



## APERITIVI | APERITIFS

<b>150 Martini bianco oder rosso<sup>2</sup></b>	<b>0,05</b>	<b>6,50</b>
<b>151 Campari Orange<sup>2</sup></b>	<b>0,2</b>	<b>7,50</b>
<b>152 Prosecco</b>	<b>0,1</b>	<b>5,50</b>
<b>153 Prosecco Aperol<sup>2</sup></b>	<b>0,1</b>	<b>6,50</b>
<b>154 Aperol Spritz<sup>2</sup></b>	<b>0,2</b>	<b>7,50</b>
<b>155 Hugo</b>	<b>0,2</b>	<b>7,50</b>
<b>156 Lillet<sup>2</sup></b>	<b>0,2</b>	<b>7,50</b>
<b>157 San Bitter (alkoholfrei)<sup>2</sup></b>	<b>0,2</b>	<b>6,50</b>
<b>158 Crodino (alkoholfrei)<sup>2</sup></b>	<b>0,2</b>	<b>6,50</b>

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>10 Funghi ripieni</b>		<b>11,50</b>
<i>Frische Champignonköpfe gefüllt mit Spinat und Gorgonzola<sup>c</sup>, im Ofen überbacken</i>		
<b>11 Vitello Tonnato</b>		<b>12,50</b>
<i>Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce<sup>H</sup></i>		
<b>12 Bufala alla caprese</b>		<b>14,90</b>
<i>Büffelmozzarella<sup>c</sup> mit Tomate und Basilikum</i>		
<b>13 Mozzarella alla caprese</b>		<b>10,50</b>
<i>Mozzarella<sup>c</sup> mit Tomate und Basilikum</i>		
<b>14 Carpaccio di manzo</b>		<b>12,50</b>
<i>Dünn aufgeschnittenes, mariniertes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan<sup>c</sup></i>		
<b>15 Carpaccio di salmone</b>		<b>11,90</b>
<i>Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet</i>		
<b>16 Antipasto misto</b>		<b>12,90</b>
<i>Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses</i>		
<b>17 Bruschetta</b>		<b>6,50</b>
<i>Geröstete Brotscheiben mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl</i>		
<b>18 Focaccia tradizionale</b>		<b>6,50</b>
<i>Klassisches Pizzabrot</i>		



## MINESTRE | SUPPEN

<b>20 Minestrone</b>	<b>6,50</b>
<i>Gemüsesuppe</i>	
<b>21 Zuppa all'aglio</b>	<b>6,00</b>
<i>Knoblauch-Sahnesuppe<sup>C</sup></i>	
<b>22 Crema di pomodori</b>	<b>6,00</b>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	
<b>23 Zuppa di cipolla</b>	<b>6,00</b>
<i>Zwiebelsuppe mit Käsecroûton</i>	

## INSALATE | SALATE

<b>30 Insalata di pomodori</b>	<b>6,50</b>
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	
<b>31 Insalata mista</b>	<b>6,50</b>
<i>Gemischter Salat</i>	
<b>32 Insalata con tonno</b>	<b>10,50</b>
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch<sup>H</sup>, Zwiebeln und Ei<sup>B</sup></i>	
<b>33 Insalata Il Monello</b>	<b>12,50</b>
<i>Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons</i>	
<b>34 Insalata di rucola</b>	<b>8,50</b>
<i>Rucolasalat mit Parmesansplittern<sup>C</sup></i>	
<b>35 Insalata della casa</b>	<b>12,50</b>
<i>Gemischter Salat mit Pecorino<sup>C</sup>, Thunfisch<sup>H</sup>, Kochschinken<sup>5,6</sup> und Ei<sup>B</sup></i>	

## PIZZE | STEINOFENPIZZA

<b>40 Margherita<sup>A,C</sup></b>	<b>9,00</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	
<b>41 Salami<sup>A,C,5,6</sup></b>	<b>10,00</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami</i>	
<b>42 Diavola<sup>A,C,5,6</sup></b>	<b>11,00</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Rucola</i>	
<b>43 Rimini<sup>A,C</sup></b>	<b>12,50</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch</i>	
<b>44 Tonno<sup>A,C,H</sup></b>	<b>10,50</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
<b>45 Capricciosa<sup>A,C,5,6</sup></b>	<b>12,00</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Champignons und Paprika</i>	



<b>46 Hawaii</b> <sup>A,C,5,6</sup>	<b>10,50</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Kochschinken</i>	
<b>47 Parma</b> <sup>A,C,5,6</sup>	<b>12,50</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmaschinken</i>	
<b>48 Scampi</b> <sup>A,C,H</sup>	<b>13,50</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Scampi und Knoblauch</i>	
<b>49 Vegetariana</b> <sup>A,C</sup>	<b>11,90</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse</i>	
<b>50 Bufala</b> <sup>A,C</sup>	<b>13,90</b>
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmesansplittern</i>	
<b>51 Calzone</b> <sup>A,B,C,5,6</sup>	<b>13,00</b>
<i>gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Champignons und Ei</i>	

## PASTA | NUDELGERICHTE

<b>60 Spaghetti al ragù</b> <sup>A</sup>	<b>10,50</b>
<i>Spaghetti mit Hackfleischsauce</i>	
<b>61 Spaghetti al pomodoro</b> <sup>A</sup>	<b>9,00</b>
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	
<b>62 Spaghetti aglio, olio, peperoncino</b> <sup>A</sup>	<b>9,50</b>
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<b>63 Spaghetti all carbonara</b> <sup>A,B,C,5,6</sup>	<b>10,50</b>
<i>Spaghetti mit Parmesan, Ei und Speck</i>	
<b>64 Spaghetti allo chef</b> <sup>A</sup>	<b>11,50</b>
<i>Spaghetti mit Hähnchen und Champignons in Sahnesauce</i>	
<b>65 Spaghetti con scampi</b> <sup>A,G</sup>	<b>14,50</b>
<i>Spaghetti mit Garnelen und Knoblauch in Kirschtomatensauce</i>	
<b>66 Spaghetti con frutti di mare</b> <sup>A,G,H</sup>	<b>13,50</b>
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	
<b>67 Spaghetti con pesto</b> <sup>A</sup>	<b>11,50</b>
<i>Spaghetti mit Pesto</i>	
<b>68 Tagliatelle con salmone</b> <sup>A,H</sup>	<b>13,50</b>
<i>Tagliatelle mit Lachs in Hummersauce</i>	
<b>69 Tagliatelle con pollo</b> <sup>A,C</sup>	<b>12,50</b>
<i>Tagliatelle mit Hähnchen, Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit leichter Tomaten-Sahnesauce im Ofen überbacken</i>	
<b>70 Penne della casa</b> <sup>A,C</sup>	<b>13,50</b>
<i>Penne mit Rindfleisch in Sahnesauce, Rucola und Parmesan</i>	



<b>71 Penne all'arrabbiata<sup>A</sup></b>	<b>11,00</b>
<i>Penne mit Zwiebel, Knoblauch und Peproncino in leichter Kirschtomatensauce</i>	
<b>72 Penne alla vegetariana<sup>A</sup></b>	<b>11,50</b>
<i>Penne mit Brokkoli, Champignons und Paprika</i>	
<b>73 Gnocchi alla caprese<sup>A,C</sup></b>	<b>11,50</b>
<i>Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum</i>	
<b>74 Lasagna tradizionale<sup>A,C</sup></b>	<b>10,50</b>
<i>Klassische Lasagne</i>	

## **RISOTTI | REISGERICHTE**

<b>80 Risotto frutti di mare</b>	<b>13,50</b>
<i>Risotto mit Meeresfrüchten in leichter Kirschtomatensauce</i>	
<b>81 Risotto con pollo</b>	<b>11,50</b>
<i>Risotto mit Hähnchen in Tomaten-Sahnesauce</i>	

## **POLLO | HÄHNCHENFLEISCHGERICHTE**

<b>90 Petto di pollo alla griglia</b>	<b>16,50</b>
<i>Gegrillte Hähnchenbrust</i>	
<b>91 Petto di pollo al pepe verde<sup>C</sup></b>	<b>18,50</b>
<i>Hähnchenbrust mit grüner Pfeffersauce</i>	
<b>92 Petto di pollo Il Monello</b>	<b>19,50</b>
<i>Hähnchenbrust mit Paprika, Knoblauch und Zwiebeln in leichter Tomatensauce</i>	
<b>93 Petto di pollo Hawaii<sup>C</sup></b>	<b>18,50</b>
<i>Hähnchenbrust mit Ananas in leichter Curry-Sahnesauce</i>	
<b>94 Petto di pollo al gorgonzola<sup>C</sup></b>	<b>19,50</b>
<i>Hähnchenbrust in Gorgonzola-Sahnesauce</i>	

## **MAIALE | SCHWEINEFLEISCHGERICHTE**

<b>100 Scaloppa alla milanese<sup>A</sup></b>	<b>18,00</b>
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i>	
<b>101 Scaloppa alla bolognese<sup>A,C</sup></b>	<b>19,50</b>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Hackfleischsauce und Käse überbacken</i>	
<b>102 Filetto di maiale al gorgonzola<sup>C</sup></b>	<b>19,50</b>
<i>Schweinefilet mit Gorgonzola-Sahnesauce</i>	
<b>103 Saltimbocca alla romana<sup>5,6</sup></b>	<b>18,50</b>
<i>Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken</i>	
<b>104 Filetto di maiale Il Monello<sup>C</sup></b>	<b>20,50</b>
<i>Schweinefilet mit Gorgonzola, Champignons und grünem Pfeffer</i>	

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert



**105 Filetto di Maiale al pepe verde<sup>C</sup>** 19,50  
*Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce*

## MANZO | RINDFLEISCHGERICHTE

**110 Bistecca alla griglia** 22,50  
*Gegrilltes Rindersteak*

**111 Bistecca Il Monello<sup>C</sup>** 24,50  
*Rindersteak mit Gorgonzola, Champignons und grünem Pfeffer*

**112 Bistecca ai funghi<sup>C</sup>** 23,50  
*Rindersteak mit Champignonsauce*

**113 Bistecca al gorgonzola<sup>C</sup>** 24,00  
*Rindersteak mit Gorgonzola-Sahnesauce*

**114 Bistecca alla pizzaiola<sup>A</sup>** 23,50  
*Rindersteak mit Spaghetti in Kapern-Oliven-Tomatensauce*

**115 Tagliata di manzo alla siciliana** 22,50  
*Gegrillte Tranchen vom Rumpsteak mit Knoblauch, frischen Kräutern und Peperoncino auf einem Salat serviert*

**116 Piatto misto alla griglia** 25,00  
*Gemischter Grillteller*

## PESCE | FISCHGERICHTE

**120 Scampi alla griglia<sup>G</sup>** 22,50  
*Gegrillte Scampi*

**121 Scampi alla cardinale<sup>C,G</sup>** 23,50  
*Scampi mit Gamberetti-Hummer-Sahnesauce*

**122 Salmone alla griglia<sup>H</sup>** 19,50  
*Gegrillter Lachs*

**123 Salmone al vino bianco<sup>H</sup>** 20,50  
*Lachs mit Weißweinsauce*

**124 Salmone all'aglio<sup>C,H</sup>** 20,50  
*Lachs in Knoblauch-Sahnesauce*

**125 Salmone alla cardinale<sup>C,G</sup>** 22,50  
*Lachs mit Gamberetti-Hummer-Sahnesauce*

## PER BAMBINI | GERICHTE FÜR KINDER

**130 Spaghetti al pomodoro<sup>A</sup>** 6,50  
*Spaghetti mit Tomatensauce*

**131 Pizza Margherita<sup>A,C</sup>** 6,50  
*mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum*

Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Spinat serviert



**132 Scaloppa alla milanese<sup>A</sup>** 8,50  
*Paniertes Schweineschnitzel*

**133 Patatine fritte** 5,50  
*Pommes frites*

## DOLCI | DESSERT

**140 Tiramisù tradizionale<sup>A,B,C</sup>** 6,50  
*Klassisches Tiramisù*

**141 Panna Cotta<sup>C</sup>** 6,50  
*Sahnedessert*

**142 Gelato alla vaniglia con lamponi caldi<sup>C</sup>** 7,50  
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

**143 Gelato alla vaniglia con ficchi caldi e pepe verde<sup>C</sup>** 7,50  
*Vanilleeis mit heißen Feigen und grünem Pfeffer*

**144 Tartufo<sup>C,2</sup>** 7,00  
*Eiscrèmetrüffel mit einem Schuß Amaretto*

## BEVANDE CALDE | HEISSGETRÄNKE

**160 Espresso<sup>1</sup>** 2,90

**161 Espresso macchiato<sup>1</sup>** 3,50

**162 Espresso doppio<sup>1</sup>** 4,50

**163 Caffé<sup>1</sup>** 3,80

**164 Cappuccino<sup>1</sup>** 4,00

**165 Latte macchiato<sup>1</sup>** 4,50

**166 Tee<sup>1</sup>** 3,50

## BEVANDE ANALCOLICHE | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**170 Coca-Cola<sup>1+2+4</sup>, Coca-Cola Light<sup>1+2+4+7</sup>, Fanta<sup>2+4</sup>, Sprite<sup>4</sup>, Spezi<sup>1+2+4</sup>**  
0,2 2,80 | 0,4 4,60

