



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.

Le Pizze

MARGHERITA ^{2AG}	8,00
Mutti Tomate, Mozzarella fior di Latte Campana, Basilikum, Olivenöl	
MARGHERITA CON BUFOLA	10,50
Mutti Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	
PORCINI e`SALSICCIA ^{2 AG}	14,50
Mozzarella fior di latte, Grana Padano, Salsiccia, Steinpilze	
LA SAPORITA ^{2 AG}	13,50
Mozzarella fior di Latte, Steinpilze, Cherrytomaten & Rucola	
MONTANARA ^{2,10 AG}	10,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, frische Champignons	
NAPOLI ^{2,6 AGD}	9,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Kapern, Oliven, Sardellen	
O`NONN ^{2 AG}	13,50
Mozzarella fior di Latte, Pestocrema, Salsiccia, Kartoffeln, Zwiebel	
LA CIMA DI RAPA ^{2,10 AG}	12,50
Mozzarella fior di Latte, Cima di Rapa, Knoblauch, Salsiccia, leicht scharf	
LA BUFFAROLA ^{2,6 AGD}	14,50
Mozzarella fior di Latte, Parmaschinken, Pestocrema, Rucola	
DIAVOLO ^{2,4 AG}	10,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, scharfe Peperoncini, Zwiebeln, Peperoniwurst	
VEGETARIA ^{2,3,4 AG}	10,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, frisches Grillgemüse, Champignons & Paprika	
RUSTICA ^{2,3 AG}	10,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, italienische Salami, frische Champignons	
CAPRICCIOSA ^{2,3,4 AG}	11,00
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, italienische Salami, Artischocken, frische Champignons	
BUONGUSTAIO ^{2,4 AG}	11,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, italienische Salami, Zwiebeln, Grana Padano, scharfe Peperoncino	

MARIO ^{2 AG}	13,00
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano	
GENOVESE ^{2 AGD}	12,50
Pestocreme, Mozzarella fior di Latte, gekochter Schinken, frische Champignons, Grana Padano	
LA BRUSCHETTA ^{2,3 AG}	11,50
Mozzarella fior di Latte, Rucola, gewürzte Tomaten, frische Mozzarella fior di Latte	
LA DIAVOLA 2.0 ^{2 AGD}	14,50
Mutti Tomate, Mozzarella fior di Latte, Chilli, Nduja, Spianata Calabrese, sehr scharf!!	
LA BURRATA ^{2 AGD}	15,00
Pestocreme, Burrata, Oliven, Cherrytomaten, Capocollo (Nackenschinken)	
LA AFFUMICATA ^{2 AGD}	14,00
Provola affumicata(geräucherter Käse) Mozzarella, Spianata Calabrese, Tomatenpesto, Parmesanchip	
LA NONNA ^{2 AGD}	15,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Hackfleischbällchen, Parmesancreme, Grana Padano, Basilico	
LA POLPETTOSA ^{2 AGD}	14,50
Mutti Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Kartoffeln, Hackfleischbällchen, Parmesan, Olivenöl	
LA QUATRO FORMAGGI 2.0 ^{2 AGD}	14,00
Mozzarella fior di Latte, Büffelmozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Basilico	
TONNO ^{2,6 AGD}	10,50
Mutti Tomaten Mozzarella fior di Latte, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	

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, ARTISCHOCKEN, GEKOCHTER SCHINKEN, GRANA PADANO,	
3 GARNELEN, RUCOLA, PARMASCHINKEN SALSICCIA (ITALIENISCHE	2,00
BRATWURST) Glutenfreie Pizza 3,50 € EXTRA	

Pasta

CON BURRATA	15,50
Burrata, Pesto Basilico, Aurorasauce	
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	10,50
Olivenöl, Knoblauch, Chili, leicht pikant	
NORMA^{2G}	12,00
Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch, Grana Padano	
CARBONARA ITALIANA^{2,3,4 GC}	12,00
Speck, Ei, Schwarzer Pfeffer, Grana Padano	
HAUSGEMACHTE TORTELLONI^{2,3,4}	14,50
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Aurorasauce	
GENOVESE^{2,4G}	11,50
Frischer Basilikumpesto, Olivenöl, Grana Padano, Rahm	
SALTATI^{2,3,4G}	12,00
Feines Hackfleisch vom Rind, frische Champignons, Erbsen, Rahm	
ZUCCHINI E GAMBERETTI^{2 GD}	14,00
Zucchini, Garnelen, Weißwein, Knoblauch & Aurorasöße	
AL SALMONE^{2,3,4}	14,00
Lachsstreifen, Aurorasöße, Zwiebeln, Weißwein	
ARRABIATA^{2,3,4}	12,00
Tomatensoße, Knoblauch, Chili, Basilikum, Olivenöl	
CON FILETTO	14,00
Tomatensoße, Rinderfiletspitzen, Cherry Tomaten, Champignons	
CON PORCINI E`SALSICCIA	15,50
Tomatensoße, Salsiccia, Cherry Tomaten, Steinpilze, Knoblauch	

