

## Aperitivo / Cocktail

Prosecco	7,50 €
Aperitif aufs Haus (pfirsichlikör, limette, soda, prosecco)	9,00 €
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, soda)	9,50 €
Negroni (Campari, Martini rot, gin)	9,50 €
Negroni de las dunas (Campari, Martini rot, Hierbas de las dunas)	10,50 €
Limoncello Fizz (limoncello, prosecco)	9,50 €
Limoncello und tonic	9,50 €
Malfy Arancina gin und superieur Italian tonic	12,50 €
Malfy Limone gin und superieur Italian tonic	12,50 €
Hierbas de las dunas, wild botanical tonic, limette	13,50 €
Martini bianco/ rosso / Rote port	5,50 €
Campari puro	5,50 €
Campari soda/orange	8,50 €
Ricard	6,50 €
Rum / Whiskey cola	9,50 €

## Senza Alchol / Alkoholfrei

Crodino	5,30 €
Coco Bello (cocos, ingwer, tonic)	8,25 €
Virgin Mojito	8,25 €

### Vino bianco / Weiss wein pro glas

Sauvignon Blanc (GA) angenehme leichte Säure, Zitrus	6,00 €
Pinot Grigio (Terrana) leicht zart und fruchtig	6,50 €
Chardonnay, holzgealtert chardonnay voller reifer fruchte	7,00 €

### Vino Rosso / Rot wein pro glas

Ker (Montepulciano/Sangiovese) saftige Frucht würzig	6.50 €
Chianti (Sangiovese) medium body	6,50 €
Cantalupi (Negroamare) reife Frucht, weich, würzig und voll	7.50 €

### Vino Rosato / Rose wijn pro glas

Pinot Grigio Blush trocken und frisch	6,50 €
---------------------------------------	--------

## Birre / Bieren

Birra Peroni 25 cl. (Italienisches Fassbier)	3,50 €
Birra Peroni 50 cl. (Italienisches Fassbier)	6,95 €
Birra Peroni chill lemon (Italienische Radler 33 cl.)	4,50 €
Birra Peroni Libera 0 % (Italienisch alkoholfrei Bier 33 cl.)	4,00 €
Hoegaarden	4,50 €
Erdinger	4,50 €
Duvel	5,50 €
Trippel Jules (regionales Bier bestes Trippel von Nederland)	6,00 €
Liefmans fruitesse	4,50 €

## Bibite / Getränke

Morelli stilles oder sprüdel wasser klein	2,90 €
Morelli stilles oder sprüdel 0,75 l.	7,50 €
Coca cola/ Coca cola zero	3,25 €
Fanta	3,25 €
Sprite	3,25 €
Ice Tea lemon/peach of green	3,25 €
Bitter lemon	3,25 €
Tonic	3,25 €
Cassis	3,25 €
I love Zeeland Apfelsaft	3,50 €
I love Zeeland Orangensaft	3,80 €
Apfelschorle	3,25 €
Grenadine mit wasser	2,50 €
Chocomelk	3,00 €

## Entrate / Vorspeise

<b>Carpaccio di tentacoli di calamaro</b>	19,00 €
Tintenfisch-Carpaccio, Zitrusdressing, Artischockencreme, gepuffter schwarzer Reis, taggiasche Oliven	
<b>Ceviche di Spigola</b>	19,00 €
Wolfsbarsch-Ceviche, Burrata creme, mariniertes Fenchel	
<b>Pomodoro a fette (v)</b>	18,00 €
Tomaten, artischockencreme, trüffel, rucola, parmesan	
<b>Tagliata di Vitello tonnato</b>	18,00 €
Kalbsfleisch a la minute , thunfisch creme, kapern	
<b>Grigliata di Gamberoni (3)</b>	19,50 €
Gegrillte gamba's, knoblauch, zitrone, petersilie	
<b>Antipasto Misto</b>	19,50 €
Gemischte italienische fleisch, oliven, käse und marinierte Tomaten	
<b>Calamari Fritti</b>	18,00 €
Fritierter Tintenfisch, remoulade, zitrone	
<b>Sardine piccante</b>	18,00 €
Frisches Sardinienfilet, scharfe Salamí, fenchelsalat	
<b>Tagliata di Bavette</b>	18,00 €
Bavette (rinderfleisch), tranchiert, Rucola, Parmesan	

Unsere vorseisen und Salat werden serviert mit pizzabrot.

Ein Rechnung pro Tisch

### Zuppa/ Suppen

Zuppa di Pesce	14,50 €
Fischsuppe mit meeresfrüchten	
Minestrone	9,00 €
Klare Rinderbrühe, frische gemüse, nudeln	

### Insalate / Mahlzeitsalat

Insalata Buongustaia	22,50 €
Salat, italienisch speck, gorgonzola, birne, walnüsse	
Insalata Caprese (v)	21,50 €
Salat, tomaten, mozzarella, basilikumöl, pinienkerne	
Insalata Pesce Fritto	22,50 €
Salat, fritierte Fisch, Remoulade	

Unsere vorseisen und Salat werden serviert mit pizzabrot.

### Per i Bambini / Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Pizza Margherita	10,50 €
Pizza Salamí	11,00 €
Pizza Hawai	11,00 €
Spaghetti Bolognaise	10,50 €
Frikandel mit pommes und apfelsebe	10,50 €
Fischstäbchen mit pommes und apfelsebe	10,50 €

### Secondi di Pesce / Hauptgang Fisch

Zuppa di Pesce	29,00 €
Fischsuppe mit meeresfrüchten	
Baccala Fresco puttanesca	33,00 €
Gebratenes Kabeljauwfilet, soße von kapern, oliven, tomate, sardellen	
Grigliata di Gamberoni (5)	35,00 €
Gegrillte gamba's, knoblauch, zitrone, petersilie	
Spigola alla griglia	35,00 €
Gegrillte Wolfsbarsch, sauce vierge, geröstete Tomaten	

### Secondi di Carne / Hauptgang Fleisch

Pulcino all'aglio	28,50 €
Frühlingshuhn, kandierte knoblauch, rosmarin	
Ossobuco (traditionelle zubereitung)	27,50 €
Kalbshaxe schonend gegart	
Ossobuco Tartufo	30,00 €
Kalbshaxe schonend gegart mit trüffelsoße	
Lombata Tagliata	38,00 €
Lendensteak, tranchiert, Rucola, Parmesan	
Supplement salat klein	3,00 €
Supplement salat groß	6,00 €

Unsere Hauptgangen werden serviert mit  
rosmarin - kartoffeln oder nudeln

## La Pasta / Pasta

<b>Spaghetti Cacio e pepe (v)</b>	17,50 €
Pasta al dente, parmesan, ei, schwarzer Pfeffer	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	18,50 €
Pasta al dente, italienisch speck, parmesan, ei, schwarzer Pfeffer	
<b>Spaghetti Vongole verace</b>	23,00 €
Pasta al dente, Vongole, frische tomate, petersilie, knoblauch	
<b>Spaghetti Frutti de Mare</b>	23,00 €
Pasta al dente, frische Meeresfrüchte in der Schale	
<b>Spaghetti crema di tartufo nero (v)</b>	24,00 €
Pasta al dente, trüffelcrème	
<b>Penne Buongustaia</b>	19,50 €
Pasta al dente, italienisch speck, birne, gorgonzola, walnüsse	
<b>Penne Pollo</b>	21,00 €
Pasta al dente, gegrillte Hähnchenstücke "pepperonata"	
<b>Pappardelle Vegetariane (v)</b>	19,50 €
Frische pasta, gegrillte südländisches Gemüse, tomatensauce	
<b>Pappardelle Agnello</b>	23,00 €
Frische pasta, schonend gegarter Lammhals, rosmarin	
<b>Pappardelle San Daniele</b>	23,00 €
Frische pasta, Burrata, San Daniele Schinken, Basilikum, Tomagtencreme	

## La Pasta Fresca / Frische Pasta und hausgemacht

<b>Ravioli Ricotta (v)</b>	21,50 €
frische pasta, ricotta, salbeibutter, parmesan	
<b>Ravioli crema di piselli</b>	23,00 €
frische pasta, ricotta, erbsen crème, grüner Spargel, italienisch speck	
<b>Supplement parmesan käse</b>	2,00 €

## Le Pizze Classica

<b>Margherita (v)</b>	12,50 €
Tomate, mozzarella, basilikum	
<b>Salame</b>	15,00 €
Tomate, mozzarella, salami	
<b>Prosciutto e funghi</b>	15,50 €
Tomate, mozzarella, gekochter Schinken, pilze	
<b>Hawai</b>	15,50 €
Tomate, mozzarella, gekochter Schinken, ananas	
<b>Quattro Stagioni</b>	17,00 €
Tomate, mozzarella, gekochter Schinken, pilze, oliven, artischocken	
<b>Diavola</b>	17,50 €
Tomate, mozzarella, pikante scharfe salami	
<b>Verdura (v)</b>	17,00 €
Tomate, mozzarella, gegrillte südländisches Gemüse, parmezan	
<b>Quattro formaggi (v)</b>	18,00 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmezan (4 Käse)	
<b>Tonno e cipolla</b>	18,50 €
Tomate, mozzarella, thunfisch, rote zwiebeln	
<b>Carpaccio e rucola</b>	20,00 €
Tomate, mozzarella, Rindercarpaccio, rucola, parmezan	
<b>Crudo</b>	19,00 €
Tomate, mozzarella, parma schinken, mascarpone, rucola	
<b>Pollo alla griglia</b>	20,00 €
Tomate, mozzarella, hanchen, taleggio (käse), zucchini, pinienkerne, knoblauch	
<b>Affumicata</b>	20,00 €
Tomate, mozzarella, scamorza (käse), speck	
<b>Frutti di Mare</b>	21,00 €
Tomate, mozzarella, meeresfrüchten	



## Le Pizze Speciale

<b>Puttanesca</b>	18,00 €
Mozzarella, frische tomate, oliven, kapern,, sardellen, píri píri	
<b>Buongustaia</b>	19,00 €
Mozzarella, gorgonzola, italienisch speck, birne, walnüsse	
<b>Pesto</b>	19,00 €
Mozzarella, pesto von kapern, italienisch speck, büffelmozzarella	
<b>Mortadella pistacchio</b>	19,00 €
Mozzarella, mortadella, gegrillte aubergine, pistazienkrümel	
<b>Provolone</b>	19,00 €
Tomate, ricotta creme, coppa di parma, provolone käse, spinat	
<b>Caprese (v)</b>	19,50 €
Burrata, frische tomate, rucola, basilikumöl	
<b>Porchetta é patata</b>	19,50 €
Mozzarella, hausgemachte porchetta, knusprig kartoffelstücke, rosmarin	
<b>San Daniele</b>	19,50 €
Tomate, mozzarella, San Daniele schinken, büffelmozzarella	
<b>Agnello</b>	20,50 €
Mozzarella, schonend gegarte lammhals, südliche gegrillte gemüse, píri píri	
<b>L'Angolo</b>	21,00 €
Mozzarella, pilze, coppa di parma, taleggio (käse), trüffel	
<b>Alici Marinate di Cetara di Puglia</b>	21,00 €
Tomate, ricotta creme, san marzano tomate, marinierte sardellen aus Puglia, kapern pesto, ricotta dura	

## Il Dolce / Dessert

<b>Dama bianca</b>	8,50 €
Vanille-Eiscreme mit hausgemachte heiße Schokoladensauce, Sahne	
<b>Tiramisu</b>	8,00 €
Hausgemacht, Löffelbiskuits im Kaffee, Mascarpone, Amaretto Likör	
<b>Torta di Limone</b>	9,00 €
Zitronenkuchen, Lemoncurd, italienisch Schaum	
<b>Fragole Marinate</b>	10,50 €
Marinierte Erdbeeren, Basilikum, Joghurt-Eis	
<b>Semifreddo al frutto della passione</b>	10,50 €
Semifreddo aus Passionsfrucht, weiße Schokolade	
<b>Gelato con fragole fresche</b>	10,50 €
Vanille-Eiscreme, frische Erdbeeren, Sahne	
<b>Coppa bambino</b>	5,75 €
Kindereis, 2 Kugeln Vanille-Eiscreme mit Sahne	

## Il Caffè / Kaffee

Kaffee	3,25 €
Espresso	3,25 €
Doppio espresso	4,95 €
Deca	3,25 €
Cappuccino (milch oder sahm)	3,80 €
Caffè latte (milch kaffee)	4,60 €
Milch Kaffee mit haselnuss (alkoholfrei)	4,95 €
Tee (frisch)	3,25 €
Frischer Minztee (mit honig)	3,95 €
Frischer Ingwertee (mit honig)	3,95 €
Irisher Kaffee	9,50 €
Italienischer Kaffee	9,50 €
Haselnuss Kaffee (likör)	9,50 €

## Grappa's Marzadro

Giare Amarone	9,50 €
Giare Gewürztraminer	9,50 €
Giare Chardonnay	10,00 €
Le Diciotto Lune	8,50 €
La Trentina Morbida	8,00 €
La Trentina Tradizionale	7,00 €
Botte Porto	13,00 €
Espression Futura	18,00 €

## Whiskey

Johnny walker red label (blended scotch)	6,50 €
Fetter Courn 12 years	10,00 €

## Distillerie Berta

Crema Caffè DiNero	9,50 €
Amaretto Di Mombaruzzo	9,50 €
Sambuca DiAnise	11,00 €

## Il Digestivo / digestieven

Limoncello	5,50 €
Marsala (italienische verstärkte wein)	4,50 €
Amaro Ramazotti/Montenegro	5,90 €
Amaretto Lazzaroni	5,80 €
Aurum (golden orange likör)	5,80 €
Baileys/Tia Maria/Grand Marnier/ Cointreau	5,80 €
Sambuca bianca	5,00 €
Frangelico (haselnuss likör)	5,00 €
Pallini Limoncello 0.0 %	5,00 €
Amaretti Amaretto 0.0 %	5,00 €