



*Benvenuti!*

Wir wünschen Ihnen in unserer kleinen familiären Osteria eine schöne Zeit.

Ob Pizza, Pasta oder Fleischgerichte, bei uns kommt nur Frische & Qualität auf den Teller.

Lassen Sie sich vom unserem Küchenchef kulinarisch verwöhnen.  
Er beherrscht noch die alte, traditionelle, original italienische Küche und verbindet diese mit modernen Akzenten.

Essen in Italien dient nicht nur dem Zweck satt zu werden, es ist vielmehr ein gesellschaftliches Ereignis, das mit der Familie, Freunden und Nachbarn geteilt wird.

Erleben Sie dieses Stück Heimat und Tradition und das damit verbundene Lebensgefühl hier bei uns im Caminetto.

# Antipasti

ALLE ANTIPASTI WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT!

<b>BRUSCHETTA</b>	4,50
Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Oliven	
<b>BRUSCHETTA - UN DUETTO</b>	5,50
Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Oliven, Pesto, Grana Padano	
<b>CAPRESE<sup>2,4 G</sup></b>	8,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
<b>CAPRESE CON PARMASCHINKEN<sup>2,4 G</sup></b>	12,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Parmaschinken, Olivenöl	
<b>ANTIPASTI DELLA CASA<sup>1,2,3,4 G</sup></b>	13,50
Nach Art des Hauses	

# Le Pizze

<b>MARGHERITA<sup>2 AG</sup></b>	7,00
Mutti Tomate, Mozzarella fior di Latte Campana, Basilikum	
<b>PORCINI e`SALSICCIA<sup>2 AG</sup></b>	14,50
Mozzarella fior di latte, Grana Padano, Salsiccia, Steinpilze	
<b>LA SAPORITA<sup>2 AG</sup></b>	13,50
Mozzarell fior di Latte, Steinpilze, Cherrytomaten & Rucola	
<b>MONTANARA<sup>2,10 AG</sup></b>	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, frische Champignons	
<b>NAPOLI<sup>2,6 AGD</sup></b>	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Kapern, Oliven, Sardellen	
<b>O`NONN<sup>2 AG</sup></b>	13,50
Mozzarella fior di Latte, Pestocreme, Salsiccia, Kartoffeln, Zwiebel	
<b>LA CIMA DI RAPA<sup>2,10 AG</sup></b>	12,50
Mozzarella fior di Latte, Cima di Rapa, Knoblauch, Salsiccia, leicht scharf	

<b>LA BUFFAROLA</b> <sup>2,6 AGD</sup>	14,50
Mozzarella fior di Latte, Parmaschinken, Pestocreme, Rucola	
<b>DIABOLO</b> <sup>2,4 AG</sup>	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, scharfe Peperoncini, Zwiebeln, Peperoniwurst	
<b>VEGETARIA</b> <sup>2,3,4 AG</sup>	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, frisches Grillgemüse, Champignons & Paprika	
<b>TONNO</b> <sup>2,6 AGD</sup>	9,50
Mutti Tomaten Mozzarella fior di Latte, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	
<b>RUSTICA</b> <sup>2,3 AG</sup>	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, italienische Salami, frische Champignons	
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>2,3,4 AG</sup>	10,00
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, italienische Salami, Artischocken, frische Champignons	
<b>BUONGUSTAIO</b> <sup>2,4 AG</sup>	10,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, italienische Salami, Zwiebeln, Grana Padano, scharfe Peperoncino	
<b>SICILIANA</b> <sup>2 AG</sup>	10,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Salsiccia, Paprika, frische Champignons	
<b>DAVIDE</b> <sup>2 AG</sup>	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, frische Salsiccia, Zwiebeln	
<b>MARIO</b> <sup>2 AG</sup>	13,00
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano	
<b>GENOVESE</b> <sup>2 AGD</sup>	12,50
Pestocreme, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, frische Champignons, Grana Padano	
<b>LA BRUSCHETTA</b> <sup>2,3 AG</sup>	11,50
Mozzarella fior di Latte, Rucola, gewürzte Tomaten, frische Mozzarella fior di Latte	
Zusätzliche Beläge nach Wunsch	
PAPRIKA, OLIVEN, ZWIEBELN, MAIS	0,50
FRISCHE ANANAS, FRISCHE PEPERONI, KAPERN,FRISCHE CHAMPIGNONS	1,00
ITALIENISCHE SALAMI, PEPERONIWURST, MOZZARELLA, SARDELLEN	1,50
THUNFISCH, FRISCHER SPINAT, ARTISCHOCKEN, GEKOCHTER SCHINKEN, GRANA PADANO, 3 GARNELEN, RUCOLA, PARMASCHINKEN	2,00
SALSICCIA (ITALIENISCHE BRATWURST)	

# Pasta

<b>AL RAGU<sup>2,4</sup></b> Feines Hackfleisch vom Rind, Rotwein, Zwiebeln	9,50
<b>AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> Olivenöl, Knoblauch, Chili, leicht pikant	8,50
<b>NORMA<sup>2 G</sup></b> Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch, Grana Padano	10,50
<b>CARBONARA ITALIANA<sup>2,3,4 GC</sup></b> Speck, Ei, Schwarzer Pfeffer, Grana Padano	10,50
<b>PUTTANESCA BIANCA<sup>2,3,4</sup></b> Rote Zwiebel, Oliven, Kapern, getr.Tomaten, Knoblauch	11,50
<b>GENOVESE<sup>2,4 G</sup></b> Frischer Basilikumpesto, Olivenöl, Grana Padano, Rahm	9,50
<b>SALTATI<sup>2,3,4 G</sup></b> Feines Hackfleisch vom Rind, frische Champignons, Erbsen, Rahm	10,50
<b>ZUCCHINI E GAMBERETTI<sup>2 GD</sup></b> Zucchini, Garnelen, Weißwein, Knoblauch & Aurorasoße	12,50
<b>AL SALMONE<sup>2,3,4</sup></b> Lachsstreifen, Aurorasoße, Zwiebeln, Weißwein	12,50
<b>ARRABIATA<sup>2,3,4</sup></b> Tomatensoße, Knoblauch, Chilli, Basilikum, Olivenöl	10,50
<b>CON FILETTO</b> Tomatensoße, Rinderfiletspitzen, Cherry Tomaten, Champignons	12,50
<b>CON PORCINI E`SALSICCIA</b> Tomatensoße, Salsiccia, Cherry Tomaten, Steinpilze, Knoblauch	14,00

<b>CON SALMONE E`PESTO<sup>2,3,4</sup></b>	14,50
Frischer Basilikumpesto, Cherry Tomaten, Zucchini, Lachs, Knoblauch	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	13,50
Meeresfrüchte, leichte Tomatensoße, Weißwein, Knoblauch	
<b>CON FILETTO E`PORCINI<sup>2,4 GDL</sup></b>	15,50
Rinderfiletspitzen, Steinpilze, Tomatensoße, Cherry Tomaten, Knoblauch, Chilli	
<b>SCHINKEN SAHNE SAUCE<sup>2 G</sup></b>	9,50
Gekochter Schinken, Rahm	
<b>GLUTENFREIE PASTA</b>	+1,50

WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN:  
SPAGHETTI – RIGATONI – PENNE – TAGLIATELLE

ODER WÄHLEN SIE VON UNSEREN FRISCHEN HAUSGEMachten PASTA VARIATIONEN,  
ABSOLUT NATÜRLICH UND FREI VON ALLEM WAS DIE INDUSRIE SO HERGIBT,  
HERGESTELLT AUS NUR VIER ZUTATEN (MEHL, EI, WASSER UND SALZ)  
GEGEN AUFPREIS

# *Pasta al Forno*

IM HOLZOFEN MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN

<b>RIGATONI AL FORNO</b> <sup>2,4 GC</sup>	10,50
Feines Hackfleisch vom Rind, frische Champignons, Erbsen, Rahm, mit frischer Mozzarella überbacken	
<b>LASAGNA</b> <sup>2,3,4 G</sup>	10,50
Feines Rinderragout mit Rotwein, Béchamelsauce, Käse, Mozzarella, Grana Padano im Holzofen überbacken	

