

Aperitivi *Aperitifs*

| | |
|---|-------|
| 201. Martini ¹² bianco, rosso oder dry | 5cl |
| 201. Shery ¹² medium oder Dry | 4cl |
| 201. Campari ¹ -Soda | 4cl |
| 201. Campari ¹ Orange | 4cl |
| 201. Prosecco ¹² Italienischer Schaumwein, trocken | 0,10l |
| 201. Prosecco Aperol ¹² | 0,10l |
| 201. Aperol-Spritz ^{1),8),12)} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser | 0,20l |
| 201. Sanbitter ¹ Alkoholfreier Apéritif | 0,10l |

Antipasti *Vorspeisen*

- 1.**Mozzarella di Bufala su Rucola**^G
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten
auf Rucolasalat
- 3.**Frutti di Mare**
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch auf Rucolasalat
- 4.**Prosciuti di Melone**
Parmaschinken auf Galliamelone
- 5.**Vitello Tonnato** ^D
Dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch-Kaperncrème
- 6.**Carpaccio di Manzo** ^G
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit frischen Champignons und **Grana Padanokäse**
- 7.**Antipasti della Vetrina**
Gemischter Vorspeisenteller

Zuppe *Suppen*

11. **Crema di Pomodoro**^G Tomatencrèmesuppe
12. **Crema di Broccoli**^G Broccoli-Crèmesuppe
13. **Crema d'Aglio** Knoblauch- Crèmesuppe
14. **Minestrone all' Italiana**
frische Gemüsesuppe nach Italienischer Art
15. **Stracciatella alla Romana**
Kraftbrühe mit Ei und Parmesankäse
16. **Zuppa di Pesce**^{B),D)}
Fischsuppe mit Garnelen

Insalate *Salate*

Alle Salate mit Öl & Essig

20. **Insalata Mista**^I
gemischter Salat
21. **Insalata Pastore**
gemischter Salat mit Hirtenkäse**, Artischocken,
frischen Champignons und Roten Zwiebeln
22. **Insalata Tonno**^{D),I)}
gemischter Salat mit Thunfischstücken
23. **Insalata Capricciosa**^{I)}
gemischter Salat mit gebratene Streifen von der
Mais -Hähnchenbrust und frische Champignons
25. **Insalata „Castelli Romani“**^{I) G)}
gemischter Salat nach Art des Hauses mit Thunfischstücken

Focaccine *Pizzabrot*

27. **Focaccia Classico**^{A)}
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl
28. **Focaccia alla Vesuviana**^{A),D)}
Pizzabrot mit Sardellen ,Kapern und getrockneten Tomaten
29. **Focaccia all'Emiliana**^{A) G)}
Pizzabrot mit Mozzarella und Gorgonzolla

Steinofen-Pizza

alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

- 41. **Pizza Margherita**^{A) G)}
Mit Basilikum
- 42. **Pizza Napoli**^{A) G)}
mit Sardellen, Oliven⁸, Kapern und Oregano
- 43. **Pizza Mista**^{A) G)}
mit Salami^{4,5}, Italienischem Kochschinken*,
frischen Champignons und Peperoni
- 44. **Pizza Vegetale**^{A) G)}
mit frischem Gemüse der Saison
- 45. **Pizza Primavera**^{A) G)}
mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse
- 46. **Pizza Diavolo**^{A) G)}
mit scharfer Salami^{4,5}, Zwiebeln, Oliven⁸
und scharfen Peperoncini
- 47. **Pizza Pugliese**^{A) G)}
mit scharfer Salami^{4,5}, Artischocken, getrockneten Tomaten
und Hirtenkäse**
- 48. **Pizza del Sud**^{A) G)}
mit pikanter Salami^{4,5} aus Calabrien, Paprika,
roten Zwiebeln, Gorgonzola und Oliven⁸
- 49. **Pizza Castelli**^{A) G)}
mit Parmaschinken, Rucola, frischen Tomatenscheiben
und Parmesankäse
- 51. **Pizza Tonno**^{A) D) G)}
mit Thunfischstücken und roten Zwiebeln
- 52. **Pizza Salmone**^{A) D) G)}
mit frischem Lachs und Rucola
- 53. **Pizza Scampi**^{A) B) G)}
mit 4 Großgarnellen und Knoblauch

Gern können Sie Ihre Pizza ergänzen
(gegen Aufpreis, bitte fragen Sie das Personal)

Pasta Nudelgerichte

61. **Spaghetti Caprese** ^{A) G)}
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum
62. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^{A) L)}
mit Knoblauch, kaltgepresstem Olivenöl
und Peperoncini (scharf)
63. **Spaghetti Carbonara** ^{A) G)}
mit italienischen Kochschinken*, Sahne und Ei
64. **Spaghetti alla Matriciana**
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce
65. **Spaghetti „Castelli Romani“** ^{A) G)}
mit Filetspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce
66. **Spaghetti Marinara** ^{A) B)}
mit Meeresfrüchten und Knoblauch
67. **Linguine alla Genovese**
flache Spaghetti mit hausgemacht Basilikumpesto,
mit geriebenem Hirtenkäse** bestreut
69. **Penne all'Arrabbiata** ^{A)}
Röhrennudeln mit Kapern, Oliven^g
und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce
70. **Penne al Gorgonzola** ^{A), G)}
Röhrennudeln mit Broccoli in Gorgonzolasauce
71. **Penne Rosario** ^{A), G)}
Röhrennudeln mit Hähnchenbruststreifen
und Zucchini in Sahnesauce
72. **Tagliatelle alla Siciliana** ^{A)}
Bandnudeln mit Auberginen, Zucchini
und Knoblauch in Tomatensauce
73. **Tagliatelle Bella Vista** ^{A), G)}
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten
Oliven^g und Rucola in rosa Sauce, mit Parmesan Bestreut
74. **Tagliatelle al Salmone** ^{A), D)}
Bandnudeln mit frischem Lachsstücken
in Hummer-Sahnesauce
75. **Tagliatelle ai Gamberetti** ^{A), B), G)}
Bandnudeln mit Shrimps, Spinat
und Knoblauch in Hummer-Sahnesauce
77. **Lasagna al Forno** ^{A), G)}
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, Bechamel
und Tomaten, mit Mozzarella überbacken
78. **Cannelloni Al Forno** ^{A), G)}
Crêpes gefüllt mit Ricotta und Spinat,
mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

di Maiale vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte servieren wir mit Tagesbeilage und Salat

81. Filetto di Maiale ai Funghi ^{A),G)}

Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

82. Filetto di Maiale al Pepe verde ^{A),G)}

Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce

83. Filetto di Maiale al Gorgonzola ^{A),G)}

Schweinefilet mit Gorgonzola-Sahnesauce

91. Saltimbocca alla Romana ^{A) 12)}

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Weißweinsauce

92. Filetto di Vitello alla Senape ^{A),J)}

Schweinefiletmedaillons mit Calvados¹ in Dijon-Senfsauce

di Manzo vom Rind

Alle Rindfleischgerichte servieren wir mit Tagesbeilage und Salat

101. Bistecca alla Griglia ^{A),G)}

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

102. Bistecca al Pepe verde ^{A),G)}

Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce

103. Bistecca ai Funghi ^{A),G)}

Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce

104. Bistecca al Gorgonzola ^{A),G)}

Rumpsteak mit Gorgonzolasauce

105. Bistecca alla Pizzaiola ^{A)}

Rumpsteak mit Kapern, Oliven⁸ Knoblauch, Oregano und Tomaten, dazu Spaghetti

106. Filetto di Manzo alla Griglia ^{G)}

Rinderfiletsteak vom Grill mit Kräuterbutter

107. Filetto di Manzo alla Pepe verde ^{A),G)}

Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce

108. Filetto di Manzo ai Funghi ^{A),G)}

Rinderfiletsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce

109. Filetto di Manzo al Gorgonzola ^{A),G)}

Rinderfiletsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce

110. Filetto alla Castelli ^{A)}

Rinderfiletsteak nach Art des Hauses mit Artischocken, Oliven⁸, Kapern, Knoblauch, frischen Champignons und Sherrytomaten

Pesce *Fischgerichte*

Alle Fischgerichte servieren wir mit Tagesbeilage und Salat

121. **Filetto di Salmone alla Griglia** ^{D)}
Frisches Lachsfilet vom Grill auf Gemüsebett,
dazu Remoulade⁴
122. **Filetto di Sogliola al Limone** ^{D)}
Seezungenfilet in Zitronensauce
123. **Filetto di Sogliola alla Provinciale** ^{D)}
Seezungenfilet mit Oliven ⁸, Kapern und Knoblauch
in Tomatensauce
124. **Filetto di Sogliola alla Mugnaia** ^{D),G)}
Seezungenfilet in Butter gebraten
125. **Filetto di Sogliola alla Cardinale** ^{D),G)}
Seezungenfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce
126. **Scampi alla Griglia** ^{B)}
Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und Remoulade⁴
127. **Scampi al Pepe verde** ^{B) G)}
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in leichter Sahnesauce
128. **Scampi alla Castelli** ^{B) 1) 9) 12)}
Großgarnelen mit Parmaschinkenmantel
in Weißwein-Kräutersauce

**Wir haben zusätzlich weitere frische Fische
im Angebot ,die wir gern nach Ihren Wünschen Zubereiten.
Lassen Sie sich beraten!**

Per Bambini *nur für Kinder*

131. **Spaghetti Pinocchio** ^{A)}
mit Tomatensauce oder Tomatenfleischsauce
132. **Pizza Tarantella** ^{A),G)}
mit Tomatensauce und Mozzarella
133. **Milanese Topolino** ^{A)}
kleines Paniertes Schweinefiletschnitzel
mit Pomes frites

Formaggio Käse

*Verschiedene italienische Käsesorten in Angebot,
bitte Fragen beim Personal nach!*

