

Pesce - Fischgerichte

- 90. Calamari Griglia** **19,50 €**
frischer ganzer Tintenfisch gegrillt, mit pikanter Knoblauchmarinade und gebackenen Kartoffeln
- 91. Trancio di Salmone alla Griglia** **21,00 €**
Filet von frischem Lachs gegrillt, mit pikanter Knoblauchmarinade und dazu Kartoffeln
- 92. Gamberoni alla Griglia** **24,50 €**
4 Riesengarnelen ca. 350 gr., gegrillt, mit Cognac flambiert, etwas Fischfond und dazu Kartoffeln
- 93. Fischplatte „Krone“** **66,00 €**
eine italienische Verführung - für 2 Personen
- 94. Filetti di pesce alla mugnaia** **19,50 €**
Zanderfilet in einer Weißweincrèmesauce mit Kartoffeln
- 95. Salmone pepe verde** ^{5 6} **23,00 €**
frischer Lachs, mit einer Pfeffercognacsauce, dazu Kartoffeln
- Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert.*

Pizza

- 100. Margherita** ^{a j} **8,50 €**
Tomaten und Käse
- 101. Napoli** ^{4 5 6 a j d} **9,50 €**
Tomaten, Käse, Sardellen
- 102. Pizza - Flammkuchen** ⁵ **10,00 €**
frisch gehackte Kirschtomaten, Käse, Zwiebeln, Speck und Crème fraîche
- 103. Salami** ^{4 6 a j} **9,50 €**
Tomaten, Käse, Salami
- 104. Prosciutto** ^{4 6 11 a j h} **9,50 €**
Tomaten, Käse, Schinken
- 105. Funghi** ^{4 5 11 a j h} **9,50 €**
Tomaten, Käse, Pilze
- 106. Trio** ^{4 5 6 11 a j h} **10,00 €**
Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Schinken
- 107. Roma** ^{4 5 6 11 a j h} **9,50 €**
Tomaten, Käse, Pilze und Salami
- 108. Regina** ^{4 5 6 11 a j h} **9,50 €**
Tomaten, Käse, Pilze und Schinken
- 109. Italia** ^{4 6 11 a j} **12,00 €**
frische Tomatenscheiben, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Parmaschinken
- die Bestellung einer kleinen Pizza kostet 1 € weniger**

Pizza

- 110. Tropicale** ^{4 6 11 a j} **10,00 €**
Tomaten, Käse, Schinken und Ananas
- 111. Quattro Stagioni** ^{4 5 6 11 a j h} **11,00 €**
Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Artischocken und Paprika
- 112. Siziliana - scharf** ^{4 5 6 11 g} **11,00 €**
Tomaten, Käse, Sardellen, Salami, Peperoni und Paprika
- 113. Diavola** ^{4 6 a j b d i h} **11,00 €**
Tomaten, Käse, Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Paprika
- 114. Mareblu** ^{4 5 6 a j d} **12,00 €**
Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln
- 115. Vegetariana** ^{a j} **11,00 €**
Tomaten, Käse und frisches Gemüse
- 116. Calzone** ^{4 5 6 11 a j h} **10,50 €**
große gefüllte Teigtasche mit Tomaten, Käse, Pilze und Schinken
- 117. Marinara** ^{a j b d i} **13,00 €**
Tomaten, Käse, Knoblauch und frische Meeresfrüchte
- 118. Speciale** ^{4 5 6 11 a j b d i h} **12,00 €**
Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Schinken, Zwiebeln, Artischocken, Oliven und Paprika
- 119. Del Pizzaiolo** ^{4 5} **11,00 €**
nach Art des Pizzabäckers, 1/2 Pizza und 1/2 Calzone
- 120. Padana** ^{4 5 11 a j} **11,00 €**
Tomaten, Gorgonzolakäse und Parmaschinken
- 121. Genovese** ^{a j d} **13,00 €**
Tomaten, Käse, frischer Lachs, Spinat und Krabben
- 122. Pizza Quattro Formaggi** ^{a j} **11,00 €**
mit 4 verschiedenen Käsesorten
- 123. Luigi - Pizza** ^{4 6 11 a j} **13,00 €**
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, gehobelter Grana Padano und Rucola
- 124. Pizza la Calabria** ^{a j} **12,00 €**
Tomaten, Käse, scharfe Salami und Steinpilzen
- 125. Capricciosa** ^{4 5 6 11 a j h} **10,50 €**
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Artischocken
- 126. Mare Monti** ^{a j d} **12,50 €**
Tomaten, Käse, Scampis und verschiedene Pilze
- 127. Party - Pizza** ^{a b} **ab 22,00 €**
Belag auf Wunsch - Größe Durchmesser 55 cm
- die Bestellung einer kleinen Pizza kostet 1 € weniger**

1 Coffeinhalbig, 2 Farbstoff, 3 Chininhalbig, 4 Konservierungsstoffe, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit Phosphat, a Weizen, b Krettsliere, c Eier, d Fische, e Milch, f Sellerie, g Senf, h Sulphite ab 10 mg/kg, i Weichtiere, j Glutenhaltiges Getreide, k Lupine

- 1 - Coffeinhaltig
- 2 - Farbstoff
- 3 - Chininhaltig
- 4 - Konservierungsstoffe
- 5 - mit Antioxidationsmittel
- 6 - mit Geschmacksverstärker
- 10 - mit Süßungsmittel
- 11 - mit Phosphat

- | | |
|-----------------|------------------------------|
| a) - Weizen | g) - Senf |
| b) - Krebstiere | h) - Sulphite ab 10 mg/Kg |
| c) - Eier | i) - Weichtiere |
| d) - Fische | j) - Glutenhaltiges Getreide |
| e) - Milch | k) - Lupine |
| f) - Sellerie | |

Wir bieten Ihnen auch glutenfreie Nudeln an!

Insalata - Salate

- | | |
|---|----------------|
| 10. Insalata mista * ° e | 6,00 € |
| verschiedene Blattsalate mit frischen Tomaten und Gurken | |
| 11. Insalata di Pomodoro * ° | 6,50 € |
| Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Oregano | |
| 12. Insalata Nizza * ° j e | 11,00 € |
| große Salatkomposition, mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse | |
| 13. Insalata Italia * ° j e 4 | 11,00 € |
| große Salatkomposition, mit Mozzarella, Ei und Schinken | |
| 14. Insalata Fattore * ° j e | 14,00 € |
| große Salatkomposition, knusprig gebratene Entenbrust (ca. 300 gr.) am Stück mit gerösteten Mandelsplittern | |
| 15. Frischer Feldsalat * ° | 11,00 € |
| mit frischen verschiedenen Pilzen, Speck, Mandelspitzen und Balsamico-Dressing | |
| 16. Insalata Portofino * ° | 11,00 € |
| große Salatkomposition mit 10 frittierten Scampis | |
| 17. Insalata Rucola e Parma * ° 6 | 10,00 € |
| Rucola mit gehobeltem Grana Padano, Kirschtomaten und feingeschnittenem Parmaschinken | |
| 18. Insalata di Pollo * ° 5 | 11,00 € |
| große Salatkomposition, mit gebratenen Putenbruststreifen und gerösteten Mandelsplittern | |

