


Antipasti


Bruschetta classica  Geröstetes Ciabattabrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl **8,50**

Knoblauchbrot  geröstet **3,80**

Bruschetta Parma Tomaten, Parmaschinken und gehobelter Parmigiano **10,90**

Minestrone di Verdure 
Italienische Gemüsesuppe, mit Parmigiano **8,90**

Zuppa di pomodoro 
Tomatensuppe mit Croutons **8,70**

Mozzarella Caprese di Bufala DOP 
Italienischer Büffelmozzarella aus Kampanien,
mit Fleischtomaten und Basilikum **16,90**

Prosciutto di Parma DOP
Original DOP Parmaschinken,
18 Monate gereift,
serviert mit Melone **18,-**



Vorspeise pasta
Wählen Sie eine Portion Nudeln
aus unserer Pasta Selektion **11,50**


Tris di pasta
Dreierlei Pasta Variation **16,-**

Antipasto misto della casa
Eine Auswahl von mariniertem Gemüse, Parmaschinken,
Meeresfrüchte und Mozzarella **18,-**

Frutti di mare
Meeresfrüchtesalat in unserer
würzigen Marinade **18,20**

Carpaccio – di Manzo
Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit kalt gepresstem
Olivenöl, Zitrone und gehobelem Parmigiano **18,-**

Carpaccio – di Salmone
Lachs, hauchdünn geschnitten, mit Rosalin Pfefferkörner,
Schnittlauch und Sherry-Essig Vinaigrette **17,50**


Dazu empfehlen wir **Pizzabrot** 
– Tomatensauce, Knoblauch *oder* Olivenöl, Rosmarin, Meeressalz
7,90



Insalate


Tacchino
Bunte Salatmischung mit gegrillten Putenbruststreifen,
Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln.
Dressing nach Wahl **18,50**

Caprina
Gebratener Ziegenkäse⁸ im Parmaschinkenmantel,
serviert auf Salatmischung mit Vinaigrette **18,90**


Greca 
Bunte Salatmischung mit Schafskäse, Paprika, Tomaten,
Gurken, rote Zwiebeln, Peperoni^{2,11} und Oliven^{1,3}.
Dressing nach Wahl **17,20**

Tonno
Bunte Salatmischung mit Thunfisch, rote Zwiebeln,
Ei, Tomaten und Oliven^{1,3}.
Dressing nach Wahl **17,90**

Vitello Tonnato
Rucola Salat serviert mit gebratenem Kalbfleisch
und hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce. **17,90**

Vitalsalat 
Blattsalate mit Avocado, Rote Beete, Cannellini Bohnen,
getrocknete Feigen, Walnüsse, süsse Peperoni-Tropfen⁵
und Chia Samen, mit Vinaigrette **17,90**



Mista piccola  Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach Wahl **7,40**
Dressings - Senfsauce Nudelbrett - Balsamico^{1,15} - Joghurt

 =
Vegetarische
Gerichte

La Pasta

mit unseren hausgemachten Saucen.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

24 Monate gereift

Spaghetti al pomodoro

Typische italienische Tomatensauce mit Basilikum **12,90**

Fettuccine al pesto e pinoli

Weißer Eierbandnudeln, dazu frische Basilikumsauce, garniert mit Pinienkernen **15,90**

Penne all'arrabbiata

Scharfe Tomatensauce mit Peperoncino und Knoblauch **14,20**

Tagliatelle al gorgonzola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Gorgonzola-Cremesauce, garniert mit Walnüssen **15,50**

Spaghetti alla bolognese

Kraftvolles und würziges Ragù aus reinem Rinderhackfleisch **15,90**

Tagliatelle alla vegetariana

Dinkel-Vollkorn-Eierbandnudeln, serviert mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce **16,30**

Tagliatelle alla boscaiola

Grüne Eierbandnudeln, dazu Steinpilzsauce, zubereitet mit Sahne und Weißwein **16,50**

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl und Petersilie in der Pfanne geschwenkt. **14,90**

Nudelbrett Favoriten

Trio alla Nudelbrett

Dreierlei Pasta Variation, zusammengestellt nach Art des Hauses **18,98**

Auf Wunsch  egetarisch /  vegan

Lasagne bolognese

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Ragù aus reinem Rinderhackfleisch und Béchamelsauce, überbacken **16,90**

Gnocchi di Patata

Leicht bekömmliche **Kartoffel-Klößchen**, *wahlweise* mit einer unserer folgenden **Saucen:**

**gorgonzola, pesto, bolognese,
pomodoro, boscaiola, vegetariana** **15,50**

Gefüllt und köstlich

Panzerotti ricotta e spinaci

Nudelteigtaschen mit Ricotta- und Spinatfüllung, *wahlweise* mit Salbeibutter und Parmigiano *oder* Tomatensauce mit Parmigiano **16,80**

