

APERITIVI

Bellini ^G	0,1 l	4,80 €
Aperol Spritz ^{G, 1, 13}	0,2 l	5,80 €
Hugo`s ^G	0,2 l	5,80 €
Campari Soda ^{1, 13, G}	4 cl	5,80 €
Campari Orange ^{1, 13, G}	4 cl	5,80 €
Sherry Dry Medium ^G	4 cl	4,20 €
Glas Prosecco Doc ^G	0,1 l	4,50 €
Glas Ferrari Spumante Rose Doc ^G	0,1 l	8,50 €

ANTIPASTI / VORSPEISEN

CAPRESE / Mozzarella und Tomaten ^{D, G}		8,50 €
BUFALA / Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum ^{D, G}		12,50 €
VERDURA MISTA ALLA GRIGLIA / Saisonales Gemüse vom Grill		10,50 €
VITELLO TONNATO / Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapern ^{A, B, G}		12,90 €
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO Carpaccio vom Rinderfilet dünn geschnitten und geklopft mit Rucola und Parmesan		14,50 €
ANTIPASTO MISTO ^{A, B, C, D, G}	1 Person	12,90 €
	2 Personen	18,50 €

INSALATE / SALATE

INSALATA VERDE / Grüner Salat ^L		4,50 €
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE / Strauchtomatensalat mit Zwiebeln ^L		5,50 €
INSALATA MISTA / Gemischer Salat ^L		5,90 €
INSALATA RUCOLETTA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan ^{L, D}		8,50 €
INSALATA TONNO Gemischter Salat mit Thunfisch, Eiern, Zwiebeln und Kalamata Oliven ^{L, A, B}		10,50 €

ZUPPE / SUPPEN

MINISTRONE / Gemüsesuppe		5,50 €
--------------------------	--	--------

PASTE / NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO-OGGIO E PEPERONCINO Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino ¹	7,90 €
SPAGHETTI POMODORO mit Tomatensauce und frischen Basilikum ^{E, I}	7,90 €
PENNE ARRABIATA mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino ^{I, E}	8,50 €
SPAGHETTI CARBONARA mit Ei, luftgetrocknetem Speck und Parmesan (auch mit Sahne nach Wunsch) ^{I, A, D 2, 3}	9,50 €
SPAGHETTI AMATRICIANA mit Tomatensauce, luftgetrocknetem Speck und Zwiebeln ^{I, E, F, 2, 3}	9,50 €
TAGLIATELLE BOLOGNESE ^{I, F}	9,50 €
LINGUINE CON GAMBAS E POMODORINI mit Gambas & Kirschtomaten ^{I, C, D}	14,50 €

Für Pastagerichte als Vorspeise berechnen wir 2,50 € weniger.

PESCE / FISCHGERICHTE

BRANZINO ALLA GRIGLIA / Seewolf vom Grill ^{B, F}	18,50 €
GAMBAS ALLA GRIGLIA / Gambas vom Grill ^{C, F}	24,50 €
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA / Gemischter Fischsteller vom Grill ^{B, N, F, C}	24,50 €

CARNE / FLEISCHGERICHTE.....

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA dünnes Kalbfleisch mit Parmaschinken und frischem Salbei ^{D, G, I, 17}	19,50 €
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA, AGLIO, PEPERONCINO E PARMIGIANO / dünnes kurzgebratenes Rinderfilet mit Rucola, Knoblauch, Peperoncino und Parmesan ^D	23,50 €
FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA Argentinisches Rinderfilet vom Grill	26,50 €

Alle Hauptspeisen werden mit kl. gemischten Salat oder mit saisonalem Gemüse serviert.

PIZZE CLASSICHE

PIZZA PANE ¹	4,50 €
PIZZA PANE mit Tomatensauce und Knoblauch ^{1, F}	4,80 €
PIZZA MARGHERITA mit Tomatensauce und Mozzarella ^{1, D, F}	7,50 €
PIZZA SALAMI mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami ^{1, D, F, 2, 3}	8,50 €
PIZZA PROSCIUTTO mit Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken ^{1, D, F, 2, 3}	9,00 €
PIZZA REGINA mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons ^{1, D, F, 2, 3}	9,50 €
PIZZA HAWAII mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas ^{1, D, F, 17, 2, 3}	9,50 €
PIZZA CAPRICCIOSA mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignon, Artischocken und Oliven mit Stein ^{1, D, F, 2, 3}	10,50 €
PIZZA NAPOLI mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven mit Stein ^{1, D, F, N}	10,50 €
PIZZA DIAVOLA mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Chilli ^{1, D, F, 1, 2, 3}	10,50 €
PIZZA VEGETARIANA mit Tomatensauce, Mozzarella und saisonalem Gemüse ^{1, D, F}	10,50 €
PIZZA QUATTRO FORMAGGI mit Mozzarella und 4 Käsesorten (ohne Tomatensauce) ^{1, D, F}	10,80 €
PIZZA TONNO mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven mit Stein ^{1, D, F, B}	10,80 €

PIZZE SPECIALI

PIZZA GORGONZOLA E PERE mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Birnen ^{1, D, F}	11,50 €
PIZZA PARMA mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten ^{1, D, F}	13,50 €
PIZZA BUFALA mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten ^{1, D, F}	12,50 €
PIZZA SALSICCIA E MELANZANE mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen und frischer Salsiccia ^{1, D, F}	12,50 €
PIZZA VESUVIO mit Tomatensauce, Mozzarella, kalabrische scharfe Salami und Mascarponecreme ^{1, D, F, 2, 3}	12,50 €
PIZZA TINTORETTO mit Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Artischocken und Kirschtomaten ^{1, D, F, C}	14,50 €

DOLCI / DESSERT

Alle Desserts sind von uns hausgemacht.

GELATO MISTO / Gemischtes Eis ^{A, D, H}	4,80 €
TIRAMISU ^{A, D, H}	6,90 €
CREME BRULEE ^{A, D}	7,50 €
CREMA DI MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO Mascarponecreme mit frischen Waldfrüchten ^{A, D}	8,50 €

FORMAGGI / KÄSE

TALEGGIO ^D	6,50 €
GORGONZOLA ^D	6,50 €
PARMIGIANO ^D	6,50 €
FORMAGGI MISTI / Gemischter Käseteller ^D	9,50 €

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

TASSE CAFFE ¹²	2,20 €
ESPRESSO (auch koffeinfrei) ¹²	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{D, 12}	2,40 €
DOPPELTER ESPRESSO ¹²	3,80 €
CAPPUCCINO (auch laktosefrei) ^{D, 12}	2,80 €
LATTE MACCHIATO ^{D, 12}	3,20 €
GLAS TEE verschiedene Sorten ¹²	2,80 €
HEIßE SCHOKOLADE ^{D, F, M}	3,40 €



VINI BIANCHI APERTI / OFFENE WEISSWEINE

Bianco del Veneto Trebbianello Traube vom Fass ^G	0,20 l	3,90 €
	0,50 l	9,50 €
Pinot Grigio, Venetien DOC ^G	0,20 l	5,40 €
Chardonnay del Piave DOC ^G	0,20 l	5,40 €
Lugana La Veronica, Gardasee ^G	0,20 l	6,90 €
Weißweinschorle ^G	0,20 l	3,60 €

VINI ROSSI APERTI / OFFENE ROTWEINE

Montepulciano d`Abruzzo vom Fass ^G	0,20 l	4,20 €
	0,50 l	9,90 €
Ciro Rosso, Iuzzolini, Kalabrien DOC ^G	0,20 l	5,40 €
Bardolino, Cavalchina DOC ^G	0,20 l	5,90 €
Primitivo Old Vineyards, Apulien IGT ^G	0,20 l	7,50 €

