



theitalian®

**FOR YOU.
FOR ALL.
FOR NOW.**

EVERY MOOD. YOUR SPOT.

Ein starker Espresso. Ein frischer Teller Pasta. Ein Gespräch, das bleibt. Es geht nicht um Schnelligkeit, sondern um das, was wirklich zählt. Um kleine Dinge, die den Tag besonders machen. Um Momente, die sich genau richtig anfühlen.

*A strong espresso. A fresh plate of pasta.
A conversation that stays with you.
It's not about being fast – it's about what really matters. The little things that make a day special. Moments that feel just right.*



FEIERN, WIE ES EUCH GEFÄLLT CELEBRATE YOUR WAY

Geburtstage, Familienfeste, Hochzeiten oder Firmenfeiern werden bei uns zu besonderen Erlebnissen. Mit gutem Essen, entspannter Atmosphäre und einem Ort, an dem sich alle wohlfühlen.

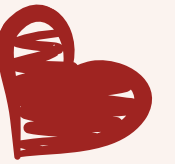
Birthdays, family gatherings, weddings, or company parties – with us, they become special experiences. With great food, a relaxed atmosphere, and a place where everyone feels at home.

Ganz gleich in welcher Größe – wir planen gemeinsam, hören zu und kümmern uns um jedes Detail. Persönlich, unkompliziert und mit Freude daran, gute Zeiten möglich zu machen.

No matter the size – we plan together, we listen, and we take care of every detail. Personal, uncomplicated, and with a genuine joy in making good times happen.

DENN WAS ZÄHLT, SIND MOMENTE, DIE MAN GERNE TEILT.

BECAUSE WHAT COUNTS ARE THE MOMENTS YOU LOVE TO SHARE.



SCHÄRF
CAFFÈ SPECIALE



WHITE/DARK MOCCACINO® € 6,90
Doppelter Espresso | Schokosauce
Milch | Sahne | Carameltopping
*Double espresso | chocolate sauce
milk | whipped cream | caramel topping*
ICED MOCCACINO® € 6,90



CHAI LATTE € 6,90
Chai flavour | Milch | Milchschaum
Chai flavour | milk | milk foam
ICED CHAI LATTE € 6,90



OREO SHAKE € 6,90
Milch | Schokofrappe
Schokosauce | Oreo-Crumbs
*Milk | chocolate frappé | chocolate
sauce | Oreo crumbs*

THE ART OF COFFEE
100% ARABICA - VON HAND TROMMELGERÖSTET



MACADAMIA € 6,90
Verlängerter | Haselnussflavour
Macadamiaflavour | Milchschaum
Nusskrokant
*Caffè lungo | hazelnut flavour | macadamia
flavour | milk foam | nut brittle*



CAFFÈ ALLA NOCCIOLA € 6,90
Espresso | Milch | Milchschaum
Haselnussflavour | Nusskrokant
*Espresso | milk | milk foam | hazelnut flavour
nut brittle*



ICED CHOCOLATE € 9,50
cremiges Softeis | Trinkschokolade
Schokoladensauce | Waffelstangen | Sahne
*Soft ice cream | chocolate drink | chocolate sauce
waffle sticks | cream*



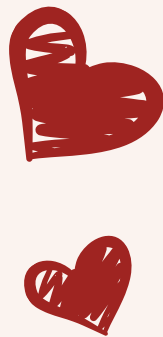
WIENER EISKAFFEE € 9,50
Doppelter Espresso | 3 Kugeln
Vanilleeis | Sahne | Waffel
*Double espresso | 3 scoops of vanilla ice
cream | whipped cream | wafer*



CARAMEL MACCHIATO € 6,90
Verlängerter | Milch | Caramelflavour
Caffè lungo | milk | caramel flavour



SORBETTO DI LIMONE € 6,90
Zitronensorbet | Prosecco | Zitrone
Lemon sorbet | Prosecco | lemon



CAFFÈ TRADIZIONALE

ESPRESSO € 3,20
ESPRESSO MACCHIATO € 3,20
ESPRESSO DOPPIO € 4,90
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO € 4,90
CAFFÈ CREMA € 3,80
CAPPUCCINO CLASSICO € 4,40
CAPPUCCINO VIENNESE € 5,90
mit Sahne | with whipped cream
CAFFÈ LATTE € 5,90
LATTE MACCHIATO € 5,90
CAFFÈ CORRETTO € 6,90
mit Grappa | with grappa
CAFFÈ AFFOGATO € 5,90
Espresso | Vanilleeis | Waffel
Espresso | vanilla ice cream | wafer

CHOOSE YOUR MILK
Vollmilch 3,5% | Whole milk 3,5%
Laktosefrei | Lactose-free
Fettreduzierte 0,5% | Low-fat 0,5%
Mandel | Almond | + € 0,50
Soja | Soy | + € 0,50
Hafer | Oat | + € 0,50



SCHOKOLADE CHOCO LATE
PREMIUM CHOCO LATE SCHÄRF



PREMIUM DARK CHOCO LATE € 5,90
ICED DARK CHOCO LATE € 5,90

TEE TEA

Assam Gardentea
Schwarzer Tee | naturbelassen
Black tea | natural
Earl Grey Darjeeling
Schwarzer Tee | mit natürlichem Bergamotteöl
Black tea | with natural bergamot oil
Sencha Selection
Grüner Tee | naturbelassen
Green tea | natural
White Angel
Weißer Tee | zart aromatisiert | Zimt | Grüner Tee
Zitrusschalen | Schwarzer Tee | Mandeln | Lemongras
Orangenblüten | Orangenöl | Rosenblüten
*White tea | delicately flavoured | cinnamon | green tea | citrus peel | black tea
almonds | lemongrass | orange blossoms | orange oil | rose petals*
Peppermint Chill
Kräutertee | naturbelassen | Pfefferminze
Herbal tea | natural | peppermint

Orange Passion
Früchtetee | zart aromatisiert | Apfel | Hibiskusblüten
Hagebutte | Zitrusschalen | natürliches Aroma
*Fruit tea | delicately flavoured | apple | hibiscus blossoms | rosehip | citrus
peel | natural flavouring*

Sunny Camomile
Kräutertee | naturbelassen | Kamillenblüten
Herbal tea | natural | camomile blossoms

Cool Ginger
Kräutertee | naturbelassen | Ingwer | Lemongras | Süßholz
Orangenschalen | Pfefferminze | Schwarzer Pfeffer
*Herbal tea | natural | ginger | lemongrass | licorice | orange peel | peppermint
black pepper*

Indian Chai
Schwarzer Tee | naturbelassen | Ingwer | Rosmarin | Kardamom
schwarzer Pfeffer | Süßholz | Fenchel | Zimt | Gewürznelke
*Black tea | natural | ginger | rosemary | cardamom | black pepper | licorice
fennel | cinnamon | cloves*

Rooibush Africana
Rooibush | naturbelassen
Rooibos | natural

Frische Minze
mit heißem Wasser
Fresh Mint: with hot water

alle Sorten | all varieties | € 4,80



BREAKFAST.

