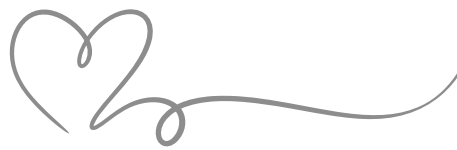


# CIAO A TUTTI.



„MOMENTE VOLLER GENUSS – WIR BEGLEITEN  
IHRE ZEIT BEI UNS MIT LIEBE ZUM DETAIL“



HERZLICH WILLKOMMEN IN BESIGHEIM!



DEUTSCHLANDS SCHÖNSTER WEINORT



# PIZZA STORY ONE.

klassisch | authentisch | italienisch



## MARGHERITA *Queen*

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE, BASILIKUM 13.20 €

## VEGGI LOVE

FIOR DI LATTE, GEGRILLTES GEMÜSE, TOMATENSOSSE, RUCOLA, PARMIGGIANO 15.40 €

## TONNO E CIPOLLA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE, ROTE ZWIEBELN, THUNFISCH 15.80 €

## PARMA

FIOR DI LATTE, PARMASCHINKEN, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN, 16.90 €

\* Fior di latte Mozzarella ist die Hauptzutat der echten Pizza Napoletana. In feine Streifen geschnitten, schmilzt er perfekt, bleibt reinweiß und zieht tolle Pizzafäden. Eben eine echte traditionelle Zutat aus Apulien.

*La* Storia

# PIZZA STORY TWO.

Die Geschichte geht weiter....



## RUCOLA E BURRATA

FIOR DI LATTE, RUCOLA, BURRATA, COCKTAIL TOMATEN 16.90 €

## SALAME

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE, SALAME MILANO 14.80 €

## PERE E GORGONZOLA

FIOR DI LATTE, BIRNEN, GORGONZOLA, HONIG 15.90 €

## FRANCESCO TOTTI

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA,  
SCHARFE SALAMI, ROTE ZWIEBELN 15.90 €

\* Fior di latte Mozzarella ist die Hauptzutat der echten Pizza Napoletana. In feine Streifen geschnitten, schmilzt er perfekt, bleibt reinweiß und zieht tolle Pizzafäden. Eben eine echte traditionelle Zutat aus Apulien.

# FIRST LOVE.

Deine Geschichte beginnt hier



## BRUSCHETTA CLASSICA

KNUSPRIG GERÖSTETES PIZZABROT IN OLIVEN-KNOBLAUCH ÖL UND  
COCKTAIL TOMATEN 8.90 €

## GEGRILLTER OKTOPUS



GEGRILLTER OKTOPUS IN OLIVEN- ZITRONEN KNOBLAUCHÖL,  
RUCOLA UND ERBSENPURE  
MIT EINEM BROTKORB SERVIERT 16.00 €

## ANTIPASTO ITALIANO FÜR 2 PERSONEN

ITALIENISCHE WURST UND KÄSE SPEZIALITÄTEN, GETROCKNETE TOMATEN,  
PARMASCHINKEN, SALAME MILANO, COPPA (SPEZIALITÄT AUS DEM  
SCHWEINENACKEN), KÄSE, OLIVEN, MOZZARELLA UND BROT 19.80 €

## BARRIQUE GAMBAS

GEGRILLTE GAMBAS (RIESEN GARNELEN) IN OLIVEN-KNOBLAUCH-LIMONEN ÖL,  
SERVIERT AUF EINER BARRIQUE COGNAC ROSE SAUCE 15.90€



# AUS DEM KÄSELAIB.

modern | fancy | italienisch



## CLASSIC

PASTA AUS DEM KÄSELAIB 17.90 €

## TRÜFFEL

PASTA AUS DEM KÄSELAIB MIT FRISCH GERIEBENEM TRÜFFEL 24.90 €

## GAMBAS

PASTA AUS DEM KÄSELAIB MIT GEBRATENEN RIESEN GAMBAS 25.90 €

## RINDERFILET

PASTA AUS DEM KÄSELAIB MIT GEGRILLTEN RINDERFILETSTREIFEN 25.90 €

### WIE WIRD EIGENTLICH EINE PASTA AUS DEM KÄSELAIB ZUBEREITET ?

UNSERE PASTA WIRD DIREKT IM 12 MONATE GEREIFTE KÄSELAIB GESCHWENKT – EIN ECHTES ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.  
DURCH DIE HITZE DER FRISCH GEKOCHTEN PASTA SCHMILZT DER KÄSE SANFT, VERBINDET SICH MIT BUTTER UND PFEFFER UND UMHÜLLT JEDE  
NUDEL MIT EINEM INTENSIV-NUSSIGEN, UNVERWECHSELBAREN AROMA.  
DA DIESES GERICHT À LA MINUTE IM PARMESANLAIB ZUBEREITET WIRD, KANN DIE KONSISTENZ JE NACH REIFEGRAD DES KÄSES, TEMPERATUR UND  
LUFTFEUCHTIGKEIT LEICHT VARIIEREN. GENAU DAS MACHT DEN CHARME DIESES KLASSIKERS AUS: JEDES MAL EIN KLEINES UNIKAT.  
HANDWERKLICH, AUTHENTISCH UND VOLLER CHARAKTER.

# FISCH & FLEISCH.

gut | frisch | Italo style



## TAGLIATA DI MANZO

HOT  
STONE

TRANCHEN (SCHEIBEN) VOM ROASTBEEF MIT GRILLGEMÜSE UND TRÜFFEL  
MAYONNAISE AUF MARINIERTEM RUCOLA UND PARMESAN 29.40 €

## GEGRILLTES LACHSFILET

GEGRILLTES LACHSFILET AUF ERBSENPÜRE UND  
MEDITERRANES GEMÜSE 25.90 €

## RIND ON FIRE

HOT  
STONE

220 GR ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT ROSMARIN- BUTTER -  
KARTOFFELN UND DIP AUF EINEM HEISSEN LAVASTEIN ZUM SELBER  
BRATEN 31.90 €

## SURF & TURF

200GR ARGENTINISCHES ROASTBEEF, BLACK TIGER  
GAMBAS (RIESEN GARNELEN), GRILLGEMÜSE 39.00 €

# PASTA LOVERS.

frisch | eindrucksvoll | liebe



## THE LEMON STORY

FRISCHE LINGUINE IN EINER FRISCHGEPRESSTEN ZITRONEN -  
PARMESAN CREME MIT EINGELEGTEN PEPERONCINO UND BIO  
LIMONEN ABRIEB 16.90 €

## CREMA DI ZUCCHINI

FRISCHE LINGUINE IN KNOBLAUCH OLIVENÖL, ZUCCHINI  
UND FRISCHE SAHNE 15.40 €

## ROAST HONEY NUTS

FRISCHE PACCHERI (RÖHRENFÖRMIGE PASTA, URSPRÜNGLICH AUS  
KAMPANIEN) IN EINER FRISCHEN SAHNE ROSE SOSSE, HONIG UND  
WALNÜSSEN 16.90 €

## MARE

FRISCHE PACCHERI IN KNOBLAUCH OLIVENÖL MIT KIRSCHTOMATEN, EIN  
HAUCH VON FRISCHER SAHNE, TOMATENSALSA UND GEGRILLTEN GAMBAS  
(RIESEN GARNELEN) 24.90 €

# RISOTTO DES HAUSES.

Empfehlung – der Rest ist Geschichte ...



## RISOTTO AI FUNGHI

EIN HERBSTLICHER KLASSIKER: RISOTTO MIT AROMATISCHEN PILZE.  
VERFEINERT MIT WEISSWEIN UND EINEM HAUCH TRÜFFELÖL. 23.90 €

## RISOTTO GORGONZOLA E PERE

EINE ÜBERRASCHENDE LIAISON: CREMIGER GORGONZOLA TRIFFT  
AUF KARAMELLISIERTE BIRNENSPALTEN, ABGERUNDET MIT  
WALNÜSSEN UND EINEM SCHUSS PORTWEIN.  
EIN SPIEL AUS SÜSSE UND WÜRZE. 18.00 €

## RISOTTO GAMBAS *Special*

EIN HAUCH MITTELMEER: CREMIGER RISOTTO MIT SAFTIGEN GARNELEN 24.90 €

# GREEN WORLD

Frisch, knackig, einfach lecker



## INSALATA MISTA

KNACKIGER ROMANA SALAT MIT KAROTTEN, MOZZARELLA, TOMATEN,  
GRISSINI UND BALSAMICO DRESSING 7.20 €

## FIT & FUN

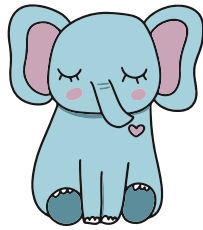
KNACKIGER ROMANA SALAT MIT GERILLTEM HÄHNCHENFILET,  
TOMATEN, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, KAROTTEN, FRÜCHTE UND  
BALSAMICO DRESSING 17.60 €

## SEAMAN

KNACKIGER ROMANA SALAT MIT GEBRATENEN GAMBAS (RIESEN  
GARNELEN), CHAMPIGNONS, KAROTTEN, MOZZARELLA, TOMATEN  
UND BALSAMICO DRESSING 19.80 €

# BAMBINIS.

Für die kleinen Helden dieser Welt!



## HALBE PIZZA MARGHERITA

FIOR DI LATTE, TOMATENSAUCE, BASILIKUM 6.00 €

## PASTA ROSSA

PASTA MIT TOMATENSOSSE 7.00 €

## PASTA BIANCA

PASTA MIT OLIVENÖL UND PARMESAN 7.00 €

## GRILLGEMÜSE

GEGRILLTES GEMÜSE 6.00 €

## ROSMARIN – BUTTER – KARTOFFEL

OFENKARTOFFEL MIT TOMATENSAUCE 6.00 €

## KINDER COCKTAIL MA LI O

ORANGE, ANANAS, LIMETTE, GRANATAPFEL 6.50 €

# COCKTAIL HISTORY PART I.

## Classic Drinks



### PORNSTAR MARTINI

VODKA, LIMETTE, PASSIONSFRUCHT, VANILLE, PROSECCO 9.90 €

### APEROL SOUR

APEROL, LIMETTE, ORANGE, AQUAFABA\* 9.50 €

### ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, KAFFEELIKÖR, VODKA, BOURBON WHISKEY, VANILLE 9.90 €

### GIN BASIL SMASH

GIN, BASILIKUM, LIMETTE, SODA 9.50 €

### WHISKEY SOUR

BOURBON WHISKEY, LIMETTE, ZUCKER, AQUAFABA\* 9.90 €

### MOJITO

MINZE, ZUCKER, LIMETTE, RUM, SODA 8.90 €

*La* Storia

AQUAFABA\* VEGANER EIWISSESSATZ AUS WASSER UND HÜLSENFRÜCHTE

# COCKTAIL HISTORY PART 2.

## Signature Drinks



### AMARETTO IN LOVE

AMARETTO, BOURBON WHISKEY, LIMETTE, AQUAFABA\*, ORANGE 9.90 €

### JAPANESE GARDEN 2025



ROKU JAPANISCHER GIN, LIMETTE, REISSIRUP, LEMONGRASS, JAPANESE YUZU TONIC 9.90 €

### MOSCOW MULE

VODKA, GURKEN, LIMETTE, INGWERLIMONADE 8.90 €

### POPCORN OLD FASHIONED

BOURBON WHISKEY, POPCORN SIRUP 9.90 €

### MAI TAI THE LEGEND

MANDEL & RUM VARIATION, LIMETTE, ANANAS 9.90 €

*La* Storia

AQUAFABA\* VEGANER EIWISSESSATZ AUS WASSER UND HÜLSENFRÜCHTE



# COCKTAIL HISTORY PART 3.

## Mocktails ( ALKOHOLFREIE COCKTAILS )



### FAKE GIN FIZZ

ALKOHOLFREIER GIN, AQUAFABA, LIMETTE, ZUCKER, SODA 8.90 €

### VIRGIN JAPANESE

ROKU JAPANISCHER GIN, LIMETTE, REISSIRUP, LEMONGRASS,  
JAPANESE YUZU TONIC 8.90 €

### ESPRESSO TINI

ESPRESSO, ORANGE, VANILLE, MILCH, KAKAO 8.90 €

### SENZA MOJITO

FRISCHE MINZE, ROHRZUCKER, LIMETTE, SODA 8.90 €

### FOREST SMOKE

ALKOHOLFREIER MARTINI, HOLZAROMA, WILDBERRY LIMONADE 8.90 €

# HMMM.. DESSERT.

Diese süße Sünde ist es wert



*Amazing*

## TIRAMISÚ AL TAVOLO

KLASSISCHES ITALIENISCHES DESSERT MIT LÖFFELBISKUITS,  
MASCARPONECREME, KAFFEE UND KAKAO – AM TISCH KREIERT 9.80 €  
*solange Vorrat reicht*

## SCHOKO SOUFFLÉ & ICE CREAM

LAUWARMES SCHOKO SOUFFLÉ MIT VANILLE EIS 8.20 €

## AFFOGATO AL CAFFÈ

FRISCHER ESPRESSO AUF CREMIGEM VANILLE EIS 6.40 €

## CHEESECAKE & CHERRY

KARAMELLISIERTER CHEESECAKE MIT AMARENA – KIRSCH EIS 7.40 €

## TARTUFO BIANCO

HALBGEFRORENES DESSERT AUS KAFFEE- UND ZABAIONE CREME  
(ITALIENISCHE SCHAUMCREME), 8.40 €

# GETRÄNKE.



## ALKOHOLFREI

ALWA GOURMET NATURELL ODER MEDIUM 0,25 / 0,75	2.9 €/5.9 €
COCA COLA 0,2l	3.4 €
COCA COLA ZERO 0,2l	3.4 €
FANTA ORANGE 0,2l	3.4 €
BITTER LEMON 0,2l <i>Goldberg</i>	3.6 €
APFELSAFT SCHORLE 0,33l <i>Stuggi Schorle</i>	3.8 €
RHABARBERSAFT SCHORLE 0,33l <i>Fritz Limonade</i>	3.8 €
JOHANNISBEERSAFT SCHORLE 0,33l <i>Stuggi Schorle</i>	3.8 €
ELEPHANTBAY PFIRSICH EISTEE 0,33l	4.6 €
HAUSEIGENE LIMO ( <i>Frische Minze, Ingwer, Limetten und Rosmarin</i> )	6.2 €

## FLASCHEN BIERE

PILS <i>Königs Pilsener 0,33l</i>	3.9 €
HEFEWEIZEN <i>Benediktiner 0,5l</i>	4.8 €
HELLES <i>Benediktiner Lagerbier 0,33l</i>	3.9 €
RADLER <i>Bitburger 0,33 l</i>	3.9 €
ALK.FREIES PILS <i>Bitburger 0,33 l</i>	3.9 €
ALK.FREIES HEFEWEIZEN <i>Benediktiner 0,5l</i>	4.8 €

# WEINKARTE.


Genussreise – Tropfenschätze – Weinpoesie



## OFFENE WEINE

### WEISS

0,1l | 0,2l

**RIESLING 2020** Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert   
Rebsorte: Riesling 100%. Trocken, aromatisch und vollmundig im Geschmack

4.1 | 8.2

**FALANGHINA CA' DEI LUPI** Italien, Sannio (Kampanien)  
Trocken, frische Zitrusnoten, Granatapfel und zarte Quitte

4.4 | 8.8

**LUGANA VILLA CORDEVIGO** Italien, Lugana  
Trocken, ein nach Blüten duftender Wein aus dem Gardasee

4.2 | 8.4

WEISSWEINSCHORLE

4.6

### ROSÉ

0,1l | 0,2l

**ROSSATO PASSIVENTO** Italien, Terre Siciliane  
Halbtrocken, im Duft viel Frische mit floralen Aromen

4.2 | 8.4

**CA DEI FRATI ROSÉ** Italien, Gardasee

4.4 | 8.8

Trocken, aus einer Cuvée der Rebsorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Beerig, fruchtig

ROSEWEINSCHORLE

4.6

### ROT

0,1l | 0,2l

**PASSIVENTO ROSSO** Italien, Terre Siciliane  
Halbtrocken, fruchtbetonter Wein mit einem Hauch von Karamell und kand. Früchten

4.0 | 8.0

**PRIMITIVO APASSIMENTO** Italien, Taranto (Puglia)  
Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille

4.2 | 8.4

**SHYRA - SHIRAZ TELLUS** Italien, Montecchio (Latium)  
Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille

4.4 | 8.8

ROTWEINSCHORLE

4.6

# WEINKARTE.


Edle Auszeit – Weinliebe – Sinnliche Tropfen



## FLASCHEN WEINE

### WEISS

0,75l

RIESLING 2020 Weingut Eisele, Hessigheim, bio zertifiziert 

27.00 €

Rebsorte: Riesling 100%. Trocken, aromatisch und vollmundig im Geschmack

FALANGHINA CA'DEI LUPI Italien, Sannio (Kampanien) Neapel

27.00 €

Trocken, frische Zitrusnoten, Granatapfel und zarte Quitte

LUGANA VILLA CORDEVIGO Italien, Lugana

29.00 €

Trocken, ein nach Blüten duftender Wein aus dem Gardasee

CLOUDY BAY Marlborough, Neuseeland

55.00 €

Trocken, intensive Aromatik und pure Eleganz. Cloudy Bay hat mit diesem fruchtig frischem Wein zu recht eine glänzende Ikone erschaffen. Vielleicht der weltweit bekannteste Sauvignon Blanc im Premium-Bereich überhaupt.



MARRONE LANGHE Italien, Langhe

38.00 €

Trocken, blumiger Duft von Sanddorn und Akazienblüten

### ROSÉ

ROSATO PASSIVENTO Italien, Terre Siciliane

29.00 €

Halbtrocken, im Duft viel Frische mit floralen Aromen

STUDIO MIRAVAL BLANC Frankreich, Mediterranee

36.00 €

Von Star-Winzer Marc Perrin und der Hollywood-Größe Brad Pitt.

Trocken, inspiriert durch raffinierte Aromen von Zitrusfrüchten

CA DEI FRATI ROSÉ Italien, Lombardei

34.00 €

trocken Lugana Weinroma floral

### ROT

PASSIVENTO ROSSO Italien, Terre Siciliane

28.00 €

Halbtrocken, fruchtbetonter Wein mit einem Hauch von Karamell und kand. Früchten

PRIMITIVO ITINERA Italien, Salento (Puglia)

29.00 €

Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille

SHYRA - SHIRAZ TELLUS Italien, Taranto (Puglia)

27.00 €

Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille

AMMASSO ROSSO Italien, Sicilia

38.00 €

Trocken, reife Sauerkirschen, konzentriert mit Schokolade und Vanille

# HEISSGETRÄNKE.

Von der Bohne zur Seele



## K A F F E E

<b>E S P R E S S O</b>	2.4 €
Lokaler Espresso aus 15% Robusta und 85% Arabica	
<b>E S P R E S S O   D O P P I O</b>	4.8 €
Doppelter Espresso	
<b>E S P R E S S O   M A C C H I A T O</b>	2.9 €
Espresso mit aufgeschäumter Milch	
<b>E S P R E S S O   &amp;   T O N I C   W A T E R   A U F   E I S</b>	4.9 €
<b>F L A T   W H I T E</b>	4.6 €
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	
<b>C A P P U C C I N O</b>	3.8 €
Espresso mit aufgeschäumter Milch, Barista / Latte Art	
<b>L A T T E   M A C C H I A T O</b>	4.4 €
Ein Espresso mit viel aufgeschäumter Milch	
<b>L A T T E   M A C C H I A T O   F L A V O R E D</b>	5.2 €
Wahlweise mit Haselnuss, Vanille, weiße Schoki, Zimt	
<b>H E I S S E   W E I S S E   S C H O K O L A D E</b>	3.8 €
Heiße Milch, weiße Schokolade	

## T E E

<b>GRÜN, ITALIENISCHE LIMONE, KAMMILLE, PFEFFERMINZ, EARL GREY, ROOIBOS VANILLE</b>	3.2 €
---	-------

# SCHAUMWEINE

Perlendes Erlebnis und Geheime tropfen



PROSECCO & CHAMPAGNER

## WEISS

0,1l | 0,75l

ZARDETTO PROSECCO SPUMANTE Venezia, Italia  
Cuvee aus Glera etwas Pinot Bianco und Chardonnay eine lange und feine Perlage.

5.80 € | 34.90 €

BELLINI Venezia, Italia  
Prosecco Spumante und Pfirsichlikör

6.90 €

MOET & CHANDON IMPERIAL Italien, Lugana

90.00 €

## ROSE

0,1l | 0,75l |

ZARDETTO PROSECCO ROSE Venezia, Italia  
Millesimato Rosato

5.90 € | 36.90 €

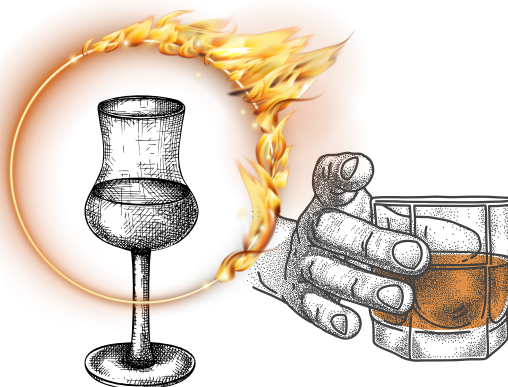
RUINART ROSE

135.00 €

Leuchtend Lachsfarben im Glas. Feine Fruchtaromen von roten Beeren. Duftintensiv nach Zitrusfrüchten und Blumenaromen. Am Gaumen harmonisch, fein, weich mit runden Noten von Sauerkirschen und etwas Pampelmuse. Feinste Perlage. Elegant.

# GRAPPE & DIGESTIF.

## Der krönende Abschluss



### GRAPPA AL TAVOLO (DIE KLEINE SHOW)

GRAPPA LUIGI FRANCOLI LA VISIONE 2cl	6.0
GRAPPA MARCO BONFANTE 2cl	6.0
GRAPPA RISERVA 88 BARRIQUE 2cl	7.0
GRAPPA RISERVA AMBRA DI MOSCATO 2cl	7.5
GRAPPA RISERVA ORO DI BAROLO 2cl	9.0

AVERNA 4cl	4.2
RAMAZZOTTI 4cl	4.2
SAMBUCA 4cl	4.2
FRANGELICO Ital. Haselnusslikör 4cl	4.2
WILLI WILL WILLIAM CHRIST 2cl	5.5
BAILEYS 4cl	4.2
SHERRY SANDEMAN FINO 5cl	4.2
CREMA DI LIMONCELLO 4cl	4.2
LIMONCELLO 4cl	4.2