

Wochenkarte

Antipasti – Vorspeisen

Variatione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben	5,50 €
Pizzabrot mit Datteltomaten, Rucola & gehobeltem Parmesankäse	7,00 €
Oktopus vom Grill auf Kräuter-Pesto mit Artischocken & Orangenmayonese	13,50 €
Carpaccio von der Entenbrust mit Champignons, Granatapfel & Datteln	15,50 €
Duetto di Vitello Tonnato & Peperoni gefüllt mit Käse, Salsiccia u. Steinpilzen in der Bratröhre gratiniert	13,90 €
Gemüsesuppe mit Safran	7,50 €
Fischsuppe	14,50 €

Paste – Teigwaren

gerne servieren wir auch kleine Portionen

Spaghetti mit Venusmuscheln, Frühlingszwiebeln, Datteltomaten & Weißwein	15,50 €
Linguine mit faschierem Rind, Zwiebeln, Ei & Pecorino	14,50 €
Risotto mit Steinpilzen & Provolone gratiniert	13,50 €

Carne – Fleisch

dazu servieren wir Gemüse tagesaktuell

Kalbsmedaillons mit frischen Kräutern vom Grill	17,50 €
Piccata Lombarda - Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce	18,50 €
Saltimbocca alla Romana	19,90 €
Wildschweinbraten aus der Bratröhre mit Polenta	22,50 €
Lammkoteletts mit frischen Kräutern vom Grill	23,50 €
Rinderlende (argentinisch) vom Grill	22,50 €
Rinderlende (argentinisch) in Pfeffer-Cognacsauce	23,50 €

Pesce – Fisch

dazu servieren Gemüse tagesaktuell

Calamari alla griglia ^d - Calamari vom Grill	18,50 €
Orata alla griglia ^d - Goldbrasse vom Grill	20,50 €
Branzino alla griglia – Wolfsbarsch vom Grill	20,50 €
Sogliola alla griglia ^d - Seezunge vom Grill	26,00 €
Filets von der Goldbrasse mit Venusmuscheln in Weißweinsauce gebraten	24,50 €
Seeteufel vom Grill mit gebratenen Artischocken	26,50 €
Variatione del pesce – Fischvariation vom Grill (tagesaktuell)	23,50 €
Gamberoni alla griglia ^d - Riesengarnelen vom Grill ^b	26,50 €

Dolce - Süßes

Gelato misto – gemischtes Eis ^{1,8,c,g}	5,00 €
Panna Cotta mit Früchten ^{1,2,c,g}	6,50 €
Tiramisu ^{1,2,c,g}	6,50 €
Creme Caramel aus Zartbitter-Schokolade mit Ingwer & gehackten Amarettini	7,50 €
Mascarponecreme mit Birne & Zimt in Rotwein eingelegt	7,50 €



Klassiker

Zuppe - Suppen

Gemüsesuppe	5,80 €
Tomatencremesuppe	5,80 €

Insalate - Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum	5,50 €
Gemischter Salat	5,90 €
Rucolasalat mit Datteltomaten & gehobeltem Parmesankäse	9,50 €
Casa – mit Ei, Thunfisch, Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	10,50 €

Antipasti - Vorspeisen

Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse ⁹	8,50 €
Caprese - Büffelmozzarella ⁹ mit Tomaten & Basilikum	11,50 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce & Kapern	12,00 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse ⁹	12,50 €
Antipasti misti - Gemischte Vorspeisen	13,50 €

Paste - Teigwaren ^{a1}

wir servieren auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns!

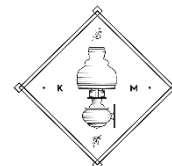
Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce	8,00 €
Penne all' arrabbiata - mit Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	8,00 €
Spaghetti aglio e olio - mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino	8,50 €
Spaghetti bolognese - mit gemischtem Hackfleisch	8,90 €
Spaghetti amatriciana - mit Guanciale, Zwiebeln & Tomatensauce	9,00 €
Penne siciliana - mit Auberginen, Zwiebeln & Tomatensauce	9,00 €
Spaghetti carbonara - mit Guanciale, Ei & Sahne	9,50 €
Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten	9,50 €
Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan	9,90 €

Pizze – Pizzen

Unser Teig ist Vegan!

Jedes Extra kostet Aufpreis / ab 0,50€

Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin ^{a1}	4,50 €
Pizza Margherita – Mozzarella & Tomaten ^{1,2,a1,g}	6,50 €
Pizza Funghi – Mozzarella, Tomaten, Champignons ^{1,2,7,a1,g}	7,90 €
Pizza Salame - Mozzarella, Tomaten, Salami ^{1,2,16,a1,g}	7,90 €
Pizza Prosciutto - Mozzarella, Tomaten, Schinken ^{1,2,3,7,16,17,a1,g}	7,90 €
Pizza Regina - Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons ^{1,2,4,7,17,a1,c,g}	8,50 €
Pizza Carciofini - Mozzarella, Tomaten, Artischocken ^{1,2,a1,g}	8,50 €
Pizza Tonno & Cipolle - Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,2,a1,g,d}	9,00 €
Pizza Caprese - Mozzarella, Datteltomaten & Basilikum ^{1,2,a1,g}	9,50 €
Pizza Verdure - Mozzarella, Tomaten, gemischtes Gemüse ^{1,2,a1,g}	9,50 €
Pizza Piccantino - Mozzarella, Tomaten, scharfe Salami, Peperoni ^{1,2,a1,g}	9,90 €
Pizza Casa – mit allem ^{1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g}	9,90 €
Pizza Frutti di mare - Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchte ^{a1,b,d}	11,50 €
Pizza Paganini - Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken Rucola & gehobelter Parmesan ^{1,2,a1,g}	11,50 €