**180 Apfelsaft, Orangensaft, KiBa** 0,2 3,10 | 0,4 4,60

**186 Rixdorfer Fassbrause<sup>A</sup>** 0,2 3,10 | 0,4 4,60

**188 San Pellegrino (mit Kohlensäure), Acqua Panna (still)**  
0,25 2,80 | 0,75 6,50

**192 Malztrunk<sup>2</sup>** 0,33 3,50

**193 Schweppes Ginger Ale<sup>2</sup>, Bitter Lemon<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>3</sup>, Wild Berry<sup>2</sup>**  
0,2 3,20



## BIRRA | BIER

200 Herrn Bräu - Pils vom Fass	0,3 3,90   0,5 4,90
202 Gespritztes	0,3 3,90   0,5 4,90
204 Herrn Bräu - Hefe vom Fass	0,3 4,20   0,5 5,20
206 Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,5 4,90
207 Herrn Bräu Hefe alkoholfrei	Fl. 0,5 4,90
208 Bitburger Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 4,20
209 Berliner Weiße mit Schuß (rot oder grün) <sup>2</sup>	Fl. 0,33 4,50

## VINI SFUSI | OFFENE WEINE

220 Chardonnay	0,2 5,70   0,5 10,50
222 Pinot Grigio	0,2 5,70   0,5 10,50
224 Nero d'Avola	0,2 5,70   0,5 10,50
226 Lambrusco	0,2 5,10   0,5 9,50
228 Rosato	0,2 6,00   0,5 11,00
230 Weinschorle	0,2 5,50

## DIGESTIVI | DIGESTIFS

240 Amaretto <sup>2</sup>	0,02 3,50
241 Sambuca	0,02 3,50
242 Limoncello <sup>2</sup>	0,02 3,50
243 Bailey's <sup>2</sup>	0,02 3,50
244 Amaro Ramazotti <sup>2</sup>	0,02 3,50
245 Amaro Averna <sup>2</sup>	0,02 3,50
246 Amaro Fernet Branca <sup>2</sup>	0,02 3,50
247 Jägermeister <sup>2</sup>	0,02 3,50
248 Absolut Vodka	0,02 3,50
249 Malteserkreuz	0,02 3,50
250 Williamsbirne	0,02 3,50
251 Vecchia Romagna <sup>2</sup>	0,02 4,00
252 Chivas Regal <sup>2</sup>	0,02 4,50
253 Grappa Hausmarke	0,02 3,50



## VINI IN BOTTIGLIA | FLASCHENWEINE

### 400 Lugana DO | Tenuta Corbari | Lombardia ☞

*Frisch und nach exotischen Früchten duftend. Am Gaumen voller Energie und Strahlkraft. Ausdrucksstark in seinen Aromen von weißen Blüten, Pfirsichen, frischen Birnen und Kräutern. 0,75 | 34,50*

### 401 Cortese DOC „Paja“ | Marco Bonfante | Piemont ☞

*Der Paja ist ein zartgelber Cortese mit knackigen Noten von Grapefruit und Mineralien. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und aromatisch mit Nuancen von weißen Blüten. Ein idealer Basis -Gavi mit vielen Facetten. 0,75 | 23,50*

### 402 Pinot Grigio Superiore DOC | Cantina di Breganze | Veneto ☞

*Dichte, reichhaltige Nase geprägt von Frucht, gepaart mit leichtem Duft nach Frühlingsblüten. Am Gaumen ist er samtig, mit ausgeglichenem Verhältnis zwischen Säure und Körper. Der Abgang ist ungewöhnlich persistent. 0,75 | 22,50*

### 403 Ronco del Castelletto IGT | Isidoro Polencic | Friaul ☞

*Cuvée aus Friulano, Sauvignon, Ribolla. Goldgelbe Farbe. In der Nase leichte Noten von Brotkruste, Apfel und Stroh. Am Gaumen ist er angenehm frisch mit leichten Noten von Früchten und aromatischen Kräutern. Ein angenehmer und delikater Wein. 0,75 | 24,50*

### 404 Montefalco Bianco DOC | Tenuta Alzatura | Umbrien ☞

*Strohgelb mit grünlichen Reflexen mit Aromen, die an reife Früchte, Zitrusfrüchte und Feuerstein erinnern. Vollmundig, umhüllend und cremig im Mund. Lang anhaltend. 0,75 | 28,50*

### 405 Castel del Monte DOC | Conte Spagnoletti Zeuli | Apulien ☞

*Präsentiert sich mit einer gelb-grünen Nuance im Glas und entfaltet ein reiches Bouquet. Aromen von Mandeln treten hervor, begleitet von Anklängen frisch gedroschenen Getreides. Ein mineralischer Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab. 0,75 | 21,50*

### 406 Catarratto DOC „Benedé“ | Alessandro di Camporeale | Sizilien ☞

*Besticht mit einem herrlich duftigen Bukett, das von floralen Noten und zarten Zitrusaromen dominiert wird. Am Gaumen ist er elegant und delikat mit zarter Fruchtsäure und feinem Schmelz. 0,75 | 26,50*

### 410 Bardolino Chiaretto | Poggio delle Grazie | Veneto ☞

*Aus den Sorten Corvina und Rondinella. Rosa Farbe mit violetten Reflexen. Duftende Nase, kleine rote Früchte und Eukalyptus. Am Gaumen ausgezeichnete Balance zwischen Weichheit und Würze, mineralisch. 0,75 | 26,50*

### 411 Castel del Monte DOC „Mezzana“ | Conte Spagnoletti Zeuli | Apulien ☞

*Ein delikater, zart-aromatischer Rosé, der mit Noten von Erdbeeren, Kirschen und einem Hauch Hagebutte begeistert. Ein angenehmes Fruchtsäurespiel, das filigran und ansprechend eingebunden ist. 0,75 | 19,50*



**420 Barbera 'Asti DOCG „La Stella“ | Marco Bonfante | Piemont** —

Ziegelroter Parade-Barbera mit ausgeprägter Traubennote; Anklänge an rote Früchte, Veilchen und Himbeeren; im Geschmack trocken und vollmundig. Die spürbaren Tannine sind perfekt eingebunden. 0,75 | 27,50

**421 Chianti Classico DOCG „Ribaldoni“ | Villa Rosa | Toskana** —

Vollmundig, mit gut strukturierten, weichen Tanninen und einer lebendigen Säure. Der Abgang ist langanhaltend, mit Noten von reifen Früchten und einem Hauch von Gewürzen, die dem Wein eine angenehme Tiefe verleihen. 0,75 | 40,50

**422 Montefalco DOC Rosso | Tenuta Alzatura | Umbrien** —

Bouquet von reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet von subtilen Noten von Gewürzen und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen kraftvoll. Die Tannine sind gut integriert und sorgen für einen langen, harmonischen Abgang. 0,75 | 26,50

**423 Primitivo IGP Salento „Le Braccianti“ | Vigne Monache | Apulien** —

Die Nase verheißt Aromen dunkler, vollreifer Früchte. Seine samtige Textur und Komplexität machen ihn zu einem wahren Genuss. Im Nachhall zeigt sich eine herrliche Fruchtsüße, die den Wein warm und sanft erscheinen lässt. 0,75 | 23,50

**424 Castel del Monte DOC „Pezzalaruca“ | Conte Zeuli | Apulien** —

Traditionelle Cuvée aus Nero di Troia und Montepulciano. Die rubinrote Farbe weist bereits auf sein Bouquet von dunkler Pflaume, schwarzer Johannisbeere und Kirsche hin, mit Aromen von Muskatnuss und Mandel. Frisch und aromatisch am Gaumen mit einem weichen Abgang. 0,75 | 20,50

**425 Nero d'Avola DOC „Donnatà“ | Alessandro di Camporeale | Sizilien** —

Aromatisch und vielschichtig, mit einladenden Anklängen von, Himbeeren Kirschen und kandierten Veilchen. Am Gaumen ist er ausbalanciert und gut strukturiert. Langanhaltend im Abgang und sehr angenehm zu trinken. 0,75 | 24,50

---

**INHALTSSTOFFE**

- 1 Koffein
- 2 Farbstoff
- 3 Chinin
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Nitrat
- 6 Phosphat
- 7 enthält eine Phenylalininquelle

**ALLERGENKENNZEICHUNG**

- A Glutenhaltiges Weizengetreide
- B Eier
- C Milch laktosehaltig
- D Nüsse
- E Sellerie
- F Schwefeldioxid
- G Krebstiere
- H Fisch