | 8,90 |
| 115. | Pizza di Calabrese ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Käse, Spianata Piccante (ital. Salami), Oliven und getr. Tomaten | 9,50 |
| 116. | Pizza Pollo ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Zwiebeln, Paprika, Mais, Käse, BBQ-Sauce, dazu Sauerrahmflöckchen | 11,90 |

DI POLLO *vom Hähnchen*

145. **Pollo ai Funghi trifolati**^{1,3,7,9} 15,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten, dazu Kräuterbutter und Zitrone, Pommes Frites sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
146. **Pollo al Pepe verde**^{1,3,7,9} 13,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
147. **Pollo »Marco Polo«**^{1,3,7,9} 15,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern, Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
148. **Pollo alla Mediterranea**^{1,3,7,8,9} 15,50
Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika, Cherrytomaten, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce (auf Wunsch scharf), dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI MAIALE *vom Schwein*

156. **Scaloppa alla Milanese**^{1,3,7,9} 12,90
Hausgemachte panierte Schweinefiletmedaillons Wiener Art, dazu Pommes Frites, Kräuterbutter und Zitrone sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
157. **Scaloppa Bolognese**^{1,3,7,9,d,e} 15,50
Hausgemachte panierte Schweinefiletmedaillons mit Bolognese-Sauce, Vorderschinken und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
158. **Scaloppine ai Funghi**^{1,3,7,9} 15,90
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
159. **Scaloppine al Pepe verde**^{1,3,7,9} 15,50
Gebratene Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
160. **Cordon Bleu »Marco Polo«**^{1,3,7,9,d,e} 15,90
Hausgemachtes paniertes Schweinefiletmedaillon gefüllt mit Vorderschinken und Käse, in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
161. **Scaloppine alla Montanara**^{1,3,7,9} 15,50
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone, gerösteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
162. **Scaloppine Hawaii**^{1,3,7,9,d,e} 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Vorderschinken und Ananas in Curry-Sahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
163. **Scaloppine al Vino Bianco**^{1,3,7,9} 14,90
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Knoblauch-Cherrytomaten-Weißwein-Sauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
164. **Scaloppine al Gorgonzola**^{1,3,7,9} 15,90
Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
165. **Saltimbocca alla Romana**^{1,3,7,9} 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt, Cherrytomaten, in Salbei-Weißweinsauce, dazu Kroketten und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

D'AGNELLO *vom Lamm*

175. **Filetto d'Agnello al Vino rosso**^{1,3,7,9} 20,90
220g° neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Rotwein-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
176. **Filetto d'Agnello Mediterrana**^{1,3,7,9} 21,50
220g° neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, an mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, Zitrone und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI VITELLO *vom Kalb*

223. **Fegato di Vitello alla Griglia**^{1,3,7,9} 18,90
Kalbsleber vom Grill mit Broccoli, Kräuterbutter und Zitrone, gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
224. **Fegato di Vitello al Pepe verde**^{1,3,7,9} 16,50
Gebratene Kalbsleber in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Krokette und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

DI MANZO *vom Rind*

187. **Bistecca ai Funghi**^{1,3,7,9} 21,50
ca. 200g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavasteingrill, auf Champignon-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
188. **Bistecca »Marco Polo«**^{1,3,7,9} 21,90
ca. 200g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavasteingrill, mit Kräuterbutter und Zitrone, frischem mediterranem Gemüse, Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
189. **Bistecca al Pepe verde**^{1,3,7,9} 21,50
ca. 200g° Argentinisches Rinderrumpsteak vom Lavasteingrill auf grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
190. **Filetto di Manzo ai Funghi**^{1,3,7,9} 24,90
ca. 200g° Argentinisches Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf Champignon-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
191. **Filetto di Manzo al Gorgonzola**^{1,3,7,9} 24,90
200g° Argentinisches Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
192. **Filetto di Manzo al Pepe verde**^{1,3,7,9} 24,90
200g° Argentinisches Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing



GRILLSPEZIALITÄTEN

Das Beste vom Lavastein

Vom Argentinischen Rind

200. **Rumpsteak 250g**^{o1,3,7,9} 24,90
Top-Loin-Steak mit Fettrand, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
201. **Rumpsteak 350g**^{o1,3,7,9} 29,90
Top-Loin-Steak mit Fettrand, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
202. **Rumpsteak 450g**^{o1,3,7,9} 39,90
Top-Loin-Steak mit Fettrand, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
209. **Filetsteak 250g**^{o1,3,7,9} 27,90
Tender-Loin-Steak, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
210. **Filetsteak 350g**^{o1,3,7,9} 36,90
Tender-Loin-Steak, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Vom Neuseeländischen Lamm

216. **Lammfilet 250g**^o 24,90
Zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
217. **Lammfilet 350g**^o 33,90
Zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
218. **Lammfilet 450g**^o 39,90
Zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln, eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, ein Knoblauchbrot sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Grillteller

225. **Piatto Misto alla Griglia**^{1,3,7,10,m} 26,90
Gemischte Grillplatte mit Lamm-, Rind-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet (ca. 300 g^o), Folienkartoffel mit Sauerrahm, Broccoli, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, dazu Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Zitrone sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

Spezialität vom Hähnchen

228. **Pollo alla Griglia**⁷ 15,50
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill. Dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing.

Sauce nach Wahl: • Sauce nach mexikanischer Art (scharf)¹
• Champignon-Sahnesauce⁷

• Gorgonzola-Sahnesauce^{1,7}
• Grüne Pfeffer-Sauce^{1,7}

PESCE *Fisch & Garnelen*

239. **Filetto di Halibut al Vino bianco**^{1,3,4,7,9} 16,50
Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet mit frischem Knoblauch und Cherrytomaten in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
240. **Filetto di Halibut alla Cardinale**^{1,2,3,4,7,9} 16,90
Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet auf Hummer-Krabben-Knoblauch-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
241. **Filetto di Halibut »Marco Polo«**^{1,3,4,7,8,9} 16,90
Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet auf Mandelsplittern, Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
242. **Filetto di Salmone alla Griglia**^{1,3,4,7,8,9} 17,90
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) auf Rahm-Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
243. **Filetto di Salmone Basiliko**^{1,3,4,7,8,9} 17,50
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) auf Basilikum-Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
244. **Scampi alla Griglia**^{1,2,3,7,8,9} 21,50
4 Riesengarnelen vom Grill mit mediterranem Gemüse, Kräuter-Knoblauch in Olivenöl und Zitrone, dazu Rosmarinkartoffeln sowie ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
245. **Scampi alla Livornese**^{1,2,4,7,9,h} 20,90
4 in Olivenöl gebratene Riesengarnelen, mit Knoblauch, Oliven, Kapern, in leichter Cherrytomaten-Weißweinsauce mit Frühlingszwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing

CONTORNI *Beilagen*

260. **Knoblauch in Öl | Kräuterbutter** 1,50
261. **Mediterraner Reis | Salzkartoffeln** 2,50
262. **Pommes Frites | Krokette | Country Potatoes** 2,80
263. **Broccoli | grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln | Spinat** 3,50
264. **Marinierte Oliven**^h 3,50
266. **Saucen:** - Grüne Pfeffer-Sahnesauce 3,50
- Frische Champignon-Sahnesauce
- Sauce nach mexikanischer Art (scharf)
- Curry-Sahnesauce mit Mandelsplittern und Ananas
- Dillsauce

GELATI E DOLCI *Eis & Dessert*

275. **Gelato Misto**⁷ 3,00
2 Kugeln gemischte Eiscreme
276. **Gelato Misto con Panna**⁷ 3,50
2 Kugeln gemischte Eiscreme mit Schlagsahne
277. **Tartufo Nero**⁷ 4,90
Schokoladendessert mit Schlagsahne und Schokoladensauce
278. **Tiramisù**^{1,3,7} 5,50
Frischer, hausgemachter Biskuitkuchen ital. Art mit Mascarponecreme, Kakao und Schokoladensauce (mit Alkohol)
279. **Strudel di mele**^{1,7} 4,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeiscreme und Schlagsahne
280. **Crema zabaione**^{3,7} 5,90
Hausgemachte Eierschaumcreme mit Marsala-Likörwein aromatisiert, dazu 1 Kugel Vanilleeiscreme und Schokosauce
281. **Coppa Amarena**^{7,a} 5,90
2 Kugeln Vanilleeiscreme, 1 Kugel Stracciatellaeiscreme, Amarenakirschen, Schlagsahne und Amarenakirsch-Sauce
282. **Coppa Svezia**⁷ 5,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne und Schokosauce
283. **Coppa Amaretto**^{7,a} 5,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Amarettolikör, Amarettini und Schlagsahne
284. **Coppa Italiana**⁷ 5,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit doppio Espresso
285. **Coppa Cioccolato**⁷ 5,50
Vanille- und Schokoeiscreme, Schlagsahne, Schokoladensauce und Schokostreusel
286. **Panna Cotta**⁷ 5,00
Hausgemachtes italienisches Schlagsahnedessert mit einer Soße aus Erdbeermark
287. **Banana Split**⁷ 6,00
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Banane, Krokant, Schlagsahne und Schokoladensauce
288. **Crêpes »Marco Polo«**^{1,7,8} 6,50
2 Crêpes gefüllt mit Vanilleeiscreme, dazu Schokosauce, Krokant und Schlagsahne
289. **Ciliegie calde**⁷ 6,50
2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schlagsahne und heißen Sauerkirschen (auf Wunsch ohne Alkohol)
290. **Fichi caldi**^{1,7} 6,50
Heiße Feigen mit grünem Pfeffer, Wodka und Blue Curaçao, 2 Kugeln Vanilleeiscreme und Schlagsahne (flambiert)
291. **Lamponi caldi**^{1,7} 6,50
2 Kugeln Vanilleeiscreme mit Schlagsahne und heißen Himbeeren (auf Wunsch ohne Alkohol)
292. **Coppa Hawaii**⁷ 7,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme, Ananasstücken, Batida de Coco, Blue Curaçao und Schlagsahne

