

BENVENUTO

VINI E AMICI

Das wirkliche Geheimnis um glücklich zu sein, ist nicht der tolle Wein oder die frische Küche, es ist die gute Gesellschaft, in der man seine Zeit verbringt.

Stoßt auf euch an!

Ob mit der besten Freundin oder dem ersten Date, mit der ganzen Familie, den Kollegen oder der ganzen Nachbarschaft. Denn nichts sagt „schön, dass wir uns kennen“ so wie ein guter Drink und das Klirren von Gläsern.

Sie haben in der Tiefgarage geparkt?

Sprechen sie unser Servicepersonal für Ihre Rabattkarte an.

VORSPEISEN

BRUSCHETTA <small>A1</small> 	6
Marinierte reife Tomaten, frisches Basilikum	
BURRATA POMODORINI <small>A1</small> 	9
Burrata di Buffalo, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl, Brot	
VITELLO TONNATO <small>A1,C,D</small>	12
Kalbsfiletscheiben, Thunfischcreme, Kapern	
CARPACCIO <small>A1</small>	12
Rinderfiletscheiben, Parmigiano Reggiano DOP, Rucola und Trüffelmayo	
PIZZABROT <small>A1</small>	6
Frisch gebacken, mit Rosmarin-Knoblauchöl	



OLIVEN <small>A1</small>	4
Eine Schale gemischte Oliven	
PARMESAN <small>A1</small>	4
Eine Schale Parmigiano Reggiano DOP (36 Monate gereift)	
PARMESAN, OLIVEN UND PIZZABROT <small>A1</small>	8
Vorspeisenteller mit Parmigiano Reggiano DOP, Oliven, Pizzabrot	
PIATTI PER DUE <small>4,6,A1,D,C</small>	29
Verschiedene Wurstsorten wie Spinata Salami, Mortadella, Parma Schinken, Käsesorten wie Burrata et Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola und Scamorza sowie verschiedene Antipasti mediterranes Gemüse, Oliven, Dips und Pizzabrot	

SALATE

INSALATA DI PATATE ^{G,H} 13

Der italienische Kartoffelsalat aus dem BEVIAMO, frisch zubereitet mit zwei Farben Kartoffeln und Radiccio-Pesto, verfeinert mit Trauben und Feigenglace

CESARE CON POLLO ^{A1,C} 16

Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Romanasalat mit Croûtons, Parmigiano Reggiano DOP, gekochtem Ei

TONNO ^{1,C,D} 14

Blattsalate, Thunfisch, gekochtes Ei, schwarze Oliven, rote Zwiebeln, Gurken, Paprika, Kirschtomaten

CESARE ^{A1,C} 13

Romanasalat mit Croûtons, Parmigiano Reggiano DOP, gekochtem Ei

MISTA 12

Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Parmigiano Reggiano DOP

WÄHLE DEIN DRESSING

Zitrone-Honig | Feige-Walnuss ^{1,H3} | Cesare ^{C,D} | Olivenöl und Balsamico ¹



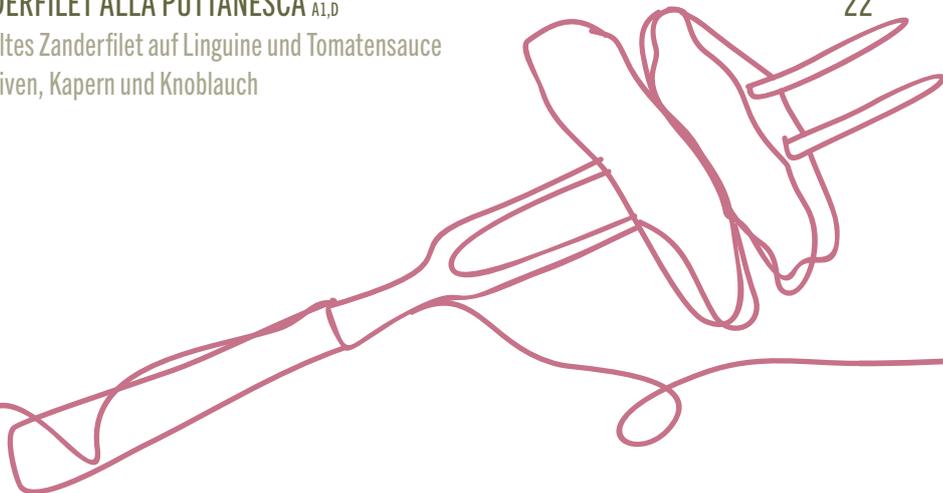
HAUPTGERICHTE

FLEISCH

- ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** A1,C 24
Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse serviert
- TRÜFFEL SCHNITZEL** 6,A1,C,G 26
Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Linguine in Trüffelsauce
- ARRABBIATA SCHNITZEL** A1,C 24
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Mafalde und Sauce Arrabbiata
- KALBSSTEAK ALL'ITALIANA** I,L 25
Paillard vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse
- KALBSSTEAK ALLA SALTIMBOCCA ROMANA** G 25
Mit Salbei und Parmaschinken gefülltes Kalbfleisch in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

FISCH

- PULPO ET SCAMPI** B 28
Pulpo und Garnelen vom Grill mit einem kleinem Salat und Dips
- ZANDERFILET VOM GRILL** A1,D,G 22
Mit Weißweinsauce, Blattspinat und Butterkartoffeln
- ZANDERFILET ALLA PUTTANESCA** A1,D 22
Gegrilltes Zanderfilet auf Linguine und Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Knoblauch

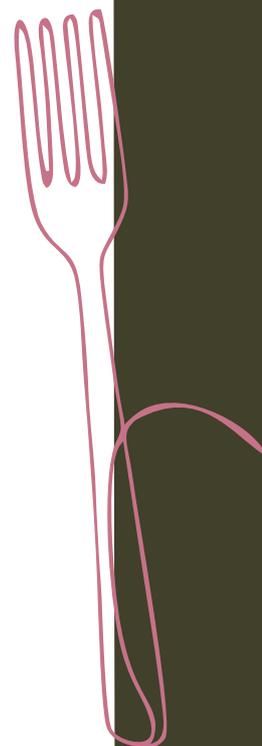


PASTA

Täglich frisch vor Ort in unserer „Pastificio“ hergestellte Pasta-Variationen aus den besten Zutaten.
Linguini, Mafalde, Penne und Radiatori

Zu unserer Pasta servieren wir Ihnen immer eine Schale unseres 36 Monate gereiften
Parmigiano Reggiano DOP.

PESTO BEVIAMO <small>A1,G</small>	18
Penne, hausgemachtes Pesto Genovese, Salami Spinata Picante, Burrata	
MAFALDE FRUTTI DI MARE <small>A1,B,D</small>	15
Hausgemachte frische Mafalde mit eingelegten Meeresfrüchten, Trüffel und Tomatensugo	
ALFREDO CON POLLO <small>A1,G</small>	15
Penne, Pesto-Sahnesauce, Hähnchenbruststreifen, Blattspinat, Kirschtomaten	
CREMA DI TARTUFO <small>A1,G</small> 	15
Linguine, Parmigiano Reggiano, Sahne, Trüffelcreme	
PESCATORE <small>A1,B,G</small>	16
Mafalde, Garnelen, grünes Pesto, Sahne, Spinat	
BOLOGNESE ALLA BEVIAMO <small>4,6,A1,I,L</small>	15
Sauce Bolognese nach unserem Rezept: Mafalde, Pancetta, San Marzano Tomaten, Gemüse	
SALMONE E SPINACI <small>A1,D,G</small>	16
Radiatori, Lachswürfel, Sahnesauce, Zitrone, Blattspinat	
GORGONZOLA E ZUCCHINI <small>A1,G</small> 	15
Radiatori, Gorgonzola-Sahnesauce, gegrillte Zucchinischeiben, Rosmarin	
POMODORO <small>A1</small> 	12
Linguine, Tomatensauce, Olivenöl, Basilikum	
ARRABBIATA <small>A1</small> 	12
Penne, scharfe Tomatensauce, Chilischoten, Zwiebeln, Basilikum, Parmigiano Reggiano DOP	



PIZZA

Unsere Neapolitanische Pizza wird aus italienischem 00-Mehl täglich frisch hergestellt und reift für 72 Stunden, bevor sie auf Stein frisch gebacken wird. Um den authentischen Geschmack zu garantieren, verwenden wir italienische San Marzano Tomaten, Büffel- und Fior di Latte Mozzarella.

MARGHERITA <small>A1,G</small> 	11
San Marzano Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella	
SALAMI <small>4,6,A1,G</small>	14
Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oregano, Salami Spianata Romana	
DIAVOLA <small>4,6,A1,G</small>	14
Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami Spianata Calabrese, rote Zwiebeln, Peperoncini	
TONNO <small>A1,D,G</small>	14
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch	
FRUTTI DI MARE <small>A1,B,D,G</small>	16
Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomatensauce, angemachte Meeresfrüchte und Petersilie	
QUATTRO FORMAGGI <small>A1,G</small> 	14
Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola, Scamorza	
VEGETARIA <small>A1,G</small> 	12
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne	
CREMA DI PESTO BASILICO <small>A1,G</small> 	12
Pesto Genovese-Rahm, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Baby-Blattspinat, geröstete Pinienkerne	
CRUDO <small>4,6,A1,G</small>	16
Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto di Parma (Parma Schinken), Parmigiano Reggiano DOP, Rucola	
TARTUFO E FUNGHI <small>A1,G</small> 	15
Fior di Latte Mozzarella, Sahne, Trüffelcreme, Champignonscheiben	
COTTO E FUNGHI <small>4,6,9,A1,G</small>	14
San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Oregano, Prosciutto cotto (Kochschinken), Champignons	
MORTADELLA E BURRATA	18
Pesto Genovese, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Burrata	

Alle Pizzen sind auf Wunsch auch mit glutenfreiem (Spuren möglich) Pizzateig mit 25 cm Durchmesser erhältlich.
Gerne können sie Ihre Pizza auch mit veganem Käse bestellen.

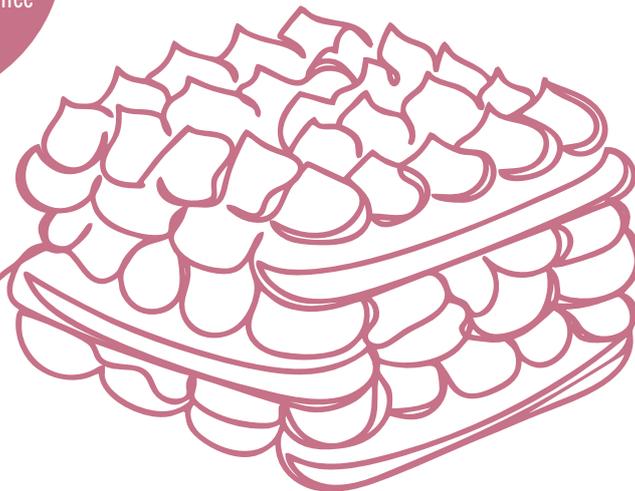
DESSERTS

Hausgemachte Dessertvariationen und Kuchen für den gelungenen Abschluss oder für zwischendurch.

- TIRAMISÙ ALLA BEVIAMO** c,g  7
Unser hausgemachtes Tiramisù ohne Alkohol
- PANNA COTTA** g  5
Der Klassiker aus Italien: Gekochte Sahne mit echter Vanille und Früchten der Saison
- TARTUFO NOCCIOLA** a1,g,h2  6
Haselnusseis-Praline mit Schokoladenkern, ummantelt mit karamellisierten Nüssen
- HIMBEER-SCHOKOLADENCREME-TARTE** a1,c,g  6
Kakao-Mürbeteig gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme, Schokoladenstücken und Himbeeren
- ITALIENISCHER ZITRONENKUCHEN** c,g  7
Mürbeteigboden gefüllt mit erfrischender Zitronencreme und mit Puderzucker bestäubt
- PIZZA CHOCOLATA** a1,g,f  7
Schokoladen-Pizza mit Pistazienstücken garniert

KUCHEN-ANGEBOT

Täglich wechselnde
Kuchenauswahl,
dazu servieren wir Filterkaffee
6,0



UNSERE KÄSESORTEN

PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MONATE GEREIFT

Der einzige original italienische Parmesan, der gemäß DOP-Vorschriften, nur in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena und Bologna produziert wird.

FIOR DI LATTE

Fior di Latte ist ein besonderer Typ des Mozzarella. Fior di Latte ist aus Kuhmilch hergestellt, hierbei werden besonders in den Gegenden um Sorrent und Agerola spezielle Rinderrassen gezüchtet und besondere Herstellungsverfahren verwendet.

BURRATA

Burrata ist ein Frischkäse aus dem Süden von Italien und ist eine Mischung aus Käse, der wie Mozzarella nach dem Pasta-Filata-Verfahren gezogen wird, und einer cremigen Füllung aus Käse und Sahne. Zur Herstellung wird Kuhmilch verwendet.

SCAMORZA

Scamorza ist ein italienischer Kuhmilchkäse, der - wie Mozzarella - zu dem Typ Filata gezählt wird. Typisch für diesen Käse aus Mittel- und Süditalien ist seine Birnenform. Der Scamorza affumicata wird geräuchert und hat daher einen leicht rauchigen Geschmack.

GORGONZOLA DOP

Gorgonzola ist ein norditalienischer Blauschimmelkäse. Er besteht aus Kuhmilch, Lab und Salz, die mit einer Edelschimmelpilzkultur versetzt werden. Gemäß DOP Vorschriften muss er aus Italien und den Regionen Piemont und Lombardei stammen.

UNSERE WURSTSORTEN

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MONATE GEREIFT

Parmaschinken, italienisch Prosciutto di Parma, ist ein naturbelassener luftgetrockneter Rohschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna. Er hat einen mild-würzigen Geschmack, ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung, die Konsistenz ist zart. Unter dem Namen Parmaschinken darf nur Schinken angeboten werden, der nach traditionellem, streng festgelegten Verfahren ausschließlich in der Provinz Parma hergestellt wurde.

SALAMI

Spianata Romana und Spianata Calabrese (Spianata wörtlich für „abgeflacht“) sind beides flache Rohwürste aus Italien. Beide kommen jedoch aus verschiedenen Regionen: Die Spianata Romana stammt aus der Emilia Romagna im Herzen Italiens, die Spianata Calabrese aus Kalabrien im Süden. Die beiden Würste unterscheiden sich in ihrer Würzung: Während die Spianata Romana eher mild schmeckt, wird die Spianata Calabrese mit reichlich scharfen roten Chilischoten aus Kalabrien gewürzt. Der Chili gibt der Spianata Calabrese nicht nur eine rote Farbe, sondern auch einen feurig-scharfen Geschmack.

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Mortadella Bologna ist eine italienische Wurstspezialität aus feinst gewolfem Schweinefleisch, das mit Salz, Pfeffer, Zucker und groben, fetten Speckwürfeln zu großen Würsten geformt und in speziellen Heißluftöfen bei 90 °C gegart wird. Unsere Variante enthält zusätzlich Pistazien. Mit dem Qualitätswarenzeichen IGP (Indicazione geografica protetta, Geschützte geografische Angabe) muss sie aus den Regionen Emilia-Romagna, Piemont, Lombardei, Toskana, Venetien, Marken, Latium oder dem Trentino stammen und festgelegten Produktionsregeln entsprechen.

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 konserviert
- 5 Süßungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 Phenylalaninquelle
- 9 Phosphat

Allergene:

- A1 Glutenhaltiges Getreide Weizen
- A2 Glutenhaltiges Getreide Roggen
- A3 Glutenhaltiges Getreide Gerste
- A4 Glutenhaltiges Getreide Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja

- G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- H1 Schalenfrüchte Mandeln
- H2 Schalenfrüchte Haselnuss
- H3 Schalenfrüchte Walnuss
- H4 Schalenfrüchte Pekannuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen

- L Schwefeldioxid & Sulfite
- M Lupinen
- O Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.