ANALCOLICI / ALKOHLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino / Acqua Panna		0,50 l	4,20 €
		0,75 l	5,80 €
Coca-Cola ^{1,2,12} Coca-Cola Light ^{1,2,9,12}		0,33 l	3,50 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,9,12} Fanta ^{1,2}		0,20 l	2,80 €
Bitter Lemon ^{13, 3, 9}		0,20 l	2,80 €
Tonic Water ^{13, 3, 9, 18}		0,20 l	2,80 €
Spezi ^{1,2, 12}		0,40 l	4,00 €

SUCCHI DI FRUTTA / FRUCHTSÄFTE

Orangensaft / Apfelsaft		0,2 l	2,50 €
Apfel-, Johannisbeer- ³ , Maracuja-, Rhabarberschorle	NATURSAFT-MANUFAKTUR	0,4 l	4,00 €

BIRRE / BIERE VOM FASS

Augustiner Helles ^F	0,25 l	2,00 €
Radler ^{F, 1,9,12}	0,50 l	3,90 €
	0,50 l	3,90 €

AUS DER FLASCHE

Andechser Weißbier ^F	0,50 l	4,20 €
Andechser Weißbier dunkel ^F	0,50 l	4,20 €
Andechser Weißbier alkoholfrei ^F	0,50 l	4,20 €

DIGESTIVI / DIGESTIVE

Amaro Averna	0,2 cl	3,80 €
Amaro Ramazzotti	0,2 cl	3,80 €
Fernet Branca	0,2 cl	3,80 €
Sambuca Molinari ¹²	0,2 cl	3,80 €
Amaretto di Saronno ^{K,1}	0,2 cl	3,80 €
Limoncello ^G	0,2 cl	3,80 €
Vecchia Romagna (Brandy) ^G	0,2 cl	4,50 €
Whisky / Scotch / Cognac ^G	0,2 cl	4,50 €
Wodka ^I	0,4 cl	5,20 €
Wodka Lemon ^{13, 3, 9, 18}		7,50 €
Gin	0,4 cl	5,50 €
mit Tonic ^{13, 3, 9, 18}		7,80 €

GRAPPE

Grappa bianco de Negri ^G	0,2 cl	4,50 €
Grappa di prosecco de Negri ^G	0,2 cl	5,50 €
Grappa di Moscato Altavilla ^G	0,2 cl	5,50 €
Lady Grappa di Malvasia ^G	0,2 cl	6,50 €
Grappa di Brunello Poggio Antico ^G	0,2 cl	6,50 €
Nonino Chardonnay ^G	0,2 cl	6,50 €
Nonino Fragolino ^G	0,2 cl	8,00 €
Moscato Jacopo Poli ^G	0,2 cl	8,00 €

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

- A = Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Milch
und Milcherzeugnisse
- E = Sellerie
und Sellerieerzeugnisse
- F = Sesamsamen
und Sesamsamenerzeugnisse
- G = Schwefeldioxid und Sulfite
- H = Erdnüsse
und Erdnusserzeugnisse
- I = Glutenhaltiges Getreide
Weizen I¹, Gerste I², Roggen I³, Hafer I⁴, Dinkel I⁵,
Kamut I⁶
- J = Lupinen
und Lupinenerzeugnisse
- K = Schalenfrüchte
und Schalenfruchterzeugnisse
Mandeln K¹, Haselnüsse K², Walnüsse K³,
Kaschunüsse K⁴, Paranüsse K⁵, Pistazien K⁶,
Macadamia K⁷, Pecannüsse K⁸
- L = Senf
und Senferzeugnisse
- M = Sojabohnen
und Sojabohnenerzeugnisse
- N = Weichtiere
und Weichtiererzeugnisse
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
(kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 Milcheiweiß
- 12 koffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 taurinhaltig
- 15 gentechnisch verändert
- 16 mit Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern
beeinflussen)
- 17 Nitritpökelsalz, Nitrat
- 18 Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.