



APERITIVI | APERITIFS

| | | |
|--|-------------|-------------|
| 150 Martini bianco or rosso² | 0,05 | 6,50 |
| 151 Campari Orange² | 0,2 | 7,50 |
| 152 Prosecco | 0,1 | 5,50 |
| 153 Prosecco Aperol² | 0,1 | 6,50 |
| 154 Aperol Spritz² | 0,2 | 8,50 |
| 155 Hugo | 0,2 | 8,50 |
| 156 Lillet² | 0,2 | 8,50 |
| 157 San Bitter (alcohol-free)² | 0,2 | 6,50 |
| 158 Crodino (alcohol-free)² | 0,2 | 6,50 |

ANTIPASTI | STARTERS

| | | |
|--|--|--------------|
| 10 Funghi ripieni | | 11,50 |
| <i>Mushrooms stuffed with spinach and Gorgonzola^C, baked in the oven</i> | | |
| 11 Vitello Tonnato | | 12,50 |
| <i>Thinly sliced veal with tuna sauce^H</i> | | |
| 12 Bufala alla caprese | | 14,90 |
| <i>Buffalo mozzarella^C with tomatoes and basil</i> | | |
| 13 Mozzarella alla caprese | | 10,50 |
| <i>Mozzarella^C with tomatoes and basil</i> | | |
| 14 Carpaccio di manzo | | 12,50 |
| <i>Thinly sliced, marinated beef fillet with fresh mushrooms, rocket and Parmesan cheese^C</i> | | |
| 15 Carpaccio di salmone | | 11,90 |
| <i>Thinly sliced fillet of salmon^H</i> | | |
| 16 Antipasto misto | | 12,90 |
| <i>Mixed starters</i> | | |
| 17 Bruschetta | | 6,50 |
| <i>Roasted slices of bread with tomato, onion, garlic, parsley and olive oil</i> | | |
| 18 Focaccia tradizionale | | 6,50 |
| <i>Traditional pizza bread</i> | | |



MINESTRE | SOUPS

| | |
|---|------|
| 20 Minestrone <i>Vegetable soup</i> | 6,50 |
| 21 Zuppa all'aglio <i>Garlic-cream soup^C</i> | 6,00 |
| 22 Crema di pomodori <i>Tomato cream soup</i> | 6,00 |
| 23 Zuppa di cipolla <i>Onion soup with cheese croûton^C</i> | 6,00 |

INSALATE | SALADS

| | |
|--|-------|
| 30 Insalata di pomodori <i>Tomato salad with onions</i> | 6,50 |
| 31 Insalata mista <i>Mixed lettuce</i> | 6,50 |
| 32 Insalata con tonno <i>Mixed lettuce with tuna^H, onion and egg^B</i> | 10,50 |
| 33 Insalata Il Monello <i>Mixed lettuce with fried chicken stripes and mushrooms</i> | 12,50 |
| 34 Insalata di rucola <i>Rocket salad with chipped Parmesan cheese^C</i> | 8,50 |
| 35 Insalata della casa <i>Mixed lettuce with Pecorino cheese^C, tuna^H, cooked ham^{5,6} and egg^B</i> | 12,50 |

PIZZE | STONE OVEN PIZZA

| | |
|--|-------|
| 40 Margherita^{A,C} <i>with tomato sauce, mozzarella and basil</i> | 9,00 |
| 41 Salami^{A,C,5,6} <i>with tomato sauce, mozzarella and salami</i> | 10,00 |
| 42 Diavola^{A,C,5,6} <i>with tomato sauce, mozzarella, spicy salami and rocket</i> | 12,00 |
| 43 Rimini^{A,C} <i>with tomato sauce, mozzarella, spinach, Gorgonzola and garlic</i> | 12,50 |
| 44 Tonno^{A,C,H} <i>with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions</i> | 10,50 |
| 45 Capricciosa^{A,C,5,6} <i>with tomato sauce, mozzarella, salami, cooked ham, mushrooms and bell pepper</i> | 12,00 |
| 46 Hawaii^{A,C,5,6} <i>with tomato sauce, mozzarella, pineapple and cooked ham</i> | 10,50 |



| | |
|---|--------------|
| 47 Parma^{A,C,5,6} | 13,50 |
| <i>with tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, rocket and Parma ham</i> | |
| 48 Scampi^{A,C,H} | 14,90 |
| <i>with tomato sauce, mozzarella, prawns and garlic</i> | |
| 49 Vegetariana^{A,C} | 11,90 |
| <i>with tomato sauce, mozzarella and vegetables</i> | |
| 50 Bufala^{A,C} | 14,90 |
| <i>with tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket and chipped Parmesan cheese</i> | |
| 51 Calzone^{A,B,C,5,6} | 13,00 |
| <i>filled with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, salami, mushrooms and egg</i> | |

PASTA | NOODLE DISHES

| | |
|--|--------------|
| 60 Spaghetti al ragù^A | 10,50 |
| <i>Spaghetti with minced meat sauce</i> | |
| 61 Spaghetti al pomodoro^A | 9,00 |
| <i>Spaghetti with tomato sauce</i> | |
| 62 Spaghetti aglio, olio, peperoncino^A | 9,50 |
| <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili</i> | |
| 63 Spaghetti all carbonara^{A,B,C,5,6} | 10,50 |
| <i>Spaghetti with Parmesan cheese, egg and bacon</i> | |
| 64 Spaghetti allo chef^A | 11,50 |
| <i>Spaghetti with chicken and mushrooms in cream sauce</i> | |
| 65 Spaghetti con scampi^{A,G} | 15,50 |
| <i>Spaghetti with prawns and garlic in cherry tomato sauce</i> | |
| 66 Spaghetti con frutti di mare^{A,G,H} | 13,50 |
| <i>Spaghetti with seafood in cherry tomato sauce</i> | |
| 67 Spaghetti con pesto^A | 11,50 |
| <i>Spaghetti with pesto</i> | |
| 68 Tagliatelle con salmone^{A,H} | 13,50 |
| <i>Tagliatelle with salmon in lobster sauce</i> | |
| 69 Tagliatelle con pollo^{A,C} | 12,50 |
| <i>Tagliatelle with chicken, bell pepper, onion and garlic with tomato-cream sauce baked in the oven</i> | |
| 70 Penne della casa^{A,C} | 13,50 |
| <i>Penne with beef and mushrooms in cream sauce, rocket and Parmesan cheese</i> | |
| 71 Penne all'arrabbiata^A | 11,00 |
| <i>Penne with onion, garlic and chili in cherry tomato sauce</i> | |
| 72 Penne alla vegetariana^{A,C} | 11,50 |
| <i>Penne with broccoli, mushrooms and bell pepper in tomato-cream sauce</i> | |



73 Gnocchi alla caprese^{A,C} **12,50**
Gnocchi with goat cheese and truffle filling in tomato sauce with mozzarella and basil

74 Lasagna tradizionale^{A,C} **10,50**
Traditional Lasagne

RISOTTI | RICE DISHES

80 Risotto frutti di mare^{G,H} **13,50**
Risotto with seafood in cherry tomato sauce

81 Risotto con pollo^C **11,50**
Risotto with chicken in tomato-cream sauce

POLLO | CHICKEN DISHES

90 Petto di pollo alla griglia **16,50**
Grilled chicken breast

91 Petto di pollo al pepe verde^C **18,50**
Chicken breast with green pepper sauce

92 Petto di pollo Il Monello **19,50**
Chicken breast with bell pepper, garlic and onion in tomato sauce

93 Petto di pollo Hawaii^C **18,50**
Chicken breast with pineapple in curry-cream sauce

94 Petto di pollo al gorgonzola^C **19,50**
Chicken breast with Gorgonzola-cream sauce

MAIALE | PORK DISHES

100 Scaloppa alla milanese^A **18,00**
Breaded pork meat

101 Scaloppa alla bolognese^{A,C} **19,50**
Breaded pork meat with minced meat sauce and baked with cheese

102 Filetto di maiale al gorgonzola^C **19,50**
Pork medallion with Gorgonzola-cream sauce

103 Saltimbocca alla romana^{5,6} **18,50**
Fillet of pork with sage and Parma ham

104 Filetto di maiale Il Monello^C **20,50**
Fillet of pork with Gorgonzola, mushrooms and green pepper

105 Filetto di Maiale al pepe verde^C **19,50**
Fillet of pork with green pepper sauce

Meat dishes are served with the side dish of the day



MANZO | BEEF DISHES

| | |
|---|--------------|
| 110 Bistecca alla griglia <i>Grilled Argentine rumpsteak</i> | 22,50 |
| 111 Bistecca Il Monello^C <i>Grilled Argentine rumpsteak with Gorgonzola, mushrooms and green pepper</i> | 25,50 |
| 112 Bistecca ai funghi^C <i>Grilled Argentine rumpsteak with mushroom sauce</i> | 24,50 |
| 113 Bistecca al gorgonzola^C <i>Grilled Argentine rumpsteak with Gorgonzola-cream sauce</i> | 25,00 |
| 114 Bistecca alla pizzaiola^A <i>Grilled Argentine rumpsteak with Spaghetti in caper-olive-tomato sauce</i> | 24,50 |
| 115 Tagliata di manzo alla siciliana <i>Grilled slices of Argentine rumpsteak with garlic, fresh herbs and chili on lettuce</i> | 23,50 |
| 116 Piatto misto alla griglia <i>Mixed grilled meat</i> | 26,00 |

PESCE | FISH DISHES

| | |
|--|--------------|
| 120 Scampi alla griglia^G <i>Grilled prawns</i> | 22,50 |
| 121 Scampi alla cardinale^{C,G} <i>Prawns with shrimp-lobster-cream sauce</i> | 23,50 |
| 122 Salmone alla griglia^H <i>Grilled salmon</i> | 19,50 |
| 123 Salmone al vino bianco^H <i>Salmon with white wine sauce</i> | 20,50 |
| 124 Salmone all'aglio^{C,H} <i>Salmon in garlic-cream sauce</i> | 20,50 |
| 125 Salmone alla cardinale^{C,G} <i>Salmon with shrimp-lobster-cream sauce</i> | 22,50 |

PER BAMBINI | GERICHTE FÜR KINDER

| | |
|---|-------------|
| 130 Spaghetti al pomodoro^A <i>Spaghetti with tomato sauce</i> | 6,50 |
| 131 Pizza Margherita^{A,C} <i>with tomato sauce, mozzarella and basil</i> | 6,50 |
| 132 Scaloppa alla milanese^A <i>Breaded pork meat</i> | 8,50 |
| 133 Patatine fritte <i>French fries</i> | 5,50 |

Fish dishes are served with boiled potatoes and spinach



DOLCI | DESSERT

| | |
|---|-------------|
| 140 Tiramisù tradizionale^{A,B,C} | 6,50 |
| <i>Traditional Tiramisù</i> | |
| 141 Panna Cotta^C | 6,50 |
| <i>Cream dessert</i> | |
| 142 Gelato alla vaniglia con lamponi caldi^C | 7,50 |
| <i>Vanilla ice-cream with hot raspberries</i> | |
| 143 Gelato alla vaniglia con ficchi caldi e pepe verde^C | 7,50 |
| <i>Vanilla ice-cream with hot figs and green pepper</i> | |
| 144 Tartufo^{C,2} | 7,00 |
| <i>Ice-cream truffle with a shot of Amaretto</i> | |

BEVANDE CALDE | HOT BEVERAGES

| | |
|---|-------------|
| 160 Espresso¹ | 3,10 |
| 161 Espresso macchiato¹ | 3,70 |
| 162 Espresso doppio¹ | 4,70 |
| 163 Caffé¹ | 3,80 |
| 164 Cappuccino¹ | 4,20 |
| 165 Latte macchiato¹ | 4,70 |
| 166 Tee¹ | 3,70 |

BEVANDE ANALCOLICHE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

| | |
|---|------------------------------|
| 170 Coca-Cola¹⁺²⁺⁴, Coca-Cola Light¹⁺²⁺⁴⁺⁷, Fanta²⁺⁴, Sprite⁴, Spezi¹⁺²⁺⁴ | 0,2 3,10 0,4 4,90 |
| 180 apple juice, orange juice, cherry-banana | 0,2 3,40 0,4 5,20 |
| 186 Rixdorfer Fassbrause^A | 0,2 3,30 0,4 4,90 |
| 188 San Pellegrino (sparkling), Acqua Panna (still) | 0,25 3,10 0,75 6,90 |
| 193 Schweppes Ginger Ale², Bitter Lemon³, Tonic Water³, Wild Berry² | 0,2 3,40 |



BIRRA | BEER

| | |
|--|---------------------|
| 200 Herrn Bräu - Pils vom Fass | 0,3 4,10 0,5 5,20 |
| 202 Gespritztes | 0,3 4,10 0,5 5,20 |
| 204 Herrn Bräu - Hefe vom Fass | 0,3 4,20 0,5 5,50 |
| 206 Köstritzer Schwarzbier | Fl. 0,5 5,20 |
| 207 Herrn Bräu Hefe alkoholfrei | Fl. 0,5 5,20 |
| 208 Bitburger Pils alkoholfrei | Fl. 0,33 5,20 |
| 209 Berliner Weiße mit Schuß (red or green) ² | Fl. 0,33 5,50 |

VINI SFUSI | WINES BY THE GLASS

| | |
|-------------------|----------------------|
| 220 Chardonnay | 0,2 5,90 0,5 13,50 |
| 222 Pinot Grigio | 0,2 6,20 0,5 13,90 |
| 224 Nero d'Avola | 0,2 6,50 0,5 14,00 |
| 226 Lambrusco | 0,2 5,80 0,5 12,90 |
| 228 Rosato | 0,2 6,00 0,5 13,50 |
| 230 Wine spritzer | 0,2 5,50 |

DIGESTIVI | DIGESTIFS

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| 240 Amaretto ² | 0,02 3,80 |
| 241 Sambuca | 0,02 3,80 |
| 242 Limoncello ² | 0,02 3,80 |
| 243 Bailey's ² | 0,02 3,80 |
| 244 Amaro Ramazotti ² | 0,02 3,80 |
| 245 Amaro Averna ² | 0,02 3,80 |
| 246 Amaro Fernet Branca ² | 0,02 3,80 |
| 247 Jägermeister ² | 0,02 3,80 |
| 248 Absolut Vodka | 0,02 3,80 |
| 249 Malteserkreuz | 0,02 3,80 |
| 250 Williamsbirne | 0,02 3,80 |
| 251 Vecchia Romagna ² | 0,02 4,30 |
| 252 Chivas Regal ² | 0,02 4,80 |
| 253 Grappa house brand | 0,02 3,80 |



VINI IN BOTTIGLIA | WINE IN BOTTLES

400 Lugana DOC | 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 | Piemonte ☞

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 Frühlingblüten. 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 | Friuli ☞

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 | Umbria ☞

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 | Puglia ☞

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 | Sicily ☞

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 Rosa die Frati | Cà dei Frati | Lombardia ☞

Rosé aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera vom südlichen Ufer des Gardasees. In der Nase Mandel und Kirsche, ein süffiger und trinkfreudiger Wein. 0,75 | 34,50

411 Rosato „Cuvée Massi“ | Marco Bonfante | Piemonte ☞

Im Glas zartrosa. Feines, angenehm frisches Aroma mit Anklängen von Rose und Erdbeere. Am Gaumen fein, trocken und würzig, mit einer exzellenten Balance zwischen Säure und ausgeprägter Mineralität. Für einen Roséwein besitzt er eine kräftige Struktur und einen langen Abgang. 0,75 | 28,90



420 Barbera 'Asti DOCG „La Stella“ | Marco Bonfante | Piemonte -

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 | Toscana -

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 | Umbria -

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 | Puglia -

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 | Puglia -

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 | Sicily -

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

CONTENTS

- 1 Coffein
- 2 Colouring
- 3 Chinin
- 4 Antioxidants
- 5 Nitrate
- 6 Phosphate
- 7 contains a Phenylalanin source

ALLERGENES

- A Wheat containing gluten
- B Eggs
- C Milk containing lactose
- D Nuts
- E Celery
- F Sulfur dioxide
- G Shellfishes
- H Fish