Aperitivi

Prosecco Brut Bolzan	0,1l	5,50 €
Prosecco Portofino – mit Holunder aufgeossen	0,1l	6,00 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	6,50 €
Hugo ¹	0,2l	6,50 €
Campari Spritz ¹	0,2l	6,50 €
Martini bianco ¹	0,1l	4,80 €
Sanbitter ¹	0,1l	4,00 €
Crodino ¹	0,1l	6,50 €
Vino crodino ¹	0,2l	6,50 €

Vini aperti

Vini bianchi

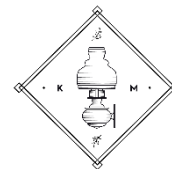
Chardonnay Cantinetta (Veneto) - Fass ^m	0,1	2,70 €	0,2	5,40 €
Pinot Grigio Cantinetta (Veneto) - Fass ^m	0,1	2,90 €	0,2	5,80 €
Lugana Palladio (Veneto) ^m	0,1	3,70 €	0,2	7,40 €
Chardonnay (Friuli) ^m	0,1	3,70 €	0,2	7,40 €
Pinot Bianco - Weissburgunder (Veneto) ^m	0,1	4,00 €	0,2	8,00 €

Vini rossi

Montepulciano Cantinetta (Veneto) – Fass ^m	0,1	2,70 €	0,2	5,40 €
Ciro Classico (Calabria) ^m	0,1	3,60 €	0,2	7,20 €
Primitivo Cupertinum (Puglia) ^m	0,1	3,60 €	0,2	7,20 €
Barbera d'Asti (Piemonte) ^m	0,1	4,10 €	0,2	8,20 €
Chiaretto del Abruzzo (Abruzzo) ^m	0,1	3,10 €	0,2	6,20 €

Birre

Spaten Münchner Hell – Fass ^{a1a3}	0,3	2,70 €
Spaten Münchner Hell – Fass ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Löwenbräu Dunkles Bier – Flasche	0,5	3,90 €
Löwenbräu Radler - Flasche ^{a1a3}	0,5	3,70 €
Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Becks Pils – Fass ^{a1a3}	0,3	3,70 €
Franziskaner Hefeweißbier – Fass ^{a1a3}	0,3	3,50 €
Franziskaner Hefeweißbier – Fass ^{a1a3}	0,5	4,00 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,00 €
Franziskaner Hefeweißbier leicht – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,00 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,00 €
Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Franziskaner Kellerbier - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,20 €



Bevande analcolici

Gerolsteiner Medium	0,75	5,90 €
Gerolsteiner Medium	0,25	2,90 €
Surgiva Naturale	0,75	5,90 €
Surgiva Naturale	0,25	2,90 €
Tafelwasser	0,5	2,90 €
Libella Silber ^{1,3}	0,5	4,00 €
Bluna Mix ^{1,3,9}	0,5	4,00 €
Bluna Orange ^{1,3}	0,3	3,00 €
AfriCola ^{1,3,9}	0,3	3,00 €
AfriCola ohne Zucker ^{1,3,9}	0,3	3,00 €
Apfelsaft /Orangensaft	0,2	3,00 €
Schorle (Apfel,Orange)	0,5	4,00 €
Schorle Maracuja	0,5	4,20 €
Schorle Johannisbeere	0,5	4,20 €
Schorle Grapefruit	0,5	4,20 €
Schwepes Tonic ^{1,10}	0,2	3,50 €
Schwepes Lemon ^{1,10}	0,2	3,50 €

Bevande calde – auch mit Soja erhältlich + 0,20/0,40/0,80 €

Espresso - Torrisi	2,30 €
Espresso Macchiato ⁹	2,40 €
Espresso Correto	3,80 €
Espresso doppio	3,40 €
Espresso doppio Macchiato ⁹	3,50 €
Cappuccino ⁹	3,00 €
Latte Macchiato ⁹	3,50 €
Tee (sw ⁹ , gr, kamille)	2,50 €
Affogato ⁹	3,90 €

Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	4,00 €
Fernet Branca / Menta	2cl	4,00 €
Amaretto	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €
Sambuca	2cl	4,00 €
Grappa Nardini	2cl	6,50 €
Grappa Riserva	2cl	6,50 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	7,50 €
Limocello di Sorrento	2cl	7,50 €



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Nitritpökelsalz
- 15 Tartrazin
- 16 Kochsalami
- 17 Vorderschinken

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(h1 Mandeln, h2 Walnüsse, h3 Pistazien, h4 Haselnüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamen und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse