

Die Geschichte von Marcellino

Als Säugling wird Marcellino auf den Stufen eines Klosters ausgesetzt. Die Mönche nehmen das Waisenkind bei sich auf und ziehen es mit liebevoller Fürsorge groß. Er wächst zu einem lebhaften, neugierigen Jungen heran.

Doch eine Regel muss Marcellino stets befolgen: Er darf niemals den Dachboden des Klosters betreten. Seine Neugier besiegt jedoch die Angst vor einer Strafe und so steigt er eines Tages heimlich hinauf. Dort entdeckt er ein großes Kreuz mit der Figur Jesu.

Beim Anblick der eingefallenen Wangen Jesu glaubt Marcellino, er sei hungrig. Er beginnt, heimlich Brot und Wein aus der Klosterküche zu stehlen und bringt sie Jesus. Zur Überraschung des Jungen nimmt Jesus das Geschenk an. Von diesem Tag an kehrt Marcellino regelmäßig auf den Dachboden zurück, um ihm Brot und Wein zu bringen und mit ihm zu sprechen.

Marcellino erzählt Jesus, dass er seine Mutter nie kennengelernt hat. Er fragt ihn nach ihr und sehnt sich danach, sie endlich zu sehen. Währenddessen bemerken die Mönche, dass Lebensmittel verschwinden und versuchen, dem Geheimnis auf die Spur zu kommen.

Eines Tages wirkt Marcellino bedrückt. Sein größter Wunsch ist es, seine verstorbene Mutter und auch Marias Liebe zu erleben. Die Mönche sind den verschwundenen Lebensmitteln auf der Spur und sehen durch die Latten des Dachbodens einen himmlischen Glanz um den leblosen Körper Marcellinos.



Antipasti / Vorspeise

Traditionelle italienische Spezialitäten

Carpaccio di manzo alla veneziana <i>Zartes Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola & Parmesansplittern</i>	15,30
---	-------

Vitello tonnato alla piemontese ^{1,8} <i>Zarte Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfischsauce, verfeinert mit Kapern & Sardellen</i>	15,30
---	-------

Insalata di mare con sedano e carote <i>Frischer Meeresfrüchtesalat mit Sellerie & Karotten in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade</i>	15,50
---	-------

Gamberetti al forno con aglio, prezzemolo e pomodorini <i>Überbackene Garnelen mit Knoblauch, Petersilie & Kirschtomaten in feiner Weißweinsauce</i>	14,50
---	-------

Antipasto di Affettati Misti all'Italiana ^{2,3,9} <i>Italienische Vorspeisenplatte mit Parmaschinken, Salami Napoli, scharfer kalabrischer Salami, verschiedenen italienischen Käsesorten, eingelegten Artischocken, getrockneten Tomaten & Oliven</i>	15,30
--	-------

Antipasto Caldo di Verdure Miste <i>Warme gemischte Gemüsevorspeise der Saison</i>	15,30
---	-------

Croccante & Autentico

Bruschetta classica <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum-Pesto & Olivenöl</i>	8,50
--	------

Bruschetta alla crema di olive ⁶ <i>Geröstete Brotscheiben mit hausgemachter Oliven-Kräuter-Paste</i>	8,50
---	------



Insalata / Salat

Leicht, frisch & voller Genuss

Insalata verde	7,20
<i>Marktfrischer grüner Salat</i>	

Insalata mista	8,00
<i>Marktfrischer gemischter Salat der Saison</i>	

Insalata di pomodoro con tonno, cipolla rosse e balsamico	11,80
<i>Tomatensalat mit Thunfisch & roten Zwiebeln</i>	

Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano	13,50
<i>Rucola-Salat mit Kirschtomaten & gehobelten Parmesansplittern</i>	

Mozzarella di Bufala	13,80
<i>Cremiger Büffelmozzarella serviert mit frischen Tomaten</i>	

Insalata mare e monti	15,20
<i>Marktfrischer, großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen & frischen Champignons</i>	

Insalata di pollo con tagliata di pollo	14,90
<i>Marktfrischer, großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & Kräutern</i>	

Insalata della Casa	14,90
<i>Marktfrischer, großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln & Ei</i>	

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing aus Olivenöl & Balsamico angemacht



FrISChe Pasta-Gerichte

Unsere Pasta ist handgemacht

Spaghetti all'aglio, peperoncino e prezzemolo	12,50
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie & Chilischote (scharf)</i>	
Spaghetti al pomodoro con basilico	13,20
<i>Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum</i>	
Spaghetti alla carbonara ²	14,50
<i>Spaghetti mit italienischem Speck, Parmesan, Eiersauce & Petersilie</i>	
Spaghetti alla bolognese	14,50
<i>Spaghetti mit originaler Hackfleischsauce, verfeinert mit Sellerie, Karotten & Zwiebeln</i>	
Spaghetti marinara	16,00
<i>Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten in hausgemachter Tomatensauce</i>	
Penne all' arrabbiata	14,00
<i>Penne mit Tomatensauce, Knoblauch & Chilischoten (scharf)</i>	
Penne con pesto alla genovese	15,20
<i>Penne mit hausgemachter Pestosauce nach original genuesischer Art</i>	
Rigatoni mantecati ^{2,3}	15,20
<i>Rigatoni mit Hinterschinken, Erbsen, cremiger Hackfleischsahnesauce & Parmesan</i>	
Rigatoni con broccoli e salsiccia al giallo zafferano	16,80
<i>Rigatoni mit Broccoli und würziger kalabrischer Wurst in einer aromatischer Weißweinsauce</i>	
Tortellini alla pana ^{2,3,4,9}	14,50
<i>Gefüllte Nudeln mit Hackfleisch, Hinterschinken & cremiger Sahnesauce</i>	
Gnocchi al gorgonzola e noci ^{2,3}	14,80
<i>Kartoffelnocken in feiner Gorgonzola-Sahnesauce</i>	

Alle Angaben in Euro inkl. MwSt.



Pasta all' uovo / Eiernudeln

Unsere Pasta ist handgemacht

Tagliatelle ai funghi porcini e pomodorini alla
crema di tartufo 15,90

*Bandnudeln mit Steinpilze, Rosmarin & Kirschtomaten in
leichter Olivenöl & Weißweinsauce*

Tagliatelle al salmone 16,90

*Bandnudeln mit frischem Lachs, Frühlingszwiebeln und
Kirschtomaten in Weißweinsauce*

Tagliatelle con filetto di manzo
pomodorini e zucchini 16,80

*Bandnudeln mit zarten Rinderstreifen & Zucchini in aromatischer
Kirschtomatensauce*

Tagliatelle con gamberetti, moscardini
e pomodorini 16,80

*Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, Baby-Oktopus
und Knoblauch in hausgemachter Kirschtomatensauce*

Tagliatelle con spinaci e Gorgonzola^{2,3} 15,00

Bandnudeln mit Spinat in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce

Al Forno / Überbacken

Lasagna al forno^{2,3,9} 14,50

*Hausgemachte Lasagne nach Art des Hauses – mit cremiger
Hackfleischsahnesauce und Hinterschinken, goldbraun überbacken mit
Mozzarella*

Rigatoni al forno^{2,3,9} 14,50

*Rigatoni mit cremiger Hackfleischsahnesauce und Hinterschinken,
goldbraun überbacken mit Mozzarella*

Strozzapreti alla vegetariana 14,50

*Hausgemachte Eiernudeln mit saisonalem Gemüse in aromatischer
Tomatensauce, goldbraun überbacken mit Mozzarella*

Alle Angaben in Euro inkl. MwSt.



Pizza aus dem Holzofen

nach italienischer Tradition

Pizza margherita	10,50
<i>Tomatensauce & Mozzarella</i>	
Pizza prosciutto ^{2,3,9}	11,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella & Hinterschinken</i>	
Pizza salame ^{2,3,13}	11,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella & Salami</i>	
Pizza funghi	11,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella & frischen Champignons</i>	
Pizza napoletana ⁶	13,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern & Oliven</i>	
Pizza prosciutto e funghi ^{2,3,9}	12,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken & frischen Champignons</i>	
Pizza quattro stagioni ^{2,3,9,13}	14,30
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons, Hinterschinken, Salami & Artischocken</i>	
Pizza capricciosa	14,30
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, frischen Champignons & Paprika</i>	
Pizza verdure	14,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella & frisch gegrilltes Gemüse der Saison</i>	
Pizza calabrese ^{2,3,13}	14,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella & pikante kalabrische Salami</i>	
Pizza diavolo	13,80
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, pikante Peperoni & Salami</i>	
Pizza calzone ^{2,3,9,13}	13,80
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Salami & frische Champignons (zugeklappt)</i>	

Aufpreis für zusätzliche Zutaten – Bitte im Service nachfragen

Alle Angaben in Euro inkl. MwSt.



Pizza aus dem Holzofen

nach italienischer Tradition

Pizza Hawaii ^{2,3,9}	13,80
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken & Ananas	
Pizza tonno e cipolla	14,30
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch & rote Zwiebeln	
Pizza rucola pomodorini e parmigiano	14,00
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan	
Pizza quattro formaggi	14,30
Tomatensauce, Mozzarella & eine Auswahl feiner Käsesorten: Gorgonzola, Edamer & Parmesan	
Pizza Marcellino	14,80
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan	
Pizza frutti di mare	15,50
Tomatensauce, Mozzarella & frische Meeresfrüchte	
Pizza al salmone	16,50
Tomatensauce, Mozzarella & zarte Lachsscheiben	
Pizza con salsiccia	16,30
Tomatensauce, Mozzarella & würzige, frische Salsiccia (italienische Wurst)	
Pizza alla mediterrane ⁶	14,30
Frsiche Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln & Rucola	
Pizza pane	5,50
Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch & Oregano	
Pizza pomodoro	6,50
Pizzabrot mit Tomatensauce, Knoblauch & Oregano	

Aufpreis für zusätzliche Zutaten – Bitte im Service nachfragen

Alle Angaben in Euro inkl. MwSt.



Carne / Fleisch

Specialità di carne

Scaloppine al vino bianco o limone 25,50

Zart gebratenes italienisches Kalbsschnitzel in Weißwein- oder hausgemachter Zitronensauce

Saltimbocca alla romana² 26,50

Zart gebratenes Kalbschnitzel mit Parmaschinken, frischem Salbei und Weißweinsauce

Bistecca alla griglia 31,00

Argentisches Rumpsteak mit Olivenöl gegrillt aus dem Lavagrill

Tagliata di manzo sul letto di rucola con pomodorini e parmigiano 32,00

Zarte Tranchen vom argentinischen Rumpsteak, gegrillt im Lavastein auf einem Rucola-Bett

Filetto alla griglia 33,00

Deutsches Schiller-Rinderfilet vom Lavagrill, verfeinert mit aromatischer Rosmarin-Olivenöl-Marinade.

Filetto al pepe verde 34,00

Deutsches Schiller-Rinderfilet, umhüllt von grünem Pfeffer und vollendet mit einer edlen Cognac-Sahnesauce

Petto di pollo alla griglia 20,50

Zartes regionales Hähnchenbrustfilet vom Lavagrill, veredelt mit aromatischer Rosmarin-Olivenöl-Marinade

Carre di agnello alla griglia con verdure 34,50

Neuseeländisches Lammkarree vom Grill, verfeinert mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Unsere Fleischgerichte werden mit frisch gegrillten Gemüse & Kartoffeln serviert



Pesce / Fisch

Fischgenuss à la Italia

Gamberoni alla griglia	28,50
<i>Riesengarnelen aus dem Lavagrill in Olivenöl mit Knoblauch</i>	

Gamberoni alla provenzale	30,00
<i>Riesengarnelen gebraten mit Kapern, Thymian, in einer leichten scharfen Tomatensauce</i>	

Salmone ai ferri	25,50
<i>Frischer Lachsfilet aus dem Lavagrill mit Knoblauch</i>	

Branzino alla griglia	27,50
<i>Frischer Wolfsbarsch aus dem Lavagrill mit Olivenöl & Zitrone</i>	

Filetto di branzino al vino bianco o limone	28,50
<i>Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce oder Zitronen-Sauce</i>	

Orata alla griglia	27,50
<i>Doradefilet in Weißweinsauce oder Zitronen-Sauce</i>	

Filetto di Orata al vino bianco o limone	28,50
<i>Doradefilet in Weißweinsauce oder Zitronen-Sauce</i>	

*Unsere Fischgerichte werden mit frisch gegrillten
Gemüse & Kartoffeln serviert*



Risotto

Cremiger Genuss

Risotto alla milanese	16,20
<i>Cremiges Risotto mit Schalotten, Safran und Parmesan</i>	

Risotto ai frutti di mare	16,20
<i>Risotto mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce & Petersilie</i>	

Risotto al profumo di bosco	16,20
<i>Risotto mit Champignons, Steinpilzen & Rosmarin in feiner Weißwein-Trüffelcremesauce</i>	

Zuppa / Suppe

Hausgemachte Suppenspezialitäten

Vellutata di pomodoro con basilico	8,50
<i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum</i>	

Minestrone di verdura alla siciliana	8,80
<i>Hausgemachte Gemüsesuppe Sizilianische Art</i>	



Dolci / Dessert

Ein Hauch von Dolce Vita

Tiramisu classico	7,80
<i>Hausgemachtes klassisches Tiramisu</i>	

Panna cotta con salsa frutti di bosco	7,80
<i>Panna Cotta mit hausgemachter Waldfruchtsauce</i>	

Tartufo gelato nero	7,80
<i>Halbgefrorenes Schoko-Eis</i>	

Tartufo gelato bianco	7,80
<i>Halbgefrorenes Vanille-Eis</i>	

Tartufo gelato al pistacchio	7,80
<i>Halbgefrorenes Pistazien-Eis</i>	

Souffle al pistacchio	7,80
<i>Pistaziensoufflé mit flüssigem Kern</i>	

Souffle al cioccolato	7,80
<i>Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern</i>	

Profiteroles al cioccolato bianco	7,80
<i>Brandteigkugeln mit einer feinen Schokoladenglasur</i>	

Profiteroles al cioccolato	7,80
<i>Brandteigkugeln mit einer feinen Schokoladenglasur</i>	

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff(e)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwarzt 7. gewachst
8. mit Süßungsmittel (n) 8 +. mit Süßungsmittel (n)
(Enthält eine Phenylalaninquelle) 9. mit Phosphat
10. coffeinhaltig 11. chininhaltig 12. genetisch verändert
13. mit Milcheiweiß 14. mit Taurin