EISGETRÄNKE

298. **Affogato al Caffé**^{7,b} 4,50
Hausgemachter Eiskaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne
299. **Affogato al Cioccolato**⁷ 4,50
Hausgemachte Eisschokolade mit 1 Kugel Vanilleeiscreme und 1 Kugel Schokoladeneiscreme, Sahne

BEVANDE CALDE *Warme Getränke*

400. Espresso	Tasse	2,20
401. Espresso doppio	Tasse	3,70
402. Espresso Macchiato	Tasse	2,50
403. Espresso Coretto mit einem Schuss (2cl) Grappa	Tasse	3,50
404. Kaffee	Tasse	2,20
405. Schale Kaffee	Schale	3,50
406. Caffè Latte	Schale	3,60
407. Latte Macchiato	Glas	3,60
408. Latte Macchiato Aroma Karamell, Vanille, Mandel, Haselnuss...	Glas	3,80
409. Latte Macchiato Likör ^{1,2} mit einem Schuss (2cl) Cointreau und Baileys	Glas	4,90
410. Cappuccino	Tasse	2,60
411. Heiße Schokolade mit Sahne	Schale	3,50
412. Heiße Milch mit Honig	Glas	2,80
413. Meißner-Tee verschiedene Sorten	Glas	2,30
414. Grog Mischgetränk von 4 cl Rum und heißem Wasser	Glas	3,90
415. Hausgemachter Glühwein weinhaltiges Mischgetränk	Glas	5,10
416. Irish Coffee Kaffee mit 2 cl Tullamore Dew ^l , Sahne und Rohrzucker	Glas	5,10
417. Tee mit frischer Minze	Glas	3,20

BEVANDE FREDDA *Erfrischungsgetränke*

	0,2 l	0,4 l
422. 423. Coca-Cola ^{a,b}	2,40	3,90
424. 425. Coca-Cola Zero ^{a,b,f}	2,40	3,90
426. 427. Fanta ^{a,e}	2,40	3,90
428. 429. Sprite	2,40	3,90
430. 431. Cola-Fanta-Mix ^{a,b,e}	2,40	3,90
432. 433. Saftschorle Mischgetränk	2,40	3,90
434. 435. Stilles Tafelwasser	1,60	3,00
436. 437. Tafelwasser mit Kohlensäure	2,00	3,40
438. 439. Schweppes Tonic Water ^c	2,50	4,10
440. 441. Schweppes Bitter Lemon ^c	2,50	4,10
442. 443. Schweppes Ginger Ale ^{a,g}	2,50	4,10
444. S. Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,50
445. Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,50
446. Karamalz ^a Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,80
447. Red Bull ^{a,b,d,n}	Dose 0,25 l	3,90

SÄFTE

		0,21	0,41
452. 453.	Apfelsaft	2,50	4,10
454. 455.	Orangensaft	2,50	4,10
456. 457.	Kirschnektar	2,50	4,10
458. 459.	Bananennektar	2,50	4,10
460. 461.	KiBa Kirschnektar & Bananennektar	2,50	4,10
462. 463.	Ananassaft	2,50	4,10
464. 465.	Cranberry Juice Preiselbeernektar	2,50	4,10
466. 467.	Mangonektar	2,50	4,10
468. 469.	Maracujasaft	2,50	4,10
470. 471.	Tomatensaft	2,50	4,10
472. 473.	Pfirsichsaft	2,50	4,10

BIRRE *Bier*

		0,31	0,51
474. 475.	Berliner Pilsner vom Fass	2,60	3,80
476. 477.	Warsteiner vom Fass	2,60	3,80
478. 479.	König Ludwig Dunkel vom Fass	2,60	3,80
480. 481.	Gespritztes Bier mit Fanta ^{a,e} , Sprite oder Cola ^{a,b}	2,50	3,70
482.	Erdinger Hefeweizen, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,80
486.	Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90
488.	Berliner Weiße mit Schuss Waldmeister ^d , Himbeer, Holunder, Maracuja, Mango, Curaçao	Fl. 0,33 l	2,90

VINI IN BOTTIGLIA *Flaschenweine*

		Flasche 0,75 l
494.	Ciro weiß	24,90
495.	Inzolia weiß	25,90
496.	Vermentino weiß	36,90
497.	Chardonnay Mezzacorona weiß	24,90
498.	Gavi di Gavi weiß	29,00
499.	Nero d'Avola rot	25,90
500.	Nipozzano Rufina Chianti rot	31,90
501.	Amarone Classico Tommasi rot	79,90
502.	Terre Da Vino Paesi Tuoi rot	69,90
503.	Farnito Cabernet Sauvignon rot	39,90
504.	Nobile di Montepulciano rot	41,90
505.	Ceuso Rosso rot	39,90
506.	Sud Negroamaro Rosato del Salento rosé	27,90

VINI BIANCHI *Offene Weißweine*



Pinot Grigio Terre del Noce
Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.

