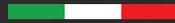


Vorspeisen

	EURO
1) Antipasto della casa	12,00
gemischter Vorspeisenteller ^{1,2,9,10,11} ⓘ	
2) Vitello Tonnato	11,00
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Thunfischsauce überzogen	
3) Caprese	7,00
Tomaten, Mozzarella ⓘ	
4) Carpaccio	11,00
vom Rinderfilet hauchdünn mit Vinaigrette und Parmesanspänen	

Suppen

	EURO
5) Tomatensuppe ⓘ	4,50
6) Hühnersuppe mit Ei, Hartkäse und Hühnchenfleisch ⓘ	4,50
7) Minestrone (Gemüsesuppe) 🌾 ⓘ 🍷	4,50

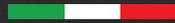


Salate

		EURO	
		klein	gross
8)	Insalata di Pomodoro e Cetriolo Tomaten, Gurken, Zwiebel	5,50	
9)	Insalata Mista gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebel	4,00	6,00
10)	Insalata Italia  gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Schinken ^{2,3,4,5} , Thunfisch, Mozzarella ¹ & Ei	6,00	8,00
11)	Insalata di Pollo gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika und Hähnchenbruststreifen	10,50	
12)	Insalata di Manzo  gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebel, gegrillte Rinderstreifen und Hartkäse ¹	15,50	

Dressings zur Auswahl:

Hausdressing (Essig/Olivenöl) oder hausgemachtes Joghurtdressing 



Pasta

	EURO
13) Spaghetti napoli mit Tomatensoße 🌾	6,50
14) Spaghetti aglio olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni 🌾	6,50
15) Spaghetti bolognese mit Hackfleischsoße 🌾	7,00
16) Spaghetti carbonara mit Speck, Sahne, Hartkäse ^{1,2} und Ei 🌾🥚	7,50
17) Spaghetti spinaci & gamberetti mit Spinat & Garnelen ^{1,2,9} 🌾	10,50
18) Rigatoni 4 formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ¹ 🌾🥚🥛🧀	7,50
19) Rigatoni arrabbiata mit Zwiebeln, Tomaten, scharfe Peperoni & Knoblauch 🌾	7,50
20) Rigatoni boscaiola mit Hackfleisch, Champignons ³ , Erbsen, Schinken ^{2,3,4,5} & Sahne 🌾🥚🥛	8,50
21) Tortellini alla panna mit Fleischfüllung in Schinken ^{2,3,4,5} und Sahnesoße 🌾🥚🥛	8,50
22) Panzerotti burro e salvia gefüllte Nudeln mit Ricotta & Spinat in Buttersalbeisoße 🌾🥚🥛	11,50
23) Focchi alle pere al gorgonzola gefüllte Nudeln mit Birne und Käse ^{1,2} in Gorgonzola- ^{1,2} und Radicchiosoße 🌾🥚	11,50

al Forno (mit Mozzarella^{1,2} überbacken)

24) Cannelloni alla carne mit Hackfleischfüllung in Bechamelbolognesesoße 🌾🥚	9,50
25) Cannelloni ricotta e spinaci mit Ricotta und Spinat in Bechameltomatensoße 🌾🥚	9,50





Pizza

	EURO
34) Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella ^{1,2}  	6,00
35) Pizza Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5}  	6,50
36) Pizza Salame mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} und Salami ^{2,3,4}  	6,50
37) Pizza Calabrese mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} und Peperoniwurst ^{2,3,4}  	6,50
38) Pizza Prosciutto e Funghi mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Schinken ^{2,3,4,5} , Champignons ³  	7,00
39) Pizza Salame e Funghi mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2} , Salami ^{2,3,4} , Champignons ³  	7,00





Pizza

EURO

- 40) **Pizza Quattro Gusti** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Salami ^{2,3,4}, Champignons ³, Schinken ^{2,3,4,5}, Peperoniwurst ^{2,3,4}  
- 41) **Pizza Capricciosa** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Schinken ^{2,3,4,5}, Paprika, Salami ^{2,3,4}, Champignons ³, Artischocken ^{2,3}  
- 42) **Pizza Palermo** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Salami ^{2,3,4}, Champignons ³, Peperoniwurst ^{2,3,4}, Zwiebeln  
- 43) **Pizza Tonno** mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Thunfisch und Zwiebeln   8,50
- 44) **Pizza Quattro formaggi** mit Tomaten, vier verschiedene Käsesorten ^{1,2}   8,50
- 45) **Pizza Diavolo** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Salami ^{2,3,4}, Zwiebeln, Schinken ^{2,3,4,5}, scharfe Peperoni  
- 46) **Pizza Etna** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Zwiebeln, Peperoniwurst ^{2,3,4}, Knoblauch, scharfe Peperoni  
- 47) **Pizza Napoli** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Schinken ^{2,3,4,5}, Sardellen, Oliven ^{10,11}, Knoblauch  
- 48) **Pizza Hawaii** mit Tomaten, Käse ^{1,2}, Schinken ^{2,3,4,5}, Ananas   7,50
- 49) **Pizza Vegetariana** 9,00
mit Tomaten, Mozzarella ^{1,2}, Paprika, Champignons ³, Zwiebeln, milde Peperoni, Oliven ^{10,11}  

Extra-Wünsche: 1,00
Paprika, Salami ^{2,3,4}, Schinken ^{2,3,4,5}, Zwiebeln, Peperoniwurst ^{2,3,4}, Sardellen, Knoblauch, Oliven ^{10,11}, Peperoni...

S
anto's



Steak und Schnitzel

	EURO
50) Rumpsteak* alla griglia	18,50
51) Rumpsteak* mit Pfeffersoße ⁴ - Pepe Verde 🌿	21,50
52) Rumpsteak* mit Champignonsoße ⁴ - Funghi 🍄	21,50
53) Rumpsteak* alla Zingara - mit Zwiebeln & Paprika 🌿	21,50

*ca. 300gr.

54) paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ 🌿	9,50
55) paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersoße ⁴ - Pepe Verde 🌿🍄	11,00
56) paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsoße ⁴ - Funghi 🌿🍄	11,00
57) paniertes Schweineschnitzel alla Zingara - mit Zwiebeln & Paprika 🌿🍄	11,00

inkl. Beilage
Pommes Frites & Salat



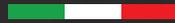
S
anto's



Eiskarte

		EURO
Gelato - (Schoko-, Vanille- ¹ oder Erdbeereis) 	Kugel	1,00
Sahne		0,50
Erdbeer- oder Schokosoße		0,50





Getraenke

EURO

Sinalco: Cola ^{1,7} , Cola-Mix ^{1,7} , Orangenlimonade	0,2 l	2,00
	0,4 l	2,50
Cola-Light ^{1,6,7,12} mit Süßungsmittel	0,33 l	2,50
Saftschorle ² (Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,2 l	2,00
	0,4 l	2,50
Wasser , spritzig	0,25 l	1,70
Wasser , medium, spritzig oder naturell	0,5 l	2,50
Tafelwasser	0,4 l	2,00
Apfelsaft ²	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50
Johannesbeernektar	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50



Bier

		EURO
Distelhäuser Pils vom Fass	0,4 l	2,80
mit hellem Gerstenmalz		
Distelhäuser Hefeweizen Hell vom Fass	0,5 l	3,00
mit hellem Weizenmalz und Gerstenmalz		
Distelhäuser Landbier vom Fass	0,5 l	3,00
mit hellem und dunklem Gerstenmalz sowie dunklem Karamelmalz		
Distelhäuser Radler	0,4 l	2,80
mit hellem Gerstenmalz ^{1,3}		
Alkoholfrei		
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50
mit hellem Gerstenmalz und dunklem Karamelmalz		
Distelhäuser Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,00
mit hellem Weizenmalz und Gerstenmalz		



Italienische Weine

	EURO		EURO
Rotwein ¹³	0,25 l	Weißwein ¹³	0,25 l
Bardolino DOC	3,80	Pinot grigio del Veneto	3,80
Villa Rocca - Guiseppe Campagnola		Cantina Colli del Soligo	
Montepulciano d' Abruzzo	3,80	Chardonnay del Veneto	3,80
DOC Agricola Terre Cortesi Moncaro		Cantina Colli del Soligo	
Lambrusco	3,80	Weißwein ¹³	
di Modena, Vino frizzante		Vino Rosato	3,80
Barbera d' Asti DOC	3,80	Vino da Tavola - Gotto d' oro	
Terre da Vino - Piemont			

Fraenkische Weine

	EURO		EURO
Rotwein ¹³	0,25 l	Weißwein ¹³	0,25 l
Lengfurter Oberrot Blaufränkisch	3,80	Lengfurter Alter Berg	3,80
2014er Qualitätswein, halbtrocken		2014er Qualitätswein, Silvaner, trocken	
Dornfelder	3,80	Homburger Kallmuth	3,80
2014er Qualitätswein, lieblich		2014er Qualitätswein, Bacchus, halbrocken	
		Roséwein ¹³	
		Homburger Kallmuth	3,80
		2014er Qualitätswein, Rotling	

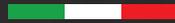


Aperitif

		EURO
Prosecco	0,1 l	3,50
Campari ¹	0,1 l	4,50
Martini Bianco	0,1 l	4,50
Aperol ¹ Spritz	0,25 l	4,50
Campari Orange ¹	0,25 l	4,50

Warme Getraenke

		EURO
Espresso		2,00
	Doppio	3,00
Cappuccino		2,50
Kaffee		2,00
Latte Macchiato		3,00
Tee		2,00



Spirituosen

EURO

Grappa	2 cl	3,00
Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	3,00
Williams	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Obstler	2 cl	3,00
Himbeergeist	2 cl	3,00
Mirabelle	2 cl	3,00
Zwetschge	2 cl	3,00



Zusatzstoffliste

Bei Lebensmitteln, die Zusatzstoffe enthalten und der Kennzeichnungspflicht unterliegen, weisen wir über die Abgabe einer Kennziffer darauf hin.

Cola	1/7	1 = mit Farbstoff
Cola Mix	1/7	2 = mit Konservierungsstoff
Orangenlimonade, Campari	1	3 = mit Antioxidationsmittel
Apfelsaft, -schorle	2	4 = mit Geschmacksverstärker
Rot-, Weiß-, Roséwein	13	5 = mit Phosphat
		6 = enthält eine Phenylalaninquelle
Salami, Peperoniwurst	2/3/4	7 = Coffeinhaltig
Käse	1/2	8 = Chininhaltig
Pilze, Champignons	3	9 = mit Krebsfleischimitat Surimi
Artischocken	2/3	10 = geschwärzt
Schinken = Hinterschinken	2/3/4/5	11 = gewachst
Frutti di Mare	1/2/9	12 = mit Süßungsmittel
Schwarze Oliven	10/11	13 = enthält Sulfite
Soßen hell und dunkel	4	
Vanilleeis	1	



Allergenkennzeichnung

-  Glutenhaltiges Getreide (Weizen) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
-  Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
-  Erdnüsse und -erzeugnisse
-  Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
-  Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)
-  Sellerie und -erzeugnisse
-  Sesamsamen und -erzeugnisse
-  Senf und -erzeugnisse
-  Krebstiere und -erzeugnisse
-  Lupinen und daraus hergestellte Produkte
-  Weichtiere (Muscheln)
-  Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macademia und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse