

Apperitivi - Aperitife

11 Martini Bianco, Rosé oder Rot	5 cl	€ 3,00
12 Aperol - Spritz	0,2l	€ 4,50
15 Campari - Orange	0,2l	€ 4,50
19 Crodino Prosecco	0,2l	€ 4,50
22 Prosecco, Italien	0,1l	€ 4,00

Antipasti - Vorspeisen

28 Antipasto all' Italiana	€ 12,50
gemischte Vorspeise (vorwiegend Ital. Wurst)	
30 Carpaccio di Manzo	€ 12,50
rohes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan ^G	
33 Mozzarella ^G e Pomodoro	€ 12,00
Mozzarella ^G mit frischen Tomaten und Basilikum	

Zuppe - Suppen

39 Crema di Pomodoro	€ 5,00
Tomatencremesuppe	
40 Minestrone	€ 5,00
Italienische Gemüsesuppe	
42 Crema di Aragosta ^B	€ 7,50
Hummercremesuppe	

Insalate - Salate

- 41 Insalata di Tacchino € 11,50
Mixsalat mit Putenstücke, Zwiebeln und
frischen Champignons gebraten (Olivenöl und Balsamico)
- 46 Insalata al Salmone € 11,50
Mixsalat mit Lachsstücke^D, Zwiebeln und frischen
Champignons (gebraten) Olivenöl und Balsamico
- 47 / 447 Insalata Mista (klein) € 6,50 (groß) € 9,50
ohne Wurst und Käse^G
- 48 / 448 Insalata Italia (klein) € 6,50 (groß) € 9,50
mit Käse^G und Schinken^{3,5,6}
- 49 / 449 Insalata Capri (klein) € 6,50 (groß) € 9,50
mit Thunfisch
- 52 Insalata Pescatora € 12,50
Mixsalat mit geräuchertem Lachs^D, Shrimps^B und Mozzarella^G.
(Olivenöl und Balsamico)^N

Paste - Teigspezialitäten^A

- 59 Ravioli ai Spinaci € 12,00
Hausgemachte Ravioli mit Spinat - Ricotta^G Füllung
in Tomaten-Sahne-Sauce^G
- 60 Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 9,00
mit Knoblauch, Olivenöl und peperoncino
- 68 Ravioli di Vitello € 12,00
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung in Weißwein-Sahne-Sauce^{G,N}
- 70 Tagliatelle al Salmone € 12,00
mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce^G

Teigspezialitäten^A überbacken

- 77 Lasagne € 9,50
Nudelblätter mit Bolognese -Sahne^G - Sauce
- 80 Cannelloni di Carne € 9,50
mit Fleischfüllung in Bolognese-Sahne-Sauce^G

Weitere Pasta Spezialitäten auf Anfrage.

Pizze^A - Spezialitäten (30cm)

84 Pizzabrot in 3 Variationen Wahlweise mit Tomatensauce oder Olivenöl-Oregano oder Gorgonzolakäse ^{G,9}	€ 4,00
85 Pizza Margherita mit Käse ^G	€ 6,90
86 Pizza Sicilia mit Thunfisch ^D und Zwiebeln	€ 9,50
87 Pizza Rustica mit Salami ^{1,3,6} und frischen Champignons	€ 8,00
89 Pizza alle Melanzane mit pikanter Salami ^{1,3,6} , Auberginen und Zwiebeln	€ 9,50
90 Pizza Parma mit Parmaschinken, Mozzarella ^G , Rucola und Parmesan ^G Splitter	€ 12,00
91 Pizza Capricciosa mit Salami ^{1,3,6} , Schinken ^{3,5,6} und frischen Champignons	€ 8,50
93 Pizza Marinara mit feinen Meeresfrüchten ^{B,M}	€ 11,00
94 Pizza Paesana mit Schinken ^{3,5,6} , frischen Champignons, Spinat und Knoblauch	€ 9,00

Alle Pizza werden mit Tomatensauce und Käse^G belegt.

Pizze^A - Spezialitäten (30cm)

95	Pizza 4 Stagioni mit Salami, ^{1,3,6} Schinken, ^{3,5,6} frischen Champignons und Paprika	€ 9,00
96	Pizza Calzone gefüllt mit Käse, ^G Salami, ^{1,3,6} Schinken, ^{3,5,6} und frischen Champignons	€ 10,00
99	Pizza Ancora mit Salami, ^{1,3,6} Speck, ^{3,8} Zwiebeln, frischen Champignons und Gorgonzola ^{G,9}	€ 9,50
100	Pizza Reale mit Salami, ^{1,3,6} Schinken, ^{3,5,6} Oliven, ² frischen Champignons, Paprika und Ei	€ 9,50
101	Pizza Napoli mit frischen Tomaten, Mozzarella, ^G Basilikum	€ 9,00
102	Pizza Papillon mit Schinken, ^{3,5,6} frischen Champignons, Artischocken ⁶ und Oliven ²	€ 9,00
97	Pizza Deliziosa mit Schmand, ^G geräuchertem Lachs, ^D frischen Champignons	€ 10,00
98	Pizza Flammkuchen mit Schmand, ^G Speck ^{3,8} und Zwiebeln	€ 8,50

Extra Zutaten:

pro Zutat

Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni (scharf), Oliven, ² Spinat, Eier, Paprika	€ 1,20
Mozzarella, ^G Sardellen, ^D frischen Champignons, Salami, ^{1,3,6} Schinken, ^{3,5,6} Artischocken	€ 1,80
Thunfisch, ^D Shrimps, ^B Räucherlachs, ^D pikante Salami ^{1,3,6}	€ 2,50

Carne - Fleisch

Di Maiale - vom Schwein

104 Bistecca alla Milanese € 16,50
paniertes^{A,G} Schweineschnitzel mit Salat

106 Scaloppine al Vino Bianco € 16,50
Medaillons in Weißweinsauce^N mit Salat

Di Manzo - vom Rind

109 Bistecca ai Ferri € 19,50
Rumpsteak gegrillt mit Salat

115 Filetto ai Ferri € 22,50
Filetsteak gegrillt mit Salat

Pesce^D - Fisch

122 Gamberoni alla Griglia € 20,50
Gambas^B gegrillt mit Salat

125 Pesce Spada Al Vino € 19,50
Schwertfisch^D in Weißweinsauce^N mit Salat

Extra - Beilagen zu den Fleisch - und Fischgerichten

Bandnudeln,^A Rosmarin Kartoffel, Rösti € 4,00

Deklaration:

1. Farbstoff - 2. Geschwärzt - 3. Konservierungsstoffe
4. Beta Carotin - 5. Stabilisator - 6. Antioxidationsmittel
7. Geschmacksverstärker - 8. Oxidationsmittel
9. Weichkäse: aus Kuhmilch in Salzlake gereift 45% Fett
10. Coffein - 11. Chininhaltig
Schinken - Vorderschinken

Allergene:

A. Glutenhaltiges Getreide - B. Krebstiere - C. Eier
F Soja - D. Fisch - G. Milch - M. Weichtiere - J. Senf
N. Schwefeldioxid und Sulfid

Birre - Biere

198 Hoepfner Pilsner vom Fass (himmlisch herb)	0,3 l	€ 2,80
199 Hoepfner Hefe Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	€ 3,80
202 Hoepfner Hefe Weizen vom Fass	0,5 l	€ 3,80
200 Hoepfner Edel Weizen (Kristall)	0,5 l	€ 3,80
203 Hoepfner Keller Weizen (dunkel)	0,5 l	€ 3,80
204 Fürstenberg (alkoholfrei)	0,33 l	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,50
Coca Cola Light ^{1,2,4}	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,50
Mezzo Mix ^{1,2,3}	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,50
Fanta ^{2,3}	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,50
Mineralwasser	0,25 l	€ 2,50	0,5 l	€ 3,50
Teinacher stilles Wasser			0,5 l	€ 3,50
Apfelschorle	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,50
San Pellegrino			0,75 l	€ 4,90
Bitterlemon ¹¹	0,2 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,80
Säfte, verschiedene Sorten	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,80
Säfteschorle	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,80

Offene Weine

Roséwein

188 Rosato Sicilia 0,25 l € 5,90

Weißwein

182 Pinot Grigio 0,25 l € 5,90

183 Inzolia Sicilia 0,25 l € 5,90

184 Frascati 0,25 l € 5,90

Rotwein

190 Nero d'Avola 0,25 l € 5,90

195 Merlot 0,25 l € 5,90

191 Valpolicella 0,25 l € 5,90

194 Lambrusco 0,25 l € 5,90

Weinschorle

185 Roséschorle 0,25 l € 3,50

179 Weißweinschorle 0,25 l € 3,50

180 Rotweinschorle 0,25 l € 3,50

Warme Getränke

158 Tasse Kaffee € 2,10

159 ital. Espresso € 1,90

160 ital. Cappuccino (mit Milchschaum) € 2,50

161 Tee, verschiedene Sorten € 2,00

162 Latte Macchiato^g € 3,00

163 ital. Espresso Macchiato^g € 2,30

Digestivi - Digestiv

143 Williams 40% 2 cl € 3,00

150 Averna 28% 2 cl € 3,00

151 Ramazzotti 30% 2 cl € 3,00

152 Amaretto 21% 2 cl € 3,00

153 Grappa Andrea da Ponte 42% 2 cl € 4,50

156 Grappa Terre Antiche 42% 2 cl € 7,50

157 Grappa Nebbiolo Moscato 42% 2 cl € 7,50

Vino - Weine

Mandrarossa di Menfi Sicilia

Nero d'Avola IGT Mandrarossa
Rebsorte: 100% Nero d'Avola
Typ: Trockener Rotwein, 30%
für 6 Monate in Barrique gereift

0,75 l 21,50 €

Merlot IGT Mandrarossa
Rebsorte: 100% Merlot
Typ: Trockener Rotwein, 30%
für 6 Monate in Barrique gereift

0,75 l 21,50 €

Bonera VDT Mandrarossa
Rebsorte: 50% Nero d'Avola
50% Cabernet Sauvignon
Typ: Trockener Rotwein, 30%
für 6 Monate in Barrique gereift

0,75 l 21,50 €

Chardonnay IGT Mandrarossa
Rebsorte: 100% Chardonnay
Typ: Trockener Weißwein

0,75 l 21,50 €

Inzolia
Rebsorte: Inzolia
Typ: Angenehm trocken mit zartem,
fruchtigen Abgang

0,75 l 21,50 €

Frascati
Rebsorte: Malvasia Bianca di Candia und Trebbiano Toscano
(70-100%), Greco Bianco und/oder Malvasia del Lazio (bis 30%)
Typ: Trockener Weißwein

0,75 l 21,50 €



*Sehr geehrte Gäste,
wir begrüßen Sie herzlichst und wünschen,
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.
Wir werden uns bemühen,
Ihren Wünschen gerecht zu werden,
indem wir Ihnen gleichbleibend gute Qualität
und guten Service bieten.*

*Wenn Sie zufrieden waren, hoffen wir
auf ein baldiges Wiedersehen und
um Weiterempfehlung unseres Hauses.*

Andrea Ferrarini & Team

Wir haben für Sie geöffnet:

Dienstag - Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12:00 - 14:30 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr

Montag Ruhetag

www.l-ancora.de

Eis^G und Dessert^G

<i>Spaghetti Eis</i>	€ 6,50
<i>Tiramisu^A</i>	€ 6,50
<i>Caffè Affogato</i>	€ 5,50
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 5,50
<i>Panna Cotta</i>	€ 6,50
<i>Tartufo nero</i> Schokolade	€ 6,50
<i>Tartufo bianco</i> Weiße Schokolade	€ 6,50
<i>Souffle^A al cioccolato</i>	€ 6,50
<i>Jede Eiskugel</i>	€ 1,50