Tortellini alla boscaiola

Kleine Nudelteigtaschen mit Fleischfüllung⁴, serviert mit Steinpilzsauce **16,50**

Girasoli alla Vegana

Rote Beete Nudelteigtaschen mit einer leicht pikanten Kichererbsenfüllung, serviert mit Basilikum-Olivenöl-Sauce **15,90**

Tortelli di zucca e gorgonzola

Nudelteigtaschen mit Kürbis, Amaretti und Parmesanfüllung, serviert mit Gorgonzola-Cremesauce **16,90**

Glutenfrei - Pasta

Wahlweise mit einer der folgenden Saucen:

pomodoro, arrabbiata, vegetariana, pesto **16,50**

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. Bitte haben Sie dafür Verständnis.



Fisch

Salmone alla Griglia

Frisches Lachsfilet vom Grill

wahlweise mit Kartoffelgratin & Blattspinat mit sautierten Zwiebeln & Knoblauch

oder Fettuccine Pesto. 25,90

Gamberoni

5 Riesengarnelen gegrillt, serviert mit buntem Salatbouquet & Knoblauchbrot. 28,-



Dalla nostra Griglia

Minutensteak con Bruschetta 180 g

Magere Rinderlende, dünn geschnitten, dazu Tomaten-Bruschetta und buntes Salatbouquet. 24,50



Tagliata di Manzo 200 g

Saftiges Rumpsteak tranchiert, serviert mit Rucola-Salat, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Pommes frites. 28,50

Tagliata di Manzo ai Funghi 200 g

Saftiges Rumpsteak tranchiert, serviert mit Steinpilzrahmsauce und Pommes frites. 28,50

Tacchino 200 g

Zartes Fleisch aus der Putenbrust

wahlweise mit Ratatouille-Gemüse & Pommes frites

oder Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce. 22,-

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak *medium* gegrillt.

Beilagen

Kleiner Salatteller 7,40 Pommes frites 4,90 Kartoffelgratin 4,30 Pizzabrot 7,90
Rucola-Kirschtomaten Salat 7,90 Baked Potato mit Sour Cream 6,50 Blattspinat 5,30



La Pizza

Warum ist unsere Pizza so einzigartig?! Weil der Teig bekömmlich und knusprig, aber locker und köstlich ist. Belegt wird sie mit erstklassigen, frischen Produkten. – ca. 32 cm


„Pizza kombiniert mit einem Salat, ist eine gesunde Alternative für eine komplette Mahlzeit.“ **Salat 7,40**

la Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Origano 

12,10

ai Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons 

13,50

al Prosciutto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}

15,20

al Salame

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami^{2,3,4}


15,30

al Tonno e Cipolla

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch

16,30

la Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gemüse der Saison, rote Zwiebeln 

15,70

la Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Artischocken, Oliven^{1,3}

16,80

la Quattro Formaggi

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano 


17,20

la Romana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern

16,-

al Gorgonzola Rucola

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Rucola 

16,-

al Salamino piccante

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4} 

16,90

Hawaii

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, Ananas

16,30



passione per... *La Pizza*



"Ein einzigartiges Gericht, das man auf der ganzen Welt liebt!"

la Vegana

Leicht pikante Tomatensauce, Gemüse-Variationen, süsse Peperoni-Tropfen, geröstete Pinienkerne



14,50

al Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons

16,70

la Quattro stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, frische Champignons, Artischocken, Sardellen

17,60

di Parma

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Original Parmaschinken, Rucola

18,60

ai Frutti di mare

Tomatensauce, verschiedene Meeresfrüchte in Knoblauch-Olivenöl-Marinade (ohne Käse)

17,40

la Bufalita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum



16,30

al Pesto

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Pinienkerne



14,30

Pavarotti

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano, Balsamico-Creme

19,60

la Spinaci

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Blattspinat mit Zwiebeln, Schafskäse, Peperoncino



15,20

ai Bocconcini

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarella Bällchen,

Oliven^{1,3}, Rucola, Zitronen-Olivenöl



16,80

la Diavola

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salamino^{2,3,4}, Peperoni^{2,11}



17,50

il Calzone

Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Artischocken, Ricotta

17,90

Amici

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken^{2,3}, pikante Salamino^{2,3,4}, Champignons, Paprika, rote Zwiebeln