Dolci Desserts

141. **Tiramisu** ^{A) C) G) 1) 2)}
italienische Kuchenspezialität mit Mascarpone und Amaretto
142. **Panna Cotta** ^{G)}
Sahnedessert mit Amarenakirsch-Sauce
143. **Tartufo Classico** ^{G) 1)}
Halbgefrorenes Eis mit Kakao umhüllt
144. **Cassata alla Siciliana** ^{G) 1)}
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten
145. **Profiteroles** ^{A) C) G)}
italienische Windbeutel
(Weiß oder Schokoladenbraun)
146. **Zabaione** ^{C) 12)}
Weinschaumcrème mit Marsala aromatisiert
147. **Fichi caldi** ^{G) H) 1)}

Bevande calde *Warme Getränke* €

221. **Espresso** ²⁾ Tasse
222. **Espresso doppio** ²⁾ Tasse
223. **Espresso Macchiato** ^{2) G)} Tasse
224. **Espresso Corretto** ^{2) 12)} Tasse
225. **Caffé** ²⁾ Tasse
226. **Cappuccino con Latte** ^{2) G)} Tasse
227. **Latte Macchiato** ^{2) G)} Glas
228. **Cioccolata Calda** ^{2) G)} Tasse
Heiße Schokolade mit Sahne
229. **Tee** verschiedene Sorten Glas

Bevande frede

Erfrischungsgetänke

€

0,20 l

0,40 l

231. **Coca-Cola** ^{1,2 10,11,}

233. **Coca-Cola Light** ^{1,2,6}

235. **Fanta** ^{1,5,10,11}

237. **Sprite** ^{10,11}

239. **Fassbrause** ^{1,10,11}

241. **Spezi** ^{1,2,5,10,11}

243. **Apfelschorle** Mischgetränk ¹⁰

245. **Bonaqa**

247. **San Pellegrino** Fl. 0,25 l
Italienisches Mineralwasser

248. **San Pellegrino** Fl. 0,75l

249. **Acqua Panna** Fl. 0,25 l
Stilles italienisches Mineralwasser

250. **Acqua Panna** Fl. 0,75l

251. **Apfelsaft** ¹⁰ 0,20 l

252. **Orangensaft**¹⁰ 0,20 l

253. **Bananennektar** ^{5,10,11,} Fl.0,20l

254. **Kirschnektar** Fl.0,20l

255. **Tomatensaft** Fl.0,20l

256. **Schweppes Bitter Lemon**³ Fl.0,20l

257. **Schweppes Tonic Water**³ Fl.0,20l

258. **Schweppes Ginger Ale** ^{1,7,} Fl.0,20l

259. **Vitamalz** Malztrunk⁰ Fl. 0,33 l

Birre *Bier*

260. **Weihenstephan Pilsner vom Fass** ^{A)}
261. **Weihenstephan Pilsner vom Fass** ^{A)}
262. **Weihenstephan Hefeweißbier vom Fass** ^{A)}
263. **Weihenstephan Hefeweißbier vom Fass** ^{A)}
264. **Weihenstephan Weißbier** ^{A)}
Kristall, Hefe dunkel oder alkoholfrei
267. **Berliner Weiße** ^{A) 1)}
mit Schuß rot oder grün
268. **Clausthaler alkoholfrei**
- Mischgetränk:*
271. **Gespritztes** ^{A) 1) 3) 4) 9)}
Bier mit Fanta, Sprite, Fasbrause oder Cola

Vini *aperti Offene Weine*

280. **Bianco della Casa** ¹²⁾
Weißwein trocken
283. **Pinot Grigio** ¹²⁾
Weißwein trocken
286. **Chardonnay** ¹²⁾
Weißwein trocken
290. **Rosé della Casa** ¹²⁾
Roséwein, trocken
300. **Rosso della Casa** ¹²⁾
Rotwein, trocken
303. **Chianti** ¹²⁾
Rotwein, kräftig, trocken
306. **Lambrusco** ¹²⁾
roter Perlwein, lieblich
310. **Weinschorle** ¹²⁾
rot oder weiß

I nostri Superalcolici

- 311. **Amaretto**
- 312. **Sambuca**
- 313. **Limoncello**¹
- 314. **Cynar**¹
- 315. **Ramazzotti**
- 316. **Amaro Averna**
- 317. **Fernet Branca**
- 318. **Branca Menta**
- 319. **Vecchia Romagna**
italienischer Brandy
- 320. **Grappa Hausmarke**

Bitte fragen Sie unser Personal
nach weiteren Grappasorten!

Prosecco *Sekt*

329. **Prosecco**

Fl.0,75l

Italienischer Schaumwein, trocken

Allergene:

A enthält Weizen **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse ·
G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus **O** enthält Gersten

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Konservierungsstoff
5) mit Antioxidationsmittel 6) Süßungsmittel Cyclamat & Aspartam, enthält eine(Phenylalaninquelle) 7) mit Ingwerauszug 8) Geschwärtz · 9) mit Geschmacksverstärker
*) enthält Konservierungsstoff, und Antioxidationsmittel
10) enthält Zucker 11) Säuerungsmittel 12) enthält Sulfite

*) gek. Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt,
enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Mononatriumglutamat

**) Weichkäse aus Kuhmilch

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.