

Antipasti - Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet	11,90 €
mit Olivenlimettenöl, aromatischem frisch gemahlenen Pfeffer und gehobeltem Parmesan <i>Beef Carpaccio with Olive-Oil, fresh course ground Pepper and shaved Parmesan</i>	
Vitello Tonnato	10,80 €
hauchdünn geschnittene Scheiben von der Kalbsoberschale mit Thunfisch, Kaperncreme und groben Pfeffer <i>Slices of tender veal with tuna fish sauce and capers</i>	
gegrillte Babycalamari	9,90 €
gegrillte Babycalamari auf Salsa Verde Spiegel <i>Grilled on Salsa Verde</i>	
Triologie vom Meer	14,90 €
Tartar vom Lachs I Babycalamari I Jacobsmuschel <i>Tartar of Salmon I Babycalamari I Scallops</i>	
Tartar vom Norwegischen Wildlachs	10,90 €
mit gehackten roten Zwiebel <i>Tartar of wild salmon with red onions</i>	
gratienierter Ziegenkäse auf Mangochutney	10,90 €
<i>gratinated goat cheese on Mangochutney</i>	
Honigmelone - Parmaschinken	8,90 €
Cantaloupe with Parma- Ham	

Zuppe - Suppen

Tomatencremesuppe	5,00 €
<i>Tomatosoup</i>	
Fischeintopf	12,90 €
mit Fischeinlage und Knoblauchbruschetta <i>Fishsoup</i>	
Minestrone	5,00 €
Gemüsesuppe <i>Vegetable Soup</i>	

Laut aktueller Lebensmittelinformationsverordnung der EU, müssen aufgelistete Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden. Sollten Sie allergisch auf beispielsweise Eier, Senf oder Sellerie reagieren, können Sie eine Allergienkarte bei unseren Mitarbeitern anfordern.

Insalate – Salate

Beilagensalat <i>Small side salad</i>	4,00 €
Crew Love Marktsalat mit Hähnchenbrustfilestreifen , Balsamico Champignons - Zwiebeln <i>Chicken Salad with Balsamico- Mushrooms and Onions</i>	11,90 €
Hähnchenbrust mit einer Tomaten - Mozzarellakruste an Salatbouquet und Balsamico – Vinaigrette <i>Chickensalad gratinated with Tomatoe and Mozzarellacheese</i>	12,50 €
Büffelmozzarella Caprese Büffelmozzarella – Basilikumpesto – Tomaten – Parmaschinken <i>Bufala caprese with Parma Ham and Basil</i>	12,50 €
Rindfleischsalat mit sautierten Cherrytomaten – Rindfleisch Tranchen <i>Beef Salad with Tomatoe and Beef</i>	12,90 €
Gemischter Marktsalat mit Lammkotolettes <i>Mixed Salad with Lamp Chops</i>	13,90 €
Gemischter Marktsalat oder Rucolasalat mit gegrillten Babycalamari <i>Mixed Salad with grilled Babycalamari</i>	10,90 €
Tarantino's Blattsalate , Schinken , Ei, Thunfisch, Gurken , Tomaten, Paprika, Karotten Mozzarella, Mais <i>Mixed Salad with Eg , Tuna , Ham , Tomatoe, Maize , paprika , carrots, cheese</i>	9,50 €
Ziegenkäse Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse <i>Salad with goat cheese</i>	11,90 €
Büffelmozzarella auf Melonensalat <i>Bufala on Melon salad</i>	9,00 €

Pinsa

Pinsa Classica della Casa Tomatenwürfeln I Parmesan I Basilikum I Balsamicocreme	6,50 €
Pinsa Costiera Creme Fraiche I Räucherlachs und Schnittlauch	7,50 €
Pinsa Estiva Parmaschinken I Feige I Büffelmozzarella I Ruccola I Balsamicocreme	8,00 €