COLAZIONE COMPLETA € 17,90
Roggenbrot | Salami | Schinken | Käse | Spiegelei | Bacon | 1 Tasse Kaffee

FRÜHSTÜCK BIS 17 UHR
BREAKFAST UNTIL 5 PM

COLAZIONE COMPLETA € 17,90
Roggenbrot | Salami | Schinken | Käse | Spiegelei
Bacon | 1 Tasse Kaffee
Rye bread | salami | ham | cheese | fried egg | bacon | 1 cup of coffee

COLAZIONE DOLCE *vegetarisch* € 12,90
2 Croissants | Nutella | Marmelade | 1 Tasse Kaffee
2 croissants | Nutella | jam | 1 cup of coffee

COLAZIONE AL SALMONE € 17,90
Roggenbrot | Räucherlachs | Meerrettich | Käse | Guacamole
1 Tasse Kaffee
*Rye bread | smoked salmon | horseradish | cheese | guacamole
1 cup of coffee*

WAHLWEISE MIT
OPTIONALLY WITH
LATTE MACCHIATO +0,60
CAFFÉ SPECIALE +2,00



GOOD
MOOD.
GREAT
TASTE.

SUNSHINE BOWL *vegetarisch* € 9,90
Joghurt | Granola | Bananenscheiben
Früchte der Saison | Honig | Chiasamen
Yogurt | granola | banana slices | seasonal fruits | honey | chia seeds

PROTEIN SANDWICH *vegetarisch* € 11,90
Toast, goldbraun in Ei gebraten | knackiger
Eisbergsalat | Tomaten | Avocadosmash | Käse
+ Beinschinken | € 3,00
*Toast, fried golden brown in egg | crisp iceberg lettuce | tomatoes | avocado
smash | cheese
+ cooked ham | € 3,00*

LACHSBAGEL € 14,90
SALMON BAGEL
Sesambagel | Räucherlachs | Guacamole
Cottage Cheese | Sprossenmix
+ gekochtes Ei | € 3,00
*Sesame bagel | smoked salmon | guacamole | cottage cheese | sprout mix
+ boiled egg | € 3,00*

AVOCADO TOAST *vegetarisch* € 14,90
Roggenbrot | Guacamole | gekochtes Ei | Radieschen | Kresse
+ Räucherlachs | € 4,00
*Rye bread | guacamole | boiled egg | radishes | cress
+ smoked salmon | € 4,00*

ALLES VOM EI

HAM & EGGS € 9,90
mit 2 Eiern | Roggenbrot | Schinken
With 2 eggs | rye bread | ham

RÜHREI KLASSISCH *vegetarisch* € 8,90
CLASSIC SCRAMBLED EGGS
mit 3 Eiern | Roggenbrot *With 3 eggs | rye bread*
+ Räucherlachs | Smoked salmon | € 4,00
+ Bacon | € 3,00
+ Beinschinken | Cooked ham | € 3,00
+ getrocknete Tomaten | Sun-dried tomatoes | € 2,00
+ Käse | Cheese | € 2,00
+ Zwiebeln | Onions | € 2,00
+ Pilze | Mushrooms | € 3,00

CROISSANT MIT RÜHREI *vegetarisch* € 10,90
CROISSANT WITH SCRAMBLED EGGS
knuspriges Croissant gefüllt mit Rührei | Babyleaf Salat
+ Räucherlachs | € 4,00
*Crispy croissant filled with scrambled eggs | baby leaf salad
+ smoked salmon | € 4,00*

SHARE. TASTE. ENJOY.

ANTIPASTO MISTO € 21,90

San Marzano Tomaten | Basilikum-Ricotta-Aufstrich
Stracciatella di Burrata | Trüffelsalami | Prosciutto San
Daniele Bresaola | Tomato-Mozzarella | Artischocke
Oliven | gefüllte Paprika | getrocknete Tomaten | Grana
Padano | Grissini

+ Pizzastangen | € 5,00

ZUPPE

MINESTRONE *vegan* € 8,90

klassische, italienische Gemüsesuppe | Nudleinlage

Classic Italian vegetable soup | with pasta

ZUPPA DI POMODORO *vegetarisch* € 8,90

fruchtige Tomatensuppe | cremige Burrata | Basilikumöl

Fruity tomato soup | creamy burrata | basil oil

Unser Tipp: Frisch gebackene Pizzastangen dazu!

Our tip: freshly baked pizza sticks on the side!

