






Antipasti

 Hors d'oeuvre
 Hors d'oeuvre
 Vorspeisen

- Antipasto Misto (*prosciutto, salame, olive, carciofini*) € 7,50
Mixed hors d'oeuvre (*ham, salami, olives, artichokes*)
Hors d'oeuvre assortis (*jambon, salami, olives, artichauts*)
Antipasti misti (*Schinken, Salami, Oliven, Melone*)
- Prosciutto e Melone € 7,50
Raw ham and melon
Jambon et melon
Roher Schinken mit Melone
- Prosciutto e Mozzarella € 7,50
Ham and mozzarella
Jambon et mozzarella
Roher Schinken mit Mozzarella
- Prosciutto di Parma € 6,50
Parma ham
Jambon de Parme
Parma Schinken
- Antipasto della Casa produzione propria (*bruschetta, suppli, crocchette di mozzarella e prosciutto, fiori di zucca*) € 4,50
Home made hors d'oeuvre (*grilled bread with garlic & olive oil, mozz. and ham croquettes, rice croquettes, fried zucchini flowers*)
Hors d'oeuvre de la maison (*bruschetta, croquettes de riz, croquettes de mozzarella et jambon, fleurs de courgettes*)
Vorspeise aus eigener Produktion (*Bruschette, Mozzarellakroketten, Reiskroketten, Zucchini Blumen*)
- Antipasto di Mare € 7,50
Seafood Hors d'oeuvre
Hors d'oeuvre de poisson
Fischvorspeisen
- Bruschetta al Pomodoro € 2,00
Bruschette with tomato
Bruschette avec tomates
Bruschette mit Tomaten
- Buffet Self Service S. Q.
Self-Service Buffet
Buffet self-service
Self Service Buffet

- Risotto alla Pescatora € 7,00
Risotto with seafood
Riz aux Mollusquen
Risotto mit Meeresfrüchten
- Spaghetti alla Carbonara € 7,00
Spaghetti Carbonara (*with eggs and bacon*)
Spaghetti à la Carbonara (*avec œuf et lard fumé*)
Spaghetti alla Carbonara (*mit Speck und Eier*)
- Bucatini alla Matriciana € 7,00
Bucatini Matriciana
(*hollow spaghetti with hot tomato and bacon sauce*)
Bucatini à la sauce Matriciana (*avec lard fumé piquant*)
Bucatini alla Matriciana (*mit scharfer Sauce, Bauchspeck*)
- Tonnarelli Cacio e Pepe € 6,00
Tonnarelli with cheese, oil and pepper
Tonnarelli avec fromage à pâte filée
(*du Sud de l'Italie*) et poivre
Tonnarelli mit cacio (*südtalientischer Käse und Pfeffer*)
- Tonnarelli all'Inciucio (*aglio, olio, pom. scamorza*) € 6,50
Tonnarelli all'Inciucio
(*Tonnarelli with garlic, oil, tomato and kneaded paste cheese*)
Tonnarelli all'Inciucio
(*ail, huile, tomates et fromage à pâte filée*)
Tonnarelli all'Inciucio
(*Knoblauch, Öl, Tomaten und Scamorza- Käse*)
- Tonnarelli all'Ottavo Colle € 6,50
Tonnarelli all'Ottavo Colle (*Home prepared Tonnarelli*)
Tonnarelli all'Ottavo Colle (*Tonnarelli de la maison*)
Tonnarelli all'Ottavo Colle (*Hausgemachte Tonnarelli*)
- Lasagne (*sfoglia, ragù, mozzarella e uovo*) € 5,00
Lasagne (*with meat sauce, mozzarella and eggs*)
Lasagne (*Nid de pâte feuilletée, ragoût de boeuf, mozzarelle et œuf*)
Lasagne
- Cannelloni di Ricotta e Spinaci (*con pomodoro e basilico*) € 6,00
Cannelloni (*stuffed rolls of pasta, with fresh cheese, spinaches, tomato and basil*)
Cannelloni (*sorte de gros macarons farcis, avec fromage blanc de petit lait ricotta, épinards, tomate et basilic*)
Cannelloni mit Quarksorte, Spinat, Tomaten und Basilikum

Giovedì: Gnocchi di patate fatti in casa € 6,00

Every Thursday: Home made Gnocchi




Le jeudi: Gnocchis de la maison

Am Donnerstag: Hausgemachte Gnocchi

Zuppe - Soups - Soupes - Suppen



Primi Patti

 First courses-Pasta dishes
 Pates et riz
 Teigwaren und Reis

- Penne all'Arrabiata € 5,00
Penne with hot tomato sauce
Penne à la sauce piquante
Penne mit Pikant Tomaten Sauce
- Spaghetti al Pomodoro e Basilico € 5,00
Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti à la sauce tomate et basilic
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
- Spaghetti alle Vongole € 7,00
Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln
- Linguine agli Scampi € 7,50
Linguine with scampi
Linguine aux langoustines
Linguine mit Scampi




- Pasta e Fagioli € 5,00
Pasta & bean soup
Soupe de pâtes et haricots
Nudel-Bohnen-Eintopf
- Pasta e Ceci € 5,00
Pasta and Chick-pea soup
Soupe de pois chiches aux croûtons
Nudeln mit Kichererbsen
- Pasta e Lenticchie € 5,00
Pasta and lentils
Soupe de pâtes et lentilles
Nudeln mit Linsen
- Minestra di Arzilla e Broccoli € 6,00
Soup with broccolis
Soupe de brocolis
Suppe mit Brokkoli mit Speisen



Specialità carne alla griglia



Secondi

 Second course - meat
 Viande et Poisson
 Fleischqe Richte

Carne alla brace - Charcoal grilled meats
Grillades - Fleisch vom Holzkohlengrill

- Bistecca ai Ferri € 12,00
 ?????
 Bifteck aux fers
 ?????
- Fiorentina Danese *al kg.* € 35,00
 Danish Grilled sirloin steak
 Fiorentina (Côte de boeuf grillée danoise)
 Rumpsteak vom Grill (Dänisches Fleisch)
- Tagliata Danese € 13,00
 Danish steak
 Tagliata (bifteck) danoise
 Tagliata aus Dänemark (Steak)
- Filetto Danese € 13,00
 Danish pork fillet
 Filet de boeuf danois
 Filet aus Dänemark
- Abbacchio Scottadito € 13,00
 Lamb
 Agneau
 Lamm
- Bracirole di Maiale € 8,00
 Pork cutlets
 Côtes de porc
 Schweinekotelett
- Salsicce € 6,00
 Sausages
 Saucisses
 Würste
- Galletto alla diavola € 10,00
 Young rooster devilled style (*flattened and grilled*)
 Poulet à la diable cuit sur le gril
 Hähnchen nach Teufelsart (*geklopft, vom Rost*)
- Grigliata mista € 15,00
(salsiccia, maiale, pollo e abbacchio)
 Mixed grilled meat (*sausages, pork, chicken and lamb*)
 Grillade de viandes (*saucisse, porc, poulet, agneau*)
 Gemischte Grillplatte (*Würste, Schwein, Hähnchen, Lamm*)
- Funghi porcini arrosto *al kg.* € 70,00
 Baked wild mushrooms (porcini)
 Cèpes rôtis
 Gebackene Steinpilze




Carne al forno - Other types of meat dishes
Autres viandes - Weitere Fleischgerichte

- Petto di vitello alla fornara € 9,00
 Baked veal breasts (*with onions*)
 Poitrine de veau au four (*avec des oignons*)
 Kalbsbrust aus dem Ofen
- Abbacchio al forno € 13,00
 Baked lamb
 Agneau au four
 Lamm aus dem Ofen
- Arista di maiale € 8,00
 Roast pork loin
 Carré de porc roti
 Schweinskarren

- Scaloppine a piacere con noce di vitella € 10,00
 Escalopes with veal rump
 Escalopes avec noix de veau
 Schnitzel
- Scaloppina al limone € 10,00
 Escalopes with lemon
 Escalopes au citron
 Schnitzel mit Zitrone
- Scaloppina al vino € 10,00
 Escalopes with wine
 Escalopes au vin
 Schnitzel mit Wein
- Scaloppina al marsala € 10,00
 Escalopes with Marsala (*Sicilian fortified wine*)
 Escalopes au Marsala (*vin liquoreux sicilien*)
 Schnitzel mit Marsala (*sizilianischer Likörwein*)



Contorni

 Side dishes
 Salades et legumes
 Mit Speisen

- Patatine fritte € 3,00
 French-fried potatoes
 Pommes frites
 Pommes frites
- Insalata mista € 3,00
(lattuga, radicchio e rucola)
 Mixed salad (*lettuce, red chicory and rucola*)
 Salade panachée (*laitue, salade de Trévisé, roquette*)
 Gemischter Salat (*Kopfsalat, Radicchio, Rucola*)
- Carciofi arrosto € 3,50
 Baked artichokes
 Artichauts rôtis
 Gebackene Artischocken
- Spinaci al burro e parmigiano € 3,50
 Spinaches with butter and parmesan cheese
 Epinards au beurre et parmesan
 Spinat mit Butter und Parmesan
- Spinaci al limone € 3,00
 Spinaches with lemon
 Epinards au citron
 Spinat mit Zitrone
- Broccoletti al limone € 3,00
 Broccoli with lemon
 Brocolis au citron
 Brokkoli mit Zitrone
- Broccoletti in padella € 3,00
(aglio, olio e peperoncino)
 Pan fried broccoli (*dipped in garlic, oil and pepper*)
 Brocolis à la poêle (*ail, huile et poivre*)
 Gebratener Brokkoli (*Knoblauch, Öl, und Pfeffer*)
- Cicoria al limone € 3,00
 Chicory with lemon
 Chicorée au citron
 Zichorie mit Zitrone
- Cicoria in padella € 3,00
 Chicory
 Chicorée à al poele
 Zichorie

Formaggi

- Mozzarella di Bufala € 3,00
Buffalo mozzarella
Mozzarelle de bufflonne
Büffelkäse
- Parmigiano € 3,50
Parmesan cheese
Parmesan
Parmesan
- Pecorino € 3,50
Ewe cheese
Tomme de Brebis
Schafskäse
- Scamorza ai ferri € 7,00
Grilled Scamorza cheese
Scamorza (Fromage à pate filée) à la grille
Gegrillter Scamorza-Käse
- Caciotta € 3,50
Caciotta (mild & soft cheese)
Caciotta (fromage doux et moelleux)
Caciotta (milder Weichkäse)

Cheese Fromages Käsen

Pizza

Pizzas Pizzas Pizza

- Pizza Margherita (pomodoro e mozzarella) € 5,00
Pizza Margherita (tomato and mozzarella)
Pizza Margherita (tomates, mozzarella)
Pizza Margherita (Tomaten und Mozzarella)
- Pizza Napoli (pomodoro, mozzarella e alici) € 5,50
Pizza Napoli (tomato, mozzarella and anchovies)
Pizza Napoli (tomates, mozzarella, anchois)
Pizza Napoli (Tomaten, Mozzarella und Sardellen)
- Pizza Capricciosa € 6,50
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, olive, uovo e prosciutto)
Pizza Capricciosa (Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, eggs and ham)
Pizza Capricciosa (tomates, mozzarella, champignons, artichauts, olives, oeufs et jambon)
Pizza Capricciosa (Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Oliven, Eier und Schicken)
- Pizza Funghi (pomodoro, mozzarella e funghi) € 6,00
Pizza Funghi (tomato, mozzarella and mushrooms)
Pizza Funghi (tomates, mozzarella et champignons)
Pizza Funghi (Tomaten, Mozzarella und Pilzen)
- Pizza Basilico € 6,50
(pomodoro, mozzarella a fette, basilico e parmigiano)
Pizza Basilico (Tomato, mozzarella, basil leaves and parmesan cheese)
Pizza Basilico (Tomates, tranches de mozzarella, basilic, et parmesan)
Pizza Basilico (Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesan)
- Pizza Margherita con Rucola € 6,50
(Pomodoro, mozzarella e rucola)
Pizza Margherita con Rucola (tomato, mozzarella and Rucola)
Pizza Margherita avec Rucola (Tomates, mozzarella et roquette)
Pizza Margherita con Rucola (Tomaten, Mozzarella und Rucola Salat)
- Pizza alla Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 6,50
Pizza alla Diavola (tomato, mozzarella and hot salami)
Pizza alla Diavola (tomates, mozzarella, et salami piquant)
Pizza alla Diavola (Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami)
- Pizza con Verdure a scelta € 7,00
Pizza with vegetables (vegetables from your own choice)
Pizza avec légumes à choix
Pizza mit gemischtem Gemüse
- Pizza ai Quattro formaggi € 6,50
Pizza with cheese (with 4 types of cheese)
Pizza aux quatres fromages
Pizza mit vier Käsesorten
- Pizza ai Funghi porcini € 7,50
Pizza with wild mushrooms (porcini)
Pizza aux cèpes
Pizza mit Steinpilzen
- Focaccia Bufala e Pachino € 8,00
Focaccia with buffalo mozzarella and cherry tomatoes
Fougasse avec fromage de bufflonne et tomates
Focaccia mit Büffelmozzarella und cherry Tomaten
- Crostino ai Funghi € 6,00
Mushrooms canapé
Croutes aux champignons
Rostbrote mit Pilzen
- Crostino Funghi al prosciutto € 6,50
Mushrooms and ham canapé
Croutes aux champignons et jambon
Rostbrote mit Pilzen und Schicken

Pesce

Fish dishes Poisson Fischgerichte

- Orata ai ferri € 12,00
Gilthead sea bream
Daurade
Goldbrasse
- Spigola ai ferri € 12,00
Branzino
Branzino
Branzino
- Scampi ai ferri € 13,00
Scampi
Langoustines
Scampi
- Mazzancolle ai ferri € 13,00
Grilled Mazzancolle
Mazzancolle à la grille
Gegrillte Mazzancolle
- Calamari ai ferri € 10,00
Grilled squids
Calamars à la grille
Gegrillte Tintenfisch
- Fritto di Gamberi e Calamari € 12,00
Mixed fried fish with prawns and squids
Friture de calamars et écrevisses
Frittiertes Fischpotpourri mit Garnelen und Calamares

- Crostino alle Alici
Anchovies canapé
Croustaux aux anchois
Rostbrote mit Sardella

€ 6,50

- Calzone (*prosciutto, mozzarella e uovo*)
Calzone (*with ham, mozzarella and eggs*)
Calzone (*jambon, mozzarella et oeufs*)
Calzone (*Schinken, Mozzarella und Eier*)

€ 6,50

Dessert

-  Dessert
-  Desserts
-  Dessert

- Macedonia di frutta fresca
Mixed fruits
Salade de fruits
Gemischtes Obst

€ 3,00

- Ananas
Pineapple
Ananas
Ananas

€ 3,50

- Melone
Melon
Melon
Melone

€ 3,50

- Anguria
Watermelon
Pastèque
Wassermelone

€ 2,50

- Fragole
Strawberries
Fraises
Erdbeeren

€ 3,50

- Frutta fresca al pezzo
Fresh fruits (piece)
Fruits frais à la pièce
Kuchen

€ 1,50

- Frutti di bosco
Wild fruits
Fruits rouges
Hausgemachte Kuchen

€ 3,50

Bevande

-  Drinks
-  Boissons
-  Getränke

- Fanta
- Coca-cola
- Coca-cola light
- Sprite
- Acqua minerale di Nepi
Mineral water from Nepi
Eau minerale de Nepi
Mineralwasser Nepi
- Acqua minerale Levissima
Levissima Mineral Water
Eau minerale Levissima
Mineralwasser Levissima

€ 2,00

€ 2,00

€ 2,00

€ 2,00

€ 2,00

€ 2,00

- Birra alla Spina 0,40 cl.
Draught Beer 0,40 l
Bière à la pression 0,4 l
Bier vom Faß Fassbier 0,4 l

€ 4,00

- Birra alla Spina 0,20 cl.
Draught Beer 0,20 l
Biere à la pression 0,2 l
Bier vom Faß Fassbier 0,2 l

€ 2,00

- Birra Nastro Azzurro bott. 50 cl.
Nastro Azzurro bottle Beer 0,50 l
Biere en bouteille Nastro Azzurro 0,5 l
Bier Nastro Azzurro Peroni 0,5 l

€ 4,00

Dolci

-  Cakes
-  Tartes
-  Nachspeisen

- Caffè
Espresso (coffee)
Café
Kaffee

€ 1,10

- Dolci fatti in casa
Home made cakes
Tarte de la maison
Kuchen im Haus

€ 3,00

- Cream Caramel
Crème caramel
Crème caramel
Creme Karamel

€ 3,00

- Panna Cotta *al cioccolato/frutti di bosco/caramello*
Cream pudding *with chocolate/wild fruits/caramel*
Crème cuite *au chocolat/fruits rouges/caramel*
Sahnepudding *Schokolade/ Walderdbeeren/Karamell*