CON SALMONE E`PESTO ^{2,3,4}	16,00
Frischer Basilikumpesto, Cherry Tomaten, Zucchini, Lachs, Knoblauch	
FRUTTI DI MARE	14,50
Meeresfrüchte, leichte Tomatensoße, Weißwein, Knoblauch	
CON FILETTO E`PORCINI ^{2,4 GDL}	17,00
Rinderfiletspitzen, Steinpilze, Tomatensoße, Cherry Tomaten, Knoblauch, Chilli	
CON GORGONZOLA E`SALSICCIA ^{2G}	14,50
Gorgonzola, Salsiccia, Champignon und Cherrytomaten	

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

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

Antipasti

ALLE ANTIPASTI WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT!

BRUSCHETTA	5,50
Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Oliven	
BRUSCHETTA - UN DUETTO	7,50
Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Oliven, Pesto, Grana Padano	
BURRATA E`PROSCIUTTO ^{2,4 G}	14,50
Rucola, Burrata, Parmaschinken, Cherrytomaten, Champignon	
CAPRESE CON PARMASCHINKEN ^{2,4 G}	13,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Parmaschinken, Olivenöl	
ANTIPASTI DELLA CASA ^{1,2,3,4 G}	14,50
Nach Art des Hauses	

Pasta al Forno

IM HOLZOFEN MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN

RIGATONI AL FORNO ^{2,4 GC}	12,50
Feines Hackfleisch vom Rind, frische Champignons, Erbsen, Rahm, mit frischer Mozzarella überbacken	
LASAGNA ^{2,3,4G}	12,50
Feines Rinderragout mit Rotwein, Béchamelsauce, Käse, Mozzarella, Grana Padano im Holzofen überbacken	
GNOCCHI SORRENTINI ^{2,3,4G}	12,50
Gnocchi, Aurorasauce, Basilico, mit frischer Mozzarella überbacken	

Carne

BISTECCA ALLA GRIGLIA

BISTECCA ALLA GRIGLIA ^{2G}	25,50
250g Rumpsteak mit Kräuterbutter und Beilagensalat, dazu frisches Tagesgemüse oder Rosmarinkartoffeln	
BISTECCA AI FUNGHI ^G	27,50
250g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Beilagensalat	
BISTECCA MIT PARMESANKRUSTE ^G	29,50
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 von der Region „Ojo de Agua“.

Insalate

ALLE SALATE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT!

INSALATA MISTA (NORMALE)	5,50
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Rucola	
NIZZA SALAT ^{2 CD}	11,50
Blattsalat, Tomaten, Ei, Gurke, Thunfisch, Zwiebeln, Rucola	
FITNESS SALAT ²	12,50
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Putenstreifen, frische Champignons, Rucola	
INSALATA ITALIANA ^{23 CG}	11,50
Blattsalat, gekochter Schinken, frische Mozzarella, Zwiebeln, Tomaten, Ei, Oliven, Rucola	
CAMINETTO SALAT ^{2,4 CGD}	12,50
Blattsalat, Tomaten, Ei, Gurke, Mozzarella, Garnelen, Rucola	
MARIO'S SALAT	12,50
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Rindfleischstreifen, Rucola	
INSALATA ESTIVA	18,50
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Rucola, zwei Scampi, Lachsstreifen, Rucola	

WÄHLEN SIE IHR DRESSING:
ESSIG & ÖL - JOGHURT^G - HAUSDRESSING^G
(Orangen-, Senf-, Honigdressing)

Dessert

TIRAMISU ^{CG}	5,50
TARTUFO BIANCO ^{CEG} TARTUFO NERO ^{CEG}	4,50
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ^{CG}	4,50

Aperti

VINI BIANCHI

	0,1L	0,2L	0,5L	0,75L
PINOT GRIGIO LE ANFORE IGT¹⁹ Ein trockener Wein mit leichtem Kupfer-ton. Weiche Säure zartfruchtig, feine, dezente Aromen von Wiesenblumen, Mandel und etwas Honig. Ein frischer, feiner, milder Weißwein.		4,90	11,90	17,00
HEITLINGER GRAUBURGUNDER¹⁹ Ausgewogener Birnen und Zitrusfrucht. Cremiger weicher Burgunder, angenehm nachhaltig.		4,90	11,50	
CHARDONNAY GIO IGT¹⁹ Ein trockener Chardonnay, mit knackiger Säure. Dezenter, fruchtbetonter Wein mit Aromen von Mandeln, Holunderblüten, charmanter Tischwein.		4,90	11,50	
LUGANA SANTA SOFIA DOC¹⁹ 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.	3,90	7,70		29,00
CA' BOLANI SAUVIGNON BLANC IGT¹⁹ 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.	3,40	6,70		25,00

Rosé & Prosecco

	0,2l	0,75l
ROSATO MAREMMA DOC 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 & Granatapfel. Seidig, frisch, mit langem Finale.	7,40	28,00
	0,1l	0,75l
CA' BOLANI PROSECCO SPUMANTE Lebhafte, 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.		34,00
PROSECCO BORG SANLEO DOC Gut ausbalanciert, elegantes fruchtiges Bouquet. Spritzige muntere Perlen im Glas zart und verspielt. Frisch, fruchtig und unkompliziert, so soll ein Frizzante sein.	3,20	19,50

Aperitivi

Lo Spritz Prosecco, Aperol, Orange	8,50
Hugo Prosecco Holunderblütensirup, Soda, Limette Minze	8,50
Lillet Spritz Lillet Blanc, Prosecco, Soda, Zitrone	9,50
Lillet Tonic / Lemon / Ginger Ale	9,50
Caminetto Mio Ramazzotti Rosato, Prosecco, Minze, Zitrone	9,50
Veneziano Aperol, Weißwein Soda, Zitrone	9,50
Campari Amalfi Campari Red, Bitter Lemon, Maracujasaft	9,50
Martini Fiero Martini Fiero, Prosecco, Tonic, Orange	9,50

Aperti

VINI ROSSI

	01L	0,2L	0,5L	0,7L
MONTEPULCIANO DOC¹⁹ Aromen von Brombeere, Süßkirsche, etwas Schokolade Ein fruchtiger, aromatischer, samtiger Rotwein.		4,90	11,50	
CHIANTI POGGIO DEL SASSO DOCG¹⁹ Ein trockener, kräftiger kirschröter Wein, elegante, sanfte Tannine. Geschmeidig, weich, feine Aromen roter Früchte,		5,10	12,00	
MERLOT VENTITERRE IGT von ZONIN¹⁹ Trocken; tiefes Blauröt; weiches Tannin, feine Aromen von Brombeere, Pflaume, Cassis; saftiger, eleganter, weicher Rotwein für den unkomplizierten Wiengenuss.		4,10	9,10	
CHIANTI CLASSICO DOCG¹⁹ 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.	4,70	9,20		35,00
NERO D'AVOLA IGT¹⁹ Ein typisch kirschröter, 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>	3,90	7,80		29,50
SALENTO PRIMITIVO SASSEO IGT¹⁹ 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.	3,70	7,40		28,00

Caffetteria

ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
ESPRESSO DOPPIO	4,50
CAPPUCCINO ^G	3,50
CAFFÈ LATTE ^G	3,50
LATTE MACCHIATO ^G	3,50

Bibite

	0,3l	0,4l
COCA-COLA ^{1,2} , COCA-COLA LIGHT ^{1,2,8,11} , SPEZI ^{1,2,8,11} , FANTA ² , 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	3,50
Bitburger Alkoholfrei	FL. 0,33l	3,90
Bitburger Premium Pils	0,3l	3,40
Bitburger Premium Pils	0,4l	4,40
Benediktiner Weißbier	0,5l	4,60
Benediktiner Alkoholfrei	0,5l	4,60

Cocktails

MOJITO Havana Club Rum, Zucker, Limette, Minze	9,50
CAIPIRINHA Cachaca, Zucker, Limette	9,00
MOSCOW MULE Vodka, Zitrone, Ginger Beer	8,50
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach Likör, Zitrone, O-Saft	9,50
TEQUILA SUNRISE ² Tequila, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, O-Saft	9,50
MAI TAI INTERNATIONAL Rum, Dry Orange, Grenadine, Mandel, Zitrone, O-Saft	10,50
MAI TAI TRADER VIC Rum, Triple Sec, Dry orange, Mandel, Zitrone	12,50
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Lime, Cola	12,00
FRUIT PUNCH (alkoholfrei) Grenadine, Maracuja, Zitrone, Ananas und O-Saft	6,50
COCONUT KISS (alkoholfrei) Cocossirup, Sahne, Ananassaft	6,50

Gin Cocktails

GIN BASIL SMASH Gin, Zitrone, frischer Basilikum, Zuckersirup	9,50
GIN GIN MULE ¹⁰ Gin, Minze, Lime Juice, Zuckersirup, Ginger Beer	9,00
GIN & JUICE ¹⁰ Gin, Traubensaft	7,00
GIN BUCK ¹⁰ Gin, Zitronensaft, Ginger Ale	7,50
TOM COLLINS ¹⁰ Old Tom Gin , Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8,50
BRAMBLE ¹⁰ Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Beeren	8,00

Long Drink

Cuba Libre Hanana 3 Jahre White Rum, Coca Cola, Limette	8,50
Vodka Lemon / Red Bull	8,00
Gin Tonic Tanqueray Gin, Tonic Water	8,50
Bacardi Razz Himbeerrum, Sprite, Minze , Limette	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 ²	2cl	2,50
FRANGELICO	4cl	4,50
SAMBUCA	2cl	3,00
AVERNA	4cl	4,50
RAMAZZOTTI	4cl	4,50
LIMONCELLO	4cl	4,50
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.