

# Wochenkarte

## Antipasti - Vorspeisen

<i>Lachstatar<sup>d</sup> mit Avocado &amp; Babyblattspinat</i>	14,90 €
<i>Rucolasalat mit Birne, Walnüssen<sup>h2</sup> &amp; Gorgonzoladressing auf Rcuola<sup>g</sup></i>	13,90 €
<i>Carpaccio vom Rind mit Büffelmozzarella<sup>g</sup> &amp; schwarzem Trüffel</i>	15,50 €

## Primi – 1.Gang

gerne servieren wir auch kleine Portionen

<i>Farfalle mit Lachsfilet, Radicchio &amp; roten Beeren in Vodkasahnesauce<sup>d,g</sup></i>	15,50 €
<i>Spaghetti caccio e pepe – mit grobem Pfeffer &amp; Pecorino Romanasauce<sup>g</sup></i>	13,90 €
<i>Penne mit Rinderfiletspitzen &amp; Steinpilzen<sup>g</sup></i>	14,90 €
<i>Tagliatelle mit schwarzem Trüffel in leichter Sahnesauce<sup>g</sup></i>	16,50 €

## Secondi – 2.Gang

dazu servieren wir Gemüse tagesaktuell

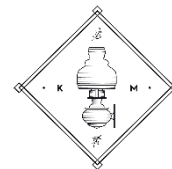
<i>Scaloppine di vitello alla griglia – Kalbsmedaillons vom Grill</i>	18,90 €
<i>Piccata Lombarda - Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce</i>	20,90 €
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	20,90 €
<i>Cotoletta milanese – Wiener Schnitzel<sup>g</sup> (aus der Kalbsoberschale)</i>	23,50 €
<i>Cotoletta bolognese – Wiener Schnitzel<sup>g,a</sup> (aus der Kalbsoberschale) mit Schinken &amp; Käse in Tomaten-Sahnesauce<sup>g,a</sup></i>	23,50 €
<i>Straccetti vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan<sup>g</sup> &amp; Rucola</i>	32,50 €
<i>Entenbrustfilet mit Schalotten in Aceto-Balsamico gebraten</i>	24,50 €

<i>Orata alla griglia – Goldbrasse vom Grill</i>	21,50 €
<i>Branzino alla griglia – Wolfsbarschfilet vom Grill</i>	21,50 €
<i>Calamaretti<sup>o</sup> alla griglia – Babycalamari (Patagonia) vom Grill</i>	19,50 €
<i>Sogliola<sup>d</sup> alla griglia - Seezunge vom Grill</i>	29,50 €
<i>Tris di pesce - Dreierlei<sup>d</sup> frischer Fisch vom Grill</i>	24,50 €
<i>Filetto di salmone<sup>d</sup> - Lachsfilet vom Grill</i>	21,50 €
<i>Coda di rospo<sup>d</sup> al zafferano – Seeteufel vom Grill mit Zucchinijulienne in Safran-Sahnesauce gebraten<sup>g</sup></i>	26,50 €

## Dolce - Süßes

<i>Tiramisu<sup>1,2,c,g</sup></i>	6,50 €
<i>Schokoladen-Souffle mit einer Kugel Eis<sup>1,2,c,g</sup></i>	8,50 €
<i>Panna Cotta<sup>1,2,c,g</sup></i>	6,50 €
<i>Profiteroles<sup>1,2,c,g</sup></i>	6,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



# Klassiker

## Zuppe - Suppen

Gemüsesuppe	5,80 €
Tomatencremesuppe	5,80 €

## Insalate – Salate unsere Salat sind angemacht mit Aceto Balsamico & Olivenöl

Insalata pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum	5,50 €
Insalata mista - gemischter Salat	5,90 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesankäse <sup>g</sup>	9,50 €
Insalata Casa – mit Mozzarella <sup>g</sup> , Thunfisch <sup>d</sup> , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	10,50 €

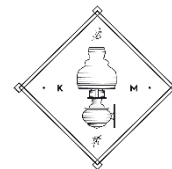
## Antipasti - Vorspeisen

Variatione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben	6,00 €
Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse <sup>g</sup>	9,50 €
Caprese - Büffelmozzarella <sup>g</sup> mit Tomaten & Basilikum	12,00 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce <sup>d</sup> & Kapern	13,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse <sup>g</sup>	13,50 €
Antipasti misti – Gemischte Vorspeisen	13,50 €
Ziegenkäse vom Grill mit Honig & Pinienkernen auf Rucola	14,50 €

## Paste - Teigwaren<sup>a1</sup> wir servieren auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns!

Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce	8,00 €
Penne all' arrabbiata - mit Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	8,90 €
Spaghetti aglio e olio - mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino	8,90 €
Spaghetti bolognese - mit gemischtem Hackfleisch	9,50 €
Spaghetti amatriciana - mit Speck, Zwiebeln & Tomatensauce	10,50 €
Penne siciliana - mit Auberginen, Zwiebeln & Tomatensauce	9,50 €
Spaghetti carbonara - mit Speck, Ei <sup>c</sup> & Sahne <sup>g</sup>	10,50 €
Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>g</sup>	9,50 €
Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan <sup>g</sup>	9,90 €
Spaghetti Scampi – ausgelöste Rotgarnelen mit Frühlingszwiebeln & Cocktailtomaten in Weißwein gebraten	15,50 €
Spaghetti frutti di mare <sup>d,o</sup> – mit frischen Meeresfrüchten	15,50 €

