

# Wochenkarte

## Aperitivi

|                                   |        |                   |        |
|-----------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Amalfi Gin Spritz                 | 8,50 € | Limoncello Spritz | 7,90 € |
| Granatapfel Spritz                | 7,90 € | Aperol Spritz     | 7,90 € |
| “A-bier-itivo” – naturtrübes Pils | 4,10 € |                   |        |

## Antipasti - Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Sushi al' italiano - Lachstatar im Weißbrot frittiert an Apfel-Zimtkompott <sup>d</sup> | 18,50 € |
| Tatare vom Rind mit Wachtelei, Kapern, roten Zwiebeln & Dip                             | 18,50 € |
| Babyblattspinat mit Chicoree, Avocado, Cocktailtomaten & Senfdressing                   | 16,50 € |

## Primi – Nudelgerichte

gerne servieren wir auch kleine Portionen

|   |         |
|---|---------|
| Spaghetti alle Vongole <sup>d</sup>   | 18,50 € |
| Penne mit Rinderspitzen & Steinpilzen in Cognacsauce <sup>g</sup>           | 17,90 € |
| Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenchwanz & gehobeltem Provolone <sup>g</sup> | 18,50 € |
| Risotto mit Steinpilzen, Champignons & Parmesan gratiniert <sup>g</sup>     | 17,50 € |

## Secondi – 2.Gang

je nach Gericht mit Gemüse/Salat tagesaktuell

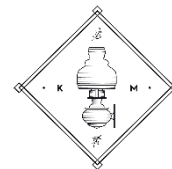
|   |         |
|---|---------|
| Orata alla griglia <sup>d</sup> – Goldbrasse vom Grill  | 23,50 € |
| Branzino alla griglia <sup>d</sup> – Wolfsbarsch vom Grill  | 23,50 € |
| Calamaretti <sup>o</sup> alla griglia – Babycalamari vom Grill  | 22,50 € |
| Salmone alla griglia <sup>d</sup> – Lachsfilet vom Grill  | 24,50 € |
| Tris di pesce <sup>d</sup> - Dreierlei frischer Fisch vom Grill   | 25,50 € |
| Thunfischfilet <sup>d</sup> (Sashimi) im Sesammantel vom Grill mit karamellisierten Schalotten & Ofenpaprika <sup>d</sup> | 33,50 € |

|   |         |
|---|---------|
| Ossobuco alla milanese – Kalbshaxe Mailänder Art mit Safranreis                         | 25,50 € |
| Scaloppine di vitello alla griglia - dünne Kalbsmedaillons vom Grill                    | 22,50 € |
| Piccata Lombarda – dünne Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce                      | 24,50 € |
| Straccetti von der Simmentaler Rinderlende an Rucola & gehobeltem Parmesan <sup>g</sup> | 28,50 € |

## Dolce - Süßes

|  |        |
|--|--------|
| Tiramisu <sup>1,2,c,g</sup>                                | 6,90 € |
| Schokoladen-Souffle mit einer Kugel Eis <sup>1,2,c,g</sup> | 8,50 € |
| Panna Cotta <sup>1,2,c,g</sup>                             | 6,90 € |
| Profiteroles <sup>1,2,c,g</sup>                            | 6,90 € |

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 <sup>g</sup>  | 9,50 €  |
| Insalata Casa – mit Mozzarella <sup>g</sup> , Thunfisch <sup>d</sup> , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika | 12,50 € |

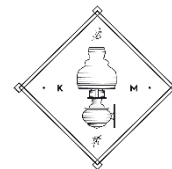
### Antipasti - Vorspeisen

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

### Paste - Teigwaren<sup>a1</sup> 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 <sup>c</sup> & Sahne <sup>g</sup>                                  | 10,90 € |
| Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>g</sup>                                      | 10,90 € |
| Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan <sup>g</sup>                    | 10,90 € |
| Spaghetti Scampi – ausgelöste Rotgarnelen mit Frühlingszwiebeln & Cocktailtomaten in Weißwein gebraten | 16,90 € |
| Spaghetti frutti di mare <sup>d,o</sup> – mit frischen Meeresfrüchten                                  | 16,90 € |

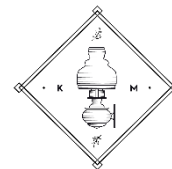
Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Pinsa – una Pizza diversa

