

BENVENUTI A „QUATTRO CANI”

Herzlich Willkommen und eine schöne Zeit bei uns!



Um Ihnen die erwartete Qualität anbieten zu können,
werden alle Speisen von unseren Köchen und Köchinnen frisch für Sie zubereitet.

Unser freundliches Serviceteam verkürzt Ihnen eventuell auftretende Wartezeiten gern mit
Informationen zu den angebotenen Speisen und Getränken.

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

ANTIPASTI



ANTIPASTO MISTO klein 9,90 €
Auswahl saisonaler italienischer Wurst & Käse groß 15,90 €
ofenwarmes Gemüse | Oliven | Blattsalat

BRUSCHETTA 9,90 €
3 Scheiben geröstetes Ciabatta | Tomate | Knoblauch
Zwiebel | Basilikum | Balsamico | Parmesan

CARPACCIO DI MANZO 11,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesan
Pinienkerne | Olivenöl

INSALATA klein 7,90 €
Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Croûtons groß 11,90 €

Dressing:
Haus-Dressing | Joghurt-Kräuter-Dressing

wahlweise mit:
gebratenen Riesengarnelen + 6,00 €
Streifen von der Hähnchenbrust + 6,00 €
Ziegenkäse | Walnuss | Parmaschinken + 6,00 €

ANTIPASTI CALDI

CREMA DI POMODORI 7,90 €
Tomatensuppe | Kräutercroûtons

PASTA

RIGATONI ALLA NORMA 16,90 €
Aubergine | Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Pecorino

RIGATONI AL POLLO 17,90 €
Hähnchenbruststreifen | Weißwein-Rahm | Brokkoli
Tomate | Parmesan

RIGATONI AL MANZO 18,90 €
Rinderhüftstreifen | Zwiebeln | Pilze
Zuckerschoten | Marsala-Rahm | Parmesan

LASAGNE 17,90 €
Rinderhackfleisch | Tomatensoße | Béchamel
mit Parmesan und Mozzarella gratiniert

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 14,90 €
Knoblauch-Chili-Öl | Tomaten | Rucola | Parmesan

SPAGHETTI AL TONNO E POMODORI 16,90 €
Thunfisch | Tomatensoße | Kapern | Knoblauch | Chili | Parmesan

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16,90 €
Kross gebratener Pancetta | Eigelb | Parmesan

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 16,90 €
Sardellen | Oliven | Zwiebeln | Knoblauch | Tomaten
Chili | Parmesan

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA 16,90 €
Pancetta | Tomaten-Chili-Sauce | Zwiebeln | Parmesan

TAGLIATELLE CACIO E PEPE 13,90 €
Gerösteter Pfeffer | Pecorino

TAGLIATELLE AL SALMONE 18,90 €
Lachsfiletwürfel | Weißwein-Rahm | Babyspinat | Tomate | Parmesan

PIZZA



MARGHERITA 12,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Basilikum

CAPRICCIOSA 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Salami | Schinken
Artischocken | Champignons

PEPERONI 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Peperoni | Zwiebeln
Salami | Paprika | Parmesan

DIABOLO 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | pikante Salami |
Chili | Crème fraîche

TONNO 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern

VERDURE 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | gegrilltes Gemüse | Oliven |
Zwiebeln | Tomaten

HAWAII 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Schinken | Ananas

TOSCANA 15,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Champignons | Schinken | Salami |
Oliven | Balsamico

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

SALMONE 17,90 €
Crème fraîche | Lachswürfel | Babyspinat | Tomaten | Ziegenkäse

PARMA 17,90 €
Tomatensoße | Mozzarella | Parmaschinken |
Rucola | Tomaten | Parmesan

POLLO 17,90 €
Honig-Senf-Soße | Mozzarella | Hähnchenbruststreifen |
Paprika | Rucola



ZUSÄTZLICHER BELAG + 2,50 €
pro Belag auf der Pizza

EINE PIZZA AUF ZWEI TELLER + 2,50 €

PIATTI VEGETARIANI

PARMIGIANA DI MELANZANE 15,90 €
Gebackene Aubergine | Tomatensalsa | Parmesan | Mozzarella
Knoblauchbrot

GNOCCHI CON VERDURE 15,90 €
Gnocchi | Tomatisiertes Gemüse | Oliven | mit Feta überbacken

RISOTTO AI FUNGHI 15,90 €
Risotto | Pilze | Tomaten | Parmesan

PESCE | CARNE

GAMBERI IN SALSA PICANTE 18,90 €
gebratene Riesengarnelen | pikante Schmor-Gemüse-Salsa
Parmesan | Knoblauchbrot

SALMONE CON RISOTTO 24,90 €
Gebratenes Lachsfilet | Brokkoli | Tomaten | Zuckerschoten
Risotto

SALTIMBOCCA CON FAGIOLI E PATATE 24,90 €
Kalbsschnitzel | Salbei | Parmaschinken | Kräuter-Drillinge
Grüne Bohnen | Jus



Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

DOLCI DELIZIE | GELATO

TIRAMISU 8,90 €
Mascarponecrème | Espresso | Biskuit | Kakao

CRÈME BRÛLÉE 8,90 €

PANNA COTTA 8,90 €
Sauerkirschkompott

EISBECHER „FRANZI“ 8,90 €
1 Kugel Schokoladeneis | 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack |
Franzbrötchen-Croûtons | Schlagsahne | Franzbrötchenlikör „Franzi“

EISBECHER „ELBFLORENZ“ 8,90 €
1 Kugel Cassiseis | 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack |
Weiße Schokolade | Amaretti | Schokoladensauce | Amarenakirschen

KÜRBIS KÜSST VANILLE 5,90 €
1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack | Kürbiskernöl |
Karamellisierte Walnüsse

EIERBECHER 8,90 €
1 Kugel Schokoladeneis | 1 Kugel Bananeneis
Eierlikör | Schlagsahne | Schokoladensauce

EISSORTEN:

VANILLE | SCHOKOLADE | ERDBEERE | BANANE
CASSIS | MANGO | ZITRONE | HIMBEER

je Kugel.....2,50 €



FORMAGGIO

KÄSEAUSSWAHL

Auswahl von 3 italienischen Käsesorten klein 8,90 €

Auswahl von 5 italienischen Käsesorten groß 13,90 €

jeweils mit Weintrauben | Früchte | Nüsse | Brot

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

BAMBINI

(für unsere kleinen Gäste)

PASTA

FEUERWEHR PASTA	7,20 €
Tomatensoße Käse	
PASTA	7,20 €
Schinken-Käse-Soße Käse	
PASTA BOLOGNESE	7,20 €
Rindfleisch Tomatensoße Zwiebeln Karotten Käse	

PIZZA

MARGHERITA	7,20 €
Tomatensoße Mozzarella Basilikum	
PIZZA SALAMI	7,20 €
Tomatensoße Mozzarella Salami	
KREIER DIR DEINE EIGENE PIZZA	8,90 €
Tomatensoße Mozzarella + 2 Zutaten nach Wahl	

GELATO

EISBECHER „BAMBINI“	
1 Kugel Eis nach Wahl.....	3,00 €
2 Kugeln Eis nach Wahl	5,90 €
jeweils mit Smarties Gummibärchen Schlagsahne	



Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

APERITIVO & PROSECCO

(Aperitif & Prosecco)

PROSECCO DOC COSTAROSS FRIZZANTE^B	0,10 l	5,00 €
Vinicola Serena srl Venetien Italien	0,75 l	34,00 €
trocken fruchtig leichte Perlage		
MARTINI BIANCO^B	5 cl	6,00 €
LIMONCELLO SPRIZZ^{1,2,4}		9,00 €
Limoncello Prosecco Soda Zitrone		
APEROL SPRIZZ^{1,2,4}		9,00 €
Aperol Prosecco Soda Orange		
SARTI LEMON^{1,2,4}		9,00 €
Sarti Bitter Lemon Orange		
HIMBEER HUGO^{2,4}		9,00 €
Himbeersirup Holundersirup Prosecco Minze Limette Himbeeren		
APERITIVO ROSATO^{2,4}		9,00 €
Ramazotti Aperitivo Rosato Prosecco Soda Basilikum		

APERITIVO SENZA ALCOL

(Aperitiv ohne Alkohol)

ROTKÄPPCHEN TRADITION SEKT ALKOHOLFREI^B	0,10 l	5,00 €
fruchtig spritzig frisch feinperlig	0,20 l	9,00 €
„OHNE APEROL“ SPRIZZ^{1,2,4}		8,50 €
Alkoholfreier Orangen Bitter Sekt alkoholfrei Soda Orange		
CRODINO TONIC^{1,2,4}		8,50 €
Crodino Orangen Bitter Tonic Water Orange		
HUGO ALKOHOLFREI^{1,2,4}		8,50 €
Holunderblütensirup Sekt alkoholfrei Soda Limette Minze		

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

BEVANDE SENZA ALCOL

(alkoholfreie Getränke)

SURGIVA FRIZZANTE	0,25 l	3,50 €
Original Italienisches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	7,50 €
SURGIVA NATURALE	0,25 l	3,50 €
Original Italienisches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	7,50 €
BIONADE	0,33 l	5,00 €
Ingwer-Orange Zitrone-Bergamotte		
COCA COLA ^{1,3}	0,20 l	3,50 €
COCA COLA ZERO ^{1,3,5,6}	0,40 l	5,50 €
FANTA ^{1,4}		
SPRITE		
SPEZI ^{1,3}		
BITTER LEMON ^{2,4}	0,25 l	3,50 €
GINGER ALE ¹		
TONIC WATER ²		
SAFT I NEKTAR	0,20 l	3,50 €
Apfel naturtrüb ⁴ Orange Banane ⁴ Kirsche Johannisbeere Maracuja Rhabarber	0,40 l	5,50 €
SAFTSCHORLE	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	5,00 €
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		
HIMBEER	0,3 l	5,50 €
mit Rosmarin		
MANGO	0,3 l	5,50 €
mit Minze & Limette		

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

BIRRA (Bier)

FELDSCHLÖBCHEN PILS^C	0,30 l	4,10 €
vom Fass	0,50 l	6,00 €
SCHWARZER STEIGER^C	0,30 l	4,10 €
vom Fass	0,50 l	6,00 €
UNSER "3. Hahn"	0,30 l	4,10 €
Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem aktuellen Bier!	0,50 l	6,00 €
RADLER I DIESEL^C	0,30 l	4,10 €
vom Fass	0,50 l	6,00 €
ERDINGER WEISSBIER^{C,D}	0,50 l	6,00 €
Flasche hell kristall dunkel alkoholfrei		
FELDSCHLÖBCHEN ALKOHOLFREI^C	0,33 l	4,50 €
Flasche		

VINO BIANCO (Weißwein)

CANTINA TERRE GAIE ITALIEN / VENETIEN

"VINO BIANCO DA TAVOLA"^B	0,25 l	7,90 €
Terre Gaie Chardonnay IGT	0,50 l	15,00 €
	1,00 l	26,00 €

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, feines Aroma welches dem Bouquet mit charakteristischen Noten von Apfel und Akazienblüten untermalt.

Der Geschmack ist trocken und sanft mit fruchtigen Düften.

Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

„Happyland“ Pinot Grigio delle Venezie IGT^B	0,25 l	9,00 €
	0,5 l	17,50 €
Klar, frisch und gerade so gehaltvoll, dass viel Freude und keine Langeweile aufkommt. mild, vollmundig & erfrischend - mit eleganten Fruchtaromen von Ananas & Banane Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken	0,75l	27,00 €

Azienda Agricola Pratello

Italien / Lombardei

Pratello Lugana DOC Catulliano^B	0,25 l	9,50 €
blumige Nase und fruchtige Empfindungen	0,50 l	18,00 €
von Wacholderbeeren, dann Golden Delicious	0,75 l	28,50 €
Apfel und in einem schönen Ausklang von Williams Birne Der Geschmack von Pfirsich, Apfel und weissen Rosenblüten, ist unverkennbar. Rebsorte: Trebbiano Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken		

CANTINE MONDO DEL VINO

ITALIEN / APULIEN

ASIO OTUS VINO BIANCO ENIGMATICO ITALIA^B	0,25 l	9,50 €
Aromatische Frucht, rund, elegant und harmonisch -	0,50 l	18,00 €
mit schöner, cremiger Länge.	0,75 l	28,50 €
Rebsorten: Chardonnay & Sauvignon Blanc Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Halbtrocken		

... nicht italienisch, dafür regional & typisch sächsisch:

WEINGUT JAN ULRICH

DEUTSCHLAND / SACHSEN / DIESSBAR SEUßLITZ

SEUßLITZER HEINRICHSBURG GOLDRIESLING^B	0,25 l	9,90 €
Qualitätswein	0,50 l	19,00 €
In der Nase erkennt man klare Aromen von Mandarinen, Kiwi und Maracuja, aber auch etwas Holunder und Veilchen. Am Gaumen schmeckt man einen zarten und kräftigen Schmelz mit marmeladigen Zitrusaromen. Der Goldriesling ist äußerst harmonisch mit einer feinen Weichheit die lange nach hält. Alkohol: 11,0% vol Geschmack: Trocken	0,75 l	29,50 €

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

VINO ROSATO

(Roséwein)

FOLONARI VINI

ITALIEN / VENETIEN

“VINO ROSATO DA TAVOLA”^B	0,25 l	7,90 €
Folonari Bardolino Chiaretto DOC	0,50 l	15,00 €
Eine lebendige Rosenfarbe mit Kirschnoten.	1,00 l	26,00 €
Ein ausgeprägter Duft mit einem Hauch von Waldbeeren und frischem Veilchen. Ein trockener, sehr scharfer und delikater Fruchtgeschmack mit einem ansprechenden Nachgeschmack von Kirsche und Bittermandeln.		
Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken		

CANTINA IDI DI MARZO

ITALIEN / ABRUZZEN

“AMABALIS” ROSATO IGT TERRE DI CHIETI^B	0,25 l	9,50 €
leuchtende rosa Farbe. intensive Noten von roten Früchten, insbesondere Kirsche, Erdbeere & Pflaume	0,50 l	17,50 €
Am Gaumen frisch, recht weich, mit einem angenehmen Erdbeeraroma.	0,75 l	27,00 €
Rebsorten: Montepulciano & Merlot		
Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken		

CASA VINICOLA BOTTER SPA

ITALIEN / APULIEN

TERRE DI MONTELUSA NERO DI TROIA	0,25 l	9,00 €
ROSATO PUGLIA IGT^B	0,50 l	17,00 €
vollmundig, fruchtig-intensiv und frischer Charakter.	0,75 l	26,00 €
In der Nase wird der Wein geprägt von Aromen nach Erdbeeren, Sauerkirschen und Pflaume.		
Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Feinherb		

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

VINO ROSSO

(Rotwein)

CANTINA IDI DI MARZO

ITALIEN / ABRUZZEN

“VINO ROSSO DA TAVOLA”^B	0,25 l	7,90 €
Idi di Marzo Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,50 l	15,00 €
intensiv schwarze Farbe mit tiefvioletten Adern, In der Nase hat er Noten von Beeren, Johannisbeeren und Marmelade. Im Mund ist er warm, gut ausbalanciert, mit angenehmer Nachhaltigkeit. Alkohol: 13,0% vol Geschmack: Trocken	1,00 l	26,00 €

VINICOLA SERENA SRL

ITALIEN / EMILIA ROMAGNIA

VIGNE VERDI LAMBRUSCO EMILIA IGT^B	0,25 l	8,50 €
Ein Wein, der durch seine Weichheit, Leichtigkeit und Lebhaftigkeit bezaubert; Rubinrot mit violetten Farbreflexen. An der Nase präsentiert er sich fruchtig, am Gaumen harmonisch, lebhaft und weich. Alkohol: 10,0% vol Geschmack: Lieblich	0,50 l 1,00 l	16,00 € 26,00 €

CANTINA MELINI

ITALIEN / TOSKANA

NEOCAMPANA CHIANTI DOCG^B	0,25 l	9,50 €
weich und fruchtig, aber trocken, elegant und unkompliziert.	0,50 l	18,00 €
Eine Mischung aus Himbeeren ,Brombeeren getrockneten Früchten und Brottrinde im Bouquet. Alkohol: 13,0% vol Geschmack: Trocken	0,75 l	28,00 €

Cantina A6mani

Italien / Apulien

A6mani LIFILI Primitivo Salento IGP^B	0,25 l	9,50 €
harmonische und elegant & komplex	0,50 l	18,00 €
Ein harmonischer Genuss mit langem Nachhall. Rebsorten: Sangiovese, Merlot & Cabernet Alkohol: 13,0% vol Geschmack: Feinherb	0,75 l	28,00 €

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

GRAPPA

GRAPPA CELLINI RISERVA ORO^B4 cl 6,50 €
Distilleria Bottega seit 1977 – Venetien

Hergestellt wird er in einem kontrollierten Anbaugebiet in Venetien, der ursprünglichen Heimat des Grappa. Dieser gilt dort als exklusive Spezialität. Der Grappa liefert einen außergewöhnlichen aromatischen, harmonischen Geschmack mit einem würzig warmen Abgang. Für Ihn werden nur die besten Rebsorten verwendet, die klassisch nach alter Tradition in kleine Brennblasen destilliert werden.

Dreifache Destillation und minutiöse Kältebehandlung für ein mildes Aroma.

Gereift in Eichenfässern für ein unvergleichliches Aroma von Vanille und frischen Früchten.

SIBONA GRAPPA RISERVA BOTTI DA POTO^B4 cl 8,50 €
Distilleria Villa de Varda -Trentino

Dieser spezielle Grappa Riserva di Nebbiolo wurde erst einige Jahre in hiesigen Holzfässern ausgebaut, um dann weitere 24 Monate in Holzfässern aus Portugal zu ruhen, in welchen zuvor der "porto vintage" einer hochkarätigen Kellerei gereift ist.