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO € 21,90

San Marzano Tomaten | Basilikum-Ricotta-Aufstrich
Stracciatella di Burrata | Trüffelsalami | Prosciutto San Daniele
Bresaola | Tomato-Mozzarella | Artischocken | Oliven | gefüllte
Paprika | getrocknete Tomaten | Grana Padano | Grissini

+ Pizzastangen | € 5,00

*San Marzano tomatoes | basil ricotta spread | stracciatella di burrata | truffle
salami | prosciutto San Daniele | bresaola | tomato & mozzarella | artichokes
olives | stuffed peppers | sun-dried tomatoes | Grana Padano | grissini
+ pizza sticks | € 5,00*

BRESAOLA CON BURRATA € 14,90

Bresaola Schinken | Burrata | Rucola mit Balsamico Dressing
mariniert | Olivenöl | 3 Stk. knuspriges Toskanabrot

+ Pizzastangen | € 5,00

*Bresaola | burrata | arugula marinated in balsamic dressing | olive oil | 3 pcs.
of crispy Tuscan bread
+ pizza sticks | € 5,00*

BRUSCHETTE MISTI € 13,90

Pizzabrot | 3 frische Aufstriche

+ Pizzastangen | € 5,00

*Pizza bread | 3 fresh spreads
+ pizza sticks | € 5,00*

BRUSCHETTA POMODORO *vegan* € 8,90

3 Stk. knusprig getoastetes Toskanabrot | klein geschnittene
San Marzano Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Olivenöl

*3 pcs. of crispy toasted Tuscan bread | finely diced San Marzano tomatoes
basil*



BÜFFELMOZZARELLA & TOMATEN *vegetarisch* € 15,90

BUFFALO MOZZARELLA & TOMATOES

Mozzarella di Bufala Campana | San Marzano Tomaten
Basilikum | Olivenöl | 3 Stk. knuspriges Toskanabrot

*Mozzarella di bufala Campana | San Marzano tomatoes | basil | olive oil | 3
pcs. of crispy Tuscan bread*

RINDERCARPACCIO € 17,90

Rinderfilet | Rucola | Tomaten | Olivenöl | Grana Padano

Beef fillet | arugula | tomatoes | olive oil | Grana Padano

GARNELEN PROVENCAL € 16,90

gebratene Garnelen | Knoblauchbutter | Kirschtomaten | Chili

Pan-fried prawns | garlic butter | cherry tomatoes | chili

FETA AL FORNO € 14,90

gebackener Schafskäse | Pfefferoni | Oliven | Kirschtomaten
Oregano

Baked sheep's cheese | pepperoncini | olives | cherry tomatoes | oregano



BOWL VIBES.

Burrata

Black Tiger Garnelen

BURRATA BOWL *vegetarisch* € 16,90
frische Blattsalate | gegrilltes mediterranes Gemüse
Rucola | Burratakugel | geröstete Pinienkerne
+ Hähnchenstreifen | € 4,00
+ Garnelen | € 7,00
+ Kalbsstreifen | € 7,00
+ Lachsfilet | € 7,00



INSALATE

INSALATA AVOCADO *vegan* € 16,90
mediterranes Grillgemüse | bunte Kirschtomaten
Taggiasca Oliven | pikantes Avocado Dressing
+ Hühnerfiletstreifen | € 4,00
*Mediterranean grilled vegetables | colorful cherry tomatoes | Taggiasca olives
| spicy avocado dressing
+ Chicken fillet strips | € 4,00*

BURRATA BOWL *vegetarisch* € 16,90
frische Blattsalate | gegrilltes mediterranes Gemüse
Rucola | Burratakugel | geröstete Pinienkerne
+ Hähnchenstreifen | € 4,00
+ Garnelen | € 7,00
+ Kalbsstreifen | € 7,00
+ Lachsfilet | € 7,00
*Fresh leaf salad | grilled Mediterranean vegetables | arugula | burrata | toasted
pine nuts
+ Chicken fillet strips | € 4,00
+ Prawns | € 7,00
+ Strips of veal | € 7,00
+ Salmon fillet | € 7,00*

INSALATA DI VITELLO € 17,90
Baby Leaf Salat | Kalbsstreifen | Tomaten | Gurken
Zwiebeln | Balsamico Dressing
*Baby leaf salad | strips of veal | tomatoes | cucumber | onions | balsamic
dressing*

INSALATA DI TONNO € 16,90
gemischte Blattsalate | Kirschtomaten | Thunfisch
rote Zwiebeln | Oliven | Balsamico Dressing
*Mixed leaf salad | cherry tomatoes | tuna | red onions | olives | balsamic
dressing*

INSALATA CESARE € 17,90
knackiger Romanasalat | gebratene Hühnerfiletstreifen
Croûtons | Kirschtomaten | Grana Padano | Anchovy-Grana
Dressing
*Crisp romaine lettuce | pan-fried chicken fillet strips | croutons | cherry
tomatoes | Grana Padano | anchovy-Grana dressing*

INSALATA TOSCANA € 16,90
Rucola | Mozzarella di Bufala Campana | Feigen | gebratener
Prosciutto | Tomaten | getrocknete Tomaten | Oliven
*Arugula | mozzarella di bufala Campana | figs | pan-fried prosciutto | tomatoes
sun-dried tomatoes | olives*

LIGHT. FRESH. TASTY.

BEILAGENSALATE SIDE SALADS

INSALATA RUCOLA *vegetarisch* € 6,90
Rucola | Grana Padano | Balsamico
Dressing
Arugula | Grana Padano | balsamic dressing

INSALATA MISTA *vegan* € 6,90
gemischter Salat | San Marzano
Tomaten | Balsamico
*Mixed salad | San Marzano tomatoes | balsamic
dressing*

INSALATA PRESTO *vegan* € 4,90
knackiger Eisbergsalat | Kresse
Presto Dressing – italienisches
Kräuter dressing
*Crisp iceberg lettuce | cress | Presto dressing
Italian herb dressing*



BOLD
TASTE.
BIG
SMILE.

PASTRAMI SANDWICH NEW YORK STYLE € 19,90

knusprig gebackenes Sauerteigbrot | saftig gebratene Rinderbrust | Cheddar
Senfsauce | Coleslaw | Cornichons

UNSERE BURGER OUR BURGERS

theitalian® BURGER € 19,90

100% Rindfleisch Patty | Eisbergsalat | Cheddar
Tomaten | Zwiebeln | BBQ Sauce | Pommes | Cocktailsauce
100% beef patty | iceberg lettuce | cheddar | tomatoes | onions | BBQ sauce
fries | cocktail sauce

theitalian® CHICKEN BURGER € 19,90

knusprige Hähnchenbrust | Eisbergsalat | Cheddar
Tomaten | Zwiebeln | BBQ Sauce | Pommes | Cocktailsauce
Crispy chicken breast | iceberg lettuce | cheddar | tomatoes | onions | BBQ
sauce | fries | cocktail sauce

theitalian® BURGER VEGAN € 17,90

veganes Patty | veganer Schmelzkäse | Tomaten | Zwiebeln
Rucola | Pommes | BBQ Sauce
Vegan patty | vegan melted cheese | tomatoes | onions | arugula | fries | BBQ
sauce

PIATTI DI CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 26,90

gebratenes Kalbsschnitzel | Schinken | Salbei
Rosmarinkartoffeln | kleiner gemischter Salat
+ Bratensauce | € 1,00
Pan-fried veal cutlet | ham | sage | rosemary potatoes | small mixed salad
+ gravy | € 1,00

WIENER SCHNITZEL € 24,90

Kalbsschnitzel | Pommes | Preiselbeeren
Veal schnitzel | fries | lingonberries

PETTO DI POLLO € 19,90

gebratene Hähnchenbrust | mediterranes Gemüse
Champignon-Sahnesauce
Pan-fried chicken breast | Mediterranean vegetables | mushroom cream
sauce

CONTORNI

POMMES FRIES € 5,90

ROSMARINKARTOFFELN
ROSEMARY POTATOES € 5,90

CHIPS € 3,00

COLESLAW € 5,90



SANDWICHES & CO.

AVOCADO TOAST vegetarisch € 14,90

Roggenbrot | Guacamole | gekochtes Ei | Radieschen | Kresse
+ Räucherlachs | € 4,00
Rye bread | guacamole | boiled egg | radishes | cress
+ smoked salmon | € 4,00

PASTRAMI SANDWICH
NEW YORK STYLE € 19,90

knusprig gebackenes Sauerteigbrot | saftig gebratene
Rinderbrust | Cheddar | Senfsauce | Coleslaw | Cornichons
Crispy baked sourdough bread | juicy roast beef brisket | cheddar | mustard
sauce | coleslaw | cornichons

CLUB SANDWICH CLASSICO € 14,90

getoastetes Tramezzinibrot | Schinken | herzhafter Käse
Ei | Eisbergsalat | Tomaten | Chips | Cocktailsauce
+ Hähnchenbrust | € 4,00
Toasted tramezzini bread | ham | savory cheese | egg | iceberg lettuce
tomatoes | chips | cocktail sauce
+ chicken breast | € 4,00

CLUB SANDWICH TONNO € 13,90

getoastetes Tramezzinibrot | Thunfisch | herzhafter
Käse | Salat | Tomaten | Chips | Cocktailsauce
Toasted tramezzini bread | tuna | savory cheese | lettuce | tomatoes | chips
cocktail sauce

LACHSBAGEL SALMON BAGEL € 14,90

Sesambagel | Räucherlachs | Guacamole | Cottage Cheese
Sprossenmix
+ gekochtes Ei | € 3,00
Sesame bagel | smoked salmon | guacamole | cottage cheese | sprout mix
+ boiled egg | € 3,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
FOR OUR LITTLE GUESTS



PICCOLO PENNE BOLOGNESE € 7,90

100% Rindfleisch | San Marzano Tomaten | Karotten
Zwiebeln | Knoblauch | Kräuter
100% beef | San Marzano tomatoes | carrots | onions | garlic | herbs

PICCOLO PIZZA MARGHERITA vegetarisch € 7,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
Tomato sauce | fior di latte mozzarella



PASTA VIBES.

SPAGHETTI BOLOGNESE € 13,90

100% Rindfleisch | San Marzano Tomaten
Karotten | Zwiebeln | Knoblauch | Kräuter

PASTA CLASSICA

SPAGHETTI BOLOGNESE € 13,90

100% Rindfleisch | San Marzano Tomaten | Karotten | Zwiebeln
Knoblauch | Kräuter
100% beef | San Marzano tomatoes | carrots | onions | garlic | herbs

TAGLIATELLE GAMBERETTI € 19,90

Olivenöl | Grana Padano | Black Tiger Garnelen | Knoblauch
Petersilie | Chilischoten
Olive oil | Grana Padano | Black Tiger prawns | garlic | parsley | chili peppers

TAGLIATELLE CARBONARA € 13,90

gebratener Pancetta | Eigelb | Parmesan | Sahne
Pan-fried pancetta | egg yolk | Parmesan | cream

GNOCCHI AL TARTUFO *vegetarisch* € 17,90

Kartoffelgnocchi | Trüffel | Sahne | Grana Padano
Potato gnocchi | truffle | cream | Grana Padano

PENNE AGLIO E OLIO *vegetarisch* € 12,90

Olivenöl | Grana Padano | Knoblauch | Petersilie | Chilischoten
Olive oil | Grana Padano | garlic | parsley | chili peppers

PENNE POMODORO *vegan* € 13,90

San Marzano Tomatensauce | Zwiebeln | Knoblauch | Basilikum
San Marzano tomato sauce | onions | garlic | basil

Unsere Penne gibt es auch glutenfrei!
Our penne is also available gluten-free!

LASAGNE € 16,90

klassisch „alla Bolognese“ | im Ofen mit Fior di Latte
Mozzarella überbacken
Classic “alla Bolognese” | oven-baked with fior di latte mozzarella



MAKE IT YOUR OWN!

Gerne können Sie Ihre Speisen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack weiter verfeinern.
Feel free to customize your dishes to your personal taste.

Ketchup Mais <i>Ketchup corn</i>	je € 1,00
Chips Pfefferoni Spinat Fior di Latte Mozzarella Schinken Rucola Cocktailsauce BBQ-Sauce <i>Chips pepperoncini spinach fior di latte mozzarella ham arugula cocktail sauce BBQ sauce</i>	je € 2,00
Salami Speck Trüffelsalami Pastrami Sauce Bolognese Sardellen Thunfisch Stracciatella di Burrata Schafskäse Pecorino mediterranes Grillgemüse Artischocken getrocknete Tomaten Oliven Feige Grana Padano <i>Salami bacon truffle salami pastrami Bolognese sauce anchovies tuna stracciatella di burrata sheep's cheese pecorino Mediterranean grilled vegetables artichokes sun-dried tomatoes olives fig Grana Padano</i>	je € 3,00
Prosciutto Hühnerfleisch 1 Kugel Mozzarella di Bufala Campana <i>Prosciutto chicken 1 ball of mozzarella di bufala Campana</i>	je € 4,00
Zart geräucherter Atlantiklachs Black Tiger Garnelen (5 Stk.) <i>Delicately smoked Atlantic salmon Black Tiger prawns (5 pcs.)</i>	je € 7,00

Wir ersuchen um Verständnis, dass auch ein Tausch der Zutaten nur gegen Aufpreis möglich ist.
We kindly ask for your understanding that swapping ingredients is only possible for an additional charge.

