



### Vorspeisen

🌿 vegetarisch 🌱 vegan

- 🌿 **Bruschetta Classica** ..... 8,50  
mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
- 🌿 **Pane Avocado** ..... 10,00  
Röstbrot mit Avocado, Knoblauch, Olivenöl und Rucola.
- 🍷 **Antipasti di Verdure** ..... 12,50  
Gegrilltes Gemüse mit Petersilie, Knoblauch, Fior di Latte und Basilikum.
- 🍷 **Zuppa di Pomodori** ..... 8,50  
Tomatensuppe | auf Wunsch auch vegan.
- Insalata Mista** ..... 15,00  
Gemischter Salat mit Kochschinken, Ei, Parmesan, Brotchips und italienischem Dressing.
- 🍷 **Formaggio di Capra** ..... 15,00  
Gemischtem Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Birne.
- Calamari Fritti** ..... 12,50  
Gebratener Tintenfisch mit Limettenaioli.
- Piatto di Antipasto per 2** ..... 25,00  
Vorspeisenplatte für zwei, mit mediterranem Gemüse, Wurstspezialitäten, Tomate-Mozzarella, Pizzabrot mit Pesto und Aioli-Dip.

### Pizza Napoletana di Flamingo

- 🍷 **Pizza Margherita** ..... 11,00  
mit Tomatensauce und Fior di Latte.
- 🍷 **Pizza Caprese** ..... 15,00  
mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Kerbelpesto.
- Pizza Calabria** ..... 15,50  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, pikanter kalabrischer Salami und gehackten Chilischoten.
- Pizza Caramellata** ..... 15,00  
mit Büffelmozzarella, karamellisierten Zwiebeln, confierten Tomaten und Basilikumpesto.
- 🍷 **Pizza Funghi** ..... 13,50  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Pilzen der Saison und Petersilienpesto.
- 🍷 **Pizza Spinaci e Gorgonzola** ..... 13,50  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Spinat und Gorgonzola.
- Pizza Rustica** ..... 15,00  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, original italienische Salami, Schinken und Champignons.
- Pizza Parma** ..... 16,00  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken und Parmesan.
- Pizza al Tonno** ..... 15,00  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und roten Zwiebeln.

Alle Pizzagerichte können auf Nachfrage auch mit veganem Käse zubereitet werden.

### Pasta



- 🍷 **Tagliatelle Funghi** ..... 16,50  
mit gemischten Pilzen und Pesto.
- Gnocchi al Ragù d'agnello** ..... 19,50  
mit Lammragout.
- 🍷 **Tagliatelle Limone** ..... 21,00  
mit Weißwein, Zitrone, Knoblauch, Garnelen, Petersilie und Butter.
- 🍷 **Ravioli Spinaci e Ricotta** ..... 16,00  
mit Spinat- und Ricottafüllung in Salbeibutter, Kirschtomaten und Rucola.
- Tagliatelle al Salmone** ..... 21,50  
mit Lachs, Zitronen-Sahne-Sauce.
- Piccata alla Milanese** ..... 22,50  
Tagliatelle mit Hähnchenfilet in Ei und Parmesankäse gebacken mit pikanter Tomatensauce.

Alle Pastagerichte werden mit Parmesan serviert.



### Dessert

- Tiramisu Classico** ..... 8,00
- 🌿 **Oreo Schokoladenkuchen** ..... 7,00
- Panna Cotta mit Mango-Maracuja** ..... 7,00

### Aperitivo

- Cielo 9° Bianco Frizzante** ..... 0,1l 4,00  
ITA/Veneto. Schaumwein, prickelnd, sommerlich.
- Lillet Wild Berry** ..... 0,3l 9,00  
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren.
- Aperol Spritz** ..... 0,3l 9,00  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange.
- Limoncello Spritz** ..... 0,3l 9,00  
Villa Massa Limoncello, Prosecco, Schweppes Bitter Lemon, Minze.

### Alkoholfreies

- St. Pellegrino** ..... 0,25l 3,00 0,75l 6,00
- Acqua Panna** ..... 0,25l 3,00 0,75l 6,00
- Rosenlimonade** ..... 0,275l 5,00
- Softdrinks** ..... 0,2l 3,00
- Saft/Saftschorle** ..... 0,3l 3,50
- Schweppes** ..... 0,3l 3,50  
Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale

### Bier

- Becks Green Lemon / Gold / Alkoholfrei** ..... 0,33l 3,50
- Wolters Radler** ..... 0,33l 3,50
- Erdinger Hefeweizen / Kristall / Alkoholfrei** ..... 0,5l 5,00
- Corona** ..... 0,35l 4,50
- Peroni Nastro Azzurro** ..... 0,33l 4,50

### Heißgetränke

- Espresso** ..... 2,00
- Doppelter Espresso** ..... 3,00
- Café Americano** ..... 2,50
- Cappuccino** ..... 3,00
- Latte Macchiato** ..... 3,50

Auf Wunsch auch mit Hafermilch.

### Weißwein

- Cantina Valdadige Pinot Grigio** ..... 0,15l 7,00 1,0l 30,00  
ITA/Veneto. Trocken-fruchtig, harmonisch, frische Äpfel.
- Axel Pauly Trinkfluss** ..... 0,15l 8,00 0,75l 28,00  
D/Mosel. Saftige Cuvée, präziser Trinkfluss.
- San Marzano Talo Chardonnay** ..... 0,75l 32,00  
ITA/Apulien. Trocken, Birne, zarter Schmelz.
- Ottella Lugana Bianco** ..... 0,75l 40,00  
ITA/Veneto. Vollfruchtig, elegant.

### Rosé

- La Famiglia Vino Rosato** ..... 0,15l 7,00 0,75l 28,00  
Balkonwein (Terrasse geht auch!). Grillparty, Party, Sommerwein.
- San Marzano Tramari Rosé** ..... 0,15l 8,50 0,75l 32,00  
ITA/Apulien. Trocken, weich & fruchtig. LM: 95P.
- Château Minuty M Rosé** ..... 0,75l 38,00  
FRA/Provence. Trocken, blumig, leichte Kräuter, zart.

### Rotwein

- Gino Brisotto Merlot delle Venezie** ..... 0,15l 7,00 1,0l 30,00  
ITA/Veneto. Trocken-geschmeidig, Kirsche.
- Cielo Appassionante 1908** ..... 0,15l 8,00 0,75l 30,00  
ITA/Veneto. Trocken-geschmeidig, Kirsche. LP: 97P.
- Castello Toscano Chianti „CT“ D.O.C.G.** ..... 0,15l 8,50 0,75l 30,00  
ITA/Toskana. Trocken, komplex, leichte Röstaromen, lang.
- San Marzano Sessantanni Primitivo di Manduria** ... 0,75l 42,00  
ITA/Apulien. Kirschmarmelade, dicht, wuchtig. LM: 99P.
- Fantini Edizione Cinque Autoctoni** ..... 0,75l 42,00  
ITA/Apulien. Komplex, elegant-harmonisch. 13 Mon. Barrique. LM: 99P.

LM = Luca Maroni

Der Wein hat euch gefallen? Ihr könnt ihn auch bequem bei Mario im Vin-Nett (Lehre) oder unter [www.vin-nett.de](http://www.vin-nett.de) erwerben.

**Gerne reichen wir euch unsere große Getränkearte!**

Unsere Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. USt. und Service.