

Antipasti

Zuppa/Suppen

1	Zuppa di Pomodoro con Mozzarella ^{D,F} Hausgemachte Tomatensuppe mit Crossinis	4,00 €
2	Minestrone ^{D,F} Italienische Gemüsesuppe nach Omas Art	4,50 €
3	Zuppa di Cipolla ^{D,F} Würzige Zwiebelsuppe	5,50 €

Famosi Antipasti Della Mamma

4	Melone con Proscutto di Parma Melonenschiffchen mit Parmaschinken	10,50 €
5	Insalata della Mamma ^{A,C,G,J} Knackiger frischer gemischter Salat mit Schinken ² , Oliven ¹² , Ei, Käse und Thunfisch	9,00 €
6	Insalata con Pollo ^{A,C,G} Knackiger frischer gemischter Salat mit , Oliven ¹² , Ei, Käse und Hähnchenbruststreifen	9,00 €
7	Vitello Tonnato Del Papa ^{C,G,A,J} Dünne Kallbsfleichtscheiben überzogen mit einer pikanten Thunfisch-Kapernsoße	10,50 €
8	Carpaccio Liguria Dünne Scheiben vom Angus Rinderfilet unter einem Ruccola-Salatbett mit gehobeltem Parmesankäse, mariniert in Zitronensoße	11,50, €
9	Scampi „Liguria“ ^{E,K,D} Riesengarnelen in pikantem Knoblauch-Öl, frischen Kräutern, Tomaten und Weißbrot	11,50 €
10	Insalata di Frutti di Mare ^{C,E,L} Salat von Meeresfrüchten mit Knoblauch-Olivenöl	9,50 €
11	Lumace al Contantina Weinbergschnecken nach Bauern Art mit feinen Kräutern und Knoblauch	6,50 €
12	Antipasti Italia ^{G,D} Gemischter Vorspeiseteller mit italienischem Aufschnitt bestehend aus: Parmaschinken, Mortadella, Salami Milano, Tiroler Speck und Kalamata Oliven ¹²	13,50 €

Jede weitere Zutat oder Änderung wird zusätzlich berechnet



Pasta e Basta

13	Pasta Leone ^{F,D,E,G,A} Verschiedene Nudelsorten mit Schinken ² , Champignons, Garnelen in Tomatensahnesoße	9,00 €
14	Tagliatelle Salmone ^{A,C,G} Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Kräutersahnesoße	9,50 €
15	Tagliatelle al Verdura ^{A,D,F} Bandnudeln mit frischen Champignons, Zucchini, Aubergine in Sahnesoße	8,50 €
16	Spaghetti Frutti di Mare ^{C,D,E,F,L} Spaghetti mit Meeresfrüchten	10,00 €
17	Spaghetti Bolognese ^{D,F} mit pikanter Tomaten-Hackfleischsauce	7,50 €
18	Spaghetti Carbonara ^{A,D,F,G} Spaghetti mit Schinken ² , Ei und einer Sahnesoße	7,50 €
19	Tagliatelle della Nonna ^{A,D,F,M} Bandnudeln mit Filetspitzen, Champignons, Brokkoli in einer Currysahnesoße	12,50 €
20	Tortellini Panna ^{A,D,F,J} Gefüllte Nudeln mit Schinken ² in Sahnesoße	8,50 €
21	Penne ai 4 Formaggi ^{D,F,G} Röhrennudeln mit vier Sorten Käse gratiniert	8,50 €
22	Tagliatelle „Porcini“ ^{A,D,F} Bandnudeln mit Steinpilzen und Sahnesoße	10,50 €
23	Ravioli mit Ricottakäse und Spinat gefüllt ^{A,D,F,G} In leichter Käse-Sahnesoße	10,50 €
24	Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße ^{D,F}	9,50 €
25	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola-Käsesoße ^{D,F,G}	10,50 €
26	Lasagne al Forno al Verdura ^{D,F,G} Überbackener Nudelauflauf mit Auberginen, Spinat und Käse	9,00 €
27	Canneloni ^{D,F,G} mit Fleisch gefüllte Rohrnudeln mit Tomatensoße und Käse	9,00 €
28	Risotto Tricolore Reis mit Tomaten, Zucchini, feinen Kräuter und Käse	9,50 €
29	Risotto Frutti di Mare ^{C,L} Reis mit Meeresfrüchten und frischen Tomatenstücken	10,50 €

Jede weitere Zutat oder Änderung wird zusätzlich berechnet



Mamma Leoné's famose Pizza

30	Pizza Margherita ^{D,F} Mit Tomaten und Käse	5,00 €
31	Pizza Prosciutto ^{D,F} Mit Tomaten, Käse und Schinken ²	7,50 €
32	Pizza Funghi ^{D,F} Mit Tomaten, Käse und frischen Champignons	7,50 €
33	Pizza Salami ^{D,F} Mit Tomaten, Käse und Salami Milano ²	7,50 €
34	Pizza 4 Stagioni ^{D,F} Mit Tomaten, Käse, Schinken ² , Salami ² , Paprika und Champignons	8,50 €
35	Pizza Frutti di Mare ^{D,F,L,C} Mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten	9,50 €
36	Pizza Calzone ^{D,F} Gefüllt mit Tomaten, Schinken ² und Käse	8,00 €
37	Pizza Hawaii ^{D,F} Mit Tomaten, Käse, Schinken ² und Ananas ⁴	8,00 €
38	Pizza Spinaci / Broccoli ^{D,F} Mit Tomaten, Käse, Spinat oder Brokkoli	8,00 €
39	Pizza Tonno ^{D,F,C} Mit Tomaten, Käse und Thunfisch	8,00 €
40	Pizza Napoletana ^{D,F,C} Mit Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven ¹²	7,50 €
41	Pizza Gamberi ^{D,F,E} Mit Tomaten, Käse und Garnelen	9,50 €
42	Pizza Parma ^{D,F} Mit Tomaten, Käse, Parmaschinken	9,50 €
43	Pizza Mamma Leone ^{D,F,A} Mit Tomaten, Käse, Schinken ² , Salami ² , Champignons und Ei	9,50 €
44	Pizza Primavera Vegetarisch ^{D,F} Mit Tomaten, Käse, Paprika, Zwiebeln, Spinat, Brokkoli, Oliven ¹² und Champignons	8,50 €
45	Cristoforo Colombo ^{D,F} Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken, Ruccola, Parmesan Hobel und Basilikum	12,00 €
46	Pizza Josef Capousek ^{D,F} Mit Tomaten, Käse, Salami ² , Peperoni, Aglio, Kapern und ein Pilsener Urquell	10,50 €
47	Galileo Galilei ^{D,F,C} Thunfisch, Mozzarella, Speck, Tomatenscheiben, Zwiebel, Rucula und Parmesan	12,00 €

Jede weitere Zutat oder Änderung wird zusätzlich berechnet



Hauptgerichte

48	Filetto al Pepe ^D _____	21,00 €
	Rinderfilet vom Angus Rind mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Tagesgemüse	
49	Scaloppina al Vino Bianco ^{D,G,H} _____	17,50 €
	Kalbsmedaillons mit Weißweinsöße, Tagesgemüse und Butterreis	
50	Scaloppina ai Funghi Porcini e Marsala ^{D,G} _____	18,00 €
	Kalbsmedaillons mit Steinpilzen, Marsalasoße, Tagesgemüse und Butterreis	
51	Saltimbocca alla Romana (Art) ^{D,F,G} _____	15,50 €
	Schweineschnitzel nach Römische Art mit Parmaschinken, Salbei, Kapern dazu frisches Gemüse und Nudeln	
52	Bistecca Milanese (Art) ^{K,A,F,B} _____	15,50 €
	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse	
53	Mamma Leone Teller ^{A,G,J} _____	15,50 €
	Drei Schweinemedailions mit Champignons und Sauce Hollandaise gratiniert Tagesgemüse und Kroketten	
54	Paillard de boeuf _____	16,50 €
	Gegrilltes, dünnes Angus-Rinder-Steak, dazu Kartoffelwedges und Tagesgemüse	
55	Bistecca di Manzo con Cipolle stufte _____	17,50 €
	Rumpsteak an Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln, dazu ein kleiner gemischter Salat	