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

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



## Steinofen-Pizza\* Ø32cm

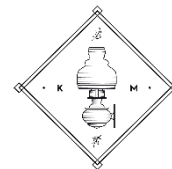
|  |         |
|--|---------|
| Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin <sup>a1</sup>   | 5,50 €  |
| Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomaten <sup>1,2,a1,g</sup>   | 8,50 €  |
| Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomaten, Champignons <sup>1,2,7,a1,g</sup>                                 | 9,50 €  |
| Pizza Salame - Fior di Latte, Tomaten, Rindersalami <sup>1,2,16,a1,g</sup>                               | 10,50 € |
| Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomaten, Schinken <sup>1,2,3,7,16,17,a1,g</sup>                        | 9,90 €  |
| Pizza Regina - Fior di Latte, Tomaten, Schinken, Champignons <sup>1,2,4,7,17,a1,c,g</sup>                | 10,50 € |
| Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomaten, Artischocken <sup>1,2,a1,g</sup>                              | 10,50 € |
| Pizzabrot mit Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan  | 10,50 € |
| Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln <sup>1,2,a1,g,d</sup>                | 10,50 € |
| 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>                 | 13,50 € |
| Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomaten <sup>1,2,a1,g</sup>                    | 13,50 € |
| Pizza Casa – mit allem <sup>1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g</sup>   | 14,50 € |
| Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomaten, frische Meeresfrüchte <sup>a1,b,d</sup>                   | 15,50 € |
| Pizza Bufala – Fior di Latte, Büffelmozzarella Cocktailtomaten & Basilikum <sup>1,2,a1,g</sup>           | 14,50 € |
| Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomaten, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan <sup>1,2,a1,g</sup> | 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<br>aufgegossen | 0,1l | 6,50 € |
| Aperol Spritz <sup>1</sup>                                  | 0,2l | 7,50 € |
| Hugo <sup>1</sup>   | 0,2l | 7,50 € |
| Campari Spritz <sup>1</sup>                                 | 0,2l | 7,50 € |
| Martini bianco <sup>1</sup>                                 | 0,1l | 5,50 € |
| Sanbitter <sup>1</sup>                                      | 0,1l | 4,00 € |
| Crodino <sup>1</sup>  | 0,1l | 4,00 € |
| Vino crodino <sup>1</sup>                                   | 0,2l | 7,50 € |

## Birre

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| Spaten Münchner Hell – Fass <sup>a1a3</sup>                     | 0,5 | 3,90 € |
| Bio Bier Naturtrüb Schlossberg Dachau - Flasche <sup>a1a3</sup> | 0,5 | 4,30 € |
| Spaten Radler <sup>a1a3</sup>                                   | 0,5 | 4,10 € |
| Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche <sup>a1a3</sup>                 | 0,5 | 3,90 € |
| Löwenbräu Pils – Fass <sup>a1a3</sup>                           | 0,3 | 3,90 € |
| Franziskaner Hefeweißbier – Fass <sup>a1a3</sup>                | 0,5 | 4,40 € |
| Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche <sup>a1a3</sup>      | 0,5 | 4,40 € |
| Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche <sup>a1a3</sup> | 0,5 | 4,40 € |
| Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche <sup>a1a3</sup>          | 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 <sup>1,3</sup>                   | 0,5  | 4,40 € |
| Bluna Mix <sup>1,3,9</sup>                      | 0,5  | 4,40 € |
| Bluna Orange <sup>1,3</sup>                     | 0,3  | 3,80 € |
| AfriCola <sup>1,3,9</sup>                       | 0,3  | 3,80 € |
| AfriCola ohne Zucker <sup>1,3,9</sup>           | 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 <sup>1,10</sup> | 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 <sup>g</sup>  | 2,70 € |
| Espresso Correto   | 4,90 € |
| Espresso doppio  | 4,90 € |
| Espresso doppio Macchiato <sup>g</sup>   | 4,00 € |
| Cappuccino <sup>g</sup>  | 3,90 € |
| Latte Macchiato <sup>g</sup>   | 4,90 € |
| Tee „Teekanne Premium Selection“<br>(schwarz <sup>g</sup> , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter) | 3,90 € |
| Affogato <sup>g</sup>  | 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.