19,80

Gerne servieren wir auf Wunsch unser **Knoblauch-Chili-Olivenöl**

Aufpreis für extra Zutaten – **auf 2 Teller Zuschlag + € 2,00**



Aperitivi

Aperol Spritz ¹	0,2 l	8,50	Hugo Spritz	0,2 l	8,50
Sarti Spritz ^{1, 10}	0,2 l	8,50	Limoncello Spritz ¹	0,2 l	8,50
Crodino Biondo Rosso – <i>Alkoholfrei</i>	0,1 l	5,00	Prosecco – <i>Alkoholfrei</i>	0,1 l	5,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,00	Campari Soda / Orange ¹	5 cl	8,00
Martini Rosso, Bianco ¹⁵	5 cl	5,75	THE DUKE – Munich Gin and Tonic ^{5, 10}	4 cl	11,00

Biere

Augustiner Hell <i>vom Fass</i>	0,50l	5,20
Augustiner Dunkel	0,50l	5,20
Augustiner Edelstoff	0,33l	4,40
Augustiner Pils	0,33l	4,40
Augustiner Alkoholfrei Hell	0,50l	5,20
Radler	0,50l	5,20
Erdinger Urweisse <i>vom Fass</i>	0,50l	5,40
Erdinger Weißbier leicht	0,50l	5,40
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	5,40
Weißbier-Zitrone	0,50l	5,40



Mineralwasser

S. Pellegrino – <i>mit Kohlensäure</i>	0,25l	3,70
S. Pellegrino	0,50l	5,50
S. Pellegrino	0,75l	7,60
Plose – <i>ohne Kohlensäure</i>	0,25l	3,70
Plose – <i>leicht und salzarm</i>	0,50l	5,50
Plose	0,75l	7,60

Heiße Getränke

Espresso	3,20
Espresso macchiato	3,30
Espresso corretto (mit Grappa)	4,90
Espresso doppio	5,00
Cappuccino	4,30
Latte macchiato	5,10
Tasse Kaffee	3,90
Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,90
Glühwein	4,60
Tee-Variationen (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille)	3,90
Heiße Zitrone	3,90
Heiße Zitrone und Ingwer	4,70
alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch mit Hafer-Drink + 0,50	



Spirituosen

Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,75
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,75
THE DUKE – LIONS – Bartenders Vodka	2 cl	4,70
THE DUKE – Bartenders Gin	2 cl	4,70
Kirschwasser	2 cl	3,60
Williamsbirne	2 cl	3,60
Vecchia Romagna	2 cl	5,50

Fruchtsäfte/Nektar

Wolfra – Apfelsaft	0,20l	4,50
Wolfra – Johannisbeernektar	0,20l	4,60
Wolfra – Maracujanektar	0,20l	4,60
Wolfra – Orangensaft	0,20l	4,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	5,50

Fruchtsaft/Nektar-Schorlen

Apfel-Schorle	0,40l	4,10
Johannisbeer-Schorle	0,40l	4,90
Maracuja-Schorle	0,40l	4,90
Orangen-Schorle	0,40l	4,90
Rhabarber-Schorle	0,40l	4,90
Holunder-Schorle	0,40l	4,90

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1, 3, 9}	Fl. 0,33l	4,60
Coca-Cola Zero/Light ^{1, 3, 9, 11, 12}	Fl. 0,33l	4,60
Fanta ^{1, 3}	Fl. 0,33l	4,60
Paulaner Spezi ^{1, 3, 9}	0,40l	4,90
Zitronenlimonade ²	0,40l	4,90
Fuzetea Pfirsich ^{5, 9}	0,33l	4,50
Fuzetea Zitrone ^{5, 9}	0,33l	4,50
Fever-Tree Ginger Beer ^{1, 5}	0,20l	4,20
Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon ^{3, 5, 10}	0,20l	4,20
Fever-Tree Indian Tonic Water ^{5, 10}	0,20l	4,20
Fever-Tree Wild Berry ^{5, 10}	0,20l	4,20
Almdudler Kräuterlimonade ^{1, 5}	0,35l	4,60
Almdudler Zuckerfrei ^{1, 5, 11}	0,35l	4,60

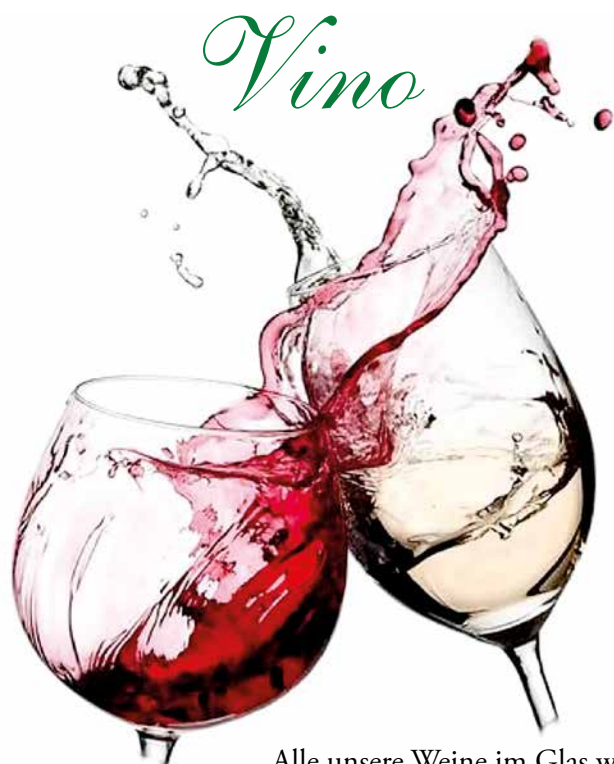


Liköre

Limoncello	4 cl	5,40
Averna	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Sambuca Molinari	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Amaretto di Saronno	2 cl	4,50
Bailey's Irish Cream ^{1, 9}	2 cl	4,50
Frangelico	2 cl	4,50

Le Grappe

Barolo	2 cl	7,00	Brunello	2 cl	7,00
Amarone	2 cl	6,50	Prosecco	2 cl	6,00



Hier fehlt unsere aktuelle
Wein Empfehlung.

Alle unsere Weine im Glas werden aus 0,75 l Originalflaschen ausgeschenkt.

Rosé

Tramari Rosé IGP 2025

Puglia – San Marzano	0,20l	9,20
Frisch, harmonisch, elegant, trinkfreudig	0,75l	31,50

Prosecco

Prosecco Brut DOC

Veneto – Adami	0,10l	6,10
Feinperlig, fruchtig, frisch	0,75l	37,00

Rotweine

Barbera D'Asti Superiore DOCG 2022/23

La Luna e i Falò		
Piemonte – Vite Colte	0,20l	9,90
Trocken, fruchtig, elegant, samtweich	0,75l	35,00

Chianti Classico DOCG 2024

Toscana – Castellare	0,20l	9,70
Trocken, harmonisch, samtig, körperreich	0,75l	34,00

Lambrusco IGT 2025

Emilia Romagna – Cantine Riunite	0,20l	7,70
Lieblich, leicht moussierend, kühl	0,75l	25,00

Primitivo del Salento IGP 2024

Puglia – Cantine due Palme	0,20l	8,90
Trocken, vollmundig, harmonisch	0,75l	31,50

Amarone della Valpolicella Classico

DOCG 2021 Veneto – Tedeschi	0,75l	73,00
------------------------------------	-------	--------------

Barolo Marcanasco DOCG 2020/21

Piemonte – Renato Ratti	0,75l	86,00
--------------------------------	-------	--------------

Weißweine

Chardonnay IGP 2025

Lazio – Falesco	0,20l	9,20
Frische, fruchtige Aromen, reiches Bouquet	0,75l	31,50

Lugana DOC 2025

Lombardia – Bulgarini	0,20l	10,60
Frisch, aromatisch, weich	0,75l	37,00

Pinot Grigio IGT 2025

Friuli – Villa Vitas	0,20l	8,90
Fruchtig, trocken, körperreich	0,75l	31,50

Puro – alkoholfrei

Venezo – Valdo	0,1 l	5,00
Frisch, ausgewogen, feinperlig, harmonisch	0,75l	33,00

Weinschorle weiß / rot / rosé 0,20l **6,90**

Ausgetrunkene Jahrgänge werden
durch nachfolgende ersetzt.

*Am 15. Juni 1976 eröffneten wir, die Familie Berni aus Bardi – Parma,
das familienfreundliche Restaurant*

Berni's Nudelbrett



Die Zeit vergeht, aber die guten Dinge bleiben!

Von zentraler Bedeutung ist für uns die hohe Qualität der bei uns verwendeten Zutaten. Deswegen gehen wir bei der Auswahl unserer Lieferanten sehr sorgfältig vor. So verwenden wir hochwertige Zutaten, z.B. Parmigiano Reggiano DOP mindestens 24 Monate gereift, Olio Extra Vergine di Oliva, Fior di Latte Mozzarella, italienisches Mehl, beste Hartweizen-Nudeln und Parmaschinken DOP mindestens 18 Monate gereift. Mit der gleichen Sorgfalt wählen wir unsere Spitzen-Weine aus, die teilweise direkt aus Italien importiert werden.

Unser Motto ist,
sich selbst treu zu bleiben und stetig weiterzuentwickeln.

Erfolg durch Qualität!

Bambini Menü für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahren!

1 Nudelteller *oder* Pizza nach Wahl
+ 1 Getränk (0.20l) € 12,50
+ 1 Kinder-Eis



Stifte und die Bambini-Karte zum Ausmalen bekommt Ihr von unserem Servicepersonal.

Täglich durchgehend warme Küche ab 11 Uhr

Unsere Spitzenweine gibt es alle zu günstigen Preisen für Sie zum Mitnehmen!