* Sahndressing, ° Balsamicoessig

Antipasto - Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 20. Carpaccio di Manzo e | 14,50 € |
| rohes, feingeschnittenes Rinderfilet mariniert, mit Rucola und Grana Padano | |
| 21. Funghi Ripieni - vegetarisch e | 12,00 € |
| gefüllte Steinchampignons mit Mozzarella überbacken | |
| 22. Oktopus Carpaccio e | 13,50 € |
| roher, feingeschnittener Oktopus mariniert, mit Rucola | |
| 23. Fantasia di Mare | 15,50 € |
| frische Meeresfrüchte phantasievoll zubereitet | |
| 27. Antipasto Mio j e | 14,50 € |
| Italienischer Vorspeiseteller | |
| 29. Scampi alio e olio | 14,50 € |
| Riesengarnelen geschält, in einer heißen Olivenmarinade serviert | |
| 30. Vitello tonnato j e | 13,50 € |
| dünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer feinen Thunfisch-Kaperncreme überzogen | |
| 31. Insalata Caprese j e | 11,50 € |
| Mozarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl | |
| 32. Antipasto „Krone“ Speciale - für 2 Personen 4 j e | 38,00 € |
| ein Streifzug durch die italienische Vorspeisenküche. Lassen Sie sich einfach überraschen. | |

Zuppe - Suppen

- | | |
|--|---------------|
| 33. Zuppa di Pomodoro | 6,50 € |
| Tomatensuppe | |
| 34. Stracciatella alla romana 5 | 6,50 € |
| Kraftbrühe mit Ei und Parmesan | |
| 35. Tortelli in Brodo 5 | 6,50 € |
| Tortellini in Fleischbrühe | |
| 36. Vellutata di Porcini | 6,50 € |
| Steinpilzcremesuppe | |

Pasta - Nudelgerichte

- | | |
|---|----------------|
| 39. Spaghetti Gamberetti j | 12,50 € |
| Nudeln mit Scampi, Kirschtomate in Weißweinsauce | |
| 40. Spaghetti Napoli - einfach und gut j e | 10,00 € |
| Spaghetti mit frischer Tomatensoße und Basilikum | |
| 41. Fettuccine alla Scoglio j | 14,50 € |
| schmale Bandnudeln mit Muscheln, Scampis und anderen Meeresfrüchten | |

Pasta - Nudelgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 42. Fettuccine al Salmone a j | 13,50 € |
| schmale Bandnudeln mit feiner Cognacsoße und Lachsstückchen | |
| 43. Tagliatelle ai Porcini a j | 13,00 € |
| Bandnudeln mit feingeschnittenen Steinpilzen und Sahnesoße | |
| 44. Tagliatelle Parmigiana a j e | 13,00 € |
| Bandnudeln mit sahniger Kräutersoße, mit Mozzarella und Parmaschinkenstreifen überzogen | |
| 45. Penne Arrabbiata j | 10,00 € |
| Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch und scharfen Peperoni | |
| 46. Rigatoni Quattro Formaggi j e | 11,00 € |
| Nudeln mit Käsesahnesoße | |
| 47. Tortellini Panna 4 j e | 11,00 € |
| frische, gefüllte Teigtaschen mit Sahne und Schinken | |
| 48. Ravioli „Burro e Salvia“ j e | 12,00 € |
| frische Spinat/Ricotta-Ravioli mit Butter, Salbei und frisch geriebenem Grana Padano | |
| 50. Gnocchi alla Rucola j e | 13,00 € |
| frische Gnocchi gefüllt mit Käse und Rucola, in rosa Soße | |
| 51. Penne la Calabria j | 11,50 € |
| mit Steinpilzen, scharfer Salciocia in Tomatensoße | |
| 52. Spaghetti Aglio e Olio peperoncino j | 10,00 € |
| Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und Peperoni scharf | |
| 53. Tagliatelle mare e monti j e | 13,00 € |
| leichte Sahnesoße mit Pilzen, Spinat und Scampi | |
| 54. Combinazione di pasta für 2 Personen 4 5 6 | 38,00 € |
| ein Streifzug durch die Pastaküche | |
| 55. Überraschungsmenu | 38,00 € |
| Gem. Vorspeise, 2 verschiedene Nudelgerichte, Fisch und Fleisch, dazu Beilagen und Dessert, inkl. 1 Getränk nach Wahl p.P. | |

