

## *Antipasti/Vorspeisen*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1. Bruschetta</b>                     | € 6,00  |
| Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum  |         |
| <b>3. Carpaccio</b>                      | € 10,50 |
| Hauchdünne Rindfleischfiletscheiben      |         |
| <b>4. Prosciutto di Parma con melone</b> | € 10,50 |
| Parmaschinken mit Melone nach Saison     |         |
| <b>5. Antipasto misto</b>                | € 10,50 |
| Gemischte Aufschnittplatte               |         |
| <b>6. Verdura gratinata</b>              | € 10,50 |
| Gemische Gemüseplatte, überbacken        |         |
| <b>7. Mozzarella e pomodoro</b>          | € 8,00  |
| Tomaten mit Mozzarellascheiben           |         |

## *Zuppe/Suppen*

- |                                |        |
|--------------------------------|--------|
| <b>8. Zuppa di pomodoro</b>    | € 5,50 |
| Tomatensuppe                   |        |
| <b>10. Minestrone</b>          | € 6,00 |
| Italienische Gemüsesuppe       |        |
| <b>11. Tortellini in brodo</b> | € 6,00 |
| Tortellinisuppe                |        |

## *Insalata/Salate*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>12. Insalata verde</b>                            | € 5,50  |
| Grüner Salat   |         |
| <b>13. Insalata mista</b>                            | € 6,50  |
| Gemischter Salat                                     |         |
| <b>14. Insalata capricciosa</b>                      | € 9,00  |
| Gemischter Salat mit Tunfisch                        |         |
| <b>15. Insalata tonno e pomodoro</b>                 | € 8,50  |
| Tomate- und Tunfischsalat                            |         |
| <b>16. Insalata della casa</b>                       | € 10,50 |
| Gemischter Salat mit Tunfisch, Ei, Käse und Schrimps |         |

## *Pasta / Nudelgerichte*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>17. Spaghetti Bologne</b><br>Spaghetti mit Fleischsauce                                       | € 8,00  |
| <b>18. Spaghetti Napoli</b><br>Spaghetti mit Tomatensauce  | € 7,50  |
| <b>19. Spaghetti Carbonara</b><br>Spaghetti mit Ei, Formvorderschinken und Sahnesauce. 2;4       | € 8,50  |
| <b>20. Spaghetti aglio e olio</b><br>Spaghetti mit Knoblauch und Öl                              | € 7,50  |
| <b>22. Spaghetti frutti di mare</b><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten                              | € 9,50  |
| <b>23. Maccheroni Bologna</b><br>Maccheroni mit Fleischsauce                                     | € 8,00  |
| <b>24. Maccheroni Napoli</b><br>Maccheroni mit Tomatensauce                                      | € 7,50  |
| <b>25. Maccheroni ai 4 formaggi</b><br>Maccheroni mit vier verschiedenen Käsesorten              | € 9,50  |
| <b>26. Maccheroni al tonno</b><br>Maccheroni mit Tunfisch  | € 9,50  |
| <b>27. Maccheroni broccoli e gorgonzola</b><br>Maccheroni mit Broccoli und Gorgonzolasauce       | € 9,50  |
| <b>28. Maccheroni norma</b><br>Maccheroni mit Auberginen, Knoblauch, Mozzarella und Tomatensauce | € 9,00  |
| <b>29. Tagliatelle mare e monti</b><br>Tagliatelle mit Schrimps und Champignons                  | € 10,50 |
| <b>30. Tagliatelle ai funghi</b><br>Tagliatelle mit Champignons                                  | € 9,50  |
| <b>31. Tagliatelle ai gambereti</b><br>Tagliatelle mit Schrimps in Tomaten-Sahnesauce            | € 9,50  |
| <b>32. Tagliatelle al salmone</b><br>Tagliatelle mit Lachs in Tomaten - Sahnesauce               | € 10,50 |

## *Tortellini*

- |  |         |
|--|---------|
| <b>33. Tortellini Gorgonzola</b><br>Tortellini mit Gorgonzola  | € 9,50  |
| <b>34. Tortellini alla panna</b><br>Tortellini in Sahnesauce   | € 8,00  |
| <b>35. Tortellini ai funghi</b><br>Tortellini mit Champignons  | € 9,50  |
| <b>36. Tortellini alla boscaiola</b><br>Tortellini mit Champignons, Erbsen, Formvorderschinken und Sahne,2;4 | € 10,50 |

## *Überbackene Nudelgerichte*

- |   |        |
|---|--------|
| <b>37. Lasagne</b><br>In Bechamelsauce  | € 9,00 |
| <b>38. Tortellini gratinati</b><br>Überbackene Tortellini in Tomatensauce         | € 9,50 |
| <b>39. Hausgemachte Canneloni</b><br>gefüllt mit Bolognesesauce                   | € 9,50 |
| <b>40. Maccheroni gratinati</b><br>Überbackene Maccheroni in Bolognese-Sahnesauce | € 9,00 |

# Pizza

- |  |        |
|--|--------|
| <b>41. Pizza Margherita</b><br>Tomatensauce, Käse  | € 6,00 |
| <b>42. Pizza Salame</b><br>Tomatensauce, Käse, Salami, 1;2;4   | € 7,50 |
| <b>43. Pizza Napoli</b><br>Tomatensauce, Käse, Sardellen   | € 7,50 |
| <b>44. Pizza Siciliana</b><br>Tomatensauce, Käse, Kapern, Zwiebeln und Sardellen                                   | € 7,50 |
| <b>45. Pizza Prosciutto</b><br>Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, 2;4   | € 7,50 |
| <b>46. Pizza Funghi</b><br>Tomatensauce, Käse, Champignons   | € 7,50 |
| <b>47. Pizza Tonno</b><br>Tomatensauce, Käse, Tunfisch und Zwiebeln  | € 7,50 |
| <b>48. Pizza Quattro Stagioni</b><br>Tomatensauce, Käse, Paprika, Oliven, Artischocken und Formvorderschinken, 2;4 | € 7,50 |
| <b>49. Pizza Romana</b><br>Tomatensauce, Käse, Artischocken und Formvorderschinken, 2;4                            | € 7,50 |
| <b>50. Pizza Gamberetti</b><br>Tomatensauce, Käse, Krabben, Knoblauch und Petersilie                               | € 8,50 |
| <b>51. Pizza Frutti di mare</b><br>Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie                     | € 9,00 |
| <b>52. Pizza Primavera</b><br>Tomatensauce, Käse, Champignons, Formvorderschinken, 2;4                             | € 7,50 |
| <b>53. Pizza Capriciosa</b><br>Tomatensauce, Käse, Champignons, Paprika, Oliven und Formvorderschinken, 2;4        | € 7,50 |
| <b>54. Pizza Parma</b><br>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken und Parmesankäse                                       | € 9,00 |
| <b>55. Pizza Spinaci</b><br>Tomatensauce, Käse, Knoblauch und Spinat   | € 7,00 |

*Sie können die Pizzen auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen  
Besondere Wünsche werden mit einem Aufpreis berechnet*

## *Carne / Fleischgerichte*

- 57. Scaloppa alla pizzaiola** € 16,50  
Mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Oregano. 6;
- 58. Scaloppa al vino bianco** € 16,50
- 59. Saltimbocca alla romana** € 16,50  
Mit Formvorderschinken und Salbei. 2;4
- 60. Scaloppa ai funghi** € 16,50  
Mit Champignons
- 61. Scaloppa alla valdostana** € 16,50  
Mit Käse, Weißwein und Formvorderschinken, 2;4

## *Von Rind*

- 62. Bistecca ai ferri** € 18,50  
Rumpsteak gegrillt
- 63. Bistecca al pepe verde** € 19,00  
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
- 64. Bistecca Gorgonzola** € 19,00  
Rumpsteak mit Gorgonzola in Sahnesauce
- 65. Bistecca alla pizzaiola** € 19,00  
Rumpsteak mit Oliven, Kapern und Oregano, 6;  
Beilage: Spaghetti

## *Von Lamm*

- 66. Costolette d'agnello alla griglia** € 17,50  
Lammkotlett gegrillt

## *Pesa / Fischgerichte*

<b>68. Calamari fritti</b> Tintenfisch frittiert	€ 16,50
<b>69. Calamari provenciale</b> Tintenfisch in Tomatensauce mit Kräutern der Provinz	€ 17,00
<b>70. Calamari alla griglia</b> Tintenfisch gegrillt	€ 16,50
<b>71. Scampi alla griglia</b> Garnelen gegrillt	€ 18,50
<b>72. Scampi provinciale</b> Garnelen in Tomatensauce mit Kräutern der Provinz	€ 19,00
<b>76. Salmone al forno</b> Lachs im Ofen gebacken	€ 17,50
<b>77. Salmone al pepe verde</b> Lachs mit grünem Pfeffer	€ 17,50

*Alle Gerichte werden mit Beilagen serviert!*

# *Getränke*

## *Alkoholfrei*

Coca Cola	Fl. 0,2l	€ 2,20
Fanta	Fl. 0,2l	€ 2,20
Tafelwasser	Fl. 0,25l	€ 2,20
Apfelsaft	0,2l	€ 2,50
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,00
Apollinaris	0,75l	€ 5,50
König Pilsener ( Alkoholfrei)	0,33l	€ 3,00

## *Aperitivi / Aperitifs*

Campari Orange	5cl	€ 5,00
Campari Soda	5cl	€ 4,50
Martini Bianco	5cl	€ 4,00
Aperol	5cl	€ 4,00
Sekt	0,15cl	€ 5,50

## *Warme Getränke*

Espresso	€ 2,10
Cappuccino	€ 3,00
Kaffee	€ 2,10
Tee	€ 2,10

## Bier

Reisdorf Kölsch	0,2l	€ 1,80
Königpilsener	0,2l	€ 3,00

## Brandy

Grappa	4cl	€ 4,50
Vecchia romagna	4cl	€ 4,00

## Liköre

Cynar	4cl	€ 4,50
Fernet Branca	4cl	€ 4,50
Ramazzotti	4cl	€ 4,50
Amaro Averna	4cl	€ 4,50
Sambucca	4cl	€ 4,50
Amaretto	4cl	€ 3,50

## Offene Weine

### Montepulciano Rotwein

0,2l	€ 4,00
0,25l	€ 5,00
0,5l	€ 10,00
1l	€ 20,00

### Pinot Grigio Weißwein

0,2l	€ 4,00
0,25l	€ 5,00
0,5l	€ 10,00
1l	€ 20,00

### Lambursco

0,2l	€ 4,00
0,25l	€ 5,00
0,5l	€ 10,00
1l	€ 20,00

### Bardolino Rosé

0,2l	€ 4,00
0,25l	€ 5,00
0,5l	€ 10,00
1l	€ 20,00



## *Dessert*

- |   |        |
|---|--------|
| <b>78. Cassata Eis</b>  | € 5,50 |
| <b>79. Zabaione</b><br>Eiscream mit Weißwein und Amaretto           | € 5,00 |
| <b>80. Tartufo Eis</b>  | € 5,00 |
| <b>81. Gelato con Lamponi</b><br>Eis mit heißen Himbeeren und Sahne | € 5,00 |

*Das Tiziano Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
einen guten Appetit!*



*Wir hoffen, Sie bald wieder als Gast in unserem Lokal begrüßen zu  
dürfen*

## **Prosecco DOC**

*100% Prosecco Traube aus dem Soligo Weingebiet.  
Cremig und elegant mit guter Struktur. Ein frischer, herber Sekt,  
herrlich trocken mit feinen Aromen von Blüten und Quitte.*

Flasche 0,75 l.    **23,50 €**

## **Weissweine**

### V i n i   B i a n c h i



## **Le Vele Verdicchio Classico DOC**

Cantine Moncaro / Marken

*100% Verdicchio Traube aus dem Jesi Weingebiet.  
Ein bemerkenswerter Verdicchio, neu stilisiert und neu  
komponiert. Er besitzt die typische Eleganz, Harmonie  
und Frische, aber mit viel mehr Leichtigkeit und Zartheit.  
Ein saftiger, jugendlicher und trockener Weißwein.*

Glas.    **5,50 €**      Flasche 0,75 l.    **18,50 €**



## **Alea Malvasia Bianca IGT**

Feudo di Santacroce / Apulien

*100% Malvasia Bianca aus dem Salento  
Feines und frisches Jasminbukett mit Noten von  
golden Äpfeln und Mandeln. Frisch und duftend,  
angenehm strukturiert und anhaltend.*

Flasche 0,75 l.    **21,50 €**



## **Lugana DOC**

Cantine Tinazzi, sel. Ca' de' Rocchi / Veneto

*Trebbiano di Lugana und Tocai Rebe.  
Ein delikater und trockener Weißwein, sehr  
charmant und beschwingt, mit weichen Aroma die von  
reifen Wassermelonen bis zu erfrischenden Noten reichen*

Glas.    **6,80 €**      Flasche 0,75 l.    **25,00 €**

CA' de' ROCCHI



## **Asyilia Bianco - Melissa DOC**

Librandi/ Calabria

*100% Greco Bianco Rebe.  
Der Asyilia Bianco mit frischem, zarten Duft nach  
Grapefruit und Zitronengras. Sehr angenehmer,  
gefälliger Geschmack mit Frucht und erfrischender Säure.  
Ein kraftvoll mineralischer Greco aus alter, hauseigener Reblage.*

Glas.    **6,00 €**      Flasche 0,75 l.    **21,00 €**



# Rosè und Rotweine



## Vini Rossi e Rosè

### **Bardolino Chiaretto "Campo delle Rose" DOP**

CA' de' ROCCHI™

Cantine Tinazzi, sel. Ca' de' Rocchi / Veneto

Corvina, Rondinella und Molinara Reben aus den Bardolino Weinhängeln. Ein feinfühlig und trockener Roséwein. Hier schließen sich weiche Aromen, die geschmeidig und wunderbar fruchtig miteinander harmonieren.



Flasche 0,75 l. **20,50 €**

### **Montepulciano d'Abruzzo DOC**

Poggio ai Santi/ Abruzzo

100% Montepulciano d'Abruzzo Reben.  
Ein leichter, schmackhafter und trockener Rotwein.  
Farbe von tiefen rot mit violetten Reflexen, überzeugt durch sein sanftes Bukett, schmeichelnd - weichen Körper und samtige Tannine.



Glas. **5,50 €**      Flasche 0,75 l. **18,00 €**

### **Megale Negroamaro IGT**

Feudo di Santacroce / Apulien

100% Negroamaro aus dem Salento  
Dunkel Granatroter Wein der an gute Röstaromen erinnert, von milder Säure und pure Cassis in der Nase, der die Trauben verführerisch süß erscheinen lässt.

Feudo di Santa Croce



Glas. **5,80 €**      Flasche 0,75 l. **20,50 €**

### **Nero d'Avola "Lasios" IGP**

Vignali Roccamora / Sicilien

100% Nero d'Avola Rebe aus den Agrigento Weinhängeln.  
Ein trockener Rotwein mit schmeichelnde Struktur.  
Ansprechend und körperreich, tief und rund mit würzigem und pfeffrigen Duft. Harmonisch und weich im Geschmack, sehr beerig und köstlich.



Glas. **6,80 €**      Flasche 0,75 l. **23,00 €**

# Zusatzstoffgruppen

1. Mit Farbstoffen
2. Mit Konservierungsstoff(en) oder „konserviert“
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker(n)
5. Mit Schwefeldioxid oder „geschwefelt“
6. Mit Schwärzungsmittel oder „geschwärzt“
7. Mit Phosphat
8. Mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chinhaltig
11. Mit Süßungsmittel
12. Enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Taurin