MAMMA.
MIA.

TAGLIATELLE SALMONE € 21,90

frische Bandnudeln | Tomaten-Sahne-Sauce
gegrilltes Lachsfilet

PASTA SPECIALE !!!

PENNE VERDURE *vegan* € 16,40

mediterranes Grillgemüse |
Kirschtomaten | leichte Limonensauce
*Mediterranean grilled vegetables | cherry
tomatoes | light lemon sauce*

CASARECCI NERI CON
GAMBERETTI € 19,90

hausgemachte schwarze Casarecci
gegrillte Black Tiger Garnelen | Limetten
Thymian | Grana Padano
*Homemade black casarecce | grilled Black Tiger
prawns | lime | thyme | Grana Padano*

TAGLIATELLE ALFREDO
vegetarisch € 16,90

frische Bandnudeln | Mozzarella di Bu-
fala Campana | Kirschtomaten | Basili-
kum Olivenöl | Sahne
*Fresh tagliatelle | mozzarella di bufala Campana
cherry tomatoes | basil | olive oil | cream*

LINGUINE GORGONZOLA
E SPINACHI *vegetarisch* € 16,90

Gorgonzola-Käse | Spinat | Sahne
Gorgonzola cheese | spinach | cream

TORTELLONI DELLA CASA € 16,90

mit rohem Schinken gefüllte, frische
Tortelloni | Sahneseauce | San Marzano
Tomaten | Basilikum | Grana Padano
*Fresh tortelloni filled with cured ham | cream
sauce | San Marzano tomatoes | basil | Grana
Padano*

LINGUINE AL LIMONE

vegetarisch € 16,90

Weißwein-Sahne-Sauce | frisch
geriebener Parmesan | Minze |
Zitronenabtrieb
*White wine cream sauce | freshly grated
Parmesan | mint | lemon zest*

TAGLIATELLE SALMONE € 21,90

frische Bandnudeln | Tomaten-Sahne-
Sauce | gegrilltes Lachsfilet
*Fresh tagliatelle | tomato cream sauce | grilled
salmon fillet*

GNOCCHI ALLA
CAMPANA *vegetarisch* € 16,90

Kartoffelgnocchi gefüllt | Mozzarella di
Bufala Campana | getrocknete
Tomaten | Rucola | gehobelter Grana
Padano | Olivenöl | Butter
*Fluffy potato gnocchi with mozzarella di bufala
Campana | sun-dried tomatoes | arugula | shaved
Grana Padano | olive oil | butter*

TAGLIATELLE CON
STRACCETTI DI VITELLO € 18,90

frische Bandnudeln | würzige Tomaten-
sauce | zarte Kalbsstreifen | peperoncino
*Fresh tagliatelle | flavorful tomato sauce | tender
strips of veal | peperoncino*

RISOTTO ORIGINALE

BISSFESTER, SÄMIGER CARNAROLI REIS
AL DENTE, CREAMY CARNAROLI RICE

RISOTTO GAMBERETTI
E LIMONE € 20,90

gegrillte Black Tiger Garnelen
Zitronenpfeffer | Limonenöl
Grana Padano | Rucola
*Grilled Black Tiger prawns | lemon pepper | lemon
oil | Grana Padano | arugula*

RISOTTO FETA E RUCOLA

vegetarisch € 16,50

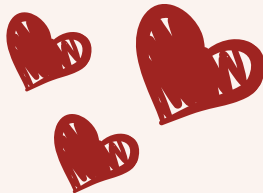
Pomodoro | Feta Käse | getrocknete
Tomaten | Rucola
*Pomodoro | feta cheese | sun-dried tomatoes |
arugula*

RISOTTO FUNGHI E POLLO € 17,50

sautierte Champignons | gebratene
Hühnerfiletstreifen | Grana Padano
Rucola
*Sautéed mushrooms | pan-fried chicken fillet
strips | Grana Padano | arugula*

ZANDERFILET MIT
RISOTTO AL LIMONE € 20,90
ZANDER FILLET WITH RISOTTO AL LIMONE

Zanderfilet | Zitronenpfeffer | Limonenöl
Zander fillet | lemon pepper | lemon oil



PIZZA FOREVER.

Avocado

Stracciatella
di Burrata

Black Tiger
Garnelen

PIZZA GAMBERETTI € 21,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
Black Tiger Garnelen | Stracciatella di Burrata
Tomaten

PIZZA TRADIZIONALE

RUSTICANA € 16,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Schinken | Speck | Mais | Pfefferoni
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | ham | bacon | corn | pepperoncini

PROSCIUTTO E RUCOLA € 17,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Prosciutto San Daniele | Grana Padano | Rucola | Olivenöl
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | prosciutto San Daniele | Grana Padano | arugula | olive oil

PROSCIUTTO E FUNGHI € 15,90

Tomatensauce | Käse | Kochschinken | Champignons
Tomato sauce | cheese | cooked ham | mushrooms

TONNO € 16,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln | Oliven
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | tuna | red onions | olives

AMERICAN STYLE € 17,90

Tomatensauce | Hähnchen | BBQ Sauce | Jalapeños | Zwiebeln
Tomato sauce | chicken | BBQ sauce | jalapeños | onions

SALAMINO E CIPOLLE € 15,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | pikante Salami | rote Zwiebeln
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | spicy salami | red onions

CALZONE € 16,90

Tomatensauce | Käse | Schinken | pikante Salami | Champignons
Tomato sauce | cheese | ham | spicy salami | mushrooms

MARGHERITA *vegetarisch* € 12,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella
Tomato sauce | fior di latte mozzarella

PECORINO *vegetarisch* € 15,90

Tomatensauce | Schafskäse | getrocknete Tomaten | Rucola | Oliven
Tomato sauce | sheep's cheese | sun-dried tomatoes | arugula | olives

VERDURE *vegan* € 15,90

Tomatensauce | mediterranes Grillgemüse | veganer Schmelzkäse
Tomato sauce | Mediterranean grilled vegetables | vegan melted cheese

PASTRAMI DREAM € 19,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | gebratene Pastrami | karamellisierte Zwiebeln | Rucola | milde Senfsauce
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | pan-fried pastrami | caramelized onions | arugula | mild mustard sauce

GAMBERETTI € 21,90

Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Black Tiger Garnelen (5 Stk.) | Avocadowürfel | Stracciatella di Burrata | Tomaten
gebratene Zitronenscheiben
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | Black Tiger prawns (5 pcs.) | avocado cubes | stracciatella di burrata | tomatoes | pan-fried lemon slices





PIZZA CAPRESE € 18,40
Tomatensauce | San Marzano Tomaten
Mozzarella di Bufala Campana | Basilikumöl

SHARE A
SLICE.

PIZZA ALLA PALA

*FEINSTER SAUERTEIG: INNEN LOCKER, AUSSEN SUPER CROSS. ZWEIMAL GEBACKEN. PROBIER'S SELBST!
FINEST SOURDOUGH: FLUFFY INSIDE, SUPER CRISPY OUTSIDE. BAKED TWICE. TRY IT YOURSELF!*

SALMONE € 18,90
Fior di Latte Mozzarella | Räucherlachs | Stracciatella di Burrata | Kresse | Zitronenpfeffer
Fior di latte mozzarella | smoked salmon | stracciatella di burrata | cress | lemon pepper

TARTUFO € 18,90
Tomatensauce | Trüffelsalami | Fior di Latte Mozzarella | Baby Leaf Salatblätter | Trüffelöl
Tomato sauce | truffle salami | fior di latte mozzarella | baby leaf salad | truffle oil

SALAME PICCANTE € 18,90
Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Salame piccante | Mozzarella di Bufala Campana | Rucola | Olivenöl
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | spicy salami | mozzarella di bufala Campana | arugula | olive oil

CAPRESE *vegetarisch* € 18,40
Tomatensauce | San Marzano Tomaten | Mozzarella di Bufala Campana | Basilikumöl
Tomato sauce | San Marzano tomatoes | mozzarella di bufala Campana | basil oil

BRESAOLA CON BURRATA € 18,90
Tomatensauce | Käse | Burrata | Bresaola | Rucola
Tomato sauce | cheese | burrata | bresaola | arugula

PIZZETTA & PIZZASTANGEN

PIZZETTA VENETO *vegetarisch* € 12,90 
Tomatensauce | Fior di Latte Mozzarella | Babyspinat
Spiegelei | Grana Padano
Tomato sauce | fior di latte mozzarella | baby spinach | fried egg | Grana Padano

PIZZASTANGEN PIZZA STICKS *vegan* € 6,90
knusprige Pizzastangen mit oder ohne
Knoblauchöl od. Rosmarinöl
Crispy pizza sticks with or without garlic oil or rosemary oil

PIZZASTANGEN GEFÜLLT *STUFFED PIZZA STICKS*
knusprige Pizzastangen gefüllt mit:
Crispy pizza sticks filled with:
+ Käse | Cheese | € 7,90
+ Schinken & Käse | Ham & cheese | € 8,90
+ Thunfisch & Käse | Tuna & cheese | € 8,90
+ Salami & Käse | Salami & cheese | € 8,90
mit oder ohne Knoblauchöl oder Rosmarinöl
plain, with garlic oil, or with rosemary oil

*Unser Tipp: Mit Cocktail- oder Pizzatomatensauce
Our tip: with cocktail sauce or pizza tomato sauce*



SWEET AS YOU ARE.

Crème
Brûlée

Cheesecake

Pistachio
Tiramisu

I NOSTRI DOLCI

Pistachio Tiramisu | Cheesecake | Crème Brûlée
je € 9,50 / € 9,50 each

PISTACHIO TIRAMISU *vegetarisch* € 9,50

im Glas | Mascarpone | Pistaziencreme
Served in a glass | mascarpone | pistachio cream

TIRAMISU *vegetarisch* € 9,50

das bekannteste Dessert Italiens
Italy's most famous dessert

PANNA COTTA FRAGOLA *vegetarisch* € 8,50

gekochte Sahne | Erdbeersauce
frische Früchte der Saison
Cooked cream | strawberry sauce | fresh seasonal fruits

SORBETTO DI LIMONE *vegan* € 5,90

gerührtes Zitroneneis mit Prosecco –
herrlich leicht und erfrischend!
*Churned lemon sorbet with Prosecco – wonderfully
light and refreshing!*

TORTA DI CIOCCOLATA *vegetarisch* € 9,50

ital. Schokokuchen | Himbeeren
Italian chocolate cake | raspberries

3 FLUFFY PANCAKES *vegetarisch* € 9,90

wahlweise mit feiner Haselnusscreme,
Pistaziencreme oder Ahornsirup
*Your choice of fine hazelnut cream, pistachio cream,
or maple syrup*



SOFTEIS SOFT SERVE

COPPA CIOCCOLATO *vegetarisch* € 6,90

Cremiges Softeis mit Schokoladensauce | Nusskrokant
Creamy soft serve with chocolate sauce | nut brittle

COPPA FRAGOLA *vegetarisch* € 6,90

Cremiges Softeis mit Erdbeersauce | Erdbeeren
Creamy soft serve with strawberry sauce | strawberries

COPPA CARAMELLO *vegetarisch* € 6,90

Cremiges Softeis mit Karamellsauce | Karamelltopping
Creamy soft serve with caramel sauce | caramel topping

COPPA PISTACCHIO *vegetarisch* € 6,90

Cremiges Softeis mit Pistaziensauce | Nusskrokant
Creamy soft serve with pistachio sauce | nut brittle

COPPA MANGO *vegetarisch* € 6,90

Cremiges Softeis mit Mangosauce | Mango
Creamy soft serve with mango sauce | mango



CHEESECAKE *vegetarisch* € 9,50

im Glas gebackener Käsekuchen
Oreo Cookies | saisonale Früchte
Baked cheesecake in a glass | Oreo cookies | seasonal fruits

CAFFÈ AFFOGATO *vegetarisch* € 5,90

Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream

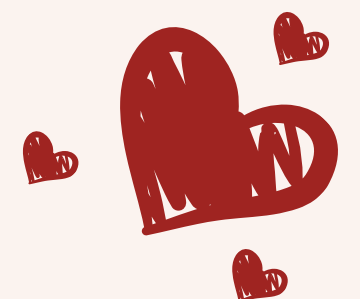
CRÈME BRÛLÉE *vegetarisch* € 9,50

Sahne | Milch | brauner Zucker | Eigelb | Vanilleschoten
Cream | milk | brown sugar | egg yolk | vanilla pods

*Am besten mit einem Espresso!
Best enjoyed with an espresso!*

Pistaziencreme
Pistachio cream

Haselnusscreme
Hazelnut cream





ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

- KARAFFE TAFELWASSER CARAFE OF TABLE WATER 0,25 l € 2,90
prickelnd | still Sparkling | still 0,50 l € 4,90
- COCA COLA 0,33 l € 4,40
- COCA COLA ZERO 0,33 l € 4,40
- FANTA 0,33 l € 4,40
- SPRITE 0,33 l € 4,40
- MEZZO MIX 0,33 l € 4,40
- THOMAS HENRY Tonic 0,2 l € 3,90
- THOMAS HENRY Ginger Ale 0,2 l € 3,90
- THOMAS HENRY Bitter Lemon 0,2 l € 3,90
- RED BULL Energy Drink 0,25 l € 5,90
- SELTERS Sprudel | Naturell Sparkling | still 0,75 l € 8,90
- GRANINI SÄFTE JUICES 0,2 l € 3,90
- Apfelsaft klar | Orangensaft | Maracujasaft
Schwarze Johannisbeere
Apple | orange | passion fruit | blackcurrant
- SÄFTE ALS SCHORLE + € 2,50
JUICE SPRITZER + € 2,50

BIO - LIMONADEN von schärf
ORGANIC LEMONADES

AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU,
OHNE ZUCKERZUSATZ & OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL!
CERTIFIED ORGANIC, NO ADDED SUGAR, NO PRESERVATIVES!

- | | |
|--|---|
| ZITRONE LIMETTE
LEMON LIME | CRANBERRY
EXOTIC |
| HIMBEERE ZITRONE
RASPBERRY LEMON | PFIRSICH
PEACH |
| INGWER LIMETTE MINZE
GINGER LIME MINT | BROMBEER LIMETTE
BLACKBERRY LIME |
| HOLUNDER MELISSE
ELDERFLOWER LEMON BALM | |
| PRICKELND STILL 0,25 l € 3,90
SPARKLING STILL 0,50 l € 5,90 | |

FRESH VITAMINKICK € 4,90
APFEL | BIRNE | KAROTTE | ORANGE
oder alles bunt gemischt
Apple | pear | carrot | orange or all mixed together

FROZEN / HOT LEMONADE € 4,90

BIER VOM FASS DRAFT BEER

- RADEBERGER PILSENER 0,2 l € 3,30
- RADEBERGER PILSENER 0,4 l € 4,90
- PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 l € 5,90
naturtrüb unfiltered
- THE ITALIAN RADLER 0,2 l € 3,30
- THE ITALIAN RADLER 0,4 l € 4,90



BIER AUS DER FLASCHE
BOTTLED BEER

- PERONI NASTRO AZZURRO 0,33 l € 4,90
- KÖSTRITZER SCHWARZBIER 0,33 l € 4,90
- CLAUSTHALER 0,33 l € 3,90
alkoholfrei, extra herb non-alcoholic, extra dry
- CORONA EXTRA 0,35 l € 5,90
- PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 l € 5,90
dunkel dark
- PAULANER HEFE-WEISSBIER 0,5 l € 5,90
alkoholfrei non-alcoholic

SPIRITUOSEN SPIRITS

Auch als Longdrink bestellbar!
Also available as a long drink!

- LIMONCELLO 2cl l € 3,90
- GRAPPA 2cl l € 3,90
- GRAPPA BARRIQUE 2cl l € 4,40
- RAMAZOTTI 2cl l € 3,90
- JAMESON IRISH WHISKEY 4cl l € 9,90
- WHISKEY 2cl l € 3,90
- VODKA 2cl l € 3,90
- JÄGERMEISTER 2cl l € 3,90
- TEQUILA 2cl l € 3,90
- MALFY GIN 2cl l € 4,90
Originale | Limone | Rosa | Arancia



FERRARI MAXIMUM
BLANC DE BLANC
TRENTODOC



CHARDONNAY
,KALKSTEIN'
KÜNSTLER / RHEINGAU



ZIBOMARE TERRE
SICILIANE IGT



TERLANER CUVÉE
ALTO ADIGE DOC

PRICKELND SPARKLING

MILLE BOLLE SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY	0,1l	€ 4,10
11% vol	0,75l	€ 27,00

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC TRENTODOC	0,375l	€ 39,00
12,5% vol	0,75l	€ 78,00

MILLE BOLLE SPUMANTE BRUT ROSÉ	0,1l	€ 4,50
11,5% vol	0,75l	€ 30,00

POSSMANN FRANKFURTER APFELWEIN	0,25l	€ 2,90
pur oder gespritzt - süß oder sauer pure or spritzed — sweet or sour	0,5l	€ 5,60

WEISSWEIN WHITE WINE

CHARDONNAY ,KALKSTEIN' KÜNSTLER / RHEINGAU	0,1l	€ 5,90
13,0% vol	0,5l	€ 29,00
	0,75l	€ 41,00

RIESLING HÖLLE BASTIAN PETRY / RHEINGAU	0,1l	€ 4,40
11,5% vol	0,5l	€ 22,00
	0,75l	€ 29,00

WEISSWEIN WHITE WINE

HOCHHEIMER STIELWEG RIESLING ,ALTE REBEN' VDP. ERSTE LAGE ® KÜNSTLER / RHEINGAU	0,1l	€ 5,90
13,0% vol	0,5l	€ 29,00
	0,75l	€ 41,00

