



# SPEISEKARTE



Ci sono luoghi dove si va per mangiare.  
E poi ci sono luoghi dove si torna per le  
emozioni che restano.  
Noi desideriamo essere quel luogo.

Un luogo dove il profumo della pizza appena  
sfornata incontra il calore dell'accoglienza.  
Dove ogni piatto viene preparato con cura.  
Dove il tempo rallenta.  
E ogni ospite si sente davvero benvenuto.

La nostra cucina nasce dalla  
tradizione italiana.  
Dalla passione.  
Dalla qualità delle materie prime.  
E dal desiderio di condividere con voi il  
piacere della buona tavola.

Ogni pizza. Ogni piatto. Ogni sorriso.  
Racconta chi siamo.

Sedetevi. Rilassatevi.  
Godetevi questo momento.  
Al resto pensiamo noi.

Buon appetito.

Es gibt Orte, an die man geht, um zu essen.  
Und dann gibt es Orte, an die man zurückkehrt,  
wegen der Erinnerungen, die bleiben.  
Wir möchten dieser Ort sein.

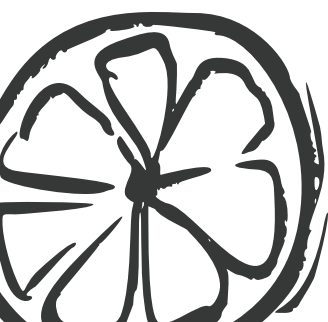
Ein Ort, an dem der Duft frisch gebackener Pizza  
auf herzliche Gastfreundschaft trifft.  
Wo jedes Gericht mit Sorgfalt zubereitet wird.  
Wo die Zeit langsamer vergeht.  
Und jeder Gast sich wirklich willkommen fühlt.

Unsere Küche basiert auf italienischer Tradition.  
Auf Leidenschaft. Auf der Qualität der Zutaten.  
Und auf dem Wunsch, mit Ihnen die Freude  
am guten Essen zu teilen.

Jede Pizza. Jedes Gericht. Jedes Lächeln.  
Das sagt viel darüber aus, wer wir sind.

Nehmen Sie Platz. Entspannen Sie sich.  
Genießen Sie diesen Moment.  
Um den Rest kümmern wir uns.

Guten Appetit.



Amico Mio  
*Tradizione italiana • Passione autentica*



## APERITIF

|                                                                                                 |          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Prosecco <sup>(10)</sup>                                                                        | // 0,1 l | 4,90€ |
| Aperol-Spritz <sup>(10,11)</sup><br><i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>                       | // 0,2 l | 6,90€ |
| Maracuja-Spritz <sup>(10,11)</sup><br><i>Aperol, Prosecco, Soda, Maracujasaft</i>               | // 0,2 l | 6,90€ |
| Hugo <sup>(10,11)</sup><br><i>Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Weißwein, Minze, Limette</i> | // 0,2 l | 6,90€ |
| Limoncello-Spritz <sup>(10,11)</sup><br><i>Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone</i>              | // 0,2 l | 6,90€ |
| Martini Bianco <sup>(10)</sup>                                                                  | // 4 cl  | 4,90€ |
| Martini Rosso <sup>(10,11)</sup>                                                                | // 4 cl  | 4,90€ |
| Campari-Orange <sup>(11)</sup>                                                                  | // 4 cl  | 5,90€ |
| Sherry-Medium <sup>(10)</sup>                                                                   | // 4 cl  | 4,80€ |
| Sherry-Dry <sup>(10)</sup>                                                                      | // 4 cl  | 4,80€ |
| Porto Weiß <sup>(10)</sup>                                                                      | // 4 cl  | 4,80€ |
| Porto Rot <sup>(10)</sup>                                                                       | // 4 cl  | 4,80€ |

## APERITIF ALKOHOLFREI

|                                                                                                                      |          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Sekt Alkoholfrei <sup>(10)</sup>                                                                                     | // 0,1 l | 5,10€ |
| Hugo Alkoholfrei <sup>(10,12)</sup><br><i>Minze, Limette, Prosecco Alkoholfrei, Soda, Holunderblütensirup, Tonic</i> | // 0,2 l | 6,90€ |





## VORSPEISEN

|                                                                                                                                                                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Zuppa di pomodoro  <sup>(1)</sup><br>Cremige Tomatensuppe<br>mit hausgemachtem Brot                      | // 7,50€           |
| Minestrone <sup>(8)</sup><br>Italienische Gemüsesuppe                                                                                                                                     | // 8,00€           |
| Antipasti Amico mio <sup>(1,2,9)</sup><br>für eine oder zwei Personen<br>Käse, Salamivariationen, Bruschetta                                                                              | // 18,50€   33,00€ |
| Antipasti di mare <sup>(1,4)</sup><br>für eine oder zwei Personen<br>Lachs, Sardellen, Bruschetta                                                                                         | // 19,00€   36,00€ |
| Antipasti vegetariano  <sup>(1,2)</sup><br>Verschiedenes Grillgemüse, ital. Käse,<br>Bruschetta        | // 15,00€          |
| Bruschetta  <sup>(1)</sup><br>4 kross gebackene Brotscheiben, frische<br>Tomaten, Knoblauch, Basilikum | // 7,50€           |
| Bruschetta Parma <sup>(1,2)</sup><br>4 kross gebackene Brotscheiben, Tomaten,<br>Mozzarella, Parmaschinken, Knoblauch,<br>Basilikum                                                       | // 9,00€           |
| Pizzabrot  <sup>(1)</sup><br>Mit Tomaten, Knoblauch                                                    | // 8,50€           |
| Burrata Caprese  <sup>(1,2)</sup><br>Kirschtomaten, Basilikum, Crostini                                | // 13,50€          |
| Carpaccio di Manzo <sup>(2)</sup><br>Hauchdünne Rinderfiletscheiben, Rucola,<br>Grana Padano, Zitrone                                                                                     | // 16,50€          |
| Vitello Tonnato <sup>(3,4)</sup><br>Zartgekochtes Kalbfleisch,<br>Thunfischcreme, Kapern, Sardellen                                                                                       | // 18,00€          |
| Lachs Carpaccio <sup>(4)</sup><br>Hauchdünne Lachsfiletscheiben, Rucola,<br>Rosa Pfefferbeeren                                                                                            | // 19,50€          |



# I N S A L A T A

## INSALATA

Alle Salate sind mit unserem italienischen Hausdressing angemacht (laktosefrei)

|                                                                                                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Beilagensalat  <sup>(1)</sup>                                                               | // 4,50€  |
| Insalata Italia  <sup>(1,2)</sup><br>Gem. Salat, Mozzarella, Tomaten, Gurken, Zwiebeln      | // 13,50€ |
| Insalata di Pollo <sup>(1)</sup><br>Gem. Salat, Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten, Mais                                                                                   | // 15,50€ |
| Insalata di Manzo <sup>(1)</sup><br>Gem. Salat Roastbeefstreifen, Rosmarin, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Karotten                                                              | // 17,50€ |
| Insalata Tonno <sup>(1,3,4)</sup><br>Gem. Salat, Thunfisch, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln, gekochtes Ei                                                                       | // 15,00€ |
| Insalata Salmone <sup>(1,4)</sup><br>Gem. Salat, Lachsfiletstreifen, Kirschtomaten, Oliven, Zitrone                                                                          | // 17,50€ |
| Insalata Estate  <sup>(1,2,7)</sup><br>Gem. Salat, gebratener Ziegenkäse, Honig, Walnüsse | // 16,50€ |
| Insalata Burrata  <sup>(1,2)</sup><br>Kirschtomaten, Rucola                               | // 14,00€ |

Mit allen Salaten wird  
frisches Brot serviert!



## BAMBINI

|                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| Bella Ciao <sup>(1,2)</sup><br>Pasta mit Rinderbolognese & Grana Padano  | // 8,00€ |
| Amico Piccolo <sup>(1,2)</sup><br>Pizza Margherita oder mit Rindersalami | // 8,00€ |
| O Pollo Mio <sup>(1)</sup><br>Hähnchen Nuggets mit Pommes frites         | // 8,00€ |



## SPAGHETTI

|                                                                                                                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Carbonara <sup>(1,2,3)</sup><br>Speck, Eigelb, Grana Padano                                                                                                        | // 16,50€ |
| Aglione e Olio <sup>(1)</sup> <br>Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino,<br>Petersilie | // 13,50€ |
| Vongole <sup>(1,6,10)</sup><br>Venusmuscheln, Weißwein, Olivenöl<br><i>klassisch italienisch</i>                                                                   | // 18,50€ |
| Gamberi e Pomodorini <sup>(1,5)</sup><br>Tomatensauce, Garnelen, Knoblauch<br>Kirschtomaten, Petersilie                                                            | // 19,00€ |

## TAGLIATELLE

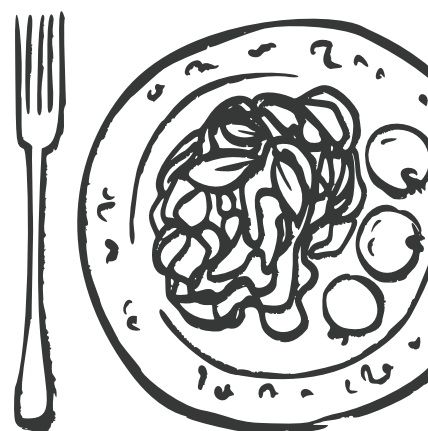
|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Bolognese <sup>(1,2)</sup><br>Rinderhackfleischsauce, Grana Padano        | // 14,50€ |
| Salmone <sup>(1,2,4)</sup><br>Lachs, Zucchini Sahnesauce,<br>Tomatensauce | // 19,50€ |

## PAPPARDELLE

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mare Monti <sup>(1,5,6)</sup><br>Meeresfrüchte, Steinpilze, Champignons,<br>Tomatensauce        | // 19,50€ |
| Alla Calabrese <sup>(1)</sup><br>Steinpilze, Salsiccia Calabrese,<br>Kirschtomaten, Räucherkäse | // 18,50€ |

## GNOCCHI

|                                                                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Sorrentina <sup>(1,2)</sup> <br>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum | // 16,50€ |
| Diavola <sup>(1)</sup> <br>Salami Piccante, Tomatensauce, Nduja     | // 15,00€ |





## RAVIOLI

|                                                                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Spinaci  <sup>(1,2)</sup><br>Gefüllt mit Spinat, Grana Padano,<br>Knoblauch, Sahnesauce    | // 18,50€ |
| Funghi  <sup>(1,2)</sup><br>Gefüllt mit Steinpilzen, Champignons,<br>Knoblauch, Sahnesauce | // 18,50€ |
| Salmone <sup>(4)</sup><br>Gefüllt mit Lachs                                                                                                                                 | // 19,50€ |
| Al Tartufo  <sup>(1,2)</sup><br>Gefüllt mit Trüffeln, Sahnesauce,<br>Grana Padano        | // 24,00€ |

## PASTA AL FORNO

|                                                                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Lasagne Calabrese <sup>(1,2)</sup><br>Rinderbolognese, Béchamel, Mozzarella,<br>Grana Padano                                                                     | // 18,50€ |
| Timballo Vegetariano  <sup>(1,2)</sup><br>Verdure miste, Béchamel, Mozzarella | // 17,50€ |
| Cannelloni<br>Gemischtes Hackfleisch, Mozzarella,<br>Grana Padano, Käse-Tomatensauce                                                                             | // 17,00€ |

## RISOTTO

|                                                                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Classico  <sup>(2)</sup><br>Tomatensauce, Basilikum, Olivenöl,<br>Grana Padano Käse | // 14,50€ |
| Funghi  <sup>(2)</sup><br>Steinpilze, Champignons,<br>Crema di Funghi, Petersilie   | // 16,50€ |
| Di Mare <sup>(5,6)</sup><br>Frutti di Mare, Tomatensauce, Petersilie                                                                                                   | // 17,50€ |



## VOM GRILL

Melanzana Alla Parmigiana  <sup>(1,2)</sup>  
Aubergine, Räucherkäse, Mozzarella und  
Tomatensauce, Grana Padano // 15,50€

## RIND

Roastbeef vom Grill <sup>(1)</sup>  
Black Angus ca. 300 g, Pommes frites,  
Beilagensalat // 31,00€

## SCHWEIN

alle Gerichte werden mit Beilagensalat & Pommes frites serviert.

Scaloppina Alla Milanese <sup>(1,2,3)</sup>  
Schnitzel Wiener Art, 180 g // 17,50€

Scaloppina Funghi <sup>(1,2,3)</sup>  
Paniertes Schnitzel,  
Champignonsrahmsauce // 19,50€

Scaloppina Parmigiana <sup>(1,2,3)</sup>  
Überbackenes paniertes Schnitzel,  
Hackfleischsauce, gekochter Schinken,  
Grana Padano // 20,50€

Involtini Calabrese <sup>(1,2)</sup>  
Gefüllt mit Schinken, Mozzarella,  
Petersilie, Tomatensauce, Kapern,  
schwarzen Oliven, Zwiebeln // 19,50€

## FISCH

Scampi vom Grill <sup>(1,5)</sup>  
mit Knoblauch, Spaghetti Aglio e Olio,  
Peperoncino // 28,50€

Lachsfilet <sup>(4)</sup>  
mit gratinierter Zucchini und  
Beilagensalat // 27,50€





## PIZZA

|                                                                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Margherita</b>  <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum                               | // 9,50€  |
| <b>Caprese</b>  <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, frische Tomate, Basilikum, Mozzarella, schwarze Oliven | // 14,50€ |
| <b>Vegetariana</b>  <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse, schwarze Oliven           | // 14,50€ |
| <b>Diavola</b> <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Salami Calabrese pikante, Rucola                                                                                             | // 15,00€ |
| <b>Salami</b> <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Rindersalami                                                                                                                  | // 15,00€ |
| <b>Tonno</b> <sup>(1,2,4)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln                                                                                                     | // 14,50€ |
| <b>Quattro Formaggi</b>  <sup>(1,2)</sup><br>Bianco Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Mascarpone   | // 15,50€ |
| <b>Capricciosa</b> <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons                                                                                                              | // 15,50€ |
| <b>Napoli</b> <sup>(1,2,4)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch                                                                                                | // 13,50€ |
| <b>Salmone Mare</b> <sup>(1,2,4)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zucchini, Knoblauch, Petersilie, Zitrone                                                                       | // 17,50€ |
| <b>Amico Mio</b> <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola, getrocknete Tomate                                                                | // 17,50€ |
| <b>Burrata Cremosa</b>  <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Rucola, Kirschtomaten   | // 17,50€ |
| <b>Gamberi Bianco</b> <sup>(1,2,5)</sup><br>Garnelen, Shrimps, Knoblauch, Kirschtomaten, Zitrone, Rucola, Petersilie, Trüffelöl                                                           | // 18,50€ |
| <b>Calabrese</b> <sup>(1,2)</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia Piccante, Brokkoli, Grana Padano                                                                                 | // 16,50€ |



## DESSERT

---

|                                                         |          |
|---------------------------------------------------------|----------|
| Tiramisù <sup>(1,2,3)</sup><br>ohne Alkohol             | // 6,00€ |
| Hausgemachte Panna Cotta <sup>(2)</sup>                 | // 6,00€ |
| Tartufo <sup>(2)</sup><br>Klassisches italienisches Eis | // 6,00€ |

## HEISSGETRÄNKE

---

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Café Crema                                                         | // 3,20€ |
| Espresso                                                           | // 2,90€ |
| Espresso Doppio                                                    | // 4,20€ |
| Espresso Macchiato                                                 | // 3,90€ |
| Cappuccino                                                         | // 3,90€ |
| Milchkaffee                                                        | // 4,10€ |
| Latte Macchiato                                                    | // 4,50€ |
| Baileys Macchiato                                                  | // 5,90€ |
| Tee<br>Darjeeling Tea, Kamille, Minze,<br>Sommerbeeren, Grüner Tee | // 2,90€ |



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                                                                                     |                      |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Orange, Sprite, Mezzo-Mix                                          | // 0,33l             | 3,60€          |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic-Water, Ginger Ale <sup>(12)</sup>                                     | // 0,2l              | 3,30€          |
| Hausgemachte Limonaden<br><i>Fragen Sie bitte unser Servicepersonal, welche Sorten wir anbieten</i> | // 0,3l              | 4,90€          |
| Orangensaft, Maracujasaft                                                                           | // 0,3l              | 4,30€          |
| Sanpellegrino                                                                                       | // 0,25l<br>// 0,75l | 3,00€<br>6,90€ |
| Aqua Panna                                                                                          | // 0,25l<br>// 0,75l | 3,00€<br>6,90€ |
| Fuze Tee Pfirsich oder Zitrone                                                                      | // 0,2l              | 3,00€          |
| Apfelschorle                                                                                        | // 0,2l              | 3,00€          |
| Johannisbeerschorle                                                                                 | // 0,2l              | 3,00€          |
| Rhabarberschorle                                                                                    | // 0,2l              | 3,00€          |
| Kandi Malz                                                                                          | // 0,33l             | 3,00€          |

## VOM FASS

|                                                    |                    |                |
|----------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Bitburger Pils                                     | // 0,3l            | 3,30€          |
| oder als Radler / Colabier / Schuss                | // 0,4l            | 4,20€          |
| Bitburger 0,0%                                     | // 0,3l            | 3,00€          |
| oder als Radler 0,0% / Colabier 0,0% / Schuss 0,0% | // 0,4l            | 4,20€          |
| Eifeler Landbier                                   | // 0,3l            | 3,20€          |
| Benediktiner Weissbier                             | // 0,5l            | 4,80€          |
| Benediktiner Alkoholfrei                           | // 0,5l            | 4,80€          |
| Keller Bier                                        | // 0,3l            | 3,30€          |
| Viez Sprudel/Cola/Limo                             | // 0,3l<br>// 0,5l | 3,00€<br>4,50€ |



## ROTWEIN

|                                     | 0,1L  | 0,2L  |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Nero d'Avola, trocken               | 3,70€ | 6,60€ |
| Passo del Sud (Primitivo), trocken  | 3,60€ | 6,60€ |
| Chianti (Villa Albergotti), trocken | 3,60€ | 6,60€ |
| Lambrusco Emilia, fruchtig          | 3,20€ | 5,90€ |

## WEISSWEINE

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Pinot Grigio, trocken               | 3,60€ | 6,80€ |
| Italienischer Riesling, halbtrocken | 3,60€ | 6,60€ |
| Primitivo Bianco Diamant            | 3,60€ | 6,60€ |
| Lambrusco Amabile Bianco, fruchtig  | 3,20€ | 5,90€ |

## ROSÉ

|                                             |       |       |
|---------------------------------------------|-------|-------|
| Rosé Diamant Primitivo, halbtrocken         | 3,60€ | 6,80€ |
| Magnolia Rosé, Cerasuolo d'Abruzzo, trocken | 3,60€ | 6,80€ |





# FLASCHENWEINE

## FLASCHENWEINE

---

|                                                                                                                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BONDONI - ROSASPINA</b><br><i>Rosé vom Gardasee, lebhafte Säure, zartes<br/>Beerenaroma, vollmundig, kraftvoll</i>                                                             | // 29,50€ |
| <b>AZIENDA SGREVA - LUGANA</b><br><i>(Erste Pressung) Frisch, Zitrus-und<br/>Fruchtaromen, mineralisch</i>                                                                        | // 35,50€ |
| <b>BARONELLO - ROSSO TOSCANO</b><br><i>Fruchtcharakter von schwarzen Kirschen<br/>und Waldbeeren, würzige Aromen von Vanille</i>                                                  | // 31,50€ |
| <b>POGGIO GHERARDO -<br/>CHIANTI CLASSICO</b><br><i>florale Noten von Veilchen und Iris,<br/>würzig, harmonisch</i>                                                               | // 32,00€ |
| <b>MONTEPULCIANO D' ABRUZZO</b><br><i>kraftvoll, ausgeprägte Aromen reifer Früchte,<br/>feine Mineralik ausgewogen feinwürzig</i>                                                 | // 34,50€ |
| <b>PASSORONE – APPASSIMENTO</b><br><i>kraftvoll, warm, vollmundig, Aromen von<br/>dunkler Schokolade und Vanille</i>                                                              | // 35,50€ |
| <b>EPICURO – SUSUMANIELLO</b><br><i>Intensive Aromen, würzig, voluminös</i>                                                                                                       | // 37,50€ |
| <b>VALPOLICELLA – RIPASSO</b><br><i>Feines Aroma, das an Beeren und Marmelade<br/>erinnert trockener harmonischer Geschmack</i>                                                   | // 45,50€ |
| <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b><br><i>Mindestens 4 Monate natürliche Trocknung<br/>reichhaltige, fruchtige und würzige Aromen,<br/>Schokolade, großzügiger, samtiger Körper</i> | // 79,50€ |





# A L L E R G E N E

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Milch/Laktose | 3 Ei | 4 Fisch | 5 Krebstiere | 6 Weichtiere  
7 Nüsse | 8 Sellerie | 9 Senf | 10 Sulfite | 11 Farbstoff | 12 Chinin

*Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder Unverträglichkeiten.  
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren weiterer Allergene nicht ausgeschlossen werden.*