



Tradition, Leidenschaft zum Kochen und für Lebensmittel.

Unsere Küche zeichnet sich aus, durch die 30-jährige Erfahrung, als Leitung in einer internationalen Küche, der Mamma, die es der nachfolgenden Generationen weitergegeben hat und bis heute in unserem Restaurant fortgeführt wird.

Nicht nur die Qualität der einzelnen Speisen, sondern auch die Qualität der Pizzen aus unserem italienischen Ofen zeichnet uns aus.

15 Jahre Erfahrung mit einem Holzofen; 15 Jahre familiengeführte italienische Restaurants die uns auszeichnen.

Ein Leben. Eine Hoffnung. Eine Familie

Una Vita. Una Sperare. Una Famiglia

La Famiglia Aydogdu

Zuppe

Zuppe di Minestrone <i>Gemüsesuppe</i>	8,90 €
Zuppe di Pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	8,90 €
Zuppe di Pesce <i>Fischsuppe</i>	15,90 €

Insalata

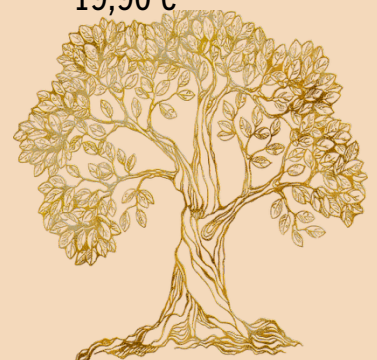
Insalata Mista <i>kleiner gemischter Salat</i>	7,90 €
Insalata Amalfi <i>gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Oliven und Spiegelei</i>	16,90 €
Insalata Mattone <i>gemischter Salat mit Maishähnchenbrustfilet, Champignons, Croutons und Parmesan</i>	17,90 €
Insalata Panzanella <i>gemischter Salat mit Parmaschinken, Schafskäse, gehobelter Parmesan und Croutons</i>	17,90 €
Insalata Piemontese <i>gemischter Salat mit karamellisierter Birnen, Granatapfel und Ziegenkäse</i>	17,90 €

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Balsamico-Dressing serviert



Antipasti

Oliven	5,90 €
Pane con Burro <i>frisches Brot mit Kräuterbutter oder Aioli- Dip</i>	6,90 €
Patatas Bravas <i>frittierte Kartoffelwürfel mit Aioli- Dip</i>	7,90 €
Dátiles con Bacon <i>Datteln im Speckmantel</i>	8,90 €
Calamari alla Romana <i>frittierte Tintenfischringe mit Aioli Dip</i>	8,90 €
Boquerones fritos <i>frittierte Sardellen mit Aioli Dip</i>	8,90 €
Albondigas <i>Rinderhackfleischbällchen mit scharfer Peperoni in einer Tomatensoße</i>	9,90 €
Bruschetta della Casa <i>hausgemachte Bruschetta mit frischen Tomaten und Mozzarella</i>	11,90 €
Bruschetta dolce <i>hausgemachte Bruschetta mit Ziegenkäse und Feigenmarmelade</i>	12,90 €
Gamberi Aglio e Olio Peperoncini <i>Garnelen in einer Knoblauch- Chillisoße</i>	12,90 €
Caprese di Bufala <i>Tomaten, Büffelmozzarella mit frischem Basilikum</i>	12,90 €
Carpaccio di Manzo <i>dünngeschnittenes rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i>	14,90 €
Vitello Dijonato <i>dünngeschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischcreme mit Dijonsenf</i>	16,90 €
Tapas il Mattone <i>kleine Gemischte Tapasplatte mit Patatas, Calamari Romana, Oliven und Aioli Dip</i>	16,90 €
Antipasti il Mattone <i>gemischter Vorspeisenteller nach Art des Chefs</i>	19,90 €



Pasta

Spaghetti Aglio e Olio Peperoncini <i>mit frischem Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni und Parmesan</i>	11,90 €
Penne all' Arrabbiata <i>mit scharfer Tomatensoße, Knoblauch und frischem Basilikum</i>	12,90 €
Linguini Verdure <i>geschmortes saisonales Gemüse mit Tomatensoße</i>	13,90 €
Spaghetti Bolognese <i>100 % Rinderhackfleischsoße</i>	14,90 €
Spaghetti Carbonara Originale Italiano <i>mit Speck, Ei und Parmesan</i>	14,90 €
Penne Salmone e Broccoli al Forno <i>mit Lachs und Brokkoli in einer Tomaten- Sahnesoße, mit Käse überbacken</i>	15,90 €
Lasagne Classico <i>mit 100 % Rinderhackfleisch überbacken</i>	15,90 €
Penne Mattone <i>mit Hähnchen, Gemüse in einer Curry-Sahnesoße überbacken</i>	15,90 €
Penne Portofino <i>mit Lachs, Spinat in einer Gorgonzola-Sahnesoße</i>	15,90 €
Spaghetti alla Tosacana <i>mit Rinderhackbällchen in einer scharfen Tomatensoße</i>	15,90 €
Linguini Molfetta <i>mit Garnelen, frischen Tomaten, Rucola in einer Zitronenweißweinssoße</i>	15,90 €
Linguini Marinara <i>mit Meeresfrüchten in einer Thymian- Rotwein-Tomatensoße</i>	17,90 €
Paccheri alla Zaffrano <i>mit Lachs, Zucchini in einer Safran-Currysoße</i>	17,90 €
Paccheri con Coniglio <i>mit Kaninchen in einer Rotweinssoße</i>	17,90 €



Pizza

Margherita	10,90 €
Napoli	13,90 €
<i>Sardellen, Kapern und Oliven</i>	
Pomodoro	13,90 €
<i>frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	
Tonno e Cipolle	14,90 €
<i>Thunfisch und rote Zwiebeln</i>	
Milano	14,90 €
<i>Schinken und Champignons</i>	
Hawaii	14,90 €
<i>Schinken und Ananas</i>	
Verdure	14,90 €
<i>Spinat, Zwiebel, Paprika, Champignon, Brokkoli und Knoblauch</i>	
Diavolo	15,90 €
<i>pikante Salami und scharfe Pepperoni</i>	
Quattro Stagioni	15,90 €
<i>Artischocken, Schinken, Salami und Champignons</i>	
Quattro Formaggi	15,90 €
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Pizzakäse</i>	
Frutti di Mare	16,90 €
<i>Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	
Amalfi	17,90 €
<i>Lachs, Garnelen, Gorgonzola, Spinat und Knoblauch</i>	
Parma e Rucola	17,90 €
<i>Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	
Pastrami	17,90 €
<i>Pastrami, Schafskäse, frische Tomaten und Rucola</i>	



Riso

Risotto Putanesca	21,90 €
<i>mit Sardellen, Kapern, Oliven und frische Tomaten</i>	
Risotto Polpetta	23,90 €
<i>mit Hackbällchen, getrocknete Tomaten, Auberginen, Rucola und Pinienkerne</i>	
Risotto Adriatico	23,90 €
<i>mit Lachs, Garnelen und Steinpilze in einer Hummersoße</i>	
Risotto Manzo con Crema di Pistacchio	24,90 €
<i>mit Rindfleischstreifen in einer Pistaziencremesoße, Granatapfel und Rucola</i>	

Pesce

Pesce il Mattone	24,90 €
<i>frischer Tagesfisch in einer Zitronen-Weißwein-Buttersoße, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
Salmone alla Siciliana	26,90 €
<i>Lachs in einer Tomaten-Kapern-Olivensoße, dazu Rosmarinkartoffel und Knoblauchbrot</i>	

Carne

Filetto di Maiale con Pancetta Pere e Dijon	22,90 €
<i>Schweinemedallions im Speckmantel, in einer Birne-Dijonsefssoße, serviert mit Bratkartoffeln</i>	
Coniglio alla Barolo	24,90 €
<i>geschmorte Kaninchenkeule in Rotwein-Tomatensoße serviert mit Rosmarinkartoffeln dazu ein Salatbouquet</i>	
Stinco di Ottomano	26,90 €
<i>Lammhaxe in einer Rotwein-Steinpilzsauce, serviert mit klassischem Parmesan- Risotto</i>	
Bistecca di Manzo (medium)	27,90 €
<i>Hüftsteak vom Ofen auf einem Oliven-Kapern-Tomatenbeet, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	

Dolce

Affogato	5,50 €
<i>doppelter Espresso mit Vanilleeis</i>	
Panna Cotta	8,90 €
<i>Sahnepudding mit Waldfrüchte</i>	
Tiramisù classico	8,90 €
<i>Schichtkuchen mit Mascarpone und in Kaffee getränkten Löffelbiskuits</i>	
Zabaione allo Zaffarano	11,90 €
<i>Weinschaumcreme mit Safran-Thymiannote und Vanilleeis</i>	

Digestive

Espresso	3,50 €
Kaffee	3,90 €
Cappuccino	4,20 €
Grappa	4,90 €
Ramazotti	4,90 €
Limoncello	4,90 €
Sambuca	4,90 €



Aperitivi

Campari Orange	7,90 €
Campari Milano	7,90 €
Martini Bianco	4,90 €

Bevande/ Getränke

	0,2l	0,4l	0,75l
Cola / Cola Light / Cola Zero /	3,50 €	4,90 €	
Sprite / Fanta / Mezzo Mix			
Ginger Ale / Bitter Lemon	3,90 €		
Selters Wasser	3,30 €		7,90€
Saftschorle	0,3l		
Maracuja/Johannisbeer/ Rhabarber/Apfel/Orange	4,50 €		
	0,2l	0,3l	0,5l
Bitburger Pils vom Fass	3,10 €	3,50 €	5,50€
Peters Kölsch vom Fass	3,10 €	3,50 €	
Schöfferhofer Weizen			
Hell/ Dunkel /alkoholfrei			5,50 €
Bitburger alkoholfrei 0,0 %		3,90 €	

Weinkarte

Hausweine trocken	0,1l	0,25l
-------------------	------	-------

Weißweine

Chardonnay	5,20 €	7,90 €
Pinot Grigio	5,20 €	7,90 €

Rotweine

Primitivo	5,20 €	7,90 €
Montepulciano	5,20 €	7,90 €
Merlot	5,20 €	7,90 €
Rosé	5,20 €	7,90 €

Flaschenweine

Weißwein trocken

Pinot Grigio
Chardonnay

Rotwein trocken

Primitivo

Fragen Sie unser Personal nach unseren aktuellen Weinangebote