

Antipassti

Zuppa

Minestrone L, G 6,80

aus frischem Gemüse

Zuppa di Pomodoro L, G (Obers) 5,80

Tomatensuppe mit Obershäubchen und frischem Basilikum

Zuppa di Pesce D 9,80

Fischsuppe, serviert mit Hausbrot

Antipasti

Caprese G 11,90

Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola, Basilikum, Oliven, Basilikumpesto

Carpaccio di Manzo G 14,90

rohes dünn geschnittenes Rinderfilet, geröstete Pinienkerne, Rucola, Grana Padano

Vitello Tonnato G 14,90

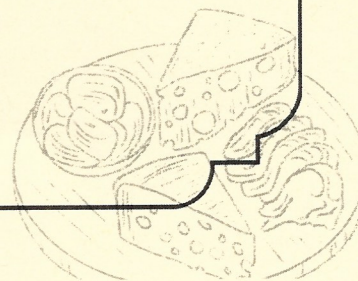
Rosa gebratenes Kalbfleisch auf Thunfisch, Kapern, Sauce serviert mit Hausbrot

Antipasti Santa Maria G 15,90

Gegrillte Melanzani, Zucchini, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, eingelegte Artischocken, Rohschinken, Oliven, Grana Padano

Bruschetta Pomodoro A 7,90

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl



Insalata

Insalata Verde klein/groß

5,90/6,90

Gemischter Blattsalat

Insalata Mista klein/groß

6,90/7,90

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, Karotten

Tomatensalat

6,90

Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl

Insalata con Tonno _D

12,90

Gemischter Salat, Thunfisch, Oliven, Kapern, rote Zwiebeln

Insalata di Rucola

10,90

Rucolasalat, Grana Padano, Cherrytomaten

Insalata Con Pollo

12,90

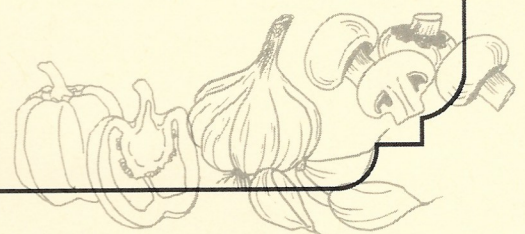
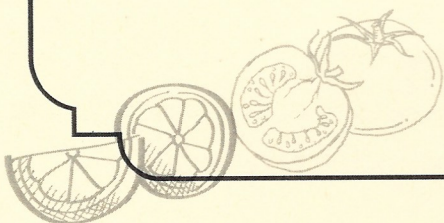
Gemischter Salat, gegrillte Hühnerbruststreifen, Mais

Insalata Contadina _G

12,90

Schafskäse, Oliven, rote Zwiebeln, gemischter Salat

Zu jedem Salat werden Balsamico Modena und Olivenöl serviert.



pasta

Spaghetti aglio e olio 11,90

Knoblauch, Petersilie, Olivenöl (Scharf)

Spaghetti Carbonara A, C, G 12,90

Speck, Eidotter, Oberssauce, Grana Padano

Spaghetti Bolognese A, L 12,90

Fleischragout, Tomatensauce

Spaghetti Frutti di Mare A, B, L, R 14,90

Meeresfrüchte, Knoblauch, frische Tomaten, Petersilie, Tomatensauce

Spaghetti Pesto A, L 12,90

Basilikumpesto, angeröstete Pinienkerne, Cherrytomaten

Penne Pomodoro 11,90

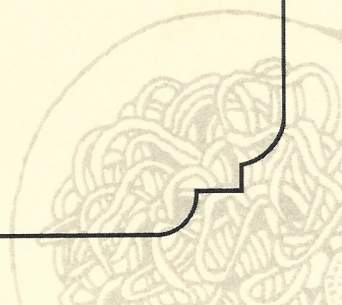
Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl

Penne Frittus A, G 13,90

Hühnerstreifen, Basilikumpesto, Pinienkerne, Ricotta

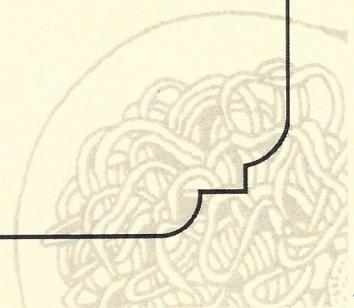
Penne Arabiata A, L 13,90

Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, scharf



pasta

Tagliatelle al Salmone	A, C, D, G, L	14,90
Gebratene Lachsstückchen, Tomatenoberssauce, Rucola		
Tagliatelle Porcini		13,90
Steinpilze, Petersilie		
Tagliatelle Gamberetti	A, B, G, L	14,90
Riesengarnelen, Shrimps, Tomatensauce, Rucola		
Gnocchi Quattro Formaggi	A, G	12,90
gemischte Käsesorten, Oberssauce		
Gnocchi con Spinaci Prosciutto Cotto	A, G	12,90
Blattspinat, Schinkenoberssauce		
Gnocchi Tegamino		12,90
Mozzarella, Basilikum, Tomatensauce		
Tortellini al Panna		12,90
Schinkenoberssauce, Grana Padano		
Auf Wunsch mit glutenfreien Spaghetti, Penne, oder Gnocchi		+2,50

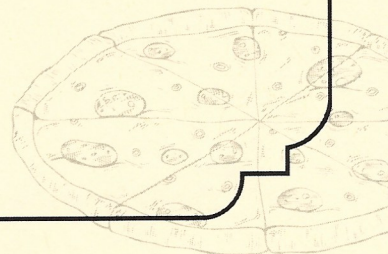


Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano verfeinert.

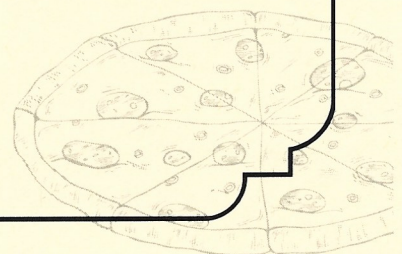
(Auch glutenfrei erhältlich!)

Marinara	9,20
Oliven, Knoblauch	
Margherita	10,00
Tomaten, Mozzarella	
Carciofini	10,60
Artischocken	
Funghi	10,60
Champignons	
Cardinale	11,40
Schinken	
Salami	11,40
Salami	
Siciliana D	12,90
Sardellen, Kapern, Oliven, scharfe Pfefferoni	
Toscana	12,30
Schinken, Champignons	
Hawaii	12,30
Schinken, Ananas	



Pizza

Tonno D	12,80
Thunfisch, Zwiebel	
Di Carne L	12,80
Fleischsauce, Zwiebel	
Verdure	12,80
Frisches Gemüse nach Saison	
Spinaci	12,80
Spinat, Weißkäse, Zwiebel	
Pecorino	12,80
Zwiebel, Weißkäse, Oliven, Pfefferoni	
Quattro Formaggi	13,30
Vier verschiedene Käsesorten	
Quattro Stagioni	13,30
Schinken, Champignons, Artischocken	
Calzone	13,30
Zusammengeklappt, mit Schinken, Champignons, Salami	
Contadino C	13,30
Speck, Ei, Pfefferoni, Paprika	
Diavolo	13,30
Scharfe Salami, Schinken, Zwiebel, scharfe Pfefferoni	



Pizza

Provinciale

Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni

13,30

Capricciosa D

Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Oliven

13,30

Rusticana C

Schinken, Champignons, Oliven, Ei

13,30

Con Pollo

Gebratene Hühnerstreifen, Paprika, Mais

14,00

Frutti di Mare B,D,R

Meeresfrüchte

14,00

Prosciutto

(kalt belegt) Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Grana

16,60

Primavera

Gegrilltes Gemüse (Broccoli, Melanzani, Zucchini, Kirschtomaten)

14,00

Burrata

(kalt belegt) Kirschtomaten, Grana, Rucola, Burrata-Käse

15,90

Milano

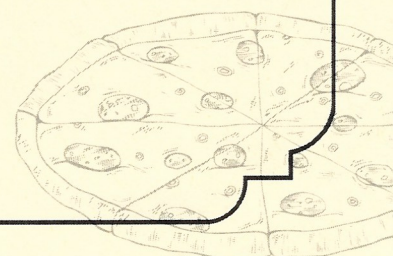
Rindfleischragout, Salami, Mais, scharfe Pfefferoni

14,20

Santa Maria D

Thunfisch, Sardellen, Mais, Kapern

14,00



Pizza

Salmone e Spinaci D

Räucherlachs, Blattspinat, Zwiebel

14,30

Torino

Pikante Salami, frische Champignons, Cocktailtomaten, scharfe Pfefferoni, Schafkäse, Rucola

