



Liebe Gäste,

wir bieten eine abwechslungsreiche mediterrane und orientalische Küche von Qualität zu angemessenen Preisen. Die liebevolle und sorgfältige Zubereitung mit frischen Produkten zeichnet jedes einzelne Gericht aus. In unserem Ristorante, oder auf unserer Terrasse mit Blick auf den Main-Donau-Kanal im Herzen der Weltkulturerbestadt Bamberg werden Sie sich für den Mittagstisch, ein romantisches Essen zu zweit oder für ihre Familien-, bz. Firmenfeier wohlfühlen.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse ein – sprechen Sie uns einfach an.

*Verschenken Sie den besonderen Genuss zu verschiedenen Anlässen.
Mit unseren Gutscheinen haben Sie immer das passende Geschenk.*



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst



ANTIPASTI & MEZE

ANTIPASTI

Bruschetta

6St. **4.50**

Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl // toasted bread, tomato, garlic, olive oil

Melanzane alla Parmigiana 2,3

9,00

Auberginen mit Tomaten und Käse überbacken // eggplants gratinated with cheese

Rote Beete Carpaccio

12.50

Lauwarmer Ziegenkäse, geröstete Körner, garniert mit frischem Feldsalat // carpaccio of beetroot with warm goat cheese and nuts

Carpaccio

14.50

Carpaccio von Rind mit Rucola, Egerlinge und Parmesan // carpaccio of beef with rucola, fresh mushrooms and parmesan cheese

Cozze fresche 2,3

14.50

FrISChe Muscheln in Weißwein od. Tomatensauce // fresh mussels in tomato or white-wine-sauce

Antipasti della Casa (auch vegetarisch erhältlich)

14.50

Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses, auch vegetarisch erhältlich // mixed appetizers, also possible vegetarian



MEZE

Cacık

8.00

Knoblauchjoghurt mit Gurken // garlicyoghurt with cucumbers

Humus

8.00

Kichererbsenpüree mit **Sesampaste** // humus with sesamepaste

Acılı Ezme

8.00

Paprikapüree (scharf), Olivenöl, Granatapfelsirup und gegrillte Tomaten // bellpepperpuree (spicy), olive oil, pomegranatesirup and grilled tomatoes

Patlıcan Ezme

8.00

Auberginenpüree, Joghurt mit Knoblauch, Olivenöl // eggplantpuree, yoghurt with garlic, oliveoil

Karişik Meze Tabađı

14.90

Gemischter orientalisches Vorspeisenteller // mixed oriental appetizers



INSALATA

Insalata Mista

6.50

Gemischte Salate der Saison // mixed seasonal salad

Insalata di Pomodori

8.50

Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikum // tomatoes, red onions, basil

Insalata Italiana ^{2,3}

14.50

Gemischter Salat mit Sellerie, Fenchel, Mais, Thunfisch und Rucola // mixed salad with celery, fennel, corn, tuna and rucola

Insalata Salvatore

15.50

Gemischter Salat der Saison mit gegrillten Scampi // mixed salad with grilled scampi

Insalata alla Chef ^{2,3,7,8}

13.50

Gemischter Salat mit Käse, Thunfisch, Oliven, Ei, Vorderschinken // mixed salad with cheese, tuna, olives, egg, ham

Insalata Tivoli

14.50

Gemischter Salat mit würzig gebratenen Hähnchenstücken // mixed salad with grilled seasoned chicken




PIZZE

	28cm	32cm
Pizzabrot	3.50	4.50
Olivenöl, Salz, Rosmarin // oliveoil, salt and rosemary		
Prosciutto oder Salame 1,2,3,4	10.90	11.90
Tomatensauce, Käse, Vorderschinken oder Salami // tomatosauce, cheese, ham or salami		
Margherita 1,2,3	9.90	10.90
Tomatensauce und Käse // tomato sauce and cheese		
Calzone 1,2,3,4	11.00	13.00
Bolognesesauce, Käse, Vorderschinken, Salami // sauce bolognese, cheese, ham, salami		
Speciale 1,2,3,4,7	11.00	13.00
Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignon, Peperoni // tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, hot pepper		
Hawaii 1,3,4,7	10.00	11.50
Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Ananas // tomatosauce, cheese, ham, pineapple		
Verdura 1,2,3,4,7,8	11.00	12.50
Tomatensauce, Käse, versch. Gegrilltes Gemüse // tomatosauce, cheese, various grilled vegetables		
Diavolo 1,2,3,4,7 	11.00	13.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Egerlinge, Gorgonzola, Knoblauch, Chili scharf // tomatosauce, mozzarella, salami, ham, mushrooms, gorgonzola, garlic, chili (hot)		



PIZZE

	28cm	32cm
Quattro formaggi <small>1,2,4,7</small>	12.00	14.00
Tomaten sauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan // tomatosauce, cheese, mozzarella gorgonzola, parmesan		
Pizza Angelina <small>1,2,3,4</small>	13.00	15.00
Tomatensauce, Käse, Sahne, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola // Tomatosauce, cheese, cream, mozzarella, Parmaham, Rucola		
Giuliana <small>1,2,3,4,7</small>	13.00	15.00
Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Knoblauch, Scampi, Rucola // Tomatosauce, Cheese, mozzarella, garlic, scampi, rucola		
Siciliana <small>1,2,4,7</small>	12.00	14.00
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln // tomato sauce, cheese, tuna, red onions		
Vulcano <small>1,2,3,4,7</small> 	12.00	14.00
Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Salami, Egerlinge, Pepperoni, Röstzwiebeln (scharf) // tomatosauce, cheese, ham, salami, mushrooms, hot peppers, roasted onions		



PASTA

Tagliatelle Gorgonzola	13.50
<i>// Tagliatelle with gorgonzola sauce</i>	
Tagliatelle Funghi Freschi	13.50
<i>Tagliatelle mit frischen Egerlingen // Tagliatelle with fresh mushrooms</i>	
Tagliatelle con Salome	14.50
<i>Tagliatelle mit Lachs in Sahnesauce // tagliatelle with salmon in cream sauce</i>	
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (scharf)	9.90
<i>Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncino (scharf) // spaghetti with olive oil, garlic and hot pepper</i>	
Spaghetti Bolognese ^{2,3}	11.50
<i>Spaghetti mit Hackfleischsauce // spaghetti in meat sauce</i>	
Spaghetti Carbonara (Tipp)	14.50
<i>Spaghetti mit Ei, Guanciale und Peccorino // spaghetti with eggm Guancialebacon and peccorioncheese</i>	
Spaghetti Frutti di Mare ^{2,3,7,8}	15.50
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten- oder Weißweinsauce // Spaghetti with seafood and tomatosauce or whitewinesauce</i>	
Fiocchi	13.50
<i>Nudelsäckchen mit Birnenfüllung in Gorgonzolasauce // pasta bags filled with pears in gorgonzolasauce</i>	



PASTA

Tortellini Panna e Prosciutto 7 **11.50**

Tortellini in Schinken-Sahnesauce // filled pasta with cream and ham

Cannoli con Ricotta e Spinaci **14.50**

Canoli mit Ricotta und Spinat // filled pasta with ricotta cheese and spinach

Panzerotti con Salmone e Shrimps **15.50**

Gefüllte Nudeln mit Lachs und Shrimps in Sahnesauce // filled pasta with salmon and shrimps in cream sauce

Penne arrabiata (scharf) 2,3  **12.50**

Penne mit Knoblauch, Speck, Kapern, Zwiebeln, Sardellen in Tomatensauce (scharf) // Penne with garlic, bacon, capers, onions, anchovies and tomato sauce (spicy)

Tris di Pasta (ab 2 Personen /from 2 Persons) **p.P. 13.50**

Drei Nudelgerichte nach Wahl des Kochs // Three pasta dishes choice of the chef



PASTA AL FORNO

AUS DEM OFEN

Lasagne al forno

11.50

Lasagne mit Hackfleischsauce, Bechamel und Sahne überbacken mit Käse // Lasagne with meat sauce, Sauce bechamel am cream, gratinated with cheese

Rigatoni al forno

11.50

Rigatoni mit Hackfleischsauce, Bechamel und Sahne überbacken mit Käse // Rigatoni with meat sauce, Sauce bechamel am cream, gratinated with cheese

Mezzo e Mezzo

12.50

Halb Lasagne, halb Rigatoni mit Vorderschinken Champignons und Käse überbacken // Half Lasagne, half Rigatoni with ham, mushrooms and gratinated with cheese



ORIENTALISCHES VOM GRILL

Alle Speisen werden mit Reis oder Pommes, Salat, selbstgebackenem orientalischem Brot, gegrilltem Gemüse und zweierlei Hausdip serviert. // all dishes served with rice or french fries, salad, selfmade orientalic bread, grilled vegetables and 2 kinds of housedips.

Lammspieß vom Grill **18.90**

Gegrilltes Lamm // grilled lamb

Hähnchenspieß vom Grill **15.90**

Gegrilltes Hähnchen // grilled chicken

Kalbsspieß vom Grill **18.90**

Gegrilltes Kalb // grilled veal

Lammkotelett vom Grill **19.90**

// grilled lamb chop

Beyti **18.90**

Hackfleisch eingerollt in Teig mit Joghurt, Butter, Tomatensauce und Käse überbacken // minced meat rolled in bread with yoghurt, butter, tomato sauce and gratinated with cheese

Gemischter Grillteller **25.90**

// Mixed grill-plate

Iskender **18.90**

Kalbfleisch, Tomatensauce, Brot, Joghurt, mit Käse überbacken // veal, tomatosauce, bread, yoghurt, gratinated with cheese



CARNE

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison.

// Every meat dish will be served with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

FILETSTEAK (ca.250gr.)

Filetto di manzo alla griglia **29.50**

Filetsteak gegrillt *//* grilled filet steak

Filetto di manzo in salsa di pepe verde **31.50**

Filetsteak serviert auf einer grünen Pfefferrahmsauce *//* grilled filet steak with green pepper cream sauce

Filetto di manzo con salsa di gorgonzola **31.50**

Filetsteak mit Gorgonzolasauce *//* frilled filet steak with gorgonzola sauce

Weitere Spezialitäten finden Sie auf unserer Tageskarte.



CARNE

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison.

// Every meat dish will be served with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

GERICHTE VOM KALB

Wiener Schnitzel

23.50

Kalbschnitzel paniert // breaded escalope of veal

Scaloppina al vino bianco

22.50

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce // veal medaillons in white wine sauce

Saltimbocca alla romana

23.50

Kalbsmedaillons mit Salbei, Schinken und Käse in Weißweinsauce // veal medaillons with sage, ham, cheese in white wine sauce

Scaloppina gorgonzola

23.50

Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasauce // veal medaillon with gorgonzola sauce



PESCE

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison.

// Every fish or seafood dish will be served with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

Duett von Dorade- und Wolfsbarschfilet vom Grill **21.50**

// grilled gilthead- and bassfilet

Calamari alla griglia **20.50**

Tintenfisch gegrillt // grilled calamari

Salmone alla griglia **22.50**

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet // salmon filet grilled on the skin

Scampi alla griglia **26.50**

Scampi gegrillt // grilled king prawns

Misto di Pesce alla griglia **28.50**

Gemischte Fischplatte vom Grill // mixed grilled fish platter

Frische Dorade oder Forelle im Ganzen vom Grill **26.50**

Mit Salat // fresh grilled gilthead or trout with salad



DESSERT & TATLI

Panna Cotta

6.00

Gekochte Sahne, Zucker, Vanilleschoten, Waldfrüchte // cream, sugar, vanilla beans, forest fruits

Tiramisu

6.00

Mascarpone, Kaffee, Kakao, Biskuit // mascarpone, coffee, cocoa, sponge cake

Baklava

6.50

Süßspeise aus Blätterteig mit Nüssen und Honig // puff pastry with nuts and honey

Kadayif

6.50

Kuchen mit Sahne-Grieß-Füllung und Vanilleeis // Cake filled with cream and semolina served with vanilla ice cream



GETRÄNKE

CAFÉ UND WARME GETRÄNKE

Espresso	2.10
Doppelter Espresso	3.50
Café Corretto	4.50
Cappuccino	3.50
Tasse Kaffee // cup of coffee	3.00
Milchkaffee // milk coffee	4.00
Tee	3.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Wasser // water	2.10	3.20
Cola // cola 1,2,3,9,	2.60	4.10
Cola light // diet cola 1,2,3,9,	2.60	4.10
Orangenlimonade // soda orange flavour 1,2,3	2.60	4.10
Zitronenlimonade // soda lemon flavour 1,2,3	2.60	4.10
Eistee // ice tea	2.50	3.90
Bitter Lemon 10	2.60	4.10
Apfelsaft // applejuice	2.60	4.10
Orangensaft // orangejuice	2.60	4.10
Johannisbeersaft // currentjuice	2.60	4.10
Saftschorer // juice mixed with sparkling water	2.60	4.10



SAN PELLEGRINO

	0,5l	0,75l	1,0l
San Pellegrino frizzante	4.60	6.40	7.40
San Pellegrino naturale	4.60	6.40	7.40

VINO

0,2l 0,5l 1,0l

VINO BIANCO OFFEN

Fracati – trocken //dry	5.50	12.50	22,00
Pinot Grigio – fruchtig // off dry	5.50	12.50	22,00
Lugana – trocken // dry	6.50	14.50	26,00

VINO ROSSO OFFEN

Lambrusco – lieblicher Perlwein // off dry	5.50	12.50	22,00
Bardolino – leicht // off dry	5.50	12.50	22,00
Chianti – trocken // dry	6,00	13.50	24,00
Rosé – trocken // dry	6,00	13.50	24,00
Primitivo – trocken // dry	6.50	14.50	26,00

Weinschorle weiß oder rot 4,00 8,00

// white or red wine mixed with sparkling water



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Banfi Centine Rosso IGT – Toscana 24

Cuvée aus Merlot, Cabernet und Sangiovese – aromatisch, fruchtbetont, weich

Banfi Cum Laude IGT – Toscana 28

Der Supertuskan ist das Beste aus den Trauben Syrah, Cabernet, Merlot und Cabernet France

WEISSWEINE

Banfi Centine Bianco IGT – Toscana 22,00

Cuvée aus Sauvignon, Pinot Grigio und Chardonnay – fruchtig, leicht bekömmlich und extrem elegant

Banfi Centine Rosato IGT – Toscana 22,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet und Sangiovese – herrliche Fruchtnoten, frische und angenehme Säure

Visconto Lugana Collo Lungo DOP – Lombardei 24,00

Zart und fruchtig, dazu ein fülliger Körper, harmonisch am Gaumen mit exzellenter Länge

Banfi La Pettegola Vermentino IGT – Toscana 25,00

Sehr fruchtig, mit Noten von Aprikose, Grapefruit, Blumen und Gewürzen

Weiter Wein und Cocktail Spezialitäten finden Sie auf unserer Wein
und Cocktail Karte



BIERSPEZIALITÄTEN

HEFEWEIZEN

Weismainer Hefe	0,5l	4.50
Leichtes Hefe	0,5l	4.50
Weismainer Hefe alkoholfrei	0,5l	4.50

BIERE

Pils vom Fass	0,4l	4,00
Keesmann Herrenpils	0,5l	4.50
Keesmann Herrenpils	0,33l	3.50
Fässla Lager	0,5l	4.50
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l	4.50
Radler	0,5l	4,00
Pils alkoholfrei	0,5l	4.50



APERITIFE UND SPIRITUOSEN

APERITIFE

Prosecco	0,1l	4,00
San Bitter (alkoholfrei)	0,2l	4,00
Spritzz (verschiedene Variationen)	0,2l	6.90
Hugo	0,2l	6.90
Martini Bianco	5cl	5.50
Campari Soda oder Orange	0,2	6.90

SPIRITUOSEN

Amaretto	2cl	3.50
Limoncello	2cl	3.50
Fernet Branca	2cl	3.50
Ramazotti	2cl	3.50
Amaro Averna	2cl	3.50
Sambuca	2cl	3.50
Grappa Riserva	2cl	4.50
Vecchia Romagna	2cl	4.50
Raki (auf Eis mit Wasser)	4cl	6.90

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst“

Impressum:

