

Antipasti

VORSPEISEN

Bruschetta Toscana	7,60 €
<i>Hausgemachtes Baguette mit Tomatenstücken, Basilikum, Knoblauch und Oregano</i>	
Pizza Pane	7,40 €
<i>Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin</i>	
Antipasto „Alte Wache“	16,90 €
<i>Meeresfrüchtesalat, gegrilltes Gemüse, Oliven, Artischocken, Vitello Tonnato, Mozzarella, Salami und Parmesanstück</i>	
Vitello Tonnato	14,00 €
<i>Kalbfleisch mit Thunfischcremesauce und Kapern</i>	
Carpaccio Manzo	15,00 €
<i>Dünn geschnittenes Rindfleischfilet mit Zitrone und Olivenöl auf Rucolasalat mit Parmesankäse</i>	
Caprese di Bufala	12,80 €
<i>150 g Büffelmozzarella Campana DOP mit Tomaten, frischem Basilikum und Pesto</i>	
Tagliere di Affettati e Formaggi	18,90 €
<i>Verschiedene italienische Aufschnitte und verschiedene Sorten Käse</i>	

Zuppe

SUPPEN

Tomatensuppe	5,90 €
<i>Tomatensuppe mit Sahne und Croutons</i>	
Tagessuppe	5,90 €
<i>Zutaten auf Nachfrage</i>	

Insalate

SALATE

Insalata Mista di Stagione 6,80 €

Gemischter Salat der Saison

Insalata di Mare 16,50 €

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch

Insalata Italia 13,90 €

Gemischter Salat der Saison mit Schinken, Eiern, Thunfisch, Mozzarella, Tomaten, Gurken und Oliven

Insalata da Aldo 13,90 €

Gemischter Salat der Saison mit Putenstreifen, Mozzarella, Tomaten und Gurken

Insalata Capricciosa 15,50 €

Gemischter Salat der Saison mit geräuchertem Lachs, Thunfisch, Spiegelei, Avocado, Tomaten und Gurken

Formaggi

KÄSESPEZIALITÄTEN

Formaggio Misto 9,00 €

Vier verschiedene Käsesorten mit Feigensenfsauce

Unsere Salate werden mit Balsamico-Olivenöl-Dressing verfeinert, auf Wunsch mit Kräuter-Joghurtdressing. Zu Salaten und Käsespezialitäten reichen wir hausgemachte Ciabatta.

Primi Piatti

PASTAGERICHTE

Spaghetti Pomodoro	10,50 €
<i>Spaghetti in Tomatensoße mit frischem Parmesanhobel</i>	
Spaghetti Bolognese	10,80 €
<i>Spaghetti mit Hackfleischsoße und frischem Parmesanhobel</i>	
Spaghetti Frutti di Mare	15,10 €
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten in leichter Kirschtomatensoße</i>	
Spaghetti Carbonara	12,80 €
<i>Spaghetti mit Eigelb, Guanciale und Pecorino</i>	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	11,50 €
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino — pikant-scharf</i>	
Pappardelle con Filetto	15,10 €
<i>Breite Bandnudeln in feiner Kirschtomatensoße mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und frischem Parmesanhobel</i>	
Pappardelle Gamberetti e Zucchini	15,10 €
<i>Breite Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini in Rahmsahnesoße</i>	
Pappardelle „Alte Wache“	15,10 €
<i>Breite Bandnudeln mit Salsiccia und Steinpilzen in Rahmsahnesoße</i>	
Pappardelle al Salmone	14,10 €
<i>Breite Bandnudeln mit Lachs in feiner Kirschtomatensoße</i>	
Penne Arrabbiata	11,50 €
<i>Penne in feiner Kirschtomatensoße mit Knoblauch und Chili, frischer Parmesanhobel — pikant-scharf</i>	
Penne 4 Formaggi	12,80 €
<i>Penne mit vier verschiedenen Käsesorten und frischem Parmesanhobel</i>	
Gnocchi Gorgonzola	14,50 €
<i>Gnocchi in Gorgonzolasoße</i>	

Pasta al Forno

ÜBERBACKENE NUDELN

Lasagne Bolognese 14,00 €

Mit Hackfleischsoße, Bechamel und Mozzarella überbacken

Lasagne Salmone 14,00 €

Mit frischen Lachsstücken, Zucchini und Cherrytomaten, mit Bechamel, Kirschtomatensoße und Mozzarella überbacken

Cannelloni Ricotta 13,50 €

Gefüllt mit Ricotta und Spinat, Bechamel, Kirschtomatensoße, mit Mozzarella überbacken

Gnocchi al Forno 13,50 €

Mit Hackfleischsoße, Bechamel und Mozzarella überbacken

Carne

FLEISCHGERICHTE

Filetto alla Griglia	32,60 €
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter</i>	
Filetto al Pepe Verde	35,60 €
<i>Gegrilltes Rinderfilet in Cognac-Pfeffersoße</i>	
Medaglioni di Maiale	27,50 €
<i>Schweinemedallions in Champignonsoße</i>	
Schnitzel „Wiener Art“	17,50 €
<i>Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat</i>	

Pesce

FISCHGERICHTE

Calamari alla Griglia	24,90 €
<i>Gegrillte Calamari</i>	
Calamari Fritti	24,90 €
<i>Frittierte Calamari</i>	
Salmone alla Griglia	24,90 €
<i>Gegrilltes Lachsfilet</i>	
Garnele „Black Tiger“ alla Griglia	28,00 €
<i>4 gegrillte Black Tiger Garnelen — auf Wunsch jede weitere Garnele 6,00</i>	
Sogliola alla Griglia	32,50 €
<i>Gegrillte Seezunge, 400–500 g</i>	

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert.

Pizza

Ø 30 CM

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Mozzarella.

Pizza Margherita 10,80 €

Pizza Salami 11,50 €

Salami

Pizza Prosciutto e Funghi 11,50 €

Schinken aus Formfleisch und frische Champignons

Pizza Capricciosa 11,90 €

Artischocken, Schinken, frische Champignons und Oliven

Pizza Diavolo 12,50 €

Spianata Piccante, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino

Pizza „Alte Wache“ 12,60 €

Spianata Piccante, frische Champignons und Radicchio

Pizza Vegetale 12,60 €

Gegrilltes Gemüse

Pizza Saporita 12,70 €

Salami, Spianata Piccante, Schinken aus Formfleisch und frische Champignons

Pizza Lucana 13,40 €

Salsiccia, gegrillte Paprika und Stracciatella

Pizza Speciale 13,60 €

Spianata Piccante, Salami, Schinken aus Formfleisch, frische Champignons, Peperoni, Paprika und Zwiebeln

Pizza Tonno e Cipolla 14,50 €

Thunfisch und Zwiebeln

Pizza Parma 14,80 €

Luftgetrockneter Rohschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

Pizza Frutti di Mare 14,90 €

Meeresfrüchte

Pizza Marinara 11,60 €

Kirschtomatensoße, Kapern, Oliven und Sardellen — ohne Mozzarella

Pizza Bianca 15,00 €

Mozzarella, Mortadella, Stracciatella und Pistazie — ohne Tomatensoße

Extra

BEILAGEN

Korb Baguette 1,50 €

Gegrilltes Gemüse 6,50 €

Per i Bambini

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti Pomodoro 8,50 €

Kinderportion

Spaghetti Bolognese 8,80 €

Kinderportion

Schnitzel „Wiener Art“ 14,50 €

Kinderportion mit Pommes frites

Dolci

DESSERTS

Tiramisù 5,80 €

Tartufo 6,50 €

Cassata Siciliana 6,50 €

Tortino al Cioccolato 8,30 €

Schokoladensoufflé

Tagesdessert auf Nachfrage

Caffetteria

WARME GETRÄNKE

Espresso 2,90 €

Cappuccino 3,10 €

Latte Macchiato 4,30 €

Tee 3,00 €

Schwarztee, Grüntee, Kräutertee, Früchtetee, Kamillentee

Bevande Analcoliche

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,40 €	4,80 €
Orangenlimonade	2,40 €	4,80 €
Spezi	2,40 €	4,80 €
Zitronenlimonade	2,40 €	4,80 €
Coca Cola Zero	Fl. 0,33 l	4,50 €
Karamalz-Malzdrink	Fl. 0,5 l	4,90 €

Schweppes

	0,2 l
Schweppes Bitter Lemon	4,30 €
Schweppes Tonic Water	4,30 €
Schweppes Ginger Ale	4,30 €

Säfte & Schorlen

	0,2 l	0,4 l
Johannisbeernektar	4,30 €	
Maracujanektar	4,30 €	
Orangensaft	4,30 €	
Apfelsaft	3,00 €	
Apfelsaftschorle	2,60 €	5,20 €
Orangensaftschorle	2,80 €	5,60 €
Johannisbeerschorle	2,80 €	5,60 €
Maracujasaftschorle	2,80 €	5,60 €

Mineralwasser

	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
Surgiva frizzante	3,00 €	6,20 €
Surgiva naturell	3,00 €	6,20 €

Birre

BIERE

Unsere Fassbiere kommen von der Brauerei Herzog von Franken.

Vom Fass

	0,30 l	0,50 l
Herzog von Franken Pils	4,20 €	5,70 €
Herzog Hefe Weisse		5,70 €
Herzog der Schwarze	4,20 €	5,70 €
Herzog Radler		5,70 €
<i>Pils mit Zitronenlimonade</i>		

Flasche

	0,33 l	0,50 l
Herzog Helles	4,30 €	
Will-Bräu Helles alkoholfrei	4,30 €	
Herzog Weiße alkoholfrei		5,70 €
<i>Hefeweizen</i>		

Vini Aperti

OFFENE WEINE

Weißwein

Pinot Grigio Alto Adige D.O.C. · SÜDTIROL · KELLEREI SCHRECKBICHL	0,2 l	6,80 €
Chardonnay del Piemonte D.O.C.	0,2 l	7,50 €
Hauswein Bianco del Gardasee	0,2 l	6,10 €

Roséwein

Bardolino Rosé D.O.C.	0,2 l	6,80 €
---------------------------------	-------	--------

Rotwein

Primitivo di Manduria D.O.C. · DI SAN MARZANO <i>Trocken, kräftig, mit feinen weichen Nuancen</i>	0,2 l	6,80 €
Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. <i>Rubinrot, intensiv, angenehm weich, trocken</i>	0,2 l	7,90 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. <i>Rubinrot, fruchtig, aromatisch, trocken, intensiv</i>	0,2 l	7,10 €
Lambrusco di Modena Dolce Rosso DELL'EMILIA · VINO FRIZZANTE <i>Roter Perlwein, frisch, fruchtig, lebendig</i>	0,2 l	6,30 €
Hauswein Rosso del Gardasee	0,2 l	6,10 €

Spumante

Prosecco Follador Brut D.O.C.G. · IM GLAS	0,1 l	6,20 €
Prosecco Follador Brut D.O.C.G. · FLASCHE	0,7 l	33,80 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vini in Bottiglia

FLASCHENWEINE

Weißwein

Gavi di Gavi D.O.C.G. · PIEMONTE <i>Frisch-fruchtig, strohgelb mit grünlichen Reflexen</i>	0,75 l	32,50 €
Roero Arneis D.O.C.G. · PIEMONTE <i>Noten von saftigen, reifen Früchten: Mispel, Pfirsich, Aprikose, Pflaume</i>	0,75 l	37,50 €
Pinot Grigio Alto Adige D.O.C. · 2025 · KELLEREI SCHRECKBICHL <i>Fruchtig, angenehm, leicht säuerlich, goldgelb</i>	0,75 l	26,10 €
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. · 2024 · TERUZZI & PUTHOD <i>Feine Mandelnoten, zart fruchtig, mineralische und feinwürzige Akzente, trocken</i>	0,75 l	32,90 €
Lugana D.O.C. · 2024 · CA DEI FRATI <i>Weich und mild, reife Frucht mit Barriquenote, Pfirsich und Apfel, intensiv duftend</i>	0,75 l	42,50 €

Roséwein

Bardolino Rosé D.O.C.	0,75 l	26,10 €
---------------------------------	--------	---------

Rotwein

Primitivo di Manduria 1 Riserva D.O.C. · MASSERIA LA VOLPE <i>Kräftiges Bouquet nach Pflaumen, Feigen und schwarzen Kirschen, cremige Vanille</i>	0,75 l	42,50 €
Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. · VENETIEN <i>Rubinrote Farbe, intensiv und trocken, dabei angenehm weich</i>	0,75 l	27,60 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. · TENUTA ANTONINI <i>Kraftvoll, rubinrot mit violetten Reflexen, reich an roten Früchten, trocken</i>	0,75 l	27,10 €
Le Volte I.G.T. · LE VOLTE DELL'ORNELLAIA · TOSCANA <i>Breit fruchtig und leicht gewürzt, elegante seidige Tannine mit erfrischender Säure</i>	0,75 l	76,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Digestivi

BRÄNDE, GRAPPA & LIKÖRE

Fränkische Obstbrände

	<i>vol.</i>	<i>2 cl</i>
Fränkischer Obstler	40,0 %	3,80 €
Fränkischer Williams-Christ	40,0 %	4,30 €

Grappa

	<i>vol.</i>	<i>2 cl</i>
Grappa Riserva	40,0 %	5,50 €
Grappa Berta Monpra	40,0 %	7,00 €
Grappa di Poli Barrique	40,0 %	7,00 €

Whisky & Brandy

	<i>2 cl</i>
Jack Daniel's Tennessee	5,90 €
Vecchia Romagna Riserva	5,90 €

Liköre

	<i>2 cl</i>
Sambuca Molinari	4,30 €
Fernet Branca	4,30 €
Ramazzotti Amaro	4,30 €
Cynar Amaro	4,30 €
Averna Amaro	4,30 €
Amaretto Saronno	4,30 €
Limoncello di Sorrento	4,30 €