

ANTIPASTI

1 Misto della Casa 1,3,9

Gemischter Vorspeisenteller auf
italienische Art

18,90€

2 Bruschetta al Pomodoro 1 8,90€

3 Bufala e Pomodorini 9 15,90€

4 Carpaccio di manzo 9

Vom Rind mit Rucola und Grana Padano

17,90€

5 Vitello Tonnato 4,9

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfisch Creme und Kapern

18,90€



INSALATE

8 Piccola 13

Kleiner aber feiner Salat

5,90€

9 Classica 13

Großer gemischter Salat

9,90€

10 Insalata di Rucola 13,9

Rucola, Kirschtomaten und
Grana Padano

12,50€

11 Verdura 13

Gemischter Salat mit verschiedenen
Grillgemüse

14,90€

12 Grande 4,8,13

Gemischter Salat, Schinken,
Thunfisch und Ei

15,90€

13 Amore 9,13

Gemischter Salat,
Hähnchenbrust, Grana Padano

16,90€

14 Gamberi 3,5,13

Gemischter Salat, Garnelen, Walnüsse

18,90€



PIZZA

Le Classiche – die Klassiker

6 Pizza Pane 1

Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano 7,50€

7 Panini 1 7,50€

18 Margherita 1,9

Klassisch italienisch mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl 10,90€

19 Prosciutto e Funghi 1,9

Saftiger Prosciutto Cotto und frischen Champignons 13,50€

20 Quattro Stagioni 1,9

Saftiger Prosciutto Cotto, Salami, frische Champignons und Peperoni 14,90€

21 Capricciosa 1,9

Saftiger Prosciutto Cotto, frische Champignons, Artischocken und Oliven 14,90€

22 Tonno e Cipolla 1,4,9

die perfekte Kombination : Thunfisch und Zwiebel 14,50€

23 Tricolore 1,9

Grün, weiß und rot: Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten und Grana Padano 14,50€

24 Verdure Miste 1,9

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika und Knoblauch 14,90€

25 Quattro Formaggi 1,9

Viel Käse, viel Freude : Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola und Grana Padano 14,90€

26 Frutti di Mare 1,5,6,9

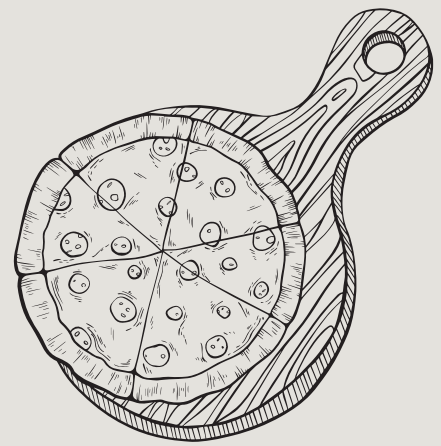
Meeresfrüchte und Knoblauch 17,50€

30 Pizza "Inferno" 1,9

Spianata (scharfe Salami), Ricotta und Grana Padano 16,90€

31 Salsiccia Fresca – Bianca 1,9

Ohne Tomatensauce mit Gorgonzola, ital. grobe Wurst und Rucola 17,90€



32 Bufala e Pesto 1,9

Frischer Büffelmozzarella, fruchtige Kirschtomaten und selbstgemachtes Pesto 17,90€

33 Prosciutto Crudo e Bufala 1,9

Frischer Büffelmozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola und Grana Padano 19,50€

34 Calzone 1,9

Ricotta, Salami und Prosciutto Cotto 14,90€

35 Marinara 1,4

Ohne Mozzarella mit Oregano, Kapern, Knoblauch und Sardellen 15,90€

36 Bianca 1,9

N'duja (scharfe Kalabrische Salamicreme) Kartoffeln und Provola 18,90€

Auf jeder Pizza :

Tomatensauce und Mozzarella

Auf Wunsch Extra Beilage:

Salami, Prosciutto Cotto, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven, Zwiebel, Tomaten, Rucola // 2,50€

Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella "fior di Latte", scharfe Salami (Spianata), Thunfisch // 3,50€

Prosciutto Crudo // 4,00€

Büffelmozzarella // 5,00€

Garnele // 4,00 €

LA PASTA

40 Pasta alla Siciliana 1,9

Tomatensauce, Aubergine und Ricotta

15,90€

41 Pasta al Ragù 1,11

Pasta in einer Bolognesesauce

13,90€

42 Pasta al Forno 1,9,11

Bolognesesauce, Bechamel im
Ofen überbacken

14,90€

43 Pasta Salmone e Zucchine 1,4

Leichte Weißwein / Tomatensauce,
frische Kirschtomaten und Zucchini
und frischer Lachs

17,90€

44 Pasta della Casa 1,6,11

Empfehlung des Hauses:
Calamari und weiße Bohnen

16,90€

45 Pasta dello Scoglio 1,5,6

Weißweinsauce, frische
Kirschtomaten, Miesmuscheln,
Garnelen und Calamari

20,90€

GNOCCHI

46 Gnocchi alla Sorrentina 1,9

Fruchtige Tomatensauce
verfeinert mit Mozzarella
"fior di Latte"

14,90€

47 Gnocchi al Gorgonzola 1,3,9,

Sahnesauce, Gorgonzola, Walnüsse,
Basilikum Pesto und Kirschtomaten

15,90€

Spezialitäten des Hauses

48 Pasta con Gamberi e Pesto di Pistacchio 1,3,5,9

22,90€

49 Gnocchi N'duja 1,9

N'duja (scharfe kalabrische
Salamicreme), Rucola,
Büffelmozzarella und Grana Padano

22,90€



PESCE

60 Calamari alla Griglia ⁶

Tintenfisch mit Kräuterkartoffeln
und Beilagensalat 19,90€

61 Calamari alla Livornese ⁶

Tintenfisch in einer Tomatensauce,
Oliven und Kapern (scharf) mit
Kräuterkartoffeln und
Beilagensalat 20,90€

62 Salmone alla Griglia⁴

Gegrillter Lachs mit
Kräuterkartoffeln und
Beilagensalat 22,90€

63 Pesce Misto ^{4,5}

Gemischter Fischteller Lachs,
Tintenfisch und Garnelen mit
Kräuterkartoffeln und
Beilagensalat 32,90€

1 Glutenhaltige Getreidesorten wie Weizen,
Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme

2 Erdnüsse (auch Erdnüsse genannt)

3 Nüsse wie Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse,
Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse

4 Fisch

5 Krustentiere (einschließlich Krabben, Hummer,
Garnelen, und Krabben)

6 Weichtiere (einschließlich Muscheln, Herzmuscheln, Austern, Jakobsmuscheln,
Kalmar und Kraken)

7 Sesamsamen

8 Eier

9 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

10 Sojabohnen

11 Sellerie

12 Lupine

13 Senf

14 Schwefeldioxid und Sulfite

CARNE

70 Scaloppina ai Funghi

Schweineschnitzel mit Champignons,
Kräuterkartoffeln und Beilagensalat 22,90€

71 Saltimbocca alla Romana

Schweineschnitzel Prosciutto Crudo
und Salbei mit Kräuterkartoffeln
und Beilagensalat 23,90€

72 Filetto di Pollo

Hähnchenbrustfilet mit
Kräuterkartoffeln und
Beilagensalat 19,90€

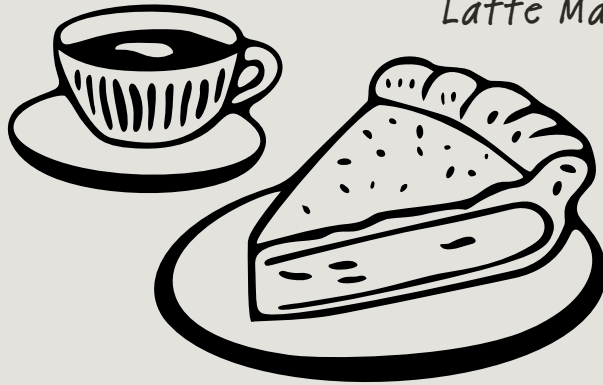
Auf Wunsch tauschen wir die
Kräuterkartoffeln gegen Gemüse

DESSERT

81 Hausgemachtes Tiramisu ^g	8,90€
82 Panna Cotta ^g	7,90€
83 Cannoli 1,9	8,90€

CAFFÉ

Espresso	2,70€
Espresso Doppio	5,10€
Caffè'	3,20€
Cappuccino	3,70€
Latte Macchiato	4,30€



LIQUORI

Ramazzotti, Fernet
Branca, Amaro Averna 4 cl 5,20€

Limoncello 2 cl 4,10€

Meloncello 2cl 4,30€

Sambuca 2 cl 4,10€

Haus-Grappa 2 cl 5,90€

„Entdecken Sie unsere Grappa-Vitrine
– eine feine Auswahl italienischer
Grappe wartet auf Sie.“

APERETIVI

Aperol Spritz 0,2l	8,90€
Lillet Wild Berry 0,2l	8,90€
Hugo 0,2l	8,90€
Prosecco 0,1l	7,00€

BIRRE/BIERE

Erl Bräu Helles 0,5l	4,50€
Erl Radler 0,5l	4,50€
Erl Bräu Nullstoff (alkoholfrei)	4,50€
Erl Pils 0,33l	4,20€
Jacob Dunkel 0,5l	4,50€
Jacob Dunkle Radler 0,5l	4,50€
Jacob Weissbier Hell / Dunkel 0,5l	4,70€
Russ'n , Cola Weizen	4,70€
Jacob Weissbier Leicht/Alkoholfrei	4,40€



BIBITE

(alkoholfreie Getränke)

Wasser spritzig / still 0,25l	3,20€
Labertaler Wasser spritzig / Still 0,75l	6,90€
Limonade Gelb / Weiß 0,5l	4,30€
Colamix 0,5l	4,30€
Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	4,00€

Schorle: Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Traube, Mango, Rhabarber 0,4l	4,80€
---	-------

Alle Schorlen als Säfte 0,4l 5,50€

OFFENE WEINE

weiß

Pinot Grigio 0,25l	8,50€
Grillo (Sizilien) 0,25l	8,00€

rot

Nero d' Avola 0,25l	9,60€
Primitivo 0,25l	8,90€

Rose 0,25l	9,60€
------------	-------

Weinkarte

Flaschenweine

"La Linea Vellutata" Bianco Selezione

28,90€

Bombