

*Claudio & Lino*

empfehlen

Gerne können Sie ihre Speisen mitnehmen, der Umwelt zuliebe  
berechnen wir 1,00 € für die Verpackung.

# Aperitivi - Aperetifs

- 1 **Champagner Montandon Brut** 0,1 l
- 2 **Champagner Montandon Rosé** 0,1 l
- 3 **Aperol Spritz**
- 4 **Negroni**  
Gin, Campari, Martini Rosso auf Eis
- 5 **Campari Orange**
- 6 **Hugo**  
Limette, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco
- 7 **Gordon's Pink Spritz**  
Gordon's Pink Gin, Wild Berry, Prosecco, Beeren
- 8 **Gordon's Pink Tonic**  
Gordon's Pink Gin, Tonic Water, Beeren
- 9 **Limoncello Spitz**  
Limoncello, frischer Basilikum, Prosecco, Soda
- 10 **Melon Spritz**  
Melonenlikör, Melone, Prosecco
- 11 **Martini Bianco/Rosso/Dry/ Rosé**
- 15 **Lillet Berry**  
Lillet, Wild Berry, Beeren
- 16 **Rosato Mio**  
Ramazotti Rosato, Prosecco, frischer Basilikum
- 17 **Rosato Spritz** 5 cl  
Martini Rosato, Prosecco, Orange
- 18 **Cosmopolitan**  
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft
- 19 **Sarti Spritz**  
Blutorangenlikör, Prosecco, Soda

## alkoholfrei

- 20 **Zuckerhut**  
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale
- 21 **San Bitter**  
San Bitter, Soda, Orange
- 22 **San Bitter Cranberry**  
San Bitter, Cranberrysaft

Alle Speisen und Getränke inkl. 19% MwSt.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen, fragen Sie unser Servicepersonal!

# Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

- 51 **Bruschette**  
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum
- 52 **Bruschette capra**  
geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum, Ziegenkäse
- 53 **Formaggio di capra**  
gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Waldfrüchten
- 54 **Bufala Mozzarella**  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
- 55 **Vitello Tonnato**  
Kalbsbraten dünn geschnitten mit klassisch, hausgemachter Thunfischcreme und Kapern
- 56 **Carpaccio di Manzo**  
hauchdünn geschnittene Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Parmesan
- 57 **Gamberoni alla Calabrese**  
pikante Garnelen in heißem Knoblauch-Olivenöl und Peperoncini
- 58 **Antipasto Misto Claudio & Lino**  
gemischter Vorspeisenteller
- 142 **Focaccia**  
Pizzabrot mit Trüffel-Cremé fraiche
- 143 **Focaccia Pomodori**  
Pizzabrot mit Tomaten-Knoblauchsalat

# Insalate - Salate - Salads

Hausgemachtes Vinaigrette

91 **Insalata Mista**

frischer, knackiger Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Fenchel und Champignons

**Insalata Pollo**

92 frischer, knackiger Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Fenchel, Champignons, Hähnchenbruststreifen und Büffelmozzarella

**Insalata Rucola**

93 frischer Rucola mit Lachsstreifen, Orangen, Cherrytomaten und Fenchel

**Insalata Forza Napoli**

94 frischer, knackiger Salat mit Gurken, Karotten, Tomaten, Parmesan, Champignons, Rinderstreifen und gebratenen Garnelen

# Pizze - Pizzen

alle unsere Pizzen sind ca. 32cm im Ø

- 131 **Margherita**  
Tomatensauce und Mozzarella, Basilikum
- 132 **Salami**  
Tomatensauce, Mozzarella und Salami
- 136 **Tonno e Cipolle**  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
- 137 **Prosciutto e Funghi**  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frischen Champignons
- 138 **Hawaii**  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas
- 140 **Diavola**  
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, rote Zwiebeln, rote Paprika und Pesto
- 141 **Fiorentina (vegetarisch)**  
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola
- 144 **Calzone**  
gefüllte Pizzatasche mit Salami, Schinken, Champignons und Mozzarella
- 145 **Claudio & Lino**  
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Lachs, Rucola und Crème fraîche
- 146 **Parma**  
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten und Parmesan
- 148 **Maradona**  
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderstreifen, Cherrytomaten, Parmesan und Trüffel-Crème fraîche

## Pizza extra Beilagen

Kapern	Parmesan	Lachs
Champignons	Pizzakäse	Büffelmozzarella
Oliven	Kochschinken	Hähnchenbrust
Knoblauch	Salami	Garnelen
Chili	Thunfisch	Rinderstreifen
Zwiebeln	Rucola	
Cherrytomaten		
Crème fraîche		
Spinat		

# Pasta - Nudelgerichte - Noodles

- 181 **Spaghetti Aglio e Olio Classico**  
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini
- 182 **Spaghetti alla Bolognese**  
Spaghetti mit traditioneller Hackfleisch-Tomatensauce
- 183 **Spaghetti carbonara classic**  
Spaghetti mit ausgelassenem Speck, Ei, frischem Pfeffer und Parmesan
- 184 **Penne all'arrabbiata**  
kurze Röhrennudeln mit Tomaten, Knoblauch und Chilischoten
- 185 **Tagliolini della Casa**  
dünne Bandnudeln mit Rinderstreifen, Gorgonzola und Trüffel-Sahnesauce
- 186 **Tagliolini nero con Ragù di Polpo**  
dünne schwarze Bandnudeln mit Tintenfischragout
- 187 **Tagliatelle Genovese**  
Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, Pinienkerne auf Bufalla Spiegel und Parmesan
- 188 **Tagliatelle al Salmone**  
Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Lachssauce mit Cherrytomaten und Fenchel
- 189 **Linguine Amalfi**  
dünne Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Kapern
- 190 **Gnocchi Rossa (vegetarisch)**  
rote Beete Gnocchi gefüllt mit Mascapone und Walnuss in einer leichten Gorgonzolasauce mit Zuckerschoten, Rucola und Parmesan
- 191 **Linguine alla Toscana (vegetarisch)**  
dünne Bandnudeln mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola und Schafskäse
- 192 **Penne al Pollo**  
Röhrennudeln mit Hähnchenbrustfilet, Champignons, Zwiebeln, Zuckerschoten in Rahmsauce

## **Carne - Fleischgerichte - Meat Dishes**

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert.

- 233 **Fegato alla veneziana**  
zarte gebratene Kalbsleber auf venezianische Art
  
- 234 **Entrécote alla Griglia**  
Rib-Eye Steak 350g mit Kräuterbutter
  
- 235 **Filetto di Manzo alla Griglia**  
Rinderfilet 250g mit Primitivo- Rotweinsauce

## **Pesci - Fischgerichte - Fish Dishes**

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert.

- 252 **Orata al limone**  
gebratene Doradenfilets auf Limettensauce
  
- 253 **Salmone alla Griglia**  
Lachsfilet vom Grill
  
- 254 **Polpo alla Lino**  
Octopus mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch
  
- 255 **Gambas alla Griglia**  
gegrillte Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses

## Dolci - Dessert

- 271 **Tiramisu**  
Löffelbiskuits in Espresso, getränkt mit feinsten Mascarponecreme
- 272 **Panna Cotta**  
klassisch gekochte Sahne mit hausgemachtem Fruchtmark
- 273 **Torroncino semifreddo**  
Haselnuss-Nougat-Parfait, mit Eierlikör und Schokoladensauce
- 274 **Tortina al cioccolato bianco**  
Schokoladenküchlein mit weißem flüssigen Kern und Vanilleeis

## Bambini - Kinderkarte

- 800 **Pizza Margherita**  
Tomatensauce, Mozzarella
- 801 **Pizza Kurtito**  
Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Schinken
- 802 **Pasta al Pomodoro**  
Spaghetti oder Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce
- 803 **Pasta Nikita**  
Spaghetti oder Röhrennudeln in Sahnesauce mit Spinat und Schinken
- 804 **Petto di Pollo alla Griglia**  
zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstampf und Buttererbsen
- 805 **Bastoncini Brunito**  
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Buttererbsen

Alle Speisen und Getränke inkl. 19% MwSt.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen, fragen Sie unser Servicepersonal!



# Vini - Weine - Wine

## offener Weisswein

300	<b>Frizzantino</b>	0,2 l
301	lieblich	0,5 l
302	<b>Pinot Grigio</b>	0,2 l
303	trocken, fruchtig	0,5 l
306	<b>Chardonnay</b>	0,2 l
307	trocken, fruchtig	0,5 l

## offener Roséwein

330	<b>Rosato</b>	0,2 l
331	trocken	0,5 l

## offener Rotwein

340	<b>Primitivo</b>	0,2 l
341	trocken, vollmundig	0,5 l
344	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,2 l
345	trocken fruchtig	0,5 l
346	<b>Lambrusco</b>	0,2 l
347	lieblich	0,5 l

## **Birre - Biere- Beers**

361	<b>Rostocker Pils vom Fass</b>	0,3 l
362		0,5 l
363	<b>Benediktiner Lager/hell vom Fass</b>	0,3 l
364		0,5 l
365	<b>Köstritzer Schwarzbier vom Fass</b>	0,3 l
366		0,5 l
367	<b>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</b>	0,5 l
368	<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 l
369	<b>Th. König Zwickel / unfiltriert</b>	0,3 l
370		0,5 l
371	<b>Bitburger 0,0 alkoholfrei</b>	0,33 l
372	<b>Bitburger 0,0 Radler alkoholfrei</b>	0,5 l
373	<b>Alsterwasser</b>	0,3 l
374		0,5 l

## **Analcolici - Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks**

450	<b>San Pellegrino</b>	0,25 l
451		0,75 l
452	<b>Aqua Panna still</b>	0,25 l
453		0,75 l
454	<b>Coca-Cola</b>	0,33 l
456	<b>Coca-Cola Zero</b>	0,33 l
458	<b>Fanta</b>	0,33 l
460	<b>Sprite</b>	0,33 l
462	<b>Mezzo Mix</b>	0,33 l
464	<b>Goldberg Tonic Water</b>	0,2 l
		0,4 l
465	<b>Goldberg Bitter Lemon</b>	0,2 l
		0,4 l
466	<b>Goldberg Ginger Ale</b>	0,2 l
		0,4 l
467	<b>Red Bull</b>	0,2 l

Bauer Fruchtsäfte und -schorlen

470	<b>Apfelsaft</b>	0,3 l
472	<b>Orangensaft</b>	0,3 l
474	<b>Kirschsafft</b>	0,3 l
476	<b>Bananensaft</b>	0,3 l
478	<b>Kiba</b>	0,3 l
482	<b>Mangosaft</b>	0,3 l
490	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,33 l
491	<b>Rhabarbersaftschorle</b>	0,33 l
492	<b>Maracujasaftschorle</b>	0,33 l
	hausgemachte Limonade	
493	<b>Limette-Minze-Basilikum</b>	0,25 l
492	<b>Orange-Granatapfel-Wild Berry</b>	0,25 l

## Longdrinks

520	<b>Gordon's Gin Tonic</b>	4 cl
521	<b>Smirnoff Vodka Lemon</b>	4 cl
522	<b>Havana Club Cola</b>	4 cl
523	<b>Johnnie Walker Red Label Cola</b>	4 cl
524	<b>Brockmans Gin Tonic</b>	4 cl
525	<b>Libellis Gin Tonic</b>	4 cl
526	<b>Monkey 47 Gin Tonic</b>	4 cl
527	<b>Bombay Gin Tonic</b>	4 cl
528	<b>Saffron Gin Tonic</b>	4 cl
529	<b>Mare Gin Tonic</b>	4 cl
530	<b>Bobby's Gin Tonic</b>	4 cl
531	<b>Hendricks Gin Tonic</b>	4 cl
534	<b>Mermaids Gin Tonic</b>	4 cl

# Cocktails

- 550 **Caipirinha**  
Cachaca, Limette, Rohrzucker
- 551 **Erdbeer-Caipirinha**  
Cachaca, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark
- 552 **Mojito**  
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker
- 553 **Erdbeer Mojito**  
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Erdbeermark
- 554 **Pina Colada**  
Rum, Cocossirup, Ananassaft, Sahne
- 555 **Sex on the Beach**  
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Zitrone, Grenadine
- 556 **Lars und Kristin Speziale**  
Rum, Pfirsichlikör, Maracuja, Limette, Orange, Erdbeermark

## **Spiriti - Spirituosen - Spirits**

650	<b>Amaro Montenegro</b>	4 cl
651	<b>Limoncello</b>	4 cl
652	<b>Fernet Branca</b>	4 cl
653	<b>Jägermeister</b>	4 cl
654	<b>Averna</b>	4 cl
655	<b>Ramazotti</b>	4 cl
656	<b>Sambuca</b>	4 cl
657	<b>Rostocker Doppelkümmel</b>	4 cl
658	<b>Linie Aquavit</b>	4 cl
659	<b>Bailey's Irish Cream</b>	4 cl
660	<b>Vecchia Romagna</b>	4 cl
661	<b>Remy Martin Vsop</b>	4 cl
663	<b>Grappa di Prosecco Andrea Ponte</b>	4 cl
665	<b>Grappa Amarone Giare</b>	4 cl
666	<b>Grappa Tignanello „Antinori“</b>	4 cl
667	<b>Grappa Barrique</b>	4 cl

# Bevande Calde - Heissgetränke - Hot Drinks

- 400 **Espresso**
- 401 **Espresso Doppio**
- 402 **Tasse Kaffee**
- 403 **Pott Kaffee**
- 404 **Cappuccino**
- 405 **Latte Macchiato**
- 406 **Milchkaffee**
- 407 **Heiße Schokolade**
- 408 **Heiße Schokolade mit Sahne und Smarties**
- 409 **Glas Tee**
- 410 **Menta Spezial**  
frische Minze, Limette, Honig, brauner Rohrzucker
- 411 **Sandorn**  
mit Orange & Honig

# Vino Bianco - Weisswein - White Wine

## **Bersano Gavi del Commune di Gavi DOCG**

Piemont

100% Cortese

leichtes und frisches Aroma, das an Zitrusfrüchte und grüne Äpfel erinnert, trocken, mit einem zarten mineralischen Abgang

## **Tormaresca Chardonnay Puglia**

Tormaresca - Apulien

100% Chardonnay

In der Nase zeigen sich angenehme Noten von Orangenblüten, gelbem Apfel und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist er duftend, schmackhaft, mit ausgewogener Frische und einem zarten Zitrusnachgeschmack.

## **Andrian Floreado Sauvignon**

Trentino Südtirol

100% Sauvignon Blanc

intensive Frucht-, Heu- und Kräuteraromatik und feiner Gelbfrucht, bleibt schön am Gaumen und wirkt zart

## **San Giovanni della Sala**

Umbrien

Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier

ein schönes Cuvée mit einem überaus feinem Bouquet, das von angenehmen Noten von Blüten und reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist

## **Vivia DOC**

Toscana - Maremma

Vermentino, Viognier, Ansonica

Dieser Weißwein aus der Alten Welt präsentiert herrlich duftige Aromen nach Nektarine, Papaya, Weinbergspfirsich und Jasmin, abgerundet von weiteren fruchtigen Nuancen.

## **Pinot Grigio Andrian**

Trentino Südtirol

100% Pinot Grigio

frische Note von Honigmelone und Steinobst, voller Geschmack, mit angenehmer Länge im Abgang

## **Molin Lugana**

Lombardei

100% Trebbiano di Lugana

mit außergewöhnlicher Struktur, sowie einem überaus geschliffenen Duft, Kiwi, Lavendel und Mandeln läßt sein Aroma erkennen

## **I Frati Lugana DOC**

Cà dei Frati - Lombardei

100% Turbiana

Als junger Wein ist er frisch und geradlinig.

Er besticht durch seine Finesse mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln.

## **Greco di Tufo**

Villa Raino Kampanien

100% Greco

ein Nasenwein, der schon vor dem ersten Schluck betörend nach Orange, Zitrone, Aprikose und kandierte Früchte duftet, kristallklar und strohgelb funkelt



# Vino Rosato - Roséwein - Rosé Wine

## **Calafuria Rosé Negroamaro**

Apulien

100% Negroamaro

ein Bouquet aus Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rosé, ist sanft und äußerst delikat, charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben

## **Rosa dei Frati Riviera del Garda Bresciano DOC**

Cà die Frati - Lombardei

Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Dieser Rosé ist am Gaumen sehr elegant, frisch, mit saftiger, schöner Fucht und mit einer lebendigen Säurestruktur.

Im Nachhall schmeckt man eine angenehm zarte Extraktsüße

# Vino Rosso - Rotwein - Red Wine

## **Titolato Strozzi Chianti Colli Senesi DOCG**

Tenute Guicciardini Strozzi - Toskana

80% Sangiovese, 20% ergänzende Rebsorten

Die Aromatik dieses Rotweins aus der Toskana wird bestimmt von Nuancen nach verschiedensten roten und schwarzen Beeren und dunklen Früchten, wie Herzkirschen und Zwetschgen.

## **Neprica Primitivo IGT Puglia**

Tormaresca - Apulien

100 % Primitivo

Fruchtiges Bukett nach Pflaume, Kirsche und Himbeere, Nuancen von kandierten Früchten und Sandelholz. Am Gaumen rund und geschmeidig, mit zurückhaltender Säure und vorzüglich eingebundenen Tanninen.

## **Torcioda Primitivo Salento IGT**

Tormaresca - Apulien

100% Primitivo

Die expressiven Aromen von Früchten wie Brombeeren, eingelegten Kirschen und Pflaumen sind verwoben mit Anklängen von Lakritz und zarten Noten von kandierten Früchten.

## **Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore**

Venetien

70% Corvina und Corvinone, 30% Rondinella

intensive robinrote Farbe und würziges Aroma, mit schönen Anklängen dunkler Früchte

## **Solestà Rosso Piceno DOC Superiore**

Marken

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

intensiv und sortentypisch, mit einem Hauch Vanille, roten Früchten und Würze, am Gaumen zeigt er Noten von Johannisbeeren, Tabak, Lakritze, Zimt und Muskat

## **„Insoglio del Cinghiale“**

Toscana IGT

39% Syrah, 23% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 4% PETIT Verdot, 8% andere rote Rebsorten

## **Sereno Colline Lucchesi DOC**

Toscana

80% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Cannaiolo

kräftig rubinrot in der Farbe, duftet er wunderbar nach frischen, roten Früchten und Gewürzen, wie Nelken und Pfeffer, am Gaumen zeigt er Opulenz und Kraft mit viel Schmelz

## **„Harmonium“ DOC**

Sizilia

100% Nero d'Avola

„Harmonium“ ist eine Cuvee dreier verschiedener Nero d' Avola-Reben, gewachsen in unterschiedlichen Terroirs des Borgo Guarini Weingutes. Diese Komposition macht ihrem Namen alle Ehre.

## **Il Bruciato Bolgheri DOC**

Tenuta Guado al Tasso - Toscana

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

Das Ergebnis ist ein intensiv rubinrot funkelnder Rotwein aus der Toscana mit dem Bouquet von reifen roten und schwarzen Waldbeeren und süßen Gewürzen. Am Gaumen harmonisch, mit viel reifer, roter Frucht und sauber eingebundenen Tanninen.

## **Nirvasco Barolo DOCG**

Bersano - Piemont

100% Nebbiolo

Der Nase präsentiert dieser Bersano Rotwein allerlei Rosen, Heidelbeeren, Flieder, Schattenmorellen und Veilchen. Als wäre das nicht bereits eindrucksvoll, gesellen sich durch den Ausbau im kleinen Holzfass, weitere Aromen wie Lebkuchen-Gewürz, Vanille und Bitterschokolade hinzu.

## **Brunello di Montalcino**

Villa Poggio Salvi - Toscana

ausgewogener aromatischer Brunello

Granatrot, Aromen von Kirschen, Beeren und Blumen. Perfekte Balance zwischen frischer Säure und elegantem Tannin.

## **Tignanello Antinori IGT**

Antinori - Toscana

Betörendes Bouquet, zeigt Aromen von Pflaumen, Cassis, Vanille, Feigen, Tabak und Espresso. Enorme Tiefe mit langem Nachhall.

# Champagne - Champagner

<b>Montaudon Brut Tradition</b>	0,1 l 0,75 l
<b>Montaudon La Grande Rosé</b>	0,1 l 0,75 l
<b>Moet &amp; Chandon Imperial</b>	0,75 l
<b>Moet &amp; Chandon Imperial Rosé</b>	0,75 l
<b>Moet &amp; Chandon Ice</b>	0,75 l
<b>Moet &amp; Chandon Ice Rosé</b>	0,75 l

Alle Speisen und Getränke inkl. 19% MwSt.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen, fragen Sie unser Servicepersonal!