

Wochenkarte

Aperitivi

Amalfi Gin Spritz	8,50 €	Limoncello Spritz	7,50 €
Granatapfel Spritz	7,50 €		
“A-bier-itivo” – naturtrübes Pils	4,10 €		

Antipasti - Vorspeisen

Marinierte Kaisergranaten auf Fenchel-Gurkensalat mit Orangenfilets ^d	16,90 €
Gewürfeltes Entenleber mit Sultaninen gebraten auf Rucola & Pinienkernen	16,90 €
Carpaccio vom Thunfisch (Sashimi) mit roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten & Kapern ^d	17,50 €

Primi – Nudelgerichte

gerne servieren wir auch kleine Portionen

Frische Caramelle gefüllt mit Lachs auf Vodka-Sahnesauce & roten Pfefferbeeren ^d	17,50 €
<i>Frische Orecchiette mit Ragout vom Edelhirsch, gehobeltem Pecorino in Maronen-Rotweinsauce^g</i>	17,50 €
Safran-Risotto mit Gemüsejuliene ^g	16,90 €

Secondi – 2.Gang

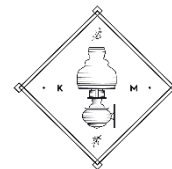
je nach Gericht mit Gemüse/Salat tagesaktuell

Orata alla griglia ^d – Goldbrasse vom Grill	23,50 €
Branzino alla griglia ^d – Wolfsbarsch vom Grill	23,50 €
Calamaretti ^o alla griglia – Babycalamari vom Grill	22,50 €
Salmone alla griglia – Lachsfilet vom Grill	24,50 €
Tris di pesce ^d - Dreierlei ^d frischer Fisch vom Grill	25,50 €
Schwertfischfilet gewürfelt mit Kapern in Zitronen-Weißweinsauce gebraten ^d	28,50 €
Cozze al vino bianco – Miesmuscheln in Weißweinsauce	17,90 €
Cozze al pomodoro – Miesmuscheln in Tomatensauce	17,90 €

Dolce - Süßes

Tiramisu ^{1,2,c,g}	6,90 €
Schokoladen-Souffle mit einer Kugel Eis ^{1,2,c,g}	8,50 €
Panna Cotta ^{1,2,c,g}	6,90 €
Creme brulee ^{1,2,c,g}	6,00 €

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



Klassiker

Zuppe - Suppen

Gemüsesuppe	6,90 €
Tomatencremesuppe	6,90 €

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

Insalata pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum	6,50 €
Insalatina mista – kleiner gemischter Salat	5,90 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesankäse ^g	9,50 €
Insalata Casa – mit Mozzarella ^g , Thunfisch ^d , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	12,50 €

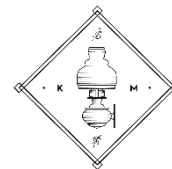
Antipasti - Vorspeisen

Variazione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben	8,00 €
Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse ^g	9,90 €
Caprese - Büffelmozzarella ^g mit Tomaten & Basilikum	13,50 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce ^d & Kapern	14,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse ^g (Rindoberschale)	15,50 €
Antipasti misti – Gemischte Vorspeisen	15,50 €
Ziegenkäse vom Grill mit Honig & Pinienkernen auf Rucola	15,50 €

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

Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce	9,50 €
Penne all' arrabbiata - mit Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	9,90 €
Spaghetti aglio e olio - mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino	9,90 €
Spaghetti bolognese - mit gemischtem Hackfleisch	10,90 €
Spaghetti amatriciana - mit Speck, roten Zwiebeln & Tomatensauce	10,90 €
Penne siciliana - mit Auberginen, Zwiebeln & Tomatensauce	9,90 €
Spaghetti carbonara - mit Speck, Ei ^c & Sahne ^g	10,90 €
Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten ^g	10,90 €
Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan ^g	10,90 €
Spaghetti Scampi – ausgelöste Rotgarnelen mit Frühlingszwiebeln & Cocktailtomaten in Weißwein gebraten	16,90 €
Spaghetti frutti di mare ^{d,o} – mit frischen Meeresfrüchten	16,90 €

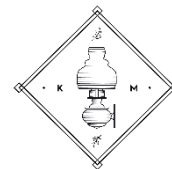
Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Pinsa – una Pizza diversa

Pinsa rustica – Fior di Latte, Salsiccia, Steinpilze & Auberginen ^{1,2,a1,g}	17,50 €
Pinsa mediteranea – Fior di Latte, ausgelöste Rotgarnelen ^b , Cocktailtomaten & Pistazien ^{1,2,a1,g,h3}	16,50 €
Pinsa rurale – Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella & getrocknete Tomaten ^{1,2,a1,g}	16,50 €
Pinsa vitello tonnato – mit Vitello Tonnato, Kapern-Fischsauce, Rucola & Parmesan ^{1,2,a1,d,g}	17,50 €
Pinsa norvegia – mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Beeren & Dill ^{1,2,a1,g}	16,50 €
Pinsa pesa – mit Gorgonzola, Spinat, Birnenfilets & Walnüssen ^{1,2,a1,g,h2}	17,50 €
Pinsa Mantovana – mit Carpaccio vom Rind, Büffelmozzarella, Trüffelöl & Rucola ^{1,2,a1,g}	18,50 €

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



Steinofen-Pizza* Ø32cm

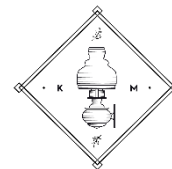
Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin ^{a1}	5,50 €
Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomaten ^{1,2,a1,g}	8,50 €
Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomaten, Champignons ^{1,2,7,a1,g}	9,50 €
Pizza Salame - Fior di Latte, Tomaten, Rindersalami ^{1,2,16,a1,g}	10,50 €
Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomaten, Schinken ^{1,2,3,7,16,17,a1,g}	9,90 €
Pizza Regina - Fior di Latte, Tomaten, Schinken, Champignons ^{1,2,4,7,17,a1,c,g}	10,50 €
Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomaten, Artischocken ^{1,2,a1,g}	10,50 €
Pizzabrot mit Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	10,50 €
Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,2,a1,g,d}	10,50 €
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}	13,50 €
Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomaten ^{1,2,a1,g}	13,50 €
Pizza Casa – mit allem ^{1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g}	14,50 €
Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomaten, frische Meeresfrüchte ^{a1,b,d}	15,50 €
Pizza Bufala – Fior di Latte, Büffelmozzarella Cocktailtomaten & Basilikum ^{1,2,a1,g}	14,50 €
Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomaten, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan ^{1,2,a1,g}	13,90 €
Pizza Altobello – mit Carpaccio vom Rind, Rucola & gehobeltem Parmesan	18,50 €

*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	6,00 €
Prosecco Portofino – mit Holunder & Prosecco aufgegossen	0,1l	6,50 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	7,50 €
Hugo ¹	0,2l	7,50 €
Campari Spritz ¹	0,2l	7,50 €
Martini bianco ¹	0,1l	5,50 €
Sanbitter ¹	0,1l	4,00 €
Crodino ¹	0,1l	4,00 €
Vino crodino ¹	0,2l	7,50 €

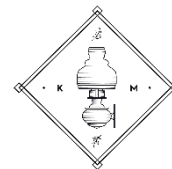
Birre

Spaten Münchner Hell – Fass ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Bio Bier Naturtrüb Schlossberg Dachau - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,30 €
Spaten Radler ^{a1a3}	0,5	4,10 €
Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Löwenbräu Pils – Fass ^{a1a3}	0,3	3,90 €
Franziskaner Hefeweißbier – Fass ^{a1a3}	0,5	4,40 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,40 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,40 €
Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,40 €

Bevande analcolici

Surgiva Frizzante	0,75	6,90 €
Surgiva Frizzante	0,25	3,00 €
Surgiva Naturale	0,75	6,90 €
Surgiva Naturale	0,25	3,00 €
Tafelwasser	0,5	3,50 €
Libella Silber ^{1,3}	0,5	4,40 €
Bluna Mix ^{1,3,9}	0,5	4,40 €
Bluna Orange ^{1,3}	0,3	3,80 €
AfriCola ^{1,3,9}	0,3	3,80 €
AfriCola ohne Zucker ^{1,3,9}	0,3	3,80 €
Apfelsaft /Orangensaft	0,2	3,80 €
Schorle (Apfel,Orange)	0,4	4,20 €
Schorle Maracuja	0,4	4,40 €
Schorle Johannisbeere	0,4	4,40 €
Schorle Grapefruit	0,4	4,40 €
Schwepes Tonic, Schweppes Lemon ^{1,10}	0,2	3,90 €

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



Bevande calde

Espresso - Torrisi	2,60 €
Espresso decaffeinato	2,70 €
Espresso Macchiato ^g	2,70 €
Espresso Correto	4,90 €
Espresso doppio	4,90 €
Espresso doppio Macchiato ^g	4,00 €
Cappuccino ^g	3,90 €
Latte Macchiato ^g	4,90 €
Tee „Teekanne Premium Selection“ (schwarz ^g , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	3,90 €
Affogato ^g	4,30 €

Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	5,00 €
Fernet Branca / Menta	2cl	5,00 €
Amaretto Disaronno	2cl	5,00 €
Vecchia Romagna	2cl	5,00 €
Sambuca Molinari	2cl	5,00 €
Grappa Altovello	2cl	7,50 €
Grappa Riserva	2cl	7,50 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	8,50 €
Limoncello di Sardegna	2cl	8,50 €

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



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.