Fisch

56	Zuppa di Pesce“ Grandissimo“ ^{C,I,A,L} _____	10,50 €
	Fischsuppe von 6 verschiedenen Fischarten dazu Knoblauchbrot	
57	Salmone e Scampi al Cartoccio ^{C,E} _____	18,50 €
	Lachs & Garnelen mit feinen Kräutern in Alufolie gegart, Basmati-Reis & Tagesgemüse	
58	Merluzzo gratinato ^{G,C} _____	15,50 €
	Seelachs mit Mozzarella und mediterranen Gemüse gratiniert, dazu Butterreis und eine Salatgarnitur	
59	Rombo con Patate al Forno ^{C,A} _____	17,50 €
	Heilbuttsteak mit einer Kartoffelkruste im Ofen gegart , Tagesgemüse und einer Salatgarnitur	
60	Seezunge oder Dorade oder Lupo di Mare alla griglia ^C _____	Tagespreis
	Alle Fische können wir Ihnen gegrillt oder gebraten zubereiten und servieren dazu Blattspinat, Brokkoli und Butterkartoffeln	

Jede weitere Zutat oder Änderung wird zusätzlich berechnet



Steaks vom heißen Stein oder vom Grill

Möchten Sie Ihr Gericht einmal selbst am Tisch wie in der Steinzeit zubereiten, dann wählen Sie Ihr Fleisch aus unserem Angebot aus oder wir grillen es für Sie.

61	Rumpsteak	200 g	16,00 €
62	Rumpsteak	250 g	18,50 €
63	Rumpsteak	300 g	20,50 €
64	Filetsteak	200 g	20,50 €
65	Filetsteak	250 g	22,50 €
66	Filetsteak	300 g	24,50 €
67	Spezialplatte pro Person		20,50 €
	Kalbsmedailons, Rinderfilet, Rumpsteak und ein gemischter Salat		

Und so wird es gemacht: Der heiße Stein wird mit etwas Salz bestreut, dann legen Sie das Fleisch darauf und grillen es ca. 15 Sekunden jeweils von beiden Seiten. Danach nehmen Sie das Fleisch herunter und schneiden es in mundgerechte Stücke, die Sie nochmals auf den heißen Stein nach Ihrem Geschmack englisch, medium oder ganz durch braten.

Als Beilage empfehlen wir:

68	Portion Brokkoli	3,50 €
69	Portion Spinat	3,50 €
70	Portion Gemüsevariation	4,50 €
71	Folienkartoffel ^G	4,00 €
72	Portion Kroketten	3,50 €
73	Portion Pommes Frites	3,50 €
74	Gemischter Salat	3,50 €
75	Portion Röstkartoffeln	4,00 €

Als Soßen empfehlen wir:

76	Pfeffersoße ^G	2,00 €
77	Champignonsoße ^G	2,00 €
78	Gorgonzolasoße ^G	2,00 €
79	Pizzaiolasoße	2,00 €
80	Sauce Hollandaise ^{A,D,G,I}	2,00 €



Dolce / Dessert

81	Cassata ^{G,A,B,} _____ Eisbömbchen auf sizilianische Art	5,50 €
82	Tiramisu ^{A,G,10} _____ Aus eigener Herstellung	6,50 €
83	Tartuffo _____ Kleines Eisbömbchen in dunkler Schokolade verfeinert	5,50 €
84	Zabaione ^{A,G} _____ Warm aufgeschlagener Weinschaum mit einer Kugel Vanilleeis, Marsala und mit einem Stück Tiramisu verfeinert	6,00 €
85	Gelato Misto ^{A,B,G} _____ pro Kugel Gemischtes Eis zur Auswahl: Vanille-,Schokoladen-,Erdbeer-,Zitroneneis	0,80 €
86	Fichi caramellati con gelato _____ Karamalisierte Feigen an Vanille-Eis	5,50 €

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der Speise / Getränk

1 - Farbstoff	2 - Konservierungsstoff
3 - Geschmacksverstärker	4 - Süßungsmittel
7 - Antioxidationsmittel	8 - Phosphat
9 - Milcheiweiß	10 - koffeinhaltig
11 - chininhaltig	12 - geschwärzt
14 - Nitritpökelsalz	15 - Nitrat

Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A - Eier	B - Erdnüsse
C - Fisch	D - Glutenhaltiges Getreide
E - Krebstiere	F - Lupine
G - Milch	H - Senf
I - Sellerie	J - Sojabohnen
K - Sesam	L - Weichtiere
M - Schalenfrüchte	N - Schwefeldioxid und Sulphite

Sollten Sie weitere Fragen bezüglich der Zusammensetzung unserer Speisen & Getränke haben, wenden Sie sich an uns.