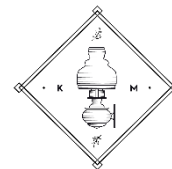
Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Pinsa – una Pizza diversa

Pinsa rustica – Fior di Latte, Salsiccia, Steinpilze & Auberginen <sup>1,2,a1,g</sup>	15,50 €
Pinsa mediterranea – Fior di Latte, ausgelöste Garnelen <sup>b</sup> , Cocktailtomaten & Pistazien <sup>1,2,a1,g,h3</sup>	13,50 €
Pinsa rurale – Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella & getrocknete Tomaten <sup>1,2,a1,g</sup>	15,50 €
Pinsa vitello tonnato – mit Vitello Tonnato, Kapern-Fischsauce, Rucola & Parmesan <sup>1,2,a1,d,g</sup>	16,50 €
Pinsa norvegia – mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Beeren & Dill <sup>1,2,a1,g</sup>	15,50 €
Pinsa piemontese – mit Ricotta, Hirschschinken <sup>1,2,3</sup> , schwarzen Oliven <sup>6</sup> & Walnüssen <sup>1,2,a1,g,h2</sup>	17,50 €
Pinsa pesa – mit Gorgonzola, Spinat, Birnenfilets & Walnüssen <sup>1,2,a1,g,h2</sup>	15,50 €
Pinsa Mantovana – mit Carpaccio vom Rind, Büffelmozzarella, Trüffelöl & Rucola <sup>1,2,a1,g</sup>	17,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Steinofen-Pizza\* Ø32cm

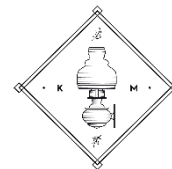
Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin <sup>a1</sup>	4,50 €
Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomaten <sup>1,2,a1,g</sup>	7,50 €
Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomaten, Champignons <sup>1,2,7,a1,g</sup>	8,90 €
Pizza Salame - Fior di Latte, Tomaten, Salami <sup>1,2,16,a1,g</sup>	8,90 €
Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomaten, Schinken <sup>1,2,3,7,16,17,a1,g</sup>	8,90 €
Pizza Regina - Fior di Latte, Tomaten, Schinken, Champignons <sup>1,2,4,7,17,a1,c,g</sup>	9,50 €
Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomaten, Artischocken <sup>1,2,a1,g</sup>	9,50 €
Pizzabrot mit Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	9,90 €
Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln <sup>1,2,a1,g,d</sup>	9,90 €
Pizza Verdure - Fior di Latte, Tomaten, gemischtes Gemüse <sup>1,2,a1,g</sup>	10,90 €
Pizza Piccantino - Fior di Latte, Tomaten, scharfe Salami, Pepperoni <sup>1,2,a1,g</sup>	11,50 €
Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomaten <sup>1,2,a1,g</sup>	11,50 €
Pizza Casa – mit allem <sup>1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g</sup>	12,50 €
Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomaten, frische Meeresfrüchte <sup>a1,b,d</sup>	12,50 €
Pizza Bufala – Fior di Latte, Büffelmozzarella Cocktailtomaten & Basilikum <sup>1,2,a1,g</sup>	12,50 €
Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomaten, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan <sup>1,2,a1,g</sup>	12,50 €
Pizza Altobello – mit Carpaccio vom Rind, Rucola & gehobeltem Parmesan	16,50 €

\*Für unsere Steinofenpizzen benutzen wir neapolitanisches Mehl (Caputo blu), 100% San Marzano Pelati aus Sorrent & 100% Fior di Latte

\*Jedes Extra kostet Aufpreis / ab 0,50€

\* Unser Teig ist Vegan

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Aperitivi

Prosecco Brut Bolzan	0,1l	5,50 €
Prosecco Portofino – mit Holunder & Prosecco aufgegossen	0,1l	6,00 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
Hugo <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
Campari Spritz <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
Martini bianco <sup>1</sup>	0,1l	4,80 €
Sanbitter <sup>1</sup>	0,1l	4,00 €
Crodino <sup>1</sup>	0,1l	4,00 €
Vino crodino <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
Multivitaminbombe – frisch gepresster Saft	0,3l	4,20 €

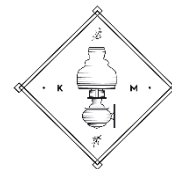
## Birre

Spaten Münchner Hell – Fass <sup>a1a3</sup>	0,5	3,90 €
Bio Bier Naturtrüb Schlossberg Dachau - Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	3,90 €
Spaten Radler <sup>a1a3</sup>	0,5	3,90 €
Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	3,90 €
Löwenbräu Pils – Fass <sup>a1a3</sup>	0,3	3,70 €
Franziskaner Hefeweißbier – Fass <sup>a1a3</sup>	0,5	4,20 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,20 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,20 €
Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,20 €

## Bevande analcolici

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

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Bevande calde

Espresso - Torrisi	2,30 €
Espresso decaffeinato	2,40 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,40 €
Espresso Correto	4,50 €
Espresso doppio	3,40 €
Espresso doppio Macchiato <sup>g</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>g</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>	3,80 €
Tee „Teekanne Premium Selection“ (schwarz <sup>g</sup> , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	3,50 €
Affogato <sup>g</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

## Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	4,00 €
Fernet Branca / Menta	2cl	4,00 €
Amaretto Disaronno	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €
Sambuca Molinari	2cl	4,00 €
Grappa Nardini	2cl	6,50 €
Grappa Riserva	2cl	6,50 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	7,50 €
Limoncello di Sardegna	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 Sesam und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.