16,30

Mozzarella di Bufala

Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Pesto-Sauce, Kirschtomaten

15,80

Picante

Büffelmozzarella, pikante Salami, frisches Basilikum

16,30

Al Capone

Schinken, Salami, Speck, Zwiebel, scharfe Pfefferoni

14,00

Pizzabrot

Pizzastangerl

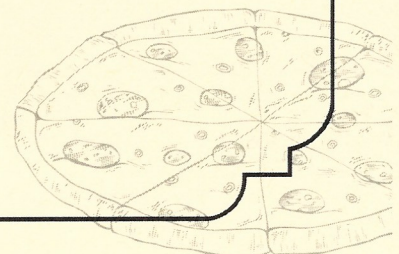
Mit Knoblauch oder Rosmarin

4,60

Pane con Mozzarella e Pomodoro

Pizzabrot mit Mozzarella di Bufala, Tomaten, Basilikum

7,30



Carne

Piccata Milanese vom Huhn A, C, G, L **16,90**

Hähnchenbrust in Ei und Parmesan gebacken, serviert mit Spaghetti, Tomatensauce

Pollo Firenze G **19,90**

Mit Blattspinat und Schafskäse gefüllte Hühnerbrust, serviert auf Pistaziensauce, mit Rosmarinkartoffeln

Filetto di Manzo G (Sauce) **26,90**

Filetsteak, Gemüse, Braterdäpfel, mit Pfeffersauce

Tagliata di Manzo **22,90**

Filetsteak, serviert mit Rucola und Grana Padano

Scaloppine al Limone **21,90**

Gebratenes Kalbsschnitzel in Zitronensauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Scaloppine ai Funghi G **21,90**

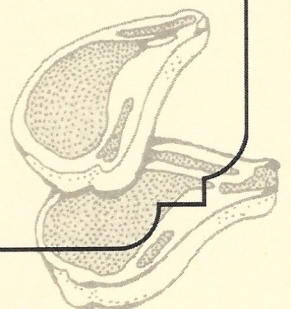
Gebratenes Kalbsschnitzel, frische Champignons, Obersauce, Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca alla Romana A, C, G, O **22,90**

Gebratenes Kalbsschnitzel, Salbeiblätter, Rohschinken, Weißweinsauce, Rosmarinkartoffeln

Costolette d'Agnello alla Griglia **25,90**

Gegrillte Lammkoteletts, Gemüse, Rosmarinkartoffeln



Pesce

Scampi alla Griglia G (Sauce), B, O **23,90**

Gegrillte Garnelen mit Schale, Weißweinsauce, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Salmone alla Griglia G (Sauce), D, O **20,90**

Gegrilltes Lachsfilet, Kräuter, Weißweinsauce, gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Cozze al Vino Bianco A, O, R **16,90**

Miesmuscheln mit Knoblauch, Weißweinsauce, serviert mit Brot

Cozza Pomodore G (Sauce), L, O, R **22,90**

Miesmuscheln mit Knoblauch, Tomatensauce, serviert mit Brot

Calamari alla Griglia con Vino G (Sauce), O, R **18,90**

Gegrillter Tintenfisch, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Branzino alla Griglia G (Sauce), D, O **23,90**

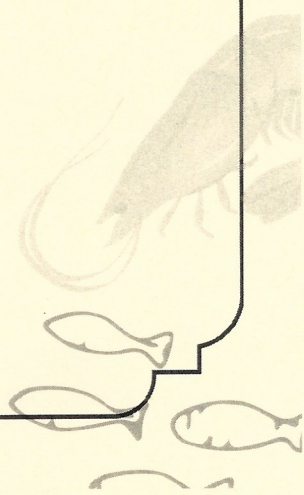
Gegrillter Wolfsbarsch, gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Orata alla Griglia D, O **23,90**

Gegrillte Goldbrasse, gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Mixte di Pesce D, O, R **26,90**

Gegrillte Garnelen, Lachsfilet, Calamari, Rosmarinkartoffeln



Risotto

Risotto Frutti di Mare B, D, L, R 16,90

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto con Manzo e Porcini G, O 17,90

Gebratene Rinderfleischstreifen, gemischte Pilze, Obersauce, Rucola, Grana Padano

Risotto Verdure 14,90

Frisches Gemüse, Basilikumpesto, Cherrytomaten

Piatti al Forno

Lasagne al Forno A, C, G, L 13,90

Teigblätter, Rindfleischragout, Béchamel, überbacken mit Mozzarella

Zucchini al Forno G, L 13,90

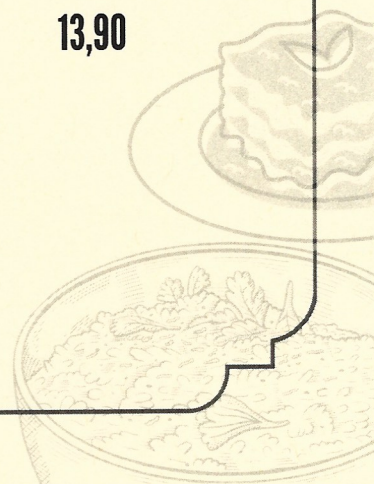
Gegrillte Zucchini, Hühnerbruststücke, Tomaten, Obersauce, überbacken mit Mozzarella

Pasta Combinazione A, C, G, L 13,90

Gemischte Nudelsorten, Rindfleischragout, überbacken mit Mozzarella

Crespelle Spinaci A, G 13,90

Palatschinken gefüllt mit Spinat, Schafskäse und Käse, überbacken



Dolci

Palatschinken

A, C, G, H

6,90

wahlweise mit Marmelade, Früchten, Schokolade oder Nüssen

Mohr im Hemd

A, C, G, H

6,90

Schokosauce

Tiramisu

A, C, G

6,90

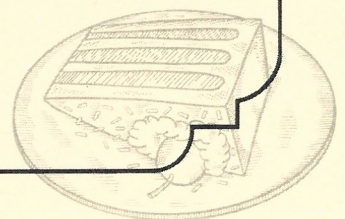
Biskotten mit Mascarpone, Kaffee

Profiteroles

A, C, G, H

6,90

3 Stück, mit Schokosauce



Bevande Analcoliche

Alkoholfreie Getränke

	Fl. 0,25 L	Fl. 0,75 L
Mineral San Pelegrino mit Kohlensäure	3,20	5,90
Mineral Acqua Panna ohne Kohlensäure	3,20	5,90
	0,25 L	0,5 L
Soda	2,50	3,60
Soda Zitrone frisch gepresst	3,10	3,90
Soda Himbeer, Holunder	3,10	4,50
Orangensaft	3,40	6,20
Orangensaft gespritzt	3,10	5,40
Apfelsaft	3,10	5,40
Apfelsaft gespritzt	2,80	4,80
		Fl. 0,33 L
Eistee (Rauch) Zitrone oder Pfirsich		3,90
Coca Cola, Coca Cola Zero		3,80
Fanta, Sprite, Almdudler		3,80
		Fl. 0,2L
Pago Johannisbeer, Marille, Birne		3,80
Frisch gepresste Zitrone		+0,80

(Alle Preise in Euro)



Aperitivi - Liquori

Aperitif - Likör

Prosecco
Spumante DOC (Glas)

0,1 L 4,80

Campari
Soda

0,25 L 5,40

Campari
Orange

0,25 L 5,90

Campari
Prosecco

0,25 L 6,60

HUGO
Prosecco

0,25 L 6,40

Aperol
Prosecco

0,25 L 6,40

Aperol
Weißwein

0,25 L 6,20

Limoncello
Prosecco

0,25 L 7,60

Limoncello

4 cl 6,10

Martini
Bianco

4 cl 6,10

Fernet Branca

4 cl 6,20

Averna Amaro

4 cl 6,60

RAMAZZOTTI

4 cl 5,40

Sambuca

4 cl 5,50

Grappa
Reserva

4 cl 8,90

Grappa
Chardonnay

4 cl 8,40

Amaretto

4 cl 5,40

Birre

Biere

Krügel Starobrno

0,5 L vom Fass

5,20

Seidl Starobrno

0,3 L vom Fass

4,20

Peroni Nastro
ital. Bier

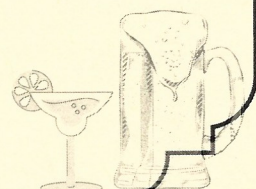
Fl. 0,33 L

4,80

Alkoholfreies Bier

Fl. 0,33 L

4,70



Vini Aperti Rossi

Offene Rotweine ○

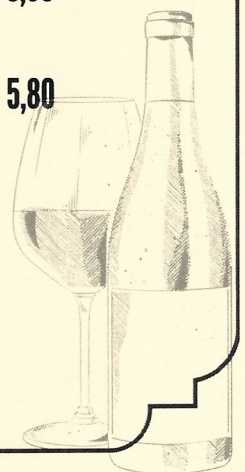
	1/8 L
Merlot Trentino DOC	5,50
Montepulciano Palio Bio d'Abruzzo DOP	5,50
Primitivo Rosso IGT	5,80
Nero d'Avola IGT	5,90
Lambrusco Rosso IGT	5,10
kalter Perlwein	

Vini Aperti Bianchi

Offene Weißweine ○

	1/8 L
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	5,50
Chardonnay Grave del Friuli DOC	5,40
Sauvignon Blanc DOC	5,90
Gavi di Gavi DOC	6,30
Rosato Alghero DOC	5,80
Roséwein	

(Alle Preise in Euro)



Vini Bianchi

Weißweine ○

Fl. 0,75 L

Pinot Grigio di Leonardo DOC 12,5 % vol.

31,-

Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen

Chardonnay di Leonardo DOC 12,5 % vol.

30,40

Feiner, eleganter, erlesener Wein, sehr ausgewogen
Erinnert an Golden Delicious

Sauvignon Blanc E. Collavini DOC 12,5 % vol.

33,40

Schön strukturiert, nach gelbem Paprika, Pfirsich, Banane
und Melone duftend, eleganter und trocken

Gavi di Gavi E. Serafino DOCG 12,5 % vol.

35,80

Lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig und von ausgezeichnetem
delikaten Geschmack

Rosato Alghero DOC 11,5 % vol.

32,80

Trocken, frisch, harmonisch

SPUMANTI

Sekt

Fl. 0,7 L

Prosecco Superiore Valdobbiadene A. Blattspinato DOCG 11,5 % vol.

39,-

Fruchtig mit ausgewogener Säure, fein, im Abgang trocken und
ausgeglichen

(Alle Preise in Euro)



Vini Rossi

Rotweine ○

Fl. 0,75 L

Montepulciano d'Abruzzo Palio DOP 13,5 % vol.

31,-

Komplex und intensiv, Duftnote von Weichseln und Brombeeren

Merlot Trentino DOC 12,5 % vol.

31,-

Trocken, ausgeglichenes Bukett

Nero d'Avola Regaleali Rosso IGT 14 % vol.

33,40

Vollmundig, harmonisch, intensiv

Primitivo Salento IGT 14,5 % vol.

32,80

Intensiv, fruchtiges Aroma, eleganter weicher Geschmack

Lambrusco Rosso Tre Medaglie IGT 7,5 % vol.

28,60

Kalter Perlwein, fruchtig, süßlich, aromatisch

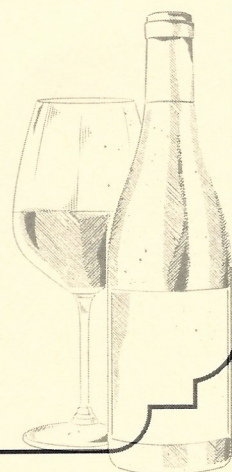
Chianti Classico Riserva B. Scopeto DCG 13 % vol.

69,-

Voll und samtig, gleichzeitig kräftig und körperreich

Elegante Duftnote nach Iris und Gewürzen

(Alle Preise in Euro)



Bevande Calde

Warme Getränke

Auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch oder koffeinfreiem Kaffee!

Espresso	3,10
-----------------	-------------

klein

Espresso	4,50
-----------------	-------------

groß

Caffè Macchiato	3,30
------------------------	-------------

klein

Caffè Macchiato	4,70
------------------------	-------------

groß

Caffè Latte	4,60
--------------------	-------------

Cappuccino	4,30
-------------------	-------------

mit Milchschaum

Caffè Corretto	5,60
-----------------------	-------------

mit Grappa oder Amaretto

Teekanne	3,90
-----------------	-------------

Schwarz-, Grün-, Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Fencheltee

zzgl. Milch oder frisch gepresste Zitrone	+0,80
--	--------------

(Alle Preise in Euro)