## *Carne*

BISTECCA ALLA GRIGLIA

<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> <sup>2G</sup>	21,50
250g Rumpsteak mit Kräuterbutter und Beilagensalat, dazu frisches Tagesgemüse oder Rosmarinkartoffeln	
<b>BISTECCA AI FUNGHI</b> <sup>G</sup>	23,50
250g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Beilagensalat	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> <sup>G</sup>	24,50
Tranchiertes Rumpsteak mit frischem Rucola und Parmesan, als Beilage Rosmarinkartoffeln	
<b>BISTECCA MIT PARMESANKRUSTE</b> <sup>G</sup>	25,50
Rumpsteak mit Parmesankruste, als Beilage Rosmarinkartoffeln und Salat	

Unser ofenfrisches Brot bekommen Sie selbstverständlich zu diesen Gerichten dazu!

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschließlich hochwertiges argentinisches Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung aus der Region „Ojo de Agua“.

# *Insalate*

ALLE SALATE WERDEN MIT HAUSGEMACHEM BROT SERVIERT!

<b>INSALATA MISTA (NORMALE)</b> Blatssalat, Tomaten, Gurke, Rucola	5,50
<b>NIZZA SALAT<sup>2 CD</sup></b> Blatssalat, Tomaten, Ei, Gurke, Thunfisch, Zwiebeln, Rucola	10,50
<b>FITNESS SALAT<sup>2</sup></b> Blatssalat, Tomaten, Gurke, Putenstreifen, frische Champignons, Rucola	11,50
<b>INSALATA ITALIANA<sup>23 CG</sup></b> Blatssalat, gekochter Schinken, frische Mozzarella, Zwiebeln, Tomaten, Ei, Oliven, Rucola	10,50
<b>CAMINETTO SALAT<sup>2,4 CGD</sup></b> Blatssalat, Tomaten, Ei, Gurke, Mozzarella, Garnelen, Rucola	11,50
<b>MARIO'S SALAT</b> Blatssalat, Tomaten, Gurke, Rindfleischstreifen, Rucola	11,50
<b>INSALATA ESTIVA</b> Blatssalat, Tomaten, Gurke, Rucola, zwei Scampi, Lachsstreifen, Rucola	18,50

WÄHLEN SIE IHR DRESSING:  
ESSIG & ÖL - JOGHURT<sup>G</sup> - HAUSDRESSING<sup>G</sup>  
(Orangen-, Senf-, Honig dressing)

# *Dessert*

<b>TIRAMISU<sup>CG</sup></b>	5,50
<b>TARTUFO BIANCO<sup>CEG</sup> TARTUFO NERO<sup>CEG</sup></b>	4,50
<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO<sup>CG</sup></b>	4,50
<b>ZABAGLIONE (AB 2 PERSONEN)<sup>CG</sup></b>	ab 12,00

# Aperti

## VINI BIANCHI

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
<b>PINOT GRIGIO LE ANFORE IGT<sup>19</sup></b> Ein trockener Wein mit leichtem Kupferton. Weiche Säure zartfruchtig, feine, dezente Aromen von Wiesenblumen, Mandel und etwas Honig. Ein frischer, feiner, milder Weißwein.		3,60	8,30	
<b>GRAUBURGUNDER<sup>19</sup></b> Ausgewogener Birnen und Zitrusfrucht. Cremiger weicher Burgunder, angenehm nachhaltig.		3,40	7,80	
<b>CHARDONNAY LE ANFORE IGT<sup>19</sup></b> Ein trockener Chardonnay, mit knackiger Säure. Dezenter, fruchtbetonter Wein mit Aromen von Mandeln, Holunderblüten, charmanter Tischwein.		3,40	7,80	
<b>LUGANA SANTA SOFIA DOC<sup>19</sup></b> Trocken und mit heller, sonnengelber Farbe kommt er ins Glas. Frische, elegante Säure mit Aromen von grünem Apfel, weißen Mandeln und etwas Zitrus. Ein erfrischender, feinwürziger Wein vom Gardasee.	3,80	5,70		20,00
<b>CA' BOLANI SAUVIGNON BLANC IGT<sup>19</sup></b> Trocken und mit heller, sonnengelber Farbe kommt er ins Glas. Frische, pikante, vielschichtige Aromen von Cassis, Stachelbeere, exotischen Früchten. Einer der großen Sauvignon Blanc-Weine des Friaul.	3,80	5,70		20,00