Dieser spezielle Ausbau in Porto-Fässern, wie er schon für Whisky praktiziert wird, wurde von uns innovativ beim Grappa-Ausbau experimentiert und hat hervorragende Qualitäten entstehen lassen. In der delikaten und sehr eigenen Nase, sowie im vollen, einzigartigen und eleganten Geschmack mit dem fruchtigen Abgang schwingt sehr klar der Porto nach, den diese Fässern schon zu Gast hatten.

Amberfarben. In der Nase komplex und fein-fruchtig mit einer klaren Porto Note. Im Geschmack einzigartig und elegant mit fruchtigem Abgang.

**VILLA DE VARDA GRAPPA TEROLDEGO BIANCA
– SELZIONE TRENINO^B**4 cl 8,50 €
Distilleria Sibona SPA – Piemont

Teroldego ist die wichtigste Rebsorte im Trentino, wahrscheinlich die erste, die von den Vorfahren der Familie Dolzan destilliert wurde, die bereits vor sechs Generationen Teroldego-Grappa produziert haben. Heute wächst es direkt vor der Haustür der Brennerei und gibt sein Bestes, um nach der de Varda-Methode zu destillieren.

Der Teroldego di Villa de Varda Grappa zeichnet sich durch ausgewogene und anhaltende Aromen aus, die typisch für diese einheimische Rebsorte sind.

Farbe: brillant, kristallin und transparent.

Duft: intensiv, anregend, angenehm, ätherisch, mit fruchtigen Noten von Himbeere, wilder Brombeere, roter Johannisbeere, Blaubeere und Pflaume.

Geschmack: harmonisch, vollmundig, herzhaft, elegant und mit einem Hauch von Mandel, Schokolade und Lakritz.

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

DIGESTIVO

(Digestiv)

AMARETTO DISARONNO	4 cl	5,50 €
GIFFARD HOLUNDERBLÜTENLIKÖR	4 cl	5,50 €
LIMONCELLO	4 cl	5,50 €
AMARO MONTENEGRO	4 cl	5,50 €
AVERNA	4 cl	5,50 €
RAMAZZOTTI	4 cl	5,50 €

SPEZIALITÄTEN & EDELSTOFFBRENNEREI BAUER

... fruchtig, aromatische Obstbrände

ba´Rik Edle Birne – fassgereift -	4 cl	8,50 €
ba´Rik Edle Marille – fassgereift -	4 cl	8,50 €
ba´Rik Edle Waldhimbeere – fassgereift -	4 cl	8,50 €

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!

BEVANDE CALDE

(Heißgetränke)

CAFÉ CRÉMA ³	3,50 €
ESPRESSO ³	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO ³	4,00 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{3,4}	3,50 €
AFFOGATO ^{3,4,A}	5,00 €
Espresso 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack	
CAPPUCCINO ^{3,4}	4,50 €
CIOCCOLACCINO ^{3,4,A}	4,50 €
Espresso Trinkschokolade	
CIOCCOLATA ^{4,A}	4,50 €
Trinkschokolade	
LATTE MACCHIATO ^{3,4}	4,90 €
MILCHKAFFEE ^{3,A}	4,90 €
IMMUN BOOSTER	6,00 €
Orange Zitrone Ingwer Minze Honig	
GLAS TEE (EILLES)	3,50 €
Darjeeling Earl Grey Früchte Grüner Tee Kräuter Kamille Pfefferminze	

Alle Heißgetränke servieren wir wahlweise gern mit:

lactosefreier Milch Haferdrink Sojadrink	+1,00 €
Vanillesirup Karamellsirup ¹ Mandelsirup	+1,50 €
Amaretto Grappa	+3,00 € / 2 cl

ZUSATZSTOFFE:

1-mit Farbstoff; 2-mit Chinin; 3-mit Koffein; 4-mit Antioxidationsmittel; 5-mit Süßungsmitteln; 6 enthält eine Phenylalaninquelle; 7-mit Taurin

ALLERGENE:

A-enthält Milch; B-enthält Sulfite; C-enthält Gersten-Gluten; D-enthält Weizen-Gluten; E-enthält Walnüsse; F-enthält Mandeln G-enthält Soja; H-enthält Ei
Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass aufgrund unserer großen Produktvielfalt eine Kontamination mit anderen allergieauslösenden Stoffen nicht gänzlich ausgeschlossen wird.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene erfahren Sie auf Anfrage!