

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette / mit Tomaten, Rucola, Olivenöl, Origano u. Knoblauch A)	4,50
Prosciutto e Melone / Parmaschinken u. Honigmelone	9,50
Caprese / Büffel - Mozzarella mit Tomaten G)	9,50
Carpaccio di Manzo / Rinderfilet mit fein gehobeltem Parmesan G)	11,50
Vitello Tonnato / Kalbsfleisch mit Thunfisch – Kapernsauce C)M)G)A)D)	11,50
Antipasto Mare / gemischter Meeresfrüchteteller B)D)R)	13,50
Antipasto Casa / gemischter Vorspeiseteller R)L)C)A)D)O)	13,50

INSALATE / SALATE

Insalata Verde / Grüner Salat	3,50
Insalata Mista / Gemischter Salat	5,00
Insalata Pomodoro / Tomatensalat mit Zwiebeln	4,50
Insalata Capricciosa / Gemischter Salat mit Schafskäse u. Oliven G)	10,50
Insalata Tonno / Gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Zwiebel u. Ei D)C)	11,50
Insalata Rucola / Tomaten auf Rucola u. fein gehobeltem Parmesan G)	8,00
Insalata Casa / Salatvariation mit Gemüse, Garnelen in Orangensauce B)A)G)	12,50

MINESTRE / SUPPEN

Stracciatella / Eierflockensuppe A)G)L)C)F)	4,50
Crema di Pomodoro / Tomatencremesuppe L)G)F)A)C)	4,50
Minestrone / Italienische Gemüsesuppe L)G)F)A)C)	4,50

RISOTTI

Risotto mare / frische Meeresfrüchte R)B)D)A)	13,50
Risotto porcini / Steinpilze G)A)O)	11,50
Risotto alla milanese / Safran G)A)F)	10,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

PASTA / NUDELGERICHTE

Spaghetti al pomodoro / Tomatensauce ,Knoblauch A)	8,00
Spaghetti aglio e olio / Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino A)	8,00
Spaghetti carbonara / Ei, Sahne, Speck A)C)G)	9,50
Spaghetti al ragu`di carne / Hackfleischsauce A)L)G)C)A)F)	9,00
Spaghetti casa / Knoblauch,Olivenöl,Pinienkerne,Rucola,Parmesan scharf A)G)	11,50
Spaghetti frutti di mare / frische Meeresfrüchte, Knoblauch A)R)B)D)	13,50
Penne arrabbiata / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino A)	8,00
Penne al gorgonzola / Gorgonzola, Cognac, Sahnesauce A)G)	9,50
Tagliatelle al salmone / Lachs u. Cocktailtomaten A)D)C)	11,50
Tagliatelle ai porcini / Steinpilze, Rucola, Sahne A)G)C)O)	11,50
Tagliatelle alla crema di tartufo / Trüffelcremesauce A)H)G)C)	13,50
Pappardelle mare e monte / Steinpilze, Garnelen u. Cocktailtomaten A)B)C)O)	13,50
Gnocchi alla sorrentina / Tomatensauce, Knoblauch u. Mozzarella A)G)	8,50
Lasagne al forno / Hackfleisch, Mozzarella überbacken A) L)G)C)A)F)	9,50
Pane / Brotkorb A)	2,00

PIZZE

ALLE PIZZA MIT TOMATENSAUCE & MOZZARELLA mit A)G)
Extra Zutaten: 0,50 – 2,00 Aufpreis (kl. Pizza 1,00 weniger)

Ortolana / Paprika, Melanzane, Zucchini & frische Tomaten	10,00
Quattro Formaggi / vier versch. Käsesorten G)	10,50
Quattro Stagioni / Salami, Schinken, Artischocken, Champignons C)G)	10,00
Parma / Parmaschinken, Rucola & fein gehobelter Parmesan G)	11,00
Pizza Carpaccio / fein geschnittenes Rinderfilet, Rucola u. Parmesan G)	12,50
Marinara / frische Meeresfrüchte, Knoblauch R)B)D)	12,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

CARNI / FLEISCHGERICHTE

Piccata Milanese / zwei Kalbsmedaillons mit Ei, Parmesan **Beilage:Spaghetti** 17,50
in Tomatensauce G)C)A)

Paillard / Natur Kalbsschnitzel vom Grill 17,50

Saltimbocca alla romana / Kalbsschnitzel mit Parmaschinken u. Salbei 18,50
L)G)F)A)C)

Tagliata di manzo / Entrecote auf Rucolabett u. Parmesan G) 21,50

Filetto alla griglia 220 g / Rinderfilet vom Grill 26,50

Filetto di manzo ai porcini 220g / Rinderfilet mit Steinpilzen 28,00
L)G)F)A)C)O)

