

Suppen Serviert mit Brot

Tagessuppe – 7,50 €

Täglich wechselnde, saisonale Kreation – wärmend & aromatisch

Cremige Tomatensuppe – 8,50 €  VEGAN

Eine herzhaft fruchtige Tomatensuppe, abgerundet mit einem Hauch von Basilikum

Französische Zwiebelsuppe – 9,50 €

Mit goldbraun überbackenem Käse-Brot – klassisch & herzhaft

Vorspeisen

Bruschetta Italiana – 8,50 € 3 Stück

Mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum. Ein Klassiker, der nie enttäuscht

Bruschetta  Barista – 9,50 €

Überbacken mit Mozzarella – ein unwiderstehlicher Genuss!

Salad Bowl Mista – 8,50 €

Ein bunter Garten auf dem Teller – mit knackigem Gemüse, Blattsalat und einem Honig-Senf-Dressing, das die Seele umarmt

Scampi Aglio Olio – 10,50 €

Zarte Scampi mit Knoblauch-Dip, geröstetem Knoblauch-Brot. Einfach perfekt

Burrata Caprese Delux – 12,50€

Zartschmelzende, cremig-herzhafte Burrata statt Mozzarella auf fruchtigen Tomaten, Rucola, Balsamico, - ein edler Twist des Klassikers



Salad Bowls Serviert mit frischem Brot



Salad Bowl 11 Barista – 12,50 €

gemischter Salat, mit Schafskäse, Avocado, Oliven und Zwiebeln

Salad Bowl Tonno – 13,50 €

gemischter Salat, mit Thunfisch, Kapern und Ei

Salad Bowl Capricciosa – 14,50 €

gemischter Salat, mit einer perfekten Mischung aus gek. Schinken, Artischocken, gekochtes Ei

Salad Bowl Burrata e Capresa – 15,50 €

gemischter Salat, zartschmelzende, cremig-herzhafte Burrata und fruchtigen Tomaten

Salad Bowl Falafel – 16,50 €



gemischter Salat, ein veganes Highlight mit Falafel, gegrillten Auberginen und Zucchini

Salad Bowl Pollo Grigliato – 17,50 €

gemischter Salat, mit gebratenen Champignons und zarten Streifen von der Hähnchenbrust, Parmesan

Salad Bowl mit Rinderleber – 18,50 €

gemischter Salat, feine Rinderleber-Medaillons, gebratene Zwiebeln & Äpfel, verfeinert

Salad Bowl Scampi – 18,50 €

gemischter Salat, zart gebratene Edelscampi in duftendem Knoblauch – leicht, aromatisch und maritim

Salad Bowl Salmone – 20,50 €

gemischter Salat, ein cremiger Wildlachs, frisch gebraten, verfeinert mit Parmesan – ein Hauch vom Urlaub

Salad Bowl Zanderfilet – 22,50 €

zartes Zanderfilet, gebraten, auf einem Bett aus gemischtem Salat



Pizza



Margherita – 10,50 €

Klassisch, mit hausgemachter Tomatensauce und zartschmelzendem Mozzarella

Pizza *il* Barista – 14,50 € (auch Vegan)



mit hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella, gegrillte Auberginen und Zucchini auf Rucola und Parmesan – unsere vegetarische mit mediterranem Flair

Pizza Burrata e Capresa – 16,50 €

mit hausgemachter Tomatensauce, zartschmelzende, cremig-herzhafte Burrata und Krischtomaten & Rucola

Pizza Capricciosa – 14,50 €

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, gek. Schinken, Artischocken, Tomaten, Champignons und Oliven – raffiniert und herzhaft

Pizza Diavola – 14,50 €

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, würziger Salami und feurigen Peperoni und Zwiebeln, pikant – einfach teuflisch gut!

Pollo Grigliato – 17,50 €

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, zarte Hähnchenbruststreifen mit Champignons, Zwiebeln, BBQ-Sauce und frisch geriebenem Parmesan – herzhaft und sättigend

Tacchino – 16,50 €

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, zarte Hähnchenbruststreifen, Gemüse und Hollandaise

Tonno e Cipolla – 14,50 €

mit hausgemachter Tomatensauce, mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, zart schmelzendem Mozzarella– ein mediterraner Genuss

Scampi e Spinaci – 18,50 €

Scampi, Spinat und feiner Knoblauch auf Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella – mediterraner Genuss wie am Hafen von Amalfi



Flammkuchen



Elsässer Art – 11,50 €

Der Französische Klassiker: knuspriger Boden mit cremigem Schmand, feinen Zwiebeln und würzigem Speck – traditionell, deftig und herzhaft.

Mediterran – 12,50 €

Ein Flammkuchen mit südlichem Flair – Schafskäse, Oliven, Tomaten und Zwiebeln, Knoblauch auf einer cremigen Schmandbasis

Prosciutto e Funghi – 14,50 €

Feinster Schinken, frische Champignons und zartschmelzender Mozzarella – rustikal und voller Geschmack

Il Barista – 16,50 €

Unsere Spezialität mit Mozzarella, Parmaschinken, Walnüssen und einem Hauch Honig – eine süß-herzhafte Komposition

Parma e Rucola – 16,50 €

Frischer Rucola, hauchdünner Parma Schinken, Kirschtomaten und geriebener Parmesan auf luftigem Boden – leicht und raffiniert

Tonno e Cipolla – 14,50 €

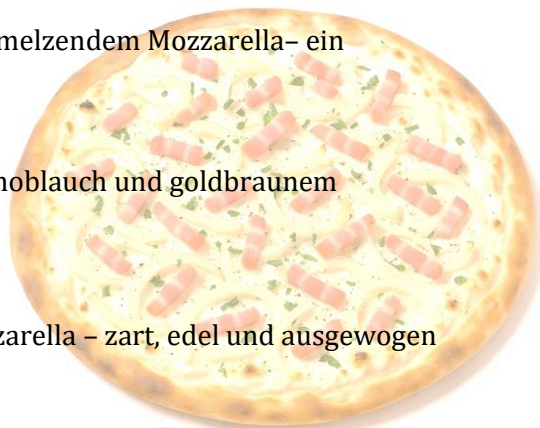
mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, zart schmelzendem Mozzarella – ein mediterraner Genuss

Scampi e Spinaci – 18,50 €

mit feinem Schmand, belegt Scampi, Spinat, einem Hauch Knoblauch und goldbraunem Mozzarella – für Genießer mit Vorliebe für Meeresaromen

Salmone – 19,50 €

Feiner Lachs auf Schmand mit Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella – zart, edel und ausgewogen



Pasta



Spaghetti Napoli – 10,50 €

mit einer fruchtigen Tomatensauce und Kapern

Spaghetti Aglio Olio e Paperoncino – 12,50 €

mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Peperoni und feinem Olivenöl, Parmesan – pur, leicht und wunderbar aromatisch

+ Hähnchenbrust-Streifen + 3,50 € | + Scampi+ 4,50 €

Spaghetti Bolognese (Rind) – 14,50 €

Hausgemachte Hackfleischsauce auf al dente gekochten Spaghetti, vollendet mit Parmesan

Spaghetti Carbonara – 16,50 €

feine Speck, Zwiebeln und Ei verschmelzen zu einem cremigen Hochgenuss, Parmesan - wie man ihn sich wünscht

Spaghetti Salmone – 20,50 €

Fruchtige Tomatensauce, Spinat, Lachs, Knoblauch und geriebener Parmesan

Spaghetti Scampi e Spinaci – 18,50 €

Al dente Spaghetti in cremiger Sauce mit sautierten Scampi, feinem Blattspinat und einer Spur Knoblauch, Parmesan – für alle, die das Meer lieben

Penne Mediterran – 14,50 €

Mit fruchtige Tomatensauce, mediterrane Gemüse, Knoblauch, geriebener Parmesan

Penne Tonno e Cipolla – 16,50 €

Mit fruchtige Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Mais und Knoblauch, geriebener Parmesan – ein mediterraner Genuss

Penne “Stroganoff Art” – 18,50 €

Zartes Schweinefilet oder Hähnchenbrust, flambiert mit Wodka, in einer Stroganoff-Art-Sauce mit Paprika und Zwiebeln, Parmesan – Deluxe, besonders geschmackvoll

Penne Zanderfilet – 24,50 €

Gebratene Zanderstreifen, feiner Spinat und einer Pesto-Rahm-Sauce, verfeinert mit Parmesan – elegant, leicht und dennoch sättigend



Tortelloni

Tortelloni Quinoa e Spinaci – 12,50 €



Gefüllt mit Quinoa und Spinat, Tomatensauce mit gegrillten Auberginen und Zucchini

Tortelloni Bolognese – 14,50 €

Tortelloni in einer aromatischen Rinderhackfleischsauce mit fein geriebenem Parmesan

Tortelloni Pollo – 17,50 €

Gefüllt mit cremigem Käse und serviert in einer Pesto-Rahmsauce. Verfeinert mit gebratenen Champignons und zarten Streifen von Hähnchenbrust. Kräftig, cremig, Parmesan – unwiderstehlich!

Scampi e Spinaci – 18,50 €

Gefüllte Teigkissen in Tomatensauce, kombiniert mit saftigen Scampi, Spinat, Knoblauch und frisch geriebenem Parmesan – ein Gericht voller Raffinesse

Tortelloni Salmone – 20,50 €

Ein Hauch von Luxus: mit Wildlachs, Spinat und Kirschtomaten in einer sahnigen Pesto-Rahmsauce. Getoppt mit frisch geriebenem Parmesan



Pasta Forno

Tortelloni al Forno – 14,50 €

Tortelloni in cremiger Rahmsauce mit gekochtem Schinken und gebratenen Champignons, mit Mozzarella überbacken. Der Pur Genuss aus dem Ofen!

Lasagne della Casa – 16,50 €

Unsere hausgemachte Lasagne mit herzhafter Hackfleischfüllung und Käse überbacken. Dazu ein frischer Beilagensalat. Der italienische Klassiker in Perfektion.



Fleischgerichte - Carne



Currywurst – 12,50 €

Saftiger Klassiker an Currysauce mit Pommes Frites und Beilagensalat – Pikantes Highlight

Schnitzel „Wiener Art “ – 18,50 €

Knusprig, paniert und goldbraun gebraten – wahlweise vom Schwein oder vom zarten Hähnchen, dazu Pommes Frites und ein knackiger Beilagensalat – Ein traditionelles Leibgericht

+ Champignons Sauce + 3,50 € | + Paprika Sauce + 3,50 € | + Preiselbeeren + 3,00 €

Geschnetzeltes – 18,50 €

Zartes Fleisch Wahlweise vom Hähnchen oder vom Schweinefilet, liebevoll angebraten, mit Rösti und knackigem Gemüse serviert

Currygeschnetzelltes – 17,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust mit exotisch-fruchtiger Curry-Ananas-Sauce, begleitet von feinem Reis und buntem Beilagensalat – Ein Hauch von Orient

Hähnchenbrust Hawaii Art – 19,50 €

Überbackene Hähnchenbrust mit Ananas und Mozzarella, dazu Sauce Hollandaise, Rösti und frischer Salat – Fruchtiges trifft Herzhaftes

Schweinefilet-Medaillons – 22,50 €

Zarte Medaillons an Stroganoff-Sauce, serviert mit Bratkartoffeln und knackigem Beilagensalat – ein echter Genussmoment

Feine Rinderleber – 20,50 €

Edle Rinderleber-Streifen in Streifen mit Zwiebel-Apfel-Bratensauce, dazu Petersilienkartoffeln, Beilagensalat – Zarte Verführung

Mixed Grill – 25,50 €

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Kalbsleber, dazu Pommes frites und Beilagensalat, Champignon sauce



Burger

Classsic Burger – 15,50 €

180g feinstes Rinderhackfleisch-Patty mit zwei verschiedenen Saucen, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebeln mit Pommes Frites, Ketchup & Mayo

Cheeseburger Deluxe – 16,50 €

Mit extra zart schmelzendem Cheddar - Käse für alle Käseliebhaber – wie Klassik Burger

Chicken & Avocado Burger – 18,50 €

Zartes Hähnchenfilet mit Avocado, knackigem Salat, Gurke, Zwiebeln und Tomate, Pommes f.

Fisch Burger – 19,50 €

Zartes Zanderfilet mit knackigem Salat, Gurke, Zwiebeln und Tomate, Pommes frites



Fischgerichte

Scampi e Spinaci – 18,50 €

Auf Rahmspinat gebettet, begleitet von lockerem Reis und Avocado – frisch, gesund und elegant

Zartes Wildlachsfilet – 20,50 €

Auf Rahmspinat gebettet, begleitet von Petersilienkartoffeln– Ein kulinarischer Gruß aus Neptuns Küche

Zanderfilet – 22,50 €

Gebratenes Zanderfilet in feiner Weißweinsauce mit Bratkartoffeln und Gartengemüse – für Feinschmecker gemacht