0,20 l 0,50 l 1,00 l
510. 4,80 511. 9,90 512. 18,50



Chardonnay Mezzacorona
Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.

513. 4,80 514. 9,90 515. 18,50



Frizzantino Medici Ermete
Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig mit leichten Nuancen von reifen Äpfeln, leicht im Geschmack mit feiner, angenehmer Süße und frischer Perlung.

516. 4,70 517. 9,00 518. 17,90

VINI ROSATI *Offene Roséweine*



Bardolino Chiaretto Negrar
Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich. Am Gaumen voll und ausgeglichen, frisch.

525. 4,80 526. 9,90 527. 18,50

VINI ROSSI *Offene Rotweine*



Montepulciano Citra
Dunkles Rubinrot. Mit seinem kräftigen und erdigen Bouquet mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.

530. 4,80 531. 9,90 532. 18,50



Chianti Straccali
Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.

533. 5,10 534. 10,50 535. 19,00



Lambrusco Dell'Emilia IGT
Italien, Reggio Emilia
Fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.

536. 4,70 537. 9,00 538. 17,90

Wein-Schorle weiß oder rot 550. 3,90

VINO SPUMANTE



Prosecco Superiore Marca Oro (goldene Marke)
Italienischer Schaumwein, weiß, trocken

Flasche 0,75 l
560. 29,90

GRAPPE *Grappa*

568.	Grappa Valdisonzo (weiß o. gold)	4 cl	4,50
569.	Nardini Grappa Bianca	4 cl	6,80
570.	Le Diciotto Lune	4 cl	6,90
571.	Andrea Da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco (8 Jahre)	4 cl	6,90
572.	Nardini Grappa Riserva	4 cl	7,50
573.	Tradizione Nonino 41°	4 cl	8,50
574.	In Barriques Lo Chardonnay	4 cl	9,80
575.	Bonollo Amarone barrique	4 cl	9,80
576.	Di Brunello Monovitigno	4 cl	9,80

ALCOLICI *Spirituosen*

580.	Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,10
581.	Wodka Moskovskaya	4 cl	4,10
582.	Malteserkreuz Aquavit	4 cl	4,10
583.	Linie Aquavit	4 cl	4,30
584.	Tequila José Cuervo gold	4 cl	4,30
585.	Williamsbirne	4 cl	4,30
586.	Calvados Papidoux¹	4 cl	4,30

LIQUORI E AMARI *Liköre & Bitter*

592.	Disaronno Amaretto^a	4 cl	4,10	597.	Ramazotti	4 cl	4,10
593.	Molinari Sambuca	4 cl	4,10	598.	Amaro Averna	4 cl	4,10
594.	Pallini Limoncello^a	4 cl	4,20	599.	Fernet Branca	4 cl	4,10
595.	Baileys Irish Cream^{a,b}	4 cl	4,20	600.	Jägermeister	4 cl	4,10
596.	Montenegro Amaro	4 cl	5,00				

WEINBRAND, BRANDY & COGNAC

606.	Vecchia Romagna italienischer Brandy	4 cl	4,20
607.	Chantré	4 cl	3,90
608.	Rémy Martin V.S.O.P. Cognac	4 cl	6,10
609.	Hennessy Cognac	4 cl	6,90

WHISK(E)Y

615.	Jim Beam Bourbon	4 cl	4,50
616.	Jack Daniels Tennessee	4 cl	5,50
617.	Glen Grant^a Single Malt	4 cl	4,50
618.	Tullamore Dew^a Irish Whiskey	4 cl	5,50
619.	Glenfiddich^a Single Malt 18 years	4 cl	8,00
620.	Cardhu^a 12 years	4 cl	9,80

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- a mit Farbstoff
- b koffeinhaltig
- c chininhaltig
- d mit Konservierungsstoff
- e mit Antioxidationsmittel
- f mit Cyclamat und Aspartam
- g mit Ingwerauszug
- h geschwärzt mit Eisenglukonat
- k mit Geschmacksverstärker
- m Weichkäse aus Kuhmilch
- n taurinhaltig
- ° Frischgewicht
- 1 glutenhaltig
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.