Pasta al forno - überbackene Nudelgerichte

- | | |
|---|----------------|
| 61. Gnocchi Gorgonzola j e | 11,00 € |
| Kartoffelnudeln in Sahnesoße mit geschmolzenem Gorgonzola - Käse überbacken | |
| 62. Lasagne al Forno j e | 11,00 € |
| Nudelteig geschichtet, mit einer Fleischfüllung und überbacken mit Käse | |
| 63. Rigatoni al Verdure j e | 11,00 € |
| Nudeln in Sahnesoße, mit frischem Gemüse überbacken | |
| 64. Cannelloni j e | 11,00 € |
| Nudelteigrollen, gefüllt mit einer Hackfleischsahnesoße | |
| 65. Rigatoni al forno j e | 11,00 € |
| Nudeln in Hackfleischsahnesoße, mit Schinken, Erbsen und Ei überbacken | |
| 66. Tortellini cardinale j e | 11,00 € |
| Tortellini mit Schinken, Pilzen, Erbsen, Ei, in Sahnesoße, überbacken | |

Carne - Fleischgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 69. Piccata Italiana j | 16,00 € |
| Schnitzel paniert, dazu Spaghetti mit Tomatensoße und Grana Padano | |
| 71. Filetti di Maiale ai Porcini j e | 18,50 € |
| Schweinelendchen mit Steinpilzen, Rahmsauce dazu Bandnudeln | |
| 72. Krone „Pfännle“ 5 6 | 17,00 € |
| Schweinelendchen auf Nudel-Gemüsebett mit feiner Rahmsauce | |
| 73. Bistecca alla Griglia j e | 21,50 € |
| argentinisches Rumpsteak 280 gr. gegrillt, mit Kräuterbutter und frischem Marktgemüse | |
| 74. Bistecca alla Cipolle j e | 22,50 € |
| Rostbraten 280 gr., mit knusprig gebratenen Zwiebeln, Bratensoße und Bandnudeln | |
| 75. Bistecca al Pepe j e | 23,50 € |
| argentinisches Roastbeef 280 gr., gegrillt, mit Pfeffer-Cognac-Soße, dazu Bandnudeln | |
| 76. Filetto Griglia | 32,00 € |
| zartes Rinderfilet 250 gr., gegrillt, mit Kräuterbutter und frischem Marktgemüse | |
| 77. Filetto Gorgonzola e Rucola 5 6 | 32,50 € |
| zartes Rinderfilet 250 gr., mit Gorgonzolasoße, dazu gefüllte Gnocchi | |
| 78. Bistecca Parma e Gorgonzola | 21,50 € |
| Argentinisches Rumpsteak 280 gr, mit Parmaschinken und Gorgonzolasoße, dazu Nudeln | |
| 79. Teller „Luigi“ j e | 22,50 € |
| kombinierter Teller aus Nr. 71 und 74, dazu feine Bandnudeln | |
| 80. Tagliata di manzo | 24,50 € |
| tranchiertes Angussteak auf einem Rucolabett, mit gehobeltem Grana Padano überzogen, dazu servieren wir Kartoffeln | |
| 81. Saltimbocca alla romana j | 20,50 € |
| Kalbsmedallion mit Salbei und Parmaschinken, dazu feine Bandnudeln | |
| 82. Grigliata di Carne j e | 24,50 € |
| verschiedene kleine, gegrillte Steaks mit Kräuterbutter, Folienskartoffeln, im Pfännle serviert | |
| 83. Scaloppina alla Valdostana 4 6 h j | 18,50 € |
| Schweinemedallion mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kartoffeln | |
| 84. Scaloppina Golosa 5 6 h j | 18,50 € |
| Schweinemedallion mit Steinpilzen, frischen Tomaten und einer Cognacsoße, dazu Bandnudeln | |

* Sahndressing, ° Balsamicoessig

Alle Fleischgerichte werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert.

1 Coffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Chininhaltig, 4 Konservierungsstoffe, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit Phosphat, a Weizen, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Milch, f Sellerie, g Senf, h Sulphite ab 10 mg/kg, i Weichtiere, j Glutenhaltiges Getreide, k Lupine