HOCHHEIMER WEISSBURGUNDER SPÄTLESE BASTIAN PETRY / RHEINGAU	0,1l	€ 4,40
12,0% vol	0,5l	€ 22,00
	0,75l	€ 29,00

CÀMAIOL LUGANA DOC PRESTIGE	0,1l	€ 5,40
13,5% vol	0,5l	€ 26,00
	0,75l	€ 37,00

PINOT GRIGIO VILLA SANTA FLAVIA	0,1l	€ 3,90
12,0% vol	0,5l	€ 14,00

ZIBOMARE TERRE SICILIANE IGT	0,1l	€ 4,90
12,0% vol	0,5l	€ 24,00
	0,75l	€ 34,00

TERLANER CUVÉE ALTO ADIGE DOC	0,1l	€ 5,90
13,5% vol	0,5l	€ 29,00
	0,75l	€ 41,00



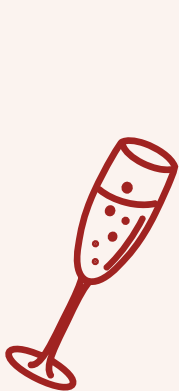
IRPINIA DOC
VISIONE FEUDI
DI SAN GREGORIO /
KAMPANIEN



NÈPRICA PRIMITIVO IGT



CHIARAMONTE NERO
D'AVOLA DOC



BRECCIAROLO ROSSO
PICENO DOC SUPERIORE

ROSÉ

HOCHHEIMER SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT BASTIAN PETRY / RHEINGAU	0,1l	€ 4,40
11,0% vol	0,5l	€ 22,00
	0,75l	€ 29,00

IRPINIA DOC VISIONE FEUDI DI SAN GREGORIO / KAMPANIEN	0,1l	€ 4,90
12,5% vol	0,5l	€ 24,00
	0,75l	€ 34,00

ROTWEIN RED WINE

SPÄTBURGUNDER BASTIAN PETRY / RHEINGAU	0,1l	€ 4,40
13,0% vol	0,5l	€ 22,00
	0,75l	€ 29,00

NÈPRICA PRIMITIVO IGT	0,1l	€ 4,90
14,5% vol	0,5l	€ 24,00
	0,75l	€ 34,00



ROTWEIN RED WINE

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DOC	0,1l	€ 4,90
13,5% vol	0,5l	€ 24,00
	0,75l	€ 34,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	0,1l	€ 4,90
14,0% vol	0,5l	€ 24,00
	0,75l	€ 34,00

BRECCIAROLO ROSSO PICENO DOC SUPERIORE	0,1l	€ 5,90
14,0% vol	0,5l	€ 29,00
	0,75l	€ 41,00

LAMBRUSCO EMILIA DUE COLLI EMILIA ROMAGNA	0,1l	€ 3,50
7,0% vol	0,5l	€ 16,50

WEINSCHORLE 0,2 l € 3,50
WINE SPRITZER





EIN GUTSCHEIN. TAUSEND GUTE MOMENTE.



Zeit miteinander. Ein Essen, das bleibt. Ein Moment, der gut tut.
Unsere Gutscheine sind mehr als ein Geschenk. Sie sind eine Einladung zum Genießen, Lachen und Zusammensein.

Für Freundinnen, Familie oder Kolleginnen. Für Geburtstage, Hochzeiten oder einfach so.

ERHÄLTlich BEI UNSEREM TEAM, ONLINE ODER IN DER APP.



JOIN THE CLUB.

Mit der neuen App wird jeder Besuch noch besser. Punkte sammeln, Vorteile sichern, Überraschungen genießen. Alles ganz einfach mit einem Scan.



**RECHNUNG
SCANNEN**



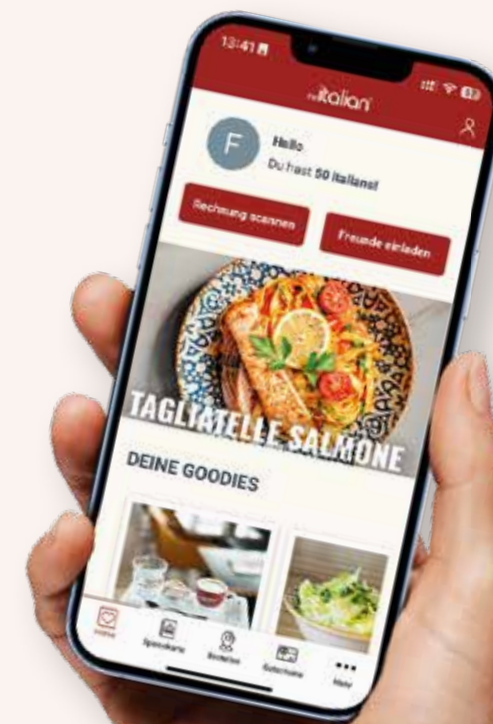
**PUNKTE
SAMMELN**



**VORTEILE
GENIESSEN**

APP LADEN, REGISTRIEREN, PROFITIEREN
– MEHR BRAUCHT ES NICHT.

Jetzt App
herunterladen!





MEET. EAT. CELEBRATE. OUR STUDIO.

Sie suchen die perfekte Location für Ihr Event?

Ob Tagung, Meeting, Seminar, Workshop, Firmenevent oder private Feier — unser Studio bietet Platz für bis zu 180 Personen und verbindet moderne Technik mit italienischer Gastfreundschaft.

- BIS ZU 180 PERSONEN
- MODERNSTE TECHNIK
- FLEXIBLE BESTUHLUNG
- BUFFETS NACH WUNSCH



Von Antipasti-Platten über Pizza alla Pala bis zum Dessert-Buffer: Unser Küchenteam stellt das Catering zusammen, das zu Ihrem Anlass passt — damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.



Sprechen Sie uns gerne an!
Wir planen gemeinsam mit Ihnen.

per Email: info@the-italian-frankfurt.de
per Telefon: 069 78803199
oder direkt hier im Restaurant





theitalian_frankfurt



theitaliancorporate

the-italian-frankfurt.de

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.

Information about ingredients in our food and drinks that may cause allergies or intolerances is available from our staff.

*Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben.
Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.*

All prices in EUR incl. all taxes and duties. Errors, misprints, and price changes excepted.

theitalian[®]