

Unsere Küche ist täglich ab 12:30 Uhr geöffnet. Bei uns ist alles hausgemacht und frisch zubereitet. Wir verwenden nur kaltgepresstes Olivenöl und verzichten auf Fertigprodukte!

## Suppen

Minestra al Pomodoro: italienische Tomatensuppe mit Basilikum (vegetarisch)	4,0
Blumenkohlsuppe mit Kürbiskernöl (vegetarisch)	4,8
Orangen - Karottensuppe mit Ingwer (vegetarisch)	4,8
Zwiebelsuppe mit frischen Kräutern serviert mit Käse-Crostini (vegetarisch)	4,8
Champignoncremesuppe (vegetarisch)	4,8

## Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblauchbrot (vegetarisch)	3,0
Bruschetta (vegetarisch)	4,5
Focaccia (Pizzabrot, Tomatensauce, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Olivenöl) (vegetarisch)	5,0
Focaccia mit Rúcola (vegetarisch)	7,5
Risotto al cavolo verza e salsiccia mit Wirsing Kohl, Salsiccia und Parmesan	7,5
Parmigiana: italienischer Auberginenaufbau mit Tomatensauce und Parmesan (vegetarisch)	8,0
Carpaccio di manzo: hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Pinienkernen und Parmesansplittern	10,8
Caprese di bufala: Büffelmozzarella, Kirschtomaten & frischem Basilikum (vegetarisch)	9,2
Miesmuscheln mit Tomate-Weißweinsud	8,8
Vitello tonnato: dünne Scheiben vom Kalbsbraten, Thunfischsauce & Kapern	10,4
Scampi all'aglio e vino bianco: Garnelen in Knoblauch-Weißwein mit frischer Petersilie	12,2

## Salate

MIT HAUSGEMACHTER GRANATAPFEL-BALSAMICO VINAIGRETTE SERVIERT

Großer gemischter Salat (vegetarisch)	8,2
mit Kirschtomaten, Parmesansplitt, gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)	9,8
mit gratiniertem Ziegenkäse auf Crostini (vegetarisch)	9,8
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	9,8
mit Feta (Schaf/Ziege), Zwiebeln, Oliven (vegetarisch)	9,8

## Vegetarische Spezialitäten

Gegrilltes Gemüse in Tomaten-Basilikumsauce mit Mozzarella im Ofen überbacken	10,4
Caponata (Spezialität aus Sizilien: Aubergine, Sellerie, grüne Oliven, Pinienkerne, Rosinen in einer süß-sauren Tomatensauce) mit Grillkartoffeln	11,8
Steinpilz-Risotto mit Parmesan	11,2

## Pasta

<b>Penne al pomodoro e mozzarella di bufala</b> mit Napolisaucce, Basilikum, und Büffelmozzarella (vegetarisch)	9,8
<b>Penne Bolognese</b> mit Parmesan	9,8
<b>Lasagna della Mamma</b>	10,5
<b>Tagliatelle Porcini:</b> Bandnudeln mit Steinpilz-Parmesansauce (vegetarisch)	11,2
<b>Penne all'amatriciana</b> mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Parmesan	9,8
<b>Tagliatelle Scampi</b> mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch & Parmesan-Buttersauce	13,8

## Unsere Caldeirada

Diese Fischsuppe ist der madeirensische Cousin der französischen Bouillabaisse, bei uns zubereitet mit Filets von Edelfischen sowie Muscheln und Garnelen.

15,8

## Seafood

<b>Camarões grelhados :</b> gegrillte Garnelen (Wildfang) mit Knoblauch-Zitrone-Butter	16,5
<b>Dorada de Cebolada:</b> gegrilltes Filet von der Dorade (Madeira) mit Tomaten, Zwiebeln, Weißwein und Thymian	15,8
<b>Truta do Seixal:</b> hausgeräuchertes Filet von der Lachsforelle (Madeira)	14,9
<b>Espada:</b> Filet vom Degenfisch (Madeira) mit Kokoskruste auf Maracuja-Orange-Sauce und frische Kräuter	15,8

## Fleisch

<b>Petto di Pollo:</b> Hähnchenfilet vom Grill mit Tomaten und Mozzarella überbacken	12,4
<b>Ossobuco:</b> geschmorte Kalbshaxe typisch der italienischen Küche	16,5
<b>Agnello alla Griglia:</b> rosa gegrilltes Lammfilet mit Balsamico-Honig-Rosmarin Jus	18,9
<b>Porco Preto:</b> mariniertes Wildschwein im Ofen geschmort mit Madeiraweinsauce	15,2

ALLE SEAFOOD- UND FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT TAGESGEMÜSE SERVIERT.

## Beilagen

<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Kirschtomaten, Rúcola serviert mit hausgemachter Granatapfel-Balsamico Vinaigrette (vegetarisch)	4,8
<b>Patate al forno</b> (Rosmarin-Ofenkartoffeln)	4,0
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	4,0

# PIZZA

dünn und knusprig aus dem italienischen Steinofen

<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella (vegetarisch)	8,2
<b>Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	9,4
<b>Porcini</b> Crème fraîche, Mozzarella, hausgemachtes Steinpilz-Pesto, Zwiebeln, frische Champignons (vegetarisch)	11,4
<b>Chorizo</b> Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo	9,4
<b>Caprese</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomate, Büffelmozzarella (vegetarisch)	11,4
<b>Mista</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, frische Champignons, Zwiebel, Chorizo	9,6
<b>Tonno</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9,4
<b>Quattro formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse (vegetarisch)	11,8
<b>Pizza do Cláudio</b> Crème fraîche, Mozzarella, Bacon, Knoblauch	9,4
<b>Rucola</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomate, Parmesan (vegetarisch)	11,2
<b>Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons (vegetarisch)	9,4
<b>Vegetariana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebel, gegrilltes Gemüse (vegetarisch)	10,8

<b>Mel de Cana</b>		11,6
Crème fraîche, Mozzarella, frische Champignons, Zwiebel, Ziegenkäse, Zuckerrohr-Honig, Pinienkerne (vegetarisch)		
<b>Serrano</b>		12,8
Tomatensauce, Mozzarella, Serrano, Ruccola, Kirschtomate, Parmesan		
<b>Bianca</b>		11,6
Crème fraîche, Mozzarella, Ziegenkäse, frische Champignons, Zwiebel, getrocknete Tomaten und Kräuter der Provence (vegetarisch)		
<b>Scampi</b>		14,2
Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Knoblauch		
<b>Flambée</b>		9,4
Crème fraîche, Mozzarella, Zwiebel, Bacon		
 <b>Extra toppings</b>		
Champignons, Zwiebel, Kirschtomate, Ananas, Knoblauch, Oliven	je	1,0
Bacon, Salami, Chorizo, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Thunfisch, Kapern	je	1,5
Rúcola		2,5
Serrano, Anchovis, Artischocke	je	2,0
4 Stück Scampi		5,0
8 Stück Scampi		10,0

## EISKARTE

Genießen Sie Eisspezialitäten aus unserer Eismanufaktur:  
hausgemachtes Natureis in handwerklicher italienischer Tradition.  
Wir verwenden nur natürliche Zutaten bester Qualität  
und verzichten auf Zusatzstoffe. Unser Eiskaffee macht um 11 Uhr auf.

1 Kugel	1,5
2 Kugeln	2,6
3 Kugeln	3,8
Frische Schlagsahne	1,0
Schuss Likör oder Limoncello oder Madeira Wein	1,5
Hörnchen / Eistüte	0,2
Hausgemachte Waffel (Körbchen)	0,5
Zum Mitnehmen ½ L	7,5
+ Thermobox	1,0

### Eisbecher

<b>Schokobecher</b>	6,0
2 Kugeln Schokolade + 1 Kugel Vanille + Schlagsahne + hausgemachte Schokoladensauce	
<b>Fruchtbecher</b>	7,8
3 Kugeln Fruchteis + frische Früchte der Saison+ Schlagsahne + hausgemachte Himbeer- und Erdbeersauce	
<b>Milchbecher</b>	7,8
2 Kugeln Milcheis + 1 Kugel Schokolade + frische Früchte + Schlagsahne + hausgemachte Himbeer- und Erdbeersauce	
<b>Nussbecher</b>	7,2
2 Kugeln Nusseis + 1 Kugel Vanilleeis + karamellisierte Nüsse + Schlagsahne + hausgemachte Karamell- und Schokoladensauce	
<b>Joghurtbecher</b>	7,8
2 Kugeln Joghurteis + 1 Kugel Fruchteis + frische Früchte + Schlagsahne + frischer Joghurt + hausgemachte Himbeer- und Erdbeersauce	
<b>Karamellbecher</b>	6,0
2 Kugeln Karamelleis + 1 Kugel Vanilleeis + Schlagsahne + hausgemachte Karamellsauce	
<b>Coupe Colonel</b>	7,5
3 Kugeln Zitroneneis + 4 cl Vodka	

### Eisgetränke

<b>Milchshake</b>	3,5
mit frischer Milch - Eissorte Ihrer Wahl	
<b>Frappé</b>	4,2
Cremige, eisgekühlte Kreation aus Kaffee, Latte Macchiato-Eis und Milch	
<b>Eiskaffee</b>	4,2
2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne	
<b>Eisschokolade</b>	4,2
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Kakao, Schlagsahne	

## GETRÄNKE

### Frisch gepresste Säfte (360 ml)

Orange	2,8
Orange-Karotte	3,5
Orange-Ananas	3,5
Grapefruit Rosé	3,5
Zitrone-Apfel	3,5

### Hausgemachte Holunder-Limetten-Limonade (360 ml)

mit Holunderblütensirup, frisch gepresste Limette, Selter, frische Minze	3,1
--	-----

### Klassiker

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) 250 ml	1,2
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) 1,00 l	3,2
San Pellegrino 0,75 l	4,2
“Made in” Madeira (mit gás): Laranjada, Brisa Maçã (Apfel)/Maracujá 330 ml	1,4
Schweppes Tonic 250 ml / Soda Wasser 200 ml	1,4
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Nestea Mango Ananas 330 ml	1,4
Compal (nektare) Rote Beeren/Maracuja/Mango/Light Mango-Orange/Apfel 200 ml	1,3

### Heisse Getränke

Bica (Espresso)	0,7
Affogato (eine Kugel Vanilleeis in einem Espresso ertrunken)	2,2
Garoto (Espresso mit Milch)	0,7
Chinesa (Kaffee mit Milch)	1,2
Chino (schwarzer Kaffee)	1,2
Cappuccino (mit Milchschaum)	2,5
Galão (Espresso mit Milch im Glas serviert)	1,4
Latte Macchiato	3,0
Heiße Schokolade mit frischer Schlagsahne	3,0
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,5
Tee im Kännchen (Unsere Tee beziehen wir aus Loja do Chá Madeira)	2,5
<b>Schwarzer Tee</b> (Darjeeling)	
<b>Grüner Tee</b> (Mango-Maracuja)	
<b>Kräutertee</b> (Pfefferminz oder Ingwer-Zitrone oder Kamille)	
<b>Früchtetee</b> (Pfirsich-Aprikose oder Heidelbeere oder Mango)	
<b>Rooibos Karamell, Yogi Tee</b>	

## WEIN

Wir beziehen alle unsere Weine direkt von ausgewählten portugiesischen Weingütern. Probieren Sie. Gerne auch zum Mitnehmen.

### WEINE AUS MADEIRA

75 cl

Weißwein - Barbusano

18,0

Verdelho

Aroma von tropischen Früchten, fruchtig und sehr erfrischend.

Roséwein - Barbusano

18,0

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Aromen von Johannis- und Erdbeere, delikat und elegant.

Rotwein - Barbusano

18,0

Aragonês e Touriga Nacional, São Vicente, Porto Moniz

Kräftige Farbe und Körper, feine und geschmeidige Tanine.

### WEINE AUS PORTUGAL

#### WEIßWEIN

13 cl

75 cl

Quinta de Gomariz – Vinhos Verdes / Regional Minho

3,0

14,0

Loureiro – Gold Medaille CNEMA 2013

Aromatisch, fruchtig, erfrischend, Aromen von Zitrone und Grapefruit. Ausgewogene Säure mit blumiger Note.

Marquês de Marialva – Bairrada

2,8

12,5

Arinto, Bical, Maria Gomes – Bronze Medaille IWSC 2013

Leicht, halbtrocken, exotisch. Frisch-fruchtige Aromen von Ananas und Zitrone-Melisse, harmonisch mit nachhaltigem Abgang.

Campolargo – Entre Il Santos – Bairrada

-

15,0

Sauvignon Blanc, Bical

Vollmundig mit frischen Noten von Apfel und Pfirsich, ausgewogen.

Albernoas - Herdade das Albernoas - Alentejo

3,0

13,5

Antão Vaz, Roupeiro – Rui Reguinga

Bernsteinfarbe, fruchtige Aromen, frisch und elegant.

#### ROSÉWEIN

13 cl

75 cl

Castelo do Sulco - Lisboa

3,0

14,0

Aromen von roten Früchten, fruchtiger Gaumen, frisch und Ausgewogen mit leichtem Abgang.

<b>ROTWEIN</b>	<b>13 cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Diálogo "Niepoort" - Douro</b>	3,5	16,0
Touriga Franca e Nacional, Tinta Roriz, Amarela, Tinto Cão Rubinrote Farbe, lebendig mit komplexen Aromen von roten Früchten.		
<b>Castelo do Sulco Reserva - Lisboa</b>	-	13,5
Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz Gold Medaille Challenge International du Vin 2014 Rubinrotes Kleid, Aromen von roten Früchten, samtig und ausbalanciert, harmonischer Körper, gut strukturiert mit nachhaltigem Abgang.		
<b>Albernoas 2011 - Herdade Paço do Conde - Alentejo</b>	2,8	12,5
Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira - Rui Reguinga Rubinrote Farbe, fruchtig, feiner Geschmack, ausgewogen, weich.		
<b>SEKT</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Marquês de Marialva Reserva Bruto - Bairrada</b>	2,8	15,0
Blanc de Blancs – Bical, Maria Gomes, Arinto		
Bairrada gilt als das wichtigste Schaumweingebiet in Portugal, hier werden vorwiegend aus autochtonen Rebsorten die feinsten Weine nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren und 6 Monate auf der Hefe unterirdisch gelagert. Das Ergebnis sind harmonische cremige Weine, mit viel Zitrusaromen, die eine feine Perlage besitzen und ganz harmonisch und ausgewogen mitpikanter Säure ideale Speisebegeleiter sind.		
<b>Außer Haus Verkauf</b>		<b>75 cl</b>
<b>WEIßWEIN</b>		
<b>Barbusano – Madeira</b>		11,8
<b>Quinta de Gomariz – Vinhos Verdes / Regional Minho</b>		8,4
<b>Marquês de Marialva – Colheita Seleccionada – Bairrada</b>		7,6
<b>Campolargo – Entre Il Santos – Bairrada</b>		9,8
<b>Albernoas - Herdade das Albernoas - Alentejo</b>		7,9
<b>ROSÉWEIN</b>		
<b>Barbusano – Madeira</b>		11,8
<b>Castelo de Sulco – Lisboa</b>		8,4
<b>ROTWEIN</b>		
<b>Barbusano – Madeira</b>		11,8
<b>Diálogo "Niepoort" - Douro</b>		9,8
<b>Castelo do Sulco Reserva - Lisboa</b>		7,9
<b>Albernoas - Herdade Paço do Conde - Alentejo</b>		7,6
<b>SEKT</b>		
<b>Marquês de Marialva Reserva Bruto - Bairrada</b>		9,8
<b>MADEIRA WEIN</b>		
<b>Barbeito Rainwater / Barbeito Veramar - 5 Jahre alt</b>		14,5
<b>Barbeito Verdelho / Barbeito Boal – 10 Jahre alt</b>		29,0



## Bier / Radler (mit Sprite) vom Fass: Superbock

0,2 l	1,3
0,5 l	3,5

## Spirituosen

Madeira Wein		5 cl
Barbeito Rainwater / Veramar - 5 Jahre alt - Halb trocken / Halb süß		3,0
Barbeito "Verdelho" / "Boal" - 10 Jahre alt - Halb trocken / Halb süß		5,0
Martini Bianco		3,5
	2 cl	4 cl
Grappa bianca	3,0	5,5
Limoncello	2,5	4,5
Vodka Moskowskaia	2,5	4,5
Sambuca	2,0	3,5
Ramazotti	2,5	4,5
Ricard	3,0	5,5
Gd Marnier	3,0	5,5
Campari	2,5	4,5
Rum Havana Club 3 Jahre	2,5	4,5
Gin Gordon's	2,5	4,5
Whisky Johnnie Walker Red Label	2,5	4,5
Whisky Grant's	2,0	3,5
Blended Scotched Whisky J&B	2,5	4,5
Brandy Constantino	2,5	4,5

## Long Drinks

Cuba Libre mit 4 cl Havana Club + 33 cl Coca Cola + Limette	5,0
Vodka Orange mit 4cl Vodka Moskowskaia + frisch gepresstem O-Saft	5,0
Campari Soda mit 4 cl Campari und Soda Wasser	5,0
Campari Orange mit 4 cl Campari und frisch gepresstem Orangensaft	5,0
Gin Tonic mit 4 cl Gin Gordon's + Tonic + Zitrone	5,0

## Cocktails der Saison

Caipirinha	4,0
Mojito	4,0
Aperol Spritz mit Sekt, Aperol und Soda Wasser	4,9
Hugo mit Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Mineralwasser	4,6