€ 3,50

- Crostata di marmellata (*frutti di bosco, visciole, amarena*)
Tart - Chestnut with jam (*wild fruits, cherries*)
Tarte à la marmelade (*fruits rouges, cerise*)
Kuchen mit Marmelade (*Walderdbeeren, Kirschen*)

€ 3,00

- Tiramisù
Tiramisu
Tiramisu
Tiramisu

€ 3,00

Gelati - Ice cream - Glaces - Eis

- Tartufo bianco
Vanilla truffle
Truffe blanc (vanille)
Vanille Trüffel

€ 3,50

- Tartufo nero
Chocolate truffle
Truffe noir (chocolat)
Schokoladentrüffel

€ 3,50

- Gelato al limone
Lemon ice cream
Glace citron
Zitroneneis

€ 3,50

- Gelato al cocco
Coco ice cream
Glace coco
Cocco eis

€ 3,50

- Vaniglia
Vanilla ice cream
Glace vanille
Vanilleeis

€ 3,50



Vini Bianchi

White Wines - Vins Blancs - Weiße Weine

- Bianco della Casa 75 cl. € 4,50
Home white wine 75 cl
Vin blanc de la maison 75 cl
Weißer Hauswein 75 cl
- Bianco della Casa 33 cl. € 2,50
Home white wine 33 cl
Vin blanc de la maison 33 cl
Weißer Hauswein 33 cl
- Vermentino di Gallura Fontana Liras € 13,00
- Frascati Terre dei Grifi € 12,00
- Frascati Terre dei Grifi 33 cl. € 7,00
- Verdicchio Fazi Battaglia € 13,00
- Corvo Glicine Duca Salaparuta € 13,00
- Donna Fugata € 14,00
- Pinot Grigio Collio € 15,00
- Sauvignon Casale del Giglio € 14,00
- Muller Thurgau Collio € 15,00
- Greco di Tufo Mastroberardino € 15,00
- Falanghina Mastroberardino € 13,00
- Fiano D'Avellino Mastroberardino € 18,00

Vini Rossi

Red Wines - Vins Rouges - Rote Weine

- Rosso della Casa 75 cl. € 4,50
Home Red wine 75 cl
Vin rouge de la maison 75 cl
Roter Hauswein 75 cl
- Rosso della Casa 33 cl. € 2,50
Home Red Wine 33 cl
Vin rouge de la maison 33 cl
Roter Hauswein 33 cl
- Chianti DOCG € 12,00
- Chianti DOCG 33cl. € 7,00
- Chianti Classico Aiola € 15,00
- Chianti Classico Ruffino Riserva Ducale € 30,00
- S. Cristina Antinori € 15,00
- Rubesco € 15,00
- Rosso di Montalcino € 30,00
- Brunello di Montalcino € 35,00
- Dolcetto d'Alba € 14,00
- Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli € 16,00
- Cabernet Tiefenbrunner € 20,00
- Shiraz Casale del Giglio € 16,00

- Merlot € 16,00
- Morellino di Scanzano Erik Banti € 14,00
- Nero d'Avola € 14,00
- Lambrusco Contessa Matilde € 12,00

Vini Rosati

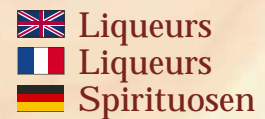
Rosè Wines - Vins Rosés - Rote Rosè

- Rivera € 12,00
- Mateus € 14,00

Spumanti e Champagne

Spumanti and Champagne - Champagnes

- Berlucchi € 40,00
- Ferrari € 40,00
- Veuve Clicquot € 80,00



- Amari a scelta € 3,00
Your own choice
Au choix
Aus Auswahl
- Vinsanto € 3,00
- Whisky € 3,00
- Whisky Glen Grant € 4,00
- Grappa Monovitigno € 4,00
- Grappa Sarpa Poli € 4,00
- Grappa Moscato V. Fratina € 5,00
- Grappa Prime uve N/B Maschio € 6,00
- Grappa Marc de Champagne € 6,00
- Mirto Rosso € 4,00