Pasta Classica

Spaghettini Bolgnese hausgemachte Bolgnese <i>With homemade bolognese</i>	8,90 €
Linguine Aglio e Olio mit nativem Olivenöl extra Vergine mit Knoblauch und frischen Tomaten <i>Linguine with Garlic and Oil Spicy</i>	7,90 €
Spaghettini Arrabiata pikant I Tomate I Oliven I Lauchzwiebeln <i>Spicy I Tomatoe I Olive I Spring Onions</i>	8,90 €
Spaghettini Carbonara Speck I Eigelb I Sahne I Muskatnuss <i>Bacon I Eg I Cream</i>	8,90 €

Handgearbeitete & Hausgemachte Pasta

Paccheri Frutti Mare frische Pasta I Meeresfrüchten I Weißwein I Tomatensoße <i>Fresh Pasta with Sea Food</i>	12,90 €
Zitronentagliatelle frische Pasta Venusmuscheln I Riesengarnelen I Aglio e Olio <i>With Clams , King Prawns , Garlic and Oil</i>	14,50 €
Fussilli Calabrese frische Pasta I Rinderfiletstreifen I Kirschtomatensauce I Rucola I gehobeltem Parmesan <i>Fresh Pasta with Beef Stripes , Rucola and shaved Parmesan (Spicy)</i>	12,90 €
Spaghetti alla Chittara di Nero di Seppia frische Pasta I Babycalamari I Vongole I Sardellen I Weißweinsauce Fresh Black Pasta with Babycalamari , Clams and Anchovies	14,50 €
Frische hausgemachte gefüllte Caramelle Zucchini I Gemüseragout I Tomate I Weißwein <i>Fresh filled Pasta with Courgette and Vegatableragout</i>	12,30 €
Frische hausgemachte gefüllte Margherite Tomate I Hummerfüllung I Basilikum I Shrimpsragout <i>Fresh filled Pasta with Lobster , Basil, Shrimps</i>	15,50 €
Paccheri Tarantino's Kalbstreifen I Weißwein I Lorbeer I Pecorino I Knoblauch <i>Fresh Pasta with veal Stripes , Whitewine, Pecorino cheese and Herbs</i>	13,90 €
Frische Gefüllte Riesengnocchis Mozzarella I Tomaten I Butter I Salbei <i>Fresh filled Giant Gnocchis with Mozzarella Cheese in Butter and Sage</i>	11,50 €

Carne

gegrillte Lammkotolette nach Art des Hauses <i>Lamb Chops Homemade Style</i>	18,50 €
Gegrilltes US Rumpsteak „Prime Beef“ ca. 300 gramm vom Lavasteingrill – Zwiebel - Kräuterbutter <i>Grilled US Beef Steak with Onions</i>	23,50 €
Rinderpaiard Tarantino Style Kirchtomaten – Ruccola – rote Zwiebeln - Mozzarella <i>Paiard of Beef with Ruccola – red Onions – Mozzarella cheese</i>	18,50 €
gegrilltes Schweinefilet Weißwein – Weintrauben - Rosinen <i>Pork filet with whitewine - raisinns</i>	16,50 €
Scaloppina al Limone Gemüse – Kartoffeln <i>Veal in Lemoncream</i>	14,50 €
Scaloppina Siciliana Kirschtomaten – Oliven – Kapern – Champignon <i>Veal with Olives – Tomatoe- Mushrooms- Capers</i>	14,50 €
Schnitzel Milanese Schnitzel Wiener Art mit Pasta Beilage <i>Cutlet of porc with pasta Side</i>	14,50 €

Pesce

Doradefilet al Limone <i>Doradenfilet in Lemonsauce</i>	18,50 €
Gemischter Fischteller nach Art des Hauses <i>Mixed Fish Platter</i>	23,50 €
Wildlachs in Orangensauce <i>Wildsalmon in Orange-sauce</i>	18,00 €
Scamponi alla Griglia <i>Grilled King Prawns</i>	19,00 €

Zu allen Fleisch und Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und gedünstetes Gemüse

Wunsch-Beilagen & Saucen Extra

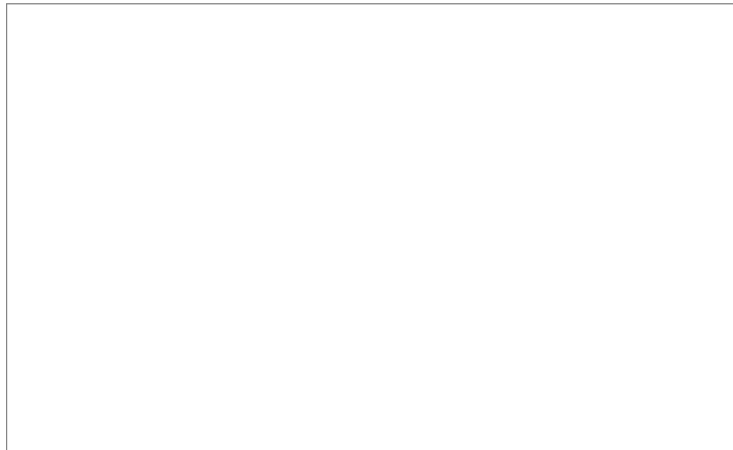
Käuterbutter	1,50 €	Pastabeilage	4,00 €
Beilagensalat	2,00 €	Sauce Extra	4,00 €
Gemüse gegrillt	3,50 €		

Pizza einmal anders.....

Mozzarella	7,00 €
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Cherrytomaten und Olivenöl <i>Tomatoe, Mozzarella, Basil, Cherrytomatoe and Oliveoil</i>	
Fiorellino	9,30 €
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, gehobelter Parmesan, Rucola, Balsamicocreme <i>Tomatoe, Mozzarella, Parma Ham, shaved Parmesan, Rucola, Balsamicocreme</i>	
Nonnino	8,30 €
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia , picante <i>Tomatoe, Mozzarella, Sausage , spicy</i>	
Befana	9,50 €
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Trüffelöl & Cherrytomaten <i>Tomatoe, Bufalamozzarella, Rucola, Truffleoil & Cherrytomatoe</i>	
Gamberone	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen geschält, Limettenöl, Knoblauch <i>Tomatoe, Mozzarella, King Prawns , Lemonoil, Garlic</i>	
Cacciatore	9,00 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, rote Zwiebeln <i>Tomatoe, Mozzarella, Gorgonzola, Bacon, red Onions</i>	
Frutti di Mare	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, frische Meeresfrüchte <i>Tomatoe, Mozzarella, fresh Seafood</i>	
Verdure Miste	8,00 €
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Meersalz <i>Tomatoe, Mozzarella, grilles Vegetables</i>	
Gorgonzola – Pera	8,30 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Birnenscheiben & Walnüsse <i>Tomatoe, Mozzarella, Gorgonzola, pear slices & Walnuts</i>	
Tonno e Cipolla	8,30 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & rote Zwiebeln <i>Tomatoe, Mozzarella, Tuna & red Onions</i>	
Standard	8,40 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons <i>Tomatoe, Mozzarella, Salami, cooked Ham, Mushrooms</i>	
Capriciosa	8,30 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, rote Zwiebeln <i>Tomatoe, Mozzarella, cooked Ham, Mushrooms, red Onions</i>	
Quatro Stagioni	8,00 €
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Peperoniwurst, Champignon, frische Paprika <i>Tomatoe, Mozzarella, Olive, Peperonisausage, Mushrooms, bell peppers</i>	
Tre Formaggi	8,50 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan	

Dessert

Panna Cotta mit Waldbeeren	5,50 €
Tiramisu	5,50 €
Schokoküchlein mit Vanillesauce	7,00 €
Tartufo Nero	6,50 €
Tartufo al Pistacchio	6,50 €



Heiße Getränke

Espresso		2,00 €
Espresso Macchiato		2,20 €
Espresso Doppio		3,20 €
Espresso Coretto		3,50 €
Espresso Affogato mit Vanilleeis		3,30 €
Cappuccino		2,60 €
Milchkaffee		2,90 €
Mini Latte		2,50 €
Latte Macchiato		3,00 €
in diversen Geschmacksorten		3,20 €
Kaffee		2,00 €
Heiße Schokolade	2,60 € + Sahne	2,80 €
Baileys Kaffee		3,50 €
Schwarzer Tee Earl Grey		2,20 €
Früchtetee		2,20 €
Pfefferminztee		2,20 €
Rooibos Vanille		2,30 €
Kamillentee		2,20 €
Frischer Pfefferminztee		3,00 €

Weitere Teesorten auf Anfrage.....

