



Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 1. Antipasto Castello | 8,90 € |
| Nach italienischer Art zubereitet | |
| 2. Carpaccio di Manzo | 10,90 € |
| Feingeschnittenes Rindfleisch mit Parmesankäse und Champignons in einer selbstgemachten Marinade | |
| 3. Vitello Tonnato | 11,50 € |
| Kalbsfleisch dünn geschnitten in einer Thunfischcreme | |
| 4. Mozzarella Carpaccio | 7,50 € |
| Mit Basilikumpesto und Pinienkernen in einer feinen Balsamicocremesauce | |
| 5. Prosciutto e Melone | 9,50 € |
| Parmaschinken auf Honigmelone | |
| 6. Carpaccio di Salmone | 11,50 € |
| Feingeschnittene Lachsscheiben mit Fenchelstreifen und Zitronenöl-Marinade | |
| 7. Bruschetta | 5,00 € |
| Italiensches Röstbrot mit frischen Tomaten und Mozzarella | |
| 8. Lumache al Vino Rosso | 8,90 € |
| 12 Weinbergschnecken in Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck | |
| 9. Lumache al Pernod | 8,90 € |
| 12 Weinbergschnecken mit grünem Pfeffer und Champignons in einer Pernodsauce | |

Suppen

- | | |
|---|---------------|
| 10. Minestrone con Pollo | 5,00 € |
| Gemüsesuppe mit Hähnchen und einem Hauch Parmesan | |
| 11. Zuppa Pomodoro | 5,00 € |
| Tomatencreme mit Parmesanraspeln und Basilikum | |
| 12. Zuppa Torre | 5,50 € |
| Tomatensahnecreme mit Krabben und Champignons in einer Cognac-Paprika-Sauce | |

Salate

- | | |
|--|----------------|
| 13. Insalata Di Mare | 13,50 € |
| Meeresfrüchtesalat aus frischem Fisch mit einem Hauch Knoblauch | |
| 14. Insalata Capricciosa | 7,50 € |
| Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Mozzarella und Oliven | |
| 15. Insalata Capri | 10,50 € |
| Gemischter Salat mit Gambas, Tintenfischstreifen, Kirschtomaten, Gurken, Pinienkernen und Parmesan | |
| 16. Insalata di Rucola con Carne | 9,50 € |
| Rucolasalat mit Parmesanstreifen und Rumpsteak, Balsamico-Essig und Kirschtomaten | |
| 17. Insalata Italia | 8,00 € |
| Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Thunfisch, Käse, Schinken, Artischocken und Zwiebeln | |
| 18. Caprese | 7,50 € |
| Tomaten, Basilikum und Büffel-Mozzarella | |



Pasta

19. Tagliatelle allo Scoglio Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch in einer feinen Cognacsauce	12,50 €
20. Bavette Sicilia Bavette mit Schweinefiletspitzen, Kirschtomaten und Zwiebeln in einer Sauce aus grünem Pfeffer	10,50 €
21. Gnocchi al Tartufo Gnocchi mit Rucola und Parmesan in einer Trüffelcremesauce	8,50 €
22. Fettucine Mare e Monti Bandnudeln mit Jarcobsmuscheln, Zwiebeln und Kirschtomatensauce	13,50 €
23. Fettucine Castello Bandnudeln mit Lamm, Rosmarin und Fenchelstreifen in einer Cognacsauce	13,50 €
24. Bavette con Gamberoni e Rucola Bavette mit Gambas, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan in einer delikaten Weißweinsauce	10,90 €
25. Penne con Broccoli e Gorgonzola Penne mit Broccoli und Speck in einer leichten Gorgonzolasauce	8,50 €
26. Penne al Pesto Penne mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan in einer Pestosauce	8,90 €
27. Lasagne della Casa Lasagne nach Art des Hauses	7,00 €
28. Lasagne alle Verdure Lasagne mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce	7,50 €
29. Canneloni Canneloni nach italienischer Tradition	7,90 €

Fleisch

(alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit einem Salat serviert)

30. Medaglioni Casandra Schweinefiletmedallions mit Pinienkernen und Champignons in einer Trüffelcremesauce, dazu Pommes	15,50 €
31. Medaglioni al Pernod Schweinefiletmedallions mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in einer leichten Pernodsauce, dazu Pommes	15,90 €
32. Bistecca al Ferri 250g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	16,90 €
33. Bistecca Ripiena Rumpsteak gefüllt mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in einer feinen Balsamicocremesauce, dazu Bratkartoffeln	18,50 €
34. Costelette d'Agnello con Aromi Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln	18,90 €
35. Carée d'Agnello alle Erbe Aromatiche Lammcarre mit verschiedenen Kräutern und einer Knoblauchmarinade, dazu Bratkartoffeln	20,50 €



Fisch

36. Grigliata mista di Pesce

Gemischte Grill-Fischplatte (nach Art des Hauses, lassen sie sich überraschen)

37. Calamari al Vino Rosso

Calamaris mit Krabben und Zwiebeln in einer feinen Rotweinsauce, dazu Reis

38. Salmone Pisa

Lachsfilet mit Bandnudeln und Rucola in einer Sauce aus grünem Pfeffer

39. Scampi Castello

Gamabs mit Paprika und Champignons in einer leichten Senfsauce, dazu Reis

19,50 €

14,50 €

15,00 €

16,00 €

Dessert

40. Panna Cotta

Italienischer Sahnepuddig mit frischen Früchten

41. Tiramisu

Nach einem alten Familienrezept

4,50 €

4,50 €

Käseplatte

42. Gemischte Käseplatte

43. Grana Padano

44. Gorgonzola

6,50 €

5,50 €

5,00 €

Alle Gerichte werden mit Brot serviert.



Biere vom Fass

Krombacher Pils	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €
Iserlohnre Pils	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €
Krombacher Dunkel	0,3 l	2,80 €

Flaschenbier

Krombacher alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Krombacher Weizen	0,5 l	4,40 €
Krombacher Weizen alkf.	0,5 l	4,40 €
Malzbier	0,33 l	2,60 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	2,20 €
Coca Cola Light	0,2 l	2,20 €
Fanta	0,2 l	2,20 €
Sprite	0,2 l	2,20 €
Orangina	0,25 l	2,60 €
Schweppes	0,2 l	2,30 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Red Bull	0,25 l	3,70 €
S. Pellegrino	0,25 l	2,10 €
S. Pellegrino	0,75 l	5,50 €
Aqua Panna	0,25 l	2,10 €
Aqua Panna	0,75 l	5,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Maracujasaft	0,2 l	2,80 €
Kirschsafft	0,2 l	2,80 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €

Café

Espresso		2,00 €
Kaffee		2,00 €
Latte Macchiatio		3,00 €
Cappucino		3,00 €
Espresso-Special		3,50 €



Tee

Darjeeling

Zart-blumiger Schwarztee mit fein mildem Geschmack

2,20 €

Assam

Malziger und vollmundiger Tee von den besten Plantagen mit kupferroter Tassenfarbe

2,20 €

Rooibos Caramel

Südafrikanischer Rooibos mit feinem Caramelaroma

2,20 €

Rooibos Vanille

Südafrikanischer Rooibos mit feiner Vanillenote

2,20 €

Winterzauber

Schwarzteemischung, abgerundet mit Mandel-, Zimt- und Vanillearoma

2,20 €

Grüner Tee

Unfermentierte, traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack

2,20 €

Rot-Weine

Lambrusco

0,2 l

3,80 €

Nero D'Avola

0,2 l

3,80 €

Valpolicella

0,2 l

3,80 €

Weiß-Weine

Pinot Grigio

0,2 l

3,80 €

Chardonnay

0,2 l

3,80 €

Frizzantino

0,2 l

3,80 €

Weitere Flaschen Wein auf Anfrage.

Prosecco

Prosecco

0,1 l

4,00 €

Prosecco Flasche auf Anfrage

Champagner Falscha auf Anfrage



Brandy

501	4 cl	3,90 €
Osborne Veterano	4 cl	3,90 €
Osborne 103 Blanca	4 cl	4,10 €
Osborne 103 Negra	4 cl	4,20 €
Cardenal Mendoza	4 cl	5,00 €

Spirituosen

Fernet Branca	4 cl	2,90 €
Fernet Menta	4 cl	2,90 €
Bacardi	4 cl	3,30 €
Havana Club	4 cl	3,80 €
Tequila Silver/Gold	2 cl	2,70 €
Gin	2 cl	3,30 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Wodka Moskovskaya	4 cl	3,80 €
Bailey's	4 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Jack Daniels	4 cl	4,90 €
Jonny Walker	4 cl	4,60 €
Chivas Regal	4 cl	5,80 €
Glenfiddich	4 cl	5,80 €