



Ein Aperitivo zur Appetitanregung??

Aperitivs

<i>Bitter Italiano</i>	<i>0,1l.</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Italienischer Aperitiv ohne Alkohol</i>		
<i>Martini bianco, rosso oder oro</i>	<i>5cl.</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Campari Soda oder Orange</i>	<i>0,2l.</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l.</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Flasche Prosecco</i>	<i>0,75l.</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Flasche Secco</i>	<i>0,75l.</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Weingut Ralf Trautwein in Bötzingen</i>		
<i>Ramazotti Rosé</i>	<i>0,2l.</i>	<i>4,90 €</i>
<i>mit Sekt und frischem Basilikum</i>		
<i>Hugo</i>	<i>0,2l.</i>	<i>4,90 €</i>
<i>mit Sekt, Soda, Hollunderblüte, Limette und frischer Minze</i>		



Antipasti und frische Salate

<i>Antipastiteller</i>	8,90 €
<i>mit verschiedenen marinierten Gemüsen, italienischen Aufschnitten und Oliven</i>	
<i>Bruschetta</i>	5,90 €
<i>Geröstetes Brot mit frischen Würfeln aus Tomaten und Granasplittern</i>	
<i>Carpaccio vom Rind</i>	9,90 €
<i>Dünne Rindfleischscheiben, fein mariniert mit Rucola und Granasplittern</i>	
<i>Garnelenspieß</i>	8,90 €
<i>Sieben geschälte Garnelen auf einer feinen Olivenölmarinade und Rucola</i>	
<i>Tomatencremesuppe Castello</i>	4,20 €
<i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i>	3,90 €
<i>Salat Pute</i>	9,90 €
<i>Gemischter Salat mit Putenstreifen in einer feinen süß-sauer-Chilisauce</i>	
<i>Castello Salat</i>	9,90 €
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Schinken und Mozzarella</i>	
<i>Wurstsalat</i>	7,90 €
<i>Elsässer- Art mit Käsestreifen und Salatbeilage</i>	
<i>Mix- Teller</i>	9,90 €
<i>Wurstsalat, Kräuterquark und Bratkartoffeln</i>	
<i>Maultaschen vegetarisch</i>	9,90 €
<i>Gefüllt mit Ricotta und Blattspinat an feiner Salatvariation</i>	
<i>Salat mit Rumpsteakstreifen</i>	14,90 €
<i>Gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen in Aromaten gebraten</i>	

Sonderwünsche können extra kosten



Fleischgerichte

zu allen Gerichten servieren wir Ihnen vorab einen kleinen gemischten Salat

<i>Schnitzel Wiener Art</i>	12,90 €
<i>Schnitzel vom Schweinerücken paniert mit Pommes und Soße</i>	
<i>Piccata alla Milanese</i>	13,50 €
<i>Schnitzel vom Schweinerücken im Parmesanmantel, dazu Spaghetti in Tomatensoße</i>	
<i>Putensteak vom Grill</i>	13,90 €
<i>Putensteak gegrillt mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter</i>	
<i>Cordon-bleu</i>	14,90 €
<i>Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes</i>	
<i>Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind</i>	
<i>200 g Portion mit Pommes oder Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	18,90 €
<i>300 g Portion mit Pommes oder Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	20,90 €
<i>Portion Soße extra</i>	1,00 €

Fischspezialitäten

<i>Lachsfilet vom Grill</i>	16,90 €
<i>auf einer feinen Olivenölmarinade</i>	
<i>Fischteller an Proseccosoße</i>	19,90 €
<i>Köstlichkeiten aus dem Meer an einer feinen Proseccosoße</i>	
<i>Fischteller vom Grill</i>	19,90 €
<i>Köstlichkeiten aus dem Meer auf Olivenölmarinade</i>	
<i>Bandnudeln, Pommes oder Bratkartoffeln nach Wahl</i>	2,50 €

Sonderwünsche können extra kosten



Pastagerichte

<i>Vorab empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat</i>	3,90 €
<i>Spaghetti Napoli</i> <i>mit hausgemachter Tomatensoße, frischem Basilikum und Granakäse</i>	6,90 €
<i>Spaghetti Bolognese</i> <i>mit hausgemachter Hackfleischsoße und Granakäse</i>	7,90 €
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>an einer feinen Sahnecremesoße mit Hinterschinken und Granakäse</i>	7,90 €
<i>Spaghetti Mediterranea</i> <i>mit frischen Tomaten, geschälten Garnelen und Zucchini</i>	8,90 €
<i>Spaghetti allo Scoglio</i> <i>mit frischen Tomaten, Meeresfrüchten, Filetstücken, Weisswein und Basilikum</i>	10,90 €
<i>Penne alla Nonna</i> <i>Rohrnudeln mit hausgemachter Hackfleischsoße, etwas Sahne und Granakäse</i>	7,90 €
<i>Penne Mafiosa</i> <i>Rohrnudeln mit frischen Tomaten, Putenfleischwürfel und Zucchini</i>	8,90 €
<i>Pasticcio di Lasagna</i> <i>Lasagne nach Art des Hauses</i>	8,90 €
<i>Tagliatelle Salmone e Gamberi</i> <i>Bandnudeln mit Lachsfiletstücken und Garnelen an einer feinen Soße</i>	10,90 €
<i>Tortellini alla Panna</i> <i>an einer feinen Sahnecremesoße mit Hinterschinken und Granakäse</i>	8,90 €

Sonderwünsche können extra kosten



La Pizza

Jede Pizza ist mit Tomaten und Käse belegt

<i>Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano</i>	2,90 €
<i>Margarita</i>	5,90 €
<i>Pizza Bruschetta</i> <i>mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesansplittern (ohne Soße)</i>	6,90 €
<i>Mozzarella</i>	6,90 €
<i>Pizza Napoli</i> <i>mit Kapern, Oliven und Sardellen</i>	7,90 €
<i>Funghi</i> <i>mit frischen Champignons</i>	7,90 €
<i>Salami</i> <i>mit feiner Salami aus der Region</i>	7,90 €
<i>Prosciutto</i> <i>mit feinem Hinterschinken aus der Region</i>	7,90 €
<i>Hawaii</i> <i>mit feinem Hinterschinken und Ananas</i>	8,50 €
<i>Tonno</i> <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven</i>	8,90 €
<i>Prosciutto e Funghi</i> <i>mit feinem Hinterschinken und frischen Champignons</i>	8,90 €
<i>Speciale</i> <i>mit feinem Hinterschinken, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch</i>	8,90 €

Sonderwünsche können extra kosten



La Pizza

Jede Pizza ist mit Tomaten und Käse belegt

<i>Quattro Stagioni</i>	8,90 €
<i>mit feinem Hinterschinken, Spargel, Paprika und Artischocken</i>	
<i>Chef</i>	8,90 €
<i>mit feinem Hinterschinken, frischen Champignons und Gorgonzola</i>	
<i>Formaggi</i>	8,90 €
<i>mit Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler und Granakäse</i>	
<i>Vegetariana</i>	8,90 €
<i>mit Mozzarella, gegrillten Antipasti Gemüsen und Rucola</i>	
<i>Diavola</i>	9,90 €
<i>mit Mozzarella, scharfer italienischer Salami und Rucola</i>	
<i>Parma</i>	9,90 €
<i>mit Mozzarella, Prosciutto Tipo Parma, Rucola und Granakäsesplittern</i>	
<i>Della Casa</i>	9,90 €
<i>mit Mozzarella, geschälten Garnelen und Zucchini</i>	
<i>Pirata</i>	9,90 €
<i>mit Mozzarella, geschälten Garnelen und Kräuterbutter</i>	
<i>Scoglio</i>	10,90 €
<i>mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten, Filetstücken und frischem Basilikum</i>	

Sonderwünsche können extra kosten



Getränke

<i>Tafelwasser</i>	0,2l.	1,80 €
<i>Tafelwasser</i>	0,5l.	2,80 €
<i>Lieler Mineralwasser Flasche Classic</i>	0,75l.	3,90 €
<i>San Pellegrino Flasche</i>	0,25l.	2,20 €
<i>San Pellegrino Flasche</i>	0,5l.	3,20 €
<i>Lieler Still</i>	0,5l.	2,90 €
	0,2l.	0,4l.
<i>Fanta, Coca- Cola, Sprite oder Mezzo Mix</i>	2,10 €	3,10 €
<i>Coca- Cola light Flasche 0,33l.</i>		2,80 €
<i>Bitter Lemon</i>	2,10 €	3,10 €
<i>Eistee Pfirsich von Pfanner</i>	2,10 €	3,10 €
<i>Apfelschorle naturtrüb oder Johannisbeerschorle</i>	2,20 €	3,20 €

Bier von Ganter

	0,3l.	0,5l.
<i>Gespritztes Bier mit Sprite gemischt</i>	2,30 €	3,30 €
<i>Pils vom Fass</i>	2,30 €	3,30 €
<i>Uhrtrunk naturtrüb in der Flasche</i>	2,50 €	
<i>Hefeweizen hell vom Fass</i>	2,50 €	3,30 €
<i>Kristallweizen in der Flasche</i>		3,30 €
<i>Erdinger Weizen alkoholfrei in der Flasche</i>		3,50 €
<i>Pils alkoholfrei in der Flasche</i>	2,30 €	



Weine aus Italien
und dem sonnigen Kaiserstuhl offen

<i>Lambrusco</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Perlwein rot, sehr lieblich</i>		
<i>Rosato</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Rosé aus dem Piemont</i>		
<i>Hauswein rot</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>kann wöchentlich wechseln</i>		
<i>Hauswein weiß</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>kann wöchentlich wechseln</i>		
<i>Müller</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>trocken oder lieblich vom Weingut Ralf Trautwein in Bötzingen</i>		
<i>Weißburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>lieblich vom Weingut Ralf Trautwein in Bötzingen</i>		
<i>Grauerburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>trocken vom Weingut Ralf Trautwein in Bötzingen</i>		
<i>Spätburgunder Rotwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>trocken oder lieblich vom Weingut Ralf Trautwein in Bötzingen</i>		
<i>Weinschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>1/8 Wein</i>		<i>2,50 €</i>



Kaffee

<i>Espresso</i>	1,70 €
<i>Espressino Macchiato mit Milchschaum</i>	2,00 €
<i>Espresso Doppio doppelt</i>	2,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,80 €
<i>Milchkaffee</i>	2,80 €
<i>Tasse Kaffee</i>	1,90 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,20 €

Digestiv

<i>Ramazotti</i>	3,00 €
<i>mit Eiswürfel</i>	
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
<i>Sambuca</i>	3,00 €
<i>Marsala</i>	3,00 €
<i>Baileys</i>	3,20 €
<i>Amaretto</i>	3,00 €
<i>Grappa della Casa</i>	3,20 €
<i>Hausgrappe</i>	
<i>Grappa Empfehlung</i>	4,90 €
<i>Francoli Riserva</i>	
<i>Wodka Absolut</i>	3,00 €
<i>Williams</i>	3,00 €
<i>Mirabell</i>	3,00 €
<i>Vecchia Romagna</i>	4,00 €
<i>Italienischer Brandy</i>	
<i>Jack Daniels</i>	4,20 €
<i>Whisky</i>	



Eisdessert

<i>Eine Kugel</i>	0,80 €
<i>Vanille, Schoko oder Erdbeer</i>	
<i>Mit Schokosoße</i>	2,50 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne</i>	
<i>Mit Eierlikör</i>	3,50 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	
<i>Mit Baileys</i>	3,50 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Baileys und Sahne</i>	
<i>Espresso Affogato</i>	3,90 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis im Espresso und Sahne</i>	
<i>Tartufo classico "der schwarze Trüffel"</i>	4,90 €
<i>Zabaione und Schokoeis, bedeckt mit Haselnußstücken</i>	
<i>Tartufo bianco "der weiße Trüffel"</i>	4,90 €
<i>Kaffeeis und Zabaione, bedeckt mit Gebeckstücken</i>	
<i>Heisse Liebe</i>	5,40 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<i>Cup Dänemark</i>	5,40 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne</i>	
<i>Eierlikörbecher</i>	5,40 €
<i>Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	

Dessert`s Castello

<i>Tiramisù</i>	4,90 €
<i>Von Caro hausgemacht</i>	
<i>Panna Cotta</i>	4,90 €
<i>Creme Brulée</i>	4,90 €
<i>Dreierlei "etwas von Allem"</i>	6,90 €
<i>Tiramisù, Panna Cotta und Creme Brulée</i>	
<i>Duett</i>	5,90 €
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>	
<i>Schokoladenkuchen</i>	4,90 €
<i>mit flüssigem Kern</i>	
<i>Bittersüßer Traum</i>	3,90 €
<i>Mini Creme Brulée und Espresso</i>	