Alkoholfreie Getränke

Aqua Morelli Medium	0,25 2,30 € 0,75 5,90 €
Aqua Morelli Still	0,25 2,30 € 0,75 5,90 €
Coca Cola	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Coca Cola Zero / Light	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Fanta	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Sprite	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Orangina / Rouge	0,25 3,00 €
Red Bull	0,25 3,50 €
Bionade Holunder	0,33 3,00 €
Bionade Ingwer- Orange	0,33 3,00 €
Tradewinds Ice Tea Lemon	0,33 3,00 €
Tradewinds Ice Tea Peach	0,33 3,00 €
Goldberg Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	0,25 2,50 €

Säfte

Kirschsaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Cranberrysaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Bananensaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Orangensaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Maracujasaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Traubensaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Ananassaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Apfelsaft	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Kiba	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €
Saft -Schorle	0,20 2,50 € 0,40 4,00 €

Aperitivo

Tarantino's Prosecco, Vermouth Bianco, Crodino, Zitronensaft	0,2 7,00 €
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Orange	0,2 6,50 €
Campari Orange / Soda	0,2 6,50 €
Wassermelonen Sprizz	0,2 6,50 €
Honigmelonen Sprizz	0,2 6,50 €
Erdbeer Sprizz	0,2 6,50 €
Ingwer Sprizz	0,2 6,50 €
Sprizz Violet	0,2 6,50 €
Hugo Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco	0,2 6,50 €
Black Hugo Schwarze Holunderblüte , Minze, Limette, Prosecco	0,2 6,50 €

Biere

Warsteiner Pils	0,25 2,50 € 0,40 3,50 €
Radler	0,25 2,50 € 0,40 3,50 €
Dreckiges	0,25 2,50 € 0,40 3,50 €
König Ludwig Hefe Weizen	0,30 2,80 € 0,50 4,00 €

Flaschenbiere

König Ludwig Weizen Kristall	0,50 4,00 €
König Ludwig Weizen Dunkel	0,50 4,00 €
König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0,50 4,00 €
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 2,60 €
Malzbier	0,33 2,60 €

Rapps Apfelwein

Apfelwein pur, sauer oder süß gespritzt	0,25 1,80 € 0,50 3,20 €
---	-----------------------------

Prosecco

Prosecco	0,10 5,00 € 0,75 23,00 €
Prosecco Rose	0,10 6,00 € 0,75 25,50 €
Prosecco Aperol	0,10 5,50 €

Champanger

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 79,00 €
Moet Chandon Rose	0,75 89,00 €

Digestifs & Liköre

Amaretto	4 cl 3,50 €
Bailey's	4 cl 4,00 €
Amaro Averna	4 cl 4,50 €
Ramazotti	4 cl 4,50 €
Fernet Branca	4 cl 4,00 €
Jägermeister	4 cl 4,00 €
Sambuca Molinari	4 cl 3,50 €
Absolut Vodka	4 cl 4,50 €
Tequila Gold/Silver	4 cl 4,00 €

Vermouth

Martini D'Oro	4 cl 4,00 €
Martini Bianco	4 cl 4,00 €

Grappa

Grappa Chiara	4 cl 5,00 €
Grappa Riserva	4 cl 6,50 €

Longdrink

Vodka Orange /Maracuja / Cranberry /Lemon / Tonic	0,2 7,00 €
Vodka Red Bull	0,2 8,00 €
Jack Daniel's Cola	0,2 8,00 €
Gin Tonic /Lemon	0,2 7,00 €
Cuba Libre / Correct	0,2 7,00 €

Cocktails

Caipirinha Limetten, brauner Zucker, Cachaca	7,00 €
Pina Colada Kokossirup, Sahne, weisser Rum, Ananassaft	7,00 €
Mojito Rum, frische Minze, Limette, brauner Zucker,Soda	7,00 €