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Gemüse.(z.B. wenn mit Spinat G))

PESCE / FISCHGERICHTE

Branzino alla Griglia / Wolfsbarsch vom Grill D) per 100 g 6,00

Orata alla Griglia / Goldbrasse vom Grill D) ca.400 g 24,00

Calamari alla Griglia / Tintenfisch vom Grill R) 17,50

Salmone alla Griglia / Lachsfiletschnitten vom Grill D) 18,50

Sogliola alla Griglia / Seezunge vom Grill D) ca.400g 26,50

Gamberoni alla Griglia / Garnelen vom Grill B) 28,50

Beilagen: Rosmarinkartoffel und Gemüse.(z.B wenn mit Spinat G))

Beachten Sie unsere Fischvitrine D)R)B) per 100 g 6,00

DOLCI / DESSERT

Torta di Casa A)C)H)G)F)E 4,80

Tiramisù A)C)G)F)E) 4,80

Panna Cotta G)F) 4,50

Profiteroles A)C)F)GE) 4,80

Millefoglie A)C)F)G)E)H) 4,80

Dessert Variazione A)C)H)G)F)E)12,50

FORMAGGI / KÄSE

Grana Padana G) 7,00

Gorgonzola G) 6,00

Bel Paese G) 6,00

Formaggi Misti G)E)H)L)M)N 12,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

APERITIVI / APERITIF

Prosecco o)**)	0,1 lt.	4,10
Prosecco Hollunder – Sirup o)**)	0,1 lt.	4,30
Prosecco mit Hibiskus – Blüte o)**)	0,1 lt.	4,80
Campari Soda **)		4,80
Campari Orange **)		5,00
Martini Bianco **)	4 cl.	4,80
Aperitivo Casa mit Crodino u. Prosecco o)		5,00
Crodino ohne Alkohol	10 cl.	3,00

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,40
Espresso		2,10
Macchiato G)		2,20
Doppelter Espresso G)		3,40
Espresso Coretto		3,50
Cappuccino G)F)		2,80
Glas Tee		2,20
Latte Macchiato G)		3,00

ANACOLICI / GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Montes Mineralwasser/ still oder prickelnd	0,33	2,50
Montes Mineralwasser / still oder prickelnd	0,75	4,40
Fanta, Cola, Sprite, Spezi	0,30	2,80
Fanta, Cola, Sprite, Spezi	0,50	3,80
Cola Zero	Fl.	0,33
Apfelsaft, Johannisbeere, Marille, Mango oder Orangensaft	0,30	3,00
Apfelsaft G`spritzt, Orangensaft G`spritzt / Soda oder Wasser	0,30	2,50
Apfelsaft G`spritzt, Orangensaft G`spritzt / Soda oder Wasser	0,50	3,50
Johannisbeere, Marille, Mango G`spritzt / Soda oder Wasser	0,30	2,50
Johannisbeere, Marille, Mango G`spritzt / Soda oder Wasser	0,50	3,50
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	2,60
Soda Hollunder oder Wasser	0,50	1,80
Eistee Pfirsich	0,30	2,80
Almdudler	Fl.	0,35
LW (Leitungswasser)	0,50	,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
 F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
 N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

BIRRE/BIERE	0,2	0,3	0,5
Bier vom Faß Starkenberger	2,40	2,90	3,90
Alkoholfrei FI.0,5			3,60
Radler sauer / süß		2,90	3,90
Weizen hell vom Faß o)A)		3,80	4,30
Weizen dunkel FI. o)A)			4,30
Weizen Alkoholfrei FI. o)A)			4,40

VINI APERTI / OFFENE FI. WEINE 0,75

ROSSO / ROT	1/8	1/4	1/2
Chianti o)**)	4,20	8,40	16,80
Cabernet Sauvignon o)**)	4,20	8,40	16,80
Merlot o)**)	4,20	8,40	16,80
Primitivo o)**)	4,90	9,80	19,60

Rot G`spritzt süß/sauer o) 2,90

BIANCO / WEISS	1/8	1/4	1/2
Pinot Grigio o)**)	3,90	7,80	15,60
Chardonnay o)**)	3,90	7,80	15,60
Lugana o)**)	4,90	9,80	19,60

Spritz - Aperol (Weißwein) o)**) 4,50

Veneziano (Prosecco) o)**) 5,00

Weiß G`spritzt süß/sauer o)**) 2,90

AMARO	cl.2
Ramazzotti / Averna / Limoncello **)	2,90
Grappa Casa **)	3,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

- A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
 F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
 N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

**)kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken