



Menù
Speisekarte

Zuppa

Suppen

- 🌿 **Zuppa di pomodoro** 8.6
Tomatensuppe
- 🌿 **Minestrone** 9.5
Italienische Gemüsesuppe
- Zuppa di Pesce** 15.2
Fischsuppe

Insalata

Salat

- 🌿 **Insalata Mista** 9.8
Gemischter Salat der Saison
- 🌿 **Insalata Rucola** 13.9
Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan
- Insalata Pollo** 17.2
Salat der Saison mit Hähnchenbrust, Champignons und Caesar-Dressing
- Insalata Polpo** 18.2
Salat der Saison mit gegrilltem Oktopus
- Insalata Gamberoni** 21.5
Salat der Saison mit gegrillten Riesengarnelen und Knoblauch

Antipasto

Vorspeise

-  **Bruschetta** **9.5**
Geröstetes Brot mit Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan,
Knoblauch und Zwiebeln
-  **Caprese** **14.5**
Weißer Büffelkäse, Tomaten und Basilikum
-  **Formaggio misto** **15.5**
Käseplatte mit Oliven und Honig
- Vitello tonnato** **16.5**
Gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
und Kapern
- Rinder-Carpaccio** **16.8**
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
- Tagliere Rustica** **16.8**
Rustikales Holzbrett mit italienischer Wurstvariation, Käse
und Oliven
- Antipasto misto** **23.5**
Vorspeisevariation nach Art des Hauses

Pizza

Focaccia	6.5
Knuspriges Pizzabrot mit Kräutern	
Pizza Margherita	9.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Basilikum	
Pizza Salami	14.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Salami	
Pizza Italia	14.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, frischen Tomaten und Rucola	
Pizza Vegetaria	14.9
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und mediterranes Gemüse	
Pizza Salame Piccante e Gorgonzola	15.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, scharfer Salami und Gorgonzola Käse	
Pizza Romana	15.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, gekochtem Schinken und Champignons	
Pizza Parma	17.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Pizza Frutti di Mare	17.9
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Meeresfrüchten	
Pizza Spinaci e salmone	19.2
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Spinat und frischem Lachs	
Pizza con Tonno Fresco e cipolla	19.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, frischem Thunfisch und Zwiebeln	

Bio-Pasta

Bio-Nudeln

Schon gewusst? Unsere Bio-Nudeln werden mit biologisch angebautem Getreide zubereitet, frei von synthetischen Pestiziden und Düngemitteln. Ein nachhaltiger Genuss – köstlich und umweltfreundlich.

- Spaghetti alla genovese** 14.5
Spaghetti mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen
- Paccheri alla norma** 15.8
Röhrennudeln mit Aubergine und Ricotta-Käse in Tomatensugo
- Lasagne Classico** 18.2
Italienischer Nudelaufbau mit Hackfleisch vom Kalb in einer Tomaten-Sahne-Sauce
- Tagliatelle con Pollo** 18.2
Bandnudeln mit Hühnchenbrust-Stücken und Gemüse in einer Tomaten-Sahne-Sauce
- Ravioli ricotta e spinaci** 18.8
Teigtaschen mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Spinat in einer Butter-Salbei-Sauce
- Paccheri con Polpo alla Pizzaiola** 19.5
Große Röhren-Nudeln mit Oktopus in einer würzigen Tomaten-Oliven-Kapern Sauce
- Paccheri con Tonno Fresco** 19.8
Röhren-Nudeln mit frischem Thunfisch, Kapern und Oliven in Tomatensugo
- Linguine ai Frutti di Mare** 19.8
Flache Spaghetti mit Meeresfrüchten in Knoblauch Olivenöl
- Linguine con Gamberoni e Zucchini** 19.8
Flache Spaghetti mit Garnelen und Zucchini in Knoblauch Olivenöl
- Tagliatelle filetto** 19.9
Bandnudeln mit Rinderfilet-Stücken, frischen Champignons in einer Tomatensugo
- Tagliatelle con Salmone e spinaci** 19.9
Selbstgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs und Baby-Spinat in einer Rahmsauce

Carne

Fleisch

Petto di pollo alla Griglia	20.5
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln	
Scaloppina alla Milanese	25.9
Parniertes Kalbsschnitzel mit gegrillten Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Saltimbocca alla Romana	25.9
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in einer Weißweinsauce mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln	
Bistecca Griglia (220g)	29.9
Gegrilltes Rumpstake mit Gebratenen Champignons, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	
Filetto alla Griglia	34.9
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln	
Filetto al Pepe Verde	36.9
Rinderfilet in grüner Pfeffer-Cognac-Rahmsoße mit Gemüse der Saison und Gnocchi	
Surf & Turf	40.9
Rinderfilet mit Gambas, dazu gemischter Salat und Spaghetti aglio e olio	

Pesce

Fisch

Salmone alla Griglia 28.5

Gegrilltes Lachsfilet

Gamberoni alla Griglia 28.5

Gegrillte Garnelen

Bistecca di Tonno scottato 35.8

Gebratenes Thunfischsteak mit Sesam

Wir servieren unseren Fisch mit Rosmarinkartoffeln
oder Spaghetti Aglio Olio. Dazu Gemüse oder ein
kleiner Beilagensalat.

Wir bereiten ausschließlich fangfrischen Fisch zu.
Bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot.

Dolce

Dessert

 **Affogato** 6.9

eine Kugel Vanilleeis mit einem frisch aufgebrühten Espresso

 **Gelato** 7.5

2 Kugeln Eis mit Früchten

Panna Cotta 7.5

mit Früchten

 **Tiramisu** 8.9

Bevande

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli

Still oder Spritz

0.25l 2.8 0.75l 7.0

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta Orange

0.2l 2.9

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbernektar

0.2l 3.0 0.4l 5.5

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

0.2l 3.0

Rhabarberschorle, Apfelschorle, Maracujaschorle

0.2l 3.0 0.4l 5.5

Bier

Hohenfelder Pils

0.3l 3.3 0.4l 4.3

Hohenfelder Kellerbier

0.3l 3.3 0.4l 4.3

Hohenfelder Dunkel vom Fass

0.3l 3.3 0.4l 4.3

Hohenfelder Weizen vom Fass

0.5l 5.5

Hohenfelder Weizen alkoholfrei

0.5l 5.5

Birra Moretti

0.33l 3.4

Alkoholfreies Bier

0.33l 3.7

Aperitifs

Weinschorle	0.2l	5.5
Campari pur	5cl	5.5
Campari soda	5cl	5.5
Campari orange	5cl	6.3
Hugo		8.0
Prosecco mit Holundersirup, Soda und frischer Minze		
Aperol Spritz		8.0
Aperol mit Prosecco und Soda		
Lillet Wild Berry		8.0

Digestif

Amaretto	2cl	2.6
Averna	2cl	2.6
Fernet-Menta	2cl	2.6
Jägermeister	2cl	2.6
Sambuca	2cl	2.6
Ramazotti	2cl	2.6
Montenegro	2cl	2.6
Limoncello	2cl	2.7
Baileys	2cl	3.1
Grappa della casa	2cl	3.5
Vecchia Romagna	4cl	4.5
Martini bianco	5cl	4.9

Heißgetränke

Espresso	2.5
Espresso macchiato	2.7
Espresso doppio	4.5
Espresso corretto	5.5
Mit Grappa oder Veccia Romagna	
Kaffee Crema	2.6
Cappuccino	3.0
Milchkaffee	3.9
Latte macchiato	3.9
Tee	3.5
Verschiedene Sorten	
Schokolade	3.7

Das Prego steht für traditionelle,
italienische Küche.

Lassen Sie sich kulinarisch von uns
verwöhnen und genießen Sie in
moderner und gemütlicher
Atmosphäre unsere Speisen.

Wir heißen Sie herzlich willkommen.

Prego
CAFE | BAR | RESTAURANT

Die zugelassenen, kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind wie folgt kenntlich gemacht:

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert

a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer detaillierten Aufstellung.