

Wochenkarte

Antipasti - Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Seeteufel^d mit schwarzen Oliven, Sardellenfilets^d & Kapern</i>	14,90 €
<i>Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit frittiertem Lauch & frischen Himbeeren</i>	14,90 €
<i>Ziegenkäse^g im Süd-Tiroler-Speckmantel mit sizilianischer Caponata</i>	13,90 €

Primi – 1.Gang

gerne servieren wir auch kleine Portionen

<i>Tagliatelle mit Miesmuscheln^d in Weißweinsauce</i>	15,50 €
<i>Linguine mit Salsiccia, Rapsblüten, Knoblauch & Peperoncino in Olivenöl</i>	15,50 €
<i>Risotto mit Hokaido-Kürbis, Bel Paese & Gorgonzola^g</i>	15,50 €

Secondi – 2.Gang

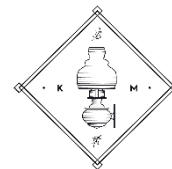
dazu servieren wir Gemüse tagesaktuell

<i>Scaloppine di vitello alla griglia – dünne Kalbsmedaillons vom Grill</i>	18,90 €
<i>Piccata Lombarda – dünne Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce</i>	20,90 €
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	20,90 €
<i>Cotoletta milanese – Wiener Schnitzel^g (aus der Kalbsoberschale)</i>	23,50 €
<i>Cotoletta bolognese – Wiener Schnitzel^{g,a} (aus der Kalbsoberschale) mit Schinken & Käse in Tomaten-Sahnesauce^{g,a}</i>	23,50 €
<i>Costolette di Agnello - Lammkotelets mit frischen Kräutern vom Grill</i>	24,50 €
<i>Orata alla griglia^d – Goldbrasse vom Grill</i>	21,50 €
<i>Branzino alla griglia^d – Wolfsbarsch vom Grill</i>	21,50 €
<i>Calamaretti^o alla griglia – Babycalamari (Patagonia) vom Grill</i>	19,50 €
<i>Tris di pesce - Dreierlei^d frischer Fisch vom Grill</i>	24,50 €
<i>Filetto di salmone^d - Lachsfilet vom Grill</i>	21,50 €
<i>Riesengarnelen mit Peperoncino in Cognacsauce gebraten</i>	27,50 €
<i>Sogliola alla griglia – Seezunge vom Grill (500-600gr)</i>	30,50 €

Dolce - Süßes

<i>Tiramisu^{1,2,c,g}</i>	5,00 €
<i>Schokoladen-Souffle mit einer Kugel Eis^{1,2,c,g}</i>	8,50 €
<i>Panna Cotta^{1,2,c,g}</i>	6,50 €
<i>Creme brulee</i>	5,00 €

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	5,90 €
Insalata mista - gemischter Salat	5,90 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesankäse ^g	9,50 €
Insalata Casa – mit Mozzarella ^g , Thunfisch ^d , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	11,50 €

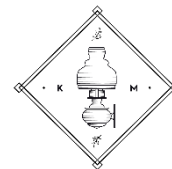
Antipasti - Vorspeisen

Variatione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben	8,00 €
Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse ^g	9,90 €
Caprese - Büffelmozzarella ^g mit Tomaten & Basilikum	12,50 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce ^d & Kapern	13,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse ^g	13,50 €
Antipasti misti – Gemischte Vorspeisen	14,50 €
Ziegenkäse vom Grill mit Honig & Pinienkernen auf Rucola	14,50 €

Paste - Teigwaren^{a1} wir servieren auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns!

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

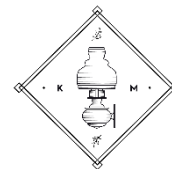
Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Pinsa – una Pizza diversa

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

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



Steinofen-Pizza* Ø32cm

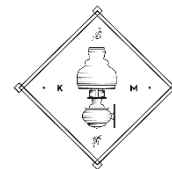
Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin ^{a1}	4,50 €
Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomaten ^{1,2,a1,g}	7,50 €
Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomaten, Champignons ^{1,2,7,a1,g}	8,90 €
Pizza Salame - Fior di Latte, Tomaten, Salami ^{1,2,16,a1,g}	8,90 €
Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomaten, Schinken ^{1,2,3,7,16,17,a1,g}	8,90 €
Pizza Regina - Fior di Latte, Tomaten, Schinken, Champignons ^{1,2,4,7,17,a1,c,g}	9,50 €
Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomaten, Artischocken ^{1,2,a1,g}	9,50 €
Pizzabrot mit Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	9,90 €
Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,2,a1,g,d}	9,90 €
Pizza Verdure - Fior di Latte, Tomaten, gemischtes Gemüse ^{1,2,a1,g}	10,90 €
Pizza Piccantino - Fior di Latte, Tomaten, scharfe Salami, Pepperoni ^{1,2,a1,g}	11,50 €
Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomaten ^{1,2,a1,g}	11,50 €
Pizza Casa – mit allem ^{1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g}	12,50 €
Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomaten, frische Meeresfrüchte ^{a1,b,d}	12,50 €
Pizza Bufala – Fior di Latte, Büffelmozzarella Cocktailtomaten & Basilikum ^{1,2,a1,g}	12,50 €
Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomaten, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan ^{1,2,a1,g}	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 ¹	0,2l	6,90 €
Hugo ¹	0,2l	6,90 €
Campari Spritz ¹	0,2l	6,90 €
Martini bianco ¹	0,1l	4,80 €
Sanbitter ¹	0,1l	4,00 €
Crodino ¹	0,1l	4,00 €
Vino crodino ¹	0,2l	6,50 €
Multivitaminbombe – frisch gepresster Saft	0,3l	4,20 €

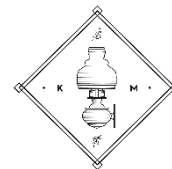
Birre

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

Bevande analcolici

Surgiva Frizzante	0,75	6,30 €
Surgiva Frizzante	0,25	3,00 €
Surgiva Naturale	0,75	6,30 €
Surgiva Naturale	0,25	3,00 €
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)	0,4	4,00 €
Schorle Maracuja	0,4	4,20 €
Schorle Johannisbeere	0,4	4,20 €
Schorle Grapefruit	0,4	4,20 €
Schwepes Tonic, Schweppes Lemon ^{1,10}	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 ^g	2,40 €
Espresso Correto	4,50 €
Espresso doppio	3,40 €
Espresso doppio Macchiato ^g	3,50 €
Cappuccino ^g	3,50 €
Latte Macchiato ^g	3,80 €
Tee „Teekanne Premium Selection“ (schwarz ^g , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	3,50 €
Affogato ^g	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	4,50 €
Fernet Branca / Menta	2cl	4,50 €
Amaretto Disaronno	2cl	4,50 €
Vecchia Romagna	2cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2cl	4,50 €
Grappa Nardini	2cl	6,90 €
Grappa Riserva	2cl	6,90 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	7,90 €
Limoncello di Sardegna	2cl	7,90 €



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.