Heiße alkoholfreie Getränke

153	Tasse Kaffee ¹⁰		2,30 €
152	Espresso ¹⁰		2,00 €
156	Cappuccino ¹⁰		2,50 €
157	Latte Macchiato ¹⁰		2,50 €
158	Glas Tee		2,00 €
159	Trinkschokolade mit Sahne		3,00 €

Kalte alkoholfreie Getränke

160	Coca Cola ^{1,10}	0,3 l	2,40 €
161	Fanta ^{1,2}	0,3 l	2,40 €
162	Sprite ²	0,3 l	2,40 €
163	Spezi ^{1,2,10}	0,3 l	2,40 €
164	Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
165	St. Pellegrino (Mineralwasser mit Kohlensäure)	0,75 l	4,80 €
166	St. Pellegrino (Mineralwasser ohne Kohlensäure)	0,75 l	4,80 €
167	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
168	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
169	Traubensaft	0,2 l	2,50 €
170	Tonic Water ² - Bitter Lemon ^{4,2,11}	0,2 l	2,50 €
171	Apfelschorle	0,3 l	2,40 €

Digestifs

172	Fernet Branca	2 cl	4,00 €
173	Underberg	2 cl	4,00 €
174	Averna	2 cl	4,00 €
175	Ramazotti	2 cl	4,00 €
177	Grappa	2 cl	4,00 €
178	Jägermeister	2 cl	4,00 €



Biere

112	Stauder Pils	0,3 l	2,30 €
113	Diebels Alt	0,3 l	2,30 €
114	Malzbier	0,3 l	2,30 €
115	Erdinger Hefe Weizenbier auch Alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
116	Früh Kölsch	0,3 l	2,30 €
117	Pilsener Urquell	0,3 l	2,30 €
118	Krefelder	0,3 l	2,30 €
119	Radler	0,3 l	2,30 €
120	Alster	0,3 l	2,30 €

Offene italienische Weine

121	Pinot Grigio (trockener Weißwein mit fruchtiger Note)	0,25 l	5,00 €
122	Frascati (halbtrockener Weisswein)	0,25 l	5,00 €
123	Frizzantino (lieblicher spritziger Weißwein)	0,25 l	5,00 €
124	Valpolicella (halbtrockener Rotwein)	0,25 l	5,00 €
125	Chianti (trockener Rotwein mit fruchtiger Note)	0,25 l	5,00 €
126	Lambrusco (lieblicher spritziger Rotwein)	0,25 l	5,00 €
127	Barbera (trockener Rotwein)	0,25 l	5,00 €
128	Rose' (trockener Rosewein)	0,25 l	5,00 €

Bitte fragen Sie uns nach der Weinkarte für eine Auswahl an edlen Weinen



Aperitifs

129	Pernod	5 cl	3,50 €
130	Sherry (Medium, Cream, Dry)	5 cl	3,50 €
131	Cocktail „VW“	6 cl	5,00 €
132	Cocktail Bicicletta	6 cl	5,00 €
133	Martini (Bianco, Dry oder Medium)	5 cl	4,50 €
134	Campani ¹	5 cl	4,50 €
135	Campani Orange ¹	0,2 l	6,00 €
136	Prosecco	0,2 l	6,50 €
137	Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €

Sonstige alkoholische Getränke

139	Johnnie Walker	2 cl	5,00 €
140	Remy Martin V.S.O.P	2 cl	5,50 €
141	Veccia Romagna	2 cl	4,50 €
142	Asbach Uralt	2 cl	4,00 €
143	Gordon Dry Gin	2 cl	4,00 €
145	Williams Birne	2 cl	4,00 €
146	Wodka	2 cl	4,00 €
147	Malteser	2 cl	2,80 €
148	Aalborg	2 cl	3,50 €
149	Linea	2 cl	3,50 €
150	Amaretto	2 cl	4,00 €
151	Sambuca	2 cl	4,00 €

