



Antipasti

Vorspeisen



VITELLO TONNATO *

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

ANTIPASTI MISTI *

Verschiedene eingelegte Oliven, mediterranes Gemüse, Parmaschinken und Pecorino

Insalate miste

Salate

INSALATA PANZANELLA

Italienischer Brotsalat

INSALATA CAPRESE *

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

INSALATA LATTUGA CON TONNO E CIPOLLE

Kopfsalat mit Thunfisch und eingelegten Zwiebeln

Piatti unici – Pizza

Einzelgerichte und Pizzen

PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO *

mit Tomatensauce, Parmaschinken, Parmesan, Basilikum

PIZZA MARGHERITA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum



COPPA DI PARMA E TARTUFO

mit Tomatensauce, Mozzarella, Coppa Schinken, grünem Spargel, Parmesan, Trüffel

PIZZA SALAMI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, frischen Champignons

PIZZA DIAVOLA

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni

PIZZA AI GAMBERETTI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Pesto

PIZZA CON TONNO E CIPOLLE

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln

Primi piatti

erster Hauptgang

Le zuppe

Suppe

ZUPPA DI POMODOR

Tomatensuppe

ZUPPA CREMOSA AL PARMIGIANO CON CROSTINI ALLE ERBE

Cremige Parmesansuppe mit Kräutercroutons

Pasta e basta

Nudelgerichte

TAGLIATELLE DELLO CHEF *

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO

Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und Peperoni

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Schwarze Linguine mit Garnelen

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Speck, Ei und Grana Padano

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA *

Spaghetti mit scharfer Tomatensauce, Kapern, Oliven und Sardellen

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE VEGETARIANA

mit einer vegetarischen Hackfleischsauce aus Soja, Basilikum und Parmesan



I risotti

Reisgerichte

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI *

Steinpilzrisotto mit geräucherter Entenbrust und Balsamico

RISOTTO ALLO ZAFFERANO *

Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln



Casseroles

Aufläufe



LASAGNE AL FORNO

mit Rindfleisch, Tomatensauce, Béchamelsauce und Mozzarella überbacken

TORTELLINI ALLA PANNA

Tortellini mit Schinken-Sahnesauce und Mozzarella überbacken

CANNELLONI ALLE VERDURE

Gefüllt mit Gemüsefarce, Tomatensauce und Mozzarella überbacken

LASAGNE VEGETARIANE AL FORNO

mit vegetarischem Hackfleisch aus Soja, Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Secondi piatti

zweiter Hauptgang

Le Carni

Fleischgerichte

FILETTO DI MANZO AL BAROLO *

Rinderfilet mit Barolosauce, gebratenen Pilzen und Sellerie-Mandelpüree

INVOLTINI DI VITELLO

Kalbsroulade, Tomatensauce und Polentaschnitte

Il pesce

Fischgerichte

ORATA RIPIENA

Im ganzen gebratene Dorade, Zucchini Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten, Rosmarinkartoffeln

COZZE "ALL YOU CAN EAT"

Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsud oder Tomatensud, dazu Foccacia

Dolci

Dessert



CASSATA CON RAGÙ DI BACCHE

Cassata mit Beerenragout

MASCARPONE MONTATO CON MIRTILLI E CIOCCOLATO

Geschlagene Mascarpone mit Blaubeeren und Schokolade

GELATO MISTO

Lust auf Eis aus eigener Herstellung? Wir reichen Ihnen gerne die Karte unserer Eisbar, um Ihr Menü perfekt abzurunden.



Vini bianchi

Weißwein

PINOT GRIGIO

Livio Felluga, Colli Orientali, del Friul
Frischer Duft mit Aromen von Honigmelone
und Pfirsich

0,75 l	39,90
0,2 l	11,90

CHARDONNAY D.O.C.

Alois Lageder, Alto Adige
Noten von reifen Südfrüchten mit einem
ausgewogenen, mittelkräftigen Körper

0,75 l	29,90
0,2 l	8,90

GAVI D.O.C.G.

Giacosa Fratelli, Piemonte
intensive Nase, viel Frucht, Rasse und Eleganz

0,75 l	24,90
0,2 l	6,90

VERNACCHIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.

Teruzzi & Puthod, Toscana
Warnehmung von Birnenaromen und Honignoten
Am Gaumen frisch, delikate und harmonisch
im Abgang typische Mandelnoten

0,75 l	24,90
0,2 l	6,90

BRIC SASSI GAVI D.O.C.G.

Roberto Sarotto, Piemont
intensive Zitrusnoten in Kombination mit
balsamischen Nuancen und einem Hauch Melisse,
erfrischend und mineralisch

0,75 l	29,90
--------	-------

Spumante

Schaumwein

PROSECCO EXTRA DRY ●*●*

0,75 l	27,20
0,1 l	3,90

* Ausgenommen Flaschenware
Alle Preise in Euro

Vini rossi

Rotwein

BAROLO „PAREJ“ D.O.C.G.

Icardi, Piemont

Aromenfülle von dunklen Waldbeeren, Kräutern, Vanille und reifem Tannin

0,75 l 49,90
0,2 l 14,90

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

San Fabiano, Calcinaia, Toscana

Noten von Waldbeeren, Vanille und gut eingebundene Tanninen

0,75 l 29,90
0,2 l 8,20

POGGIO AI GINEPRI D.O.C.

Tenuta Argentiera, Toscana, Bolgheri
würzige Noten, dunkle Früchte und eine gute Struktur mit reifen Tanninen

0,75 l 29,90
0,2 l 8,80

Vino Rosato

Rosèwein

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. ●* ●*

Corte Seresina, Veneto

große Frucht und Aromen von Waldbeeren

0,75 l 19,90
0,2 l 5,40

* Ausgenommen Flaschenware
Alle Preise in Euro

Mamma Mia Cocktails

ROSATO MIO ●

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco

6,50

APEROL SPRIZZ ●

Aperol, Prosecco, Soda

6,50

APEROL SOUR ●

Aperol, Limone, Orange

7,30

Aperitivo

Aperitif

APEROL

4 cl 3,90

CAMPARI

4 cl 3,90

Digestivi

Anis, Bitter

SAMBUCA

4 cl 3,90

AVERNA

4 cl 3,90

RAMAZZOTTI

4 cl 3,90

FERNET-BRANCA

4 cl 3,90

Gnappa

NONINO IL PROSECCO

4 cl 5,20

NONINO LO CHARDONNAY

4 cl 5,20

Alle Preise in Euro

Bibite Analcoliche

alkoholfreie Getränke

CHARITEA RED

0,33 l 3,50

CHARITEA GREEN

Bio-Eistee aus fairem Handel

0,33 l 3,50

LEMONAID MARACUJA

0,33 l 3,50

LEMONAID LIMETTE

0,33 l 3,50

LEMONAID BLUTORANGE

Limonade aus fairem Handel

0,33 l 3,50

BIONADE HOLUNDER

0,33 l 2,80

BIONADE INGWER-ORANGE

0,33 l 2,80

THOMAS HENRY BITTER LEMON ●

0,2 l 2,90

THOMAS HENRY GINGER ALE ●

0,2 l 2,90

THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT ●

0,2 l 2,90

GÜSTROWER SCHLOSSQUELL

mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure

0,25 l 2,40

SÄFTE, NEKTARE UND SCHORLEN ●●●●●

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche,
Maracuja, Orange, Mango

0,2 l 2,50

Alle Preise in Euro

Bevande calde

Heißgetränke

CAFFÈ ALL' ITALIANA ●

Amaretto, Caffè, Zucchero di canna, Crema

5,40

LATTE MACCHIATO ●●●

3,10

CAPPUCCINO ●●●

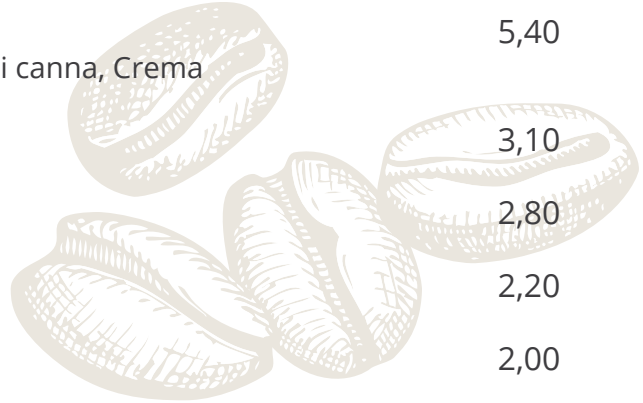
2,80

ESPRESSO MACCHIATO ●●●

2,20

ESPRESSO ●●●

2,00



● AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive

● AIDA Comfort

● AIDA Light

● AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive

● AIDA Kids & Teens Light

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

Alle Preise in Euro

