

# Vorspeisen

<b>Tomatencremesuppe</b> 2,d,g Croutons   Basilikum	5,50 €
<b>Brushetta al Pomodoro</b> 1,g Pomodoro Romana   Knoblauch   Kräutern	5,90 €
<b>Datiles con bacon</b> 2,4,5,d Datteln   Speckmantel	5,50 €
<b>Olivas al Ajillo con Parmesano</b> g,d Riesenoliven   Parmesansplitter   Knoblauchdip	9,00 €
<b>Pulpo alla Galega</b> c,o Oktopus   Bratkartoffeln	14,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> d Hauchdünes Kalbsfleisch   Rucola   Kapern   Thunfischsauce	14,50 €
<b>Gambas al Ajillo</b> Garnelen   Oliven-Kräuteröl   Knoblauch   Petersilie	8,80 €
<b>Queso de Salchicha</b> d Feta   Tomaten   Mozzarella   Scharfe Salam	7,50 €
<b>Antipasto Misto</b> 2,d Mix-Vorspeisenteller für 2 Personen	18,40 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Frisches Grissini-Sesambrot

## *Salate*

<b>Insalata Mista</b> 1,5,12,a,d,m Mix-Pflücksalat   Paprika   Cherrytomaten   Honig-Senf-Vinagrette	5,50 €
<b>Insalata Vulcano</b> d,h,i,m Mix-Pflücksalat   Avocado   Baby-Mozzarella   Brombeeren   Kürbiskerne   Honig-Senf-Vinagrette	14,70 €
<b>Insalata di Pollo</b> m Mix-Pflücksalat   Hähnchenbruststreifen   Granatapfel   Austernpilze   Parmesansplitter   Honig-Senf-Vinagrette	15,50 €
<b>Insalata Sevilla</b> d,h,i,m Mix-Pflücksalat   Ziegenkäserolle   Honig   Walnüssen   Honig-Senf-Vinagrette	13,50 €
<b>Insalata Caprese di Buffala</b> d Büffelmozzarella   Tomatenscheiben   Balsamicocrema	10,90 €

Zu allen Salaten servieren wir Frisches Grissini -Sesambrot

## *Hola Mexico*

<b>Patatas Bravas Vegi</b> Frisches Gemüse   Kartoffeln   Knoblauch-Chili-Olivenöl	11,50 €
<b>Patatas Bravas Pollo</b> Frisches Gemüse   Hähnchenbruststreifen   Kartoffeln   Knoblauch-Chili-Olivenöl	14,00 €
<b>Patatas Bravas Gambas</b> c Frisches Gemüse   Garnelen   Kartoffeln   Knoblauch-Chili-Olivenöl	15,80 €
<b>Burrito Vegi</b> Weizentortilla   Frisches Gemüse   Nachos   3 lei Dips	12,00 €
<b>Burrito de Pollo</b> 2,g Weizentortilla   Frisches Gemüse   Hähnchenbruststreifen   Nachos   3 lei Dips	14,50 €
<b>Burrito de Res</b> 2,g Weizentortilla   Frisches Gemüse   Rinderstreifen   Nachos   3 lei Dips	15,50 €

# Pizza

<b>Classico</b> 1,d,g Tomatensauce   Mozzarella	8,50 €
<b>Salami</b> 1,d,g	9,50 €
<b>Verdure</b> d,g Frisches Gemüse	10,20 €
<b>Quattro Stagione</b> 1,2,4,5,d,g Salami   Champignons   Artischocken   Schinken	11,00 €
<b>Napoli</b> 1,2,b,d,g Kapern   Oliven   Sardellen	12,00 €
<b>Proshutto e Funghi</b> 1,d,g Schinken   Champignons	10,70 €
<b>Contadina</b> 2,d,g Salami   Champignons   Zwiebeln   Schinken	11,00 €
<b>Pugliese</b> 1,2,d,g Feta   Spinat   Oliven   Zwiebeln	10,80 €
<b>Diavolo</b> 1,d,g Scharfe salami   Peperoncini	10,50 €
<b>Frutti di mare</b> d,g Meeresfrüchte	13,00 €
<b>Tonno</b> d,g,b Thunfisch   Zwiebeln	10,50 €
<b>Parma-Rucola</b> 1,2,4,5,d,g Parmaschinken   Rucola   Cherrytomaten   Grana Padano	14,20 €
<b>Quattro Formagio</b> 1,2d,g Mix-Käsesorten	11,70 €
<b>Salmone e Spinaci</b> 1,b,d,g Lachsfilet   Spinat	14,50 €
<b>Roma</b> 1,d,g Baby-Mozzarella   Cherrytomaten   Basilikum	13,00 €
<b>Vulcano</b> 1,d,g,3 Scharfe Salami   Paprika   Cheederkäse   Nachos   BBQ Sauce	14,90 €

Pizza auf zwei Teller zusätzlich 1,50 €

Alle Pizzas können sie auch Glutenfrei bestellen,-zusätzlich 3,50 €

# Pasta

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> g	9,50 €
Frühlingszwiebeln   Cherrytomaten   Knoblauch Oliven-Öl <b>mit Garnelen</b> c	12,90 €
<b>Spaghetti Napoli</b> d	9,90 €
Mozzarella   Tomatensauce	
<b>Spaghetti di Capra</b> d,2	11,70 €
Ziegenkäse   Artischocken   Getrocknete Tomaten   Cremefinesauce	
<b>Spaghetti Matriciana</b> 2,d,g	11,00 €
Speck   Zucchini   Feta   Zwiebeln	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> d,c,o	15,00 €
Meeresfrüchte   Cherrytomaten	
<b>Penne Gorgonzolla</b> a.d.g	11,50 €
Spinat   Gorgonzolla   Sahnesauce	
<b>Penne al Arabiata</b> 2,g	9,90 €
Knoblauch   Peperoncini   Tomatensauce	
<b>Penne Verdure</b> 2,g	10,50 €
Frisches Gemüse   Tomatensauce	
<b>Penne al Forno</b> g,d	12,00 €
Schinkenwürfel   Champignons   Tomatensahnesauce	
<b>Lasagne al Forno</b> g,d	12,00 €
Rinderhackfleisch   Tomatensauce	
<b>Tagliatelle con Pollo</b> a,d,g	14,50 €
Hähnchenbruststreifen   Steinpilze   Cherrytomaten   Cremefinesauce	
<b>Tagliatelle con Salmone</b> 2,a,d,g	15,50 €
Lachsfilet   Blattspinat   Cremefinesauce	
<b>Tagliatelle al Gamberetto</b> g,d,c,o	15,50 €
Garnelen   Zucchini   Cherrytomaten   Cremefinesauce   Cognac	
<b>Gnocchi con Porcini</b> d,g	13,40 €
Steinpilze   Trüffelöl   Cremefinesauce	

Pasta Glutenfrei ,-zusätzlich 3,50 €



## *Empfehlung des Hauses*

<b>Vulcano Steak (250g) d.g</b>	25,50 €
Argentinisches Black-Angus-Steak   eine Beilage Nach Wahl   3 lei Dips	
<b>Surf &amp; Turf (250g) b,c,d,g</b>	28,50 €
Argentinisches Black-Angus-Steak   Riesengarnelen   eine Beilage nach Wahl   3 lei Dips	
<b>Beilagen:</b> Buntes Gemüse, Pommes Frites, Rossmarinkartoffeln, Country Potatos	
<b>Entrecote (300 g)</b>	29,00 €
Argentinisches Steak   Grillgemüse   Drillingskartoffeln	

## *Vom Grill*

<b>Schnitzel a,d,g</b>	14,30 €
Schweineschnitzel paniert   Pommes	
<b>Piccata Milanese a.d.g</b>	14,90 €
Schweinesteak   Parmesan Ei-Panade   Spaghetti Napoli	
<b>Scalopine al Funghi 1,2,</b>	16,50 €
Schweinesteak   Grünen Bohnen   Rossmarinkartoffeln   Champignonsauce	
<b>Chicken Parmesan 1,2,a,d</b>	19,50 €
Hähnchensteak   Parmesan Ei-Panade   Mozzarella   Spaghetti Napoli	
<b>Hähnchenbrustfilet d</b>	20,50 €
Hähnchenbrustfilet   Grillgemüse   Rossmarinkartoffeln	

## *Fisch*

<b>Salmone</b>	22,60 €
Lachsfilet   Brokkoli   Rotebete Risotto	
<b>Filetto di Lucioperca</b>	18,90 €
Zanderfilet   Brokkoli   Gebratene Mandeln	
<b>Fischplatte</b>	24,90 €
Zanderfilet   Garnelen   Sepia   Scampi   Spaghetti Aglio e Olio	

## *Dessert*

Hausgemachte Tiramisu 1,9,a,d,g Schichttorte   Biskuit   Espresso	6,00 €
Crema Catalana a,d Milchcreme   Karamelkruste	5,50 €
Panna Cotta 1,a,d Fruchttopping	5,50 €

## *Gelato*

*Das Gelato gehört zu Italien wie die Sonne zum Sommer*

Bourbonvanille	135ml	3,00 €
Schokolade	135ml	3,00 €
Erdbeersorbet	135ml	3,00 €
Mangosorbet	135ml	3,00 €
Waldfruchtsorbet	135ml	3,00 €
Haselnusseis	135ml	3,00 €



## *Alkoholfreie Getränke*

Randerger Gourmet	0,75 l	5,50 €
Randerger Natur	0,75 l	5,50 €
Randerger Natur	0,25 l	2,90 €
Tafelwasser	0,2 / 0,4 l	2,20 / 3,20 €
Coca Cola 1, g	0,2 / 0,4 l	2,90 / 3,90 €
Fanta 1, 5	0,2 / 0,4 l	2,90 / 3,90 €
Sprite 5, 3	0,2 / 0,4 l	2,90 / 3,90 €
Cola zero 1,5, g	0,2 / 0,4 l	2,90 / 3,90 €
Spezi	0,2 / 0,4 l	2,90 / 3,90 €
Orangina Rot / Gelb	0,2 / 0,4 l	3,40 €
Bitter Lemon 5,10	0,20 l	3,20 €
Ginger Ale 5, 10	0,20 l	3,20 €
Elephant Bay ice Tea	0,33 l	3,50 €
- Pfirsich		
- Granatapfel		
- Bleuberry		
- Mango		
- Lemon		

• ICE TEA •  
**ELEPHANT  
BAY**

## *Säfte / Nektar*

Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
Orangensaft	0,20 l	2,80 €
Johannisbeernektar 1,5	0,20 l	2,80 €
Maracujanektar 1,5	0,20 l	2,80 €
Rhababernektar	0,20 l	2,80 €
Saftschorle	0,2 / 0,4 l	3,10 / 4,10 €





## *Fass Biere*

Ruppaner Pils g	0,3 / 0,4 l	3,00 / 3,70 €
Ruppaner Hefeweizen	0,3 / 0,5 l	3,30 / 3,80 €
Radler Süß / Sauer g,5,3	0,4 l	3,60 €
Colaweizen g,1,5,9	0,5 l	3,80 €
Russweizen g, 5	0,5 l	3,80 €

## *Flaschen Biere*

Bio Schimmele	0,33 l	3,40 €
Bit Alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Maisels Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Kristalweizen	0,5 l	3,80 €
Dunkel Weizen	0,5 l	3,80 €

## *Heiße Getränke*

Tasse Kaffee g	2,50 €
Espresso g	2,00 €
Kaffee Hag g	2,10 €
Espresso Doppio g	3,30 €
Espresso Corretto g	3,50 €
Cappuccino g, d	3,00 €
Milchkaffee g, d	3,30 €
Latte Macchiatto g, d	3,30 €
Lattee Baileys g, d	4,10 €
Affogato (Vanilleeis) g,d	3,50 €
Tasse Tee ( Teekanne )	2,70 €

- Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Roibusch



## *Aperitivo*

Aperol Spritz 1,10		5,90 €
Aperol   Prosecco   Wasser		
Hugo		5,90 €
Holunder   Prosecco   Wasser   Minze		
Lillet Blanc 10		5,90 €
Lillet Blanc   Wild Berry   Waldbeeren		
Prosecco p	0,1 l	3,50 €
Martini Bianco p	0,4 cl	4,20 €
Campari Orange 1,3		5,50 €
Campari Soda 1,3		5,50 €
Gin Tonic		5,50 €
Vodka Lemon		5,50 €

## *Spirituose / Liköre*

Baileys Irish Cream	4 cl	3,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,80 €
Grappa Celini	2 cl	4,50 €
Grappa Diciotto	2 cl	5,80 €
Williamsbirne	2 cl	2,60 €
Obstler	2 cl	2,60 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	3,90 €
Fernet Branca / Menta	4 cl	3,70 €
Limoncello	4 cl	3,80 €
Cynar	4 cl	3,70 €

## *Brandy / Cognac / Whiskey*

Vecchia Romagna	2 cl	3,80 €
Hennessy VS	2 cl	4,60 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,60 €
Jack Daniels	4 cl	5,50 €
Chivas Regal 12 Years	4 cl	6,90 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,50 €

# Offene Weine

<u>Weinschorle</u> Weis   Rose   Rot	0,25 l	3,90 €
<u>Weiß</u>		
Chardonnay Veneto Trocken   Italien	0,25 l	5,20 €
Müller Thurgau Trocken   Deutschland	0,25 l	5,10 €
Verdejo de Castilla Trocken   Spanien	0,25 l	5,50 €
Gutedel Lorettoberg Trocken   Deutschland	0,25 l	5,10 €
<u>Rose</u>		
Tempranillo Rose Trocken   Spanien	0,25 l	5,30 €
Bardolino Chiaretto Trocken   Italien	0,25 l	5,60 €
Weißherbst Bötzingen Halbtrocken   Deutschland	0,25 l	5,90 €
<u>Rot</u>		
Primitivo Salento Trocken   Italien	0,25 l	5,80 €
Merlot Trocken   Italien	0,25 l	6,20 €
Ambs Spätburgunder Halbtrocken   Deutschland	0,25 l	5,90 €
Tempranillo Barique Trocken   Spanien	0,25 l	6,00 €
Montepulciano Bio Trocken   Italien	0,25 l	5,80 €

# Flaschenweine

## Weiß Weine FL.0,75 l

Lenotti Colle di Tigli, Garganega Gardasee 24,50 €

Dieser Cuvee aus Cortese und Garganega stammt von Jahundertalten Lagen im Mörenggebiet südlich des Gardasees. Fruchtige Aromen von Pfirsich und Apfel prägen das Bouquet der Komposition. Trocken

Weisburgunder, QBA Weingut Kiefer Kaiserstuhl 25,00 €

Dieser Weisburgunder bekommt durch den leichten Lössboden mit hohem Kalkanteil, auf dem er wächst eine besondere schöne Aromatik nach Weißfleischigen Früchten. Den Gerichten des Vulcano ist er ein zuverlässiger Partner. Trocken

Lenotti, Lugana Le Folaghe DOC Gardasee 26,90 €

An den Ostufem des Gardasees gewachsen, entfaltet dieser Lugana aus Trebbiano-Trauben ein schön fruchtig-florales Bouquet mit Noten von Gelben Birnen, Aprikosen und exotischen Früchten. Trocken

## Rose Weine Fl.0,75 l

Kiefer Rose Cuvee, Baden – Kaiserstuhl 24,20 €

Aromatisch in der Nase zeigt sich diese kräftige Rosecuvee spritzig am Gaumen mit gut eingebauter Restsüße. Eine Cuvee aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Mitos und Caberbet Carol. Feinherb

Lenotti, Bardolino Chiaretto Rose 25,90 €

Ein herlich, leichter Chiaretto mit schöner Frucht und feiner Säure aus Corvina- und Rondinellatrauben im Stahtank frisch ausgebaut. Goldmedaillen Gewinner 2018 bei „Palio del Chiaretto“. Trocken

## Rot Weine FL.0,75 l

Finca Enguera Tempranillo, DO Bio Valencia 24,90 €

Juan Rafael Iglesias führt die Bodega Enguera im Westen von Valencia eine region die mit bestem Traubenmaterial aufwarten kann. Sein Tempranillo besticht durch eine schöne Frucht und schmeichelnde Würze. Trocken

Kiefer Spätburgunder Baden-Kaiserstuhl 24,40 €

Mit leuchtend rubinroter Farbe sowie reifen Kirschen und Himbeeraromen überzeugt dieser Spätburgunder von Vulkanischem Untergrund die Sinne. Trocken

Primitivo Barocco IGT, Campagnola Apulien 27,20 €

Die Trauben wachsen an der Küste zum Adriatischen Meer und sind handverlesen. Nach 8 Tagen auf der Maische, erhält der Wein eine sehr extraktische Aromatik von Pflaumen, Schokolade, Tabak und Gewürzen. Ein klasischer Primitivo, wie man ihn sich wünscht. Trocken