# Rosé e Prosecco

	0,2l	0,75l
<b>ROSATO MAREMMA DOC</b>	5,50	19,50
<p>Dieser Rosé hat eine sanft rosa Farbe mit korallroten Reflexen. In seinem Duft spiegelt sich die Region der toskanischen Maremma mit Anklängen von Lavendel und syrah-typischen kleinen roten Früchten wider. Er hat eine Balance von Frische und Dynamik, mit Anklängen von Vanille, Pfirsich &amp; Granatapfel. Seidig, frisch, mit langem Finale.</p>		
<b>CA' BOLANI PROSECCO SPUMANTE</b>	3,90	28,00
<p>Lebhaftes, feine Perlage und üppiges Mousseux, von Fruchtnoten verziertes, elegantes, feines Bouquet. Am Gaumen angenehm und fruchtig. Frischer, aromatischer Abgang. Derzeit einer der höchstbewerteten Winzer-Proseccos.</p>		
<b>PROSECCO BORG SANLEO DOC</b>	2,50	14,00
<p>Gut ausbalanciert, elegantes fruchtiges Bouquet. Spritzige muntere Perlen im Glas zart und verspielt. Frisch, fruchtig und unkompliziert, so soll ein Frizzante sein.</p>		

# Aperti

## VINI ROSSI

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
<b>MONTEPULCIANO DOC<sup>19</sup></b> Trocken, dunkles Rubinrot mit reifer, weicher Säure, tanninarm. Aromen von Brombeere, Süßkirsche, etwas Schokolade & Bittermandel. Ein fruchtiger, aromatischer, samtiger Rotwein.		3,60	8,30	
<b>CHIANTI POGGIO DEL SASSO DOCG<sup>19</sup></b> Ein trockener, kräftiger kirschroter Wein, elegante, sanfte Tannine. Geschmeidig, weich, feine Aromen roter Früchte, etwas Kräuter und Zeder. Ein eleganter, ausdrucksvoller Chianti.		4,20	9,20	
<b>MERLOT VENTITERRE IGT von ZONIN<sup>19</sup></b> Trocken; tiefes Blaurot; weiches Tannin, feine Aromen von Brombeere, Pflaume, Cassis; saftiger, eleganter, weicher Rotwein für den unkomplizierten Wiengenuss.		4,10	9,10	
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG<sup>19</sup></b> Kommt mit strahlendem Rubinrot ins Glas. Kräftiges Tanningerüst mit angenehmer Säurestruktur. Aromen von Veilchen, reifen roten Johannisbeeren und etwas Kirsche. Ein klassischer, ausdrucksvoller Wein aus der Toskana.	3,90	7,70		28,00
<b>NERO D'AVOLA IGT<sup>19</sup></b> Ein typisch kirschroter, trockener Sizilianer, mit weicher, harmonischer Gerbsäure. Aromen von Schwarzkirsche, Pfeffer, Pflaume und Cassis. Vollmundiger, frischer, lebhafter Rotwein, elegant und fruchtbetont - einfach lecker! <i>Nero d' Avola gilt als die authentischste der sizilianischen roten Rebsorten.</i>	3,60	7,10		26,00
<b>SALENTO PRIMITIVO SASSEO IGT<sup>19</sup></b> Balsamische Aromen und Nuancen reifer, dunkler Früchte geben am Gaumen bemerkenswerte Intensität. Substanz, Körper, Länge und Finesse umwerben Ihren Geschmack. Dazu im Abgang ein ganz wenig Süße.	3,10	6,10		22,50

## *Caffetteria*

ESPRESSO	2,00
ESPRESSO MACCHIATO	2,50
ESPRESSO DOPPIO	3,50
CAPPUCCINO <sup>G</sup>	3,50
CAFFÈ LATTE <sup>G</sup>	3,50
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	3,50

## *Bibite*

	0,3l	0,4l
COCA-COLA <sup>1,2</sup> , COCA-COLA LIGHT <sup>1,2,8,11</sup> , SPEZI <sup>1,2,8,11</sup> , FANTA <sup>2</sup> , SPRITE	2,80	3,50
FRUCHTSAFT / FRUCHTSAFTSCHORLE	3,00	3,80
	0,25l	0,75l
ACQUA NATURALE	2,50	5,50
ACQUA FRIZZANTE	2,50	5,50

## *Birre*

Nastro Azzurro	FL. 0,33l	3,00
Bitburger Alkoholfrei	FL. 0,33l	3,90
Bitburger Premium Pils	0,3l	2,90
Bitburger Premium Pils	0,4l	3,90
Benediktiner Weißbier	0,5l	3,90
Benediktiner Alkoholfrei	0,5l	3,90

## Cocktails

MOJITO Havana Club Rum, Zucker, Limette, Minze	7,00
CAIPIRINHA Canario Cachaca, Zucker, Limette	6,50
MOSCOW MULE <sup>10</sup> Vodka, Zitrone, Ginger Beer	8,50
TEQUILA SUNRISE <sup>2</sup> Tequila, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, O-Saft	7,50
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach Likör, Zitrone, O-Saft	7,50
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime Juice	7,00
COSMOPOLITAN Vodka, Contreau, Zitrone, Cranberry	7,50
MAI TAI INTERNATIONAL Rum, Dry Orange, Grenadine, Mandel, Zitrone, O-Saft	8,50
MAI TAI TRADER VIC Rum, Triple Sec, Dry orange, Mandel, Zitrone	8,50
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime, Cola	9,50
ALABAMA SLAMMER Gin, Southern Comfort, Amaretto, Zitrone, O-Saft	8,50
FRUIT PUNCH (alkoholfrei) Grenadine, Maracuja, Zitrone, Ananas und O-Saft	6,00
COCONUT KISS (alkoholfrei) Cocossirup, Sahne, Ananassaft	6,00

## Gin COCKTAILS

GIN BASIL SMASH Gin, Zitrone, frischer Basilikum, Zuckersirup	8,50
GIN GIN MULE <sup>10</sup> Gin, Minze, Lime Juice, Zuckersirup, Ginger Beer	8,50
GIN & JUICE <sup>10</sup> Gin, Traubensaft	7,00
GIN BUCK <sup>10</sup> Gin, Zitronensaft, Ginger Ale	6,50
TOM COLLINS <sup>10</sup> Old Tom Gin , Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	7,50
BRAMBLE <sup>10</sup> Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Beeren	7,50
CLOVER CLUB <sup>10</sup> Gin, Zitronensaft, Eiweiß, frische Beeren, Zitronensaft	8,50

# Amaro e Liquori

FERNET BRANCA / BRANCAMENTA	2cl	3,00
GRAPPA DI PROSECCO VILLA SANDI	2cl	3,00
GRAPPA LO CHARDONNAY DI NONINO	2cl	4,50
VECCHIA ROMAGNA	2cl	3,00
AMARETTO <sup>2</sup>	2cl	2,50
FRANGELICO	4cl	4,50
SAMBUCA	2cl	3,00
AVERNA	4cl	4,00
RAMAZZOTTI ROSSO	4cl	3,50
LIMONCELLO	4cl	3,50
MARTINI BIANCO E ROSSO	5cl	4,50

## Hinweise:

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung.

## Diverse Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe (E200, E210, E219, E250), 3 Antioxidationsmittel (E310 312, E316, E320),  
4 mit Geschmacksverstärker (E621), 5 mit Schwefel (E220, E228), 6 mit Schwärze (E579, E585), 7 mit Wachs (E901, E904, E912, E914),  
8 mit Phosphat (E338, E341, E450, E452), 9 mit Süßungsmittel (E954), 10 mit Phenylalaninquelle (E951),  
11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 Koffeinhaltig

## Zusatzinformation für Allergiker:

Alle Speisen die mit einem Buchstaben gekennzeichnet sind, sind besonders wichtig für Allergiker:

A) Weizen. B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.  
D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. G) Milch und daraus  
gewonnene Erzeugnisse. H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse. I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.  
M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse. N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.  
L) Schwefeldioxid und Sulfid.

## Zusatzstoffe für Getränke

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff(en), 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat,  
8 mit Süßungsmittel, 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Konservierungsstoff(en),  
11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Geschmacksverstärker(n), 13 gewachst, 14 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

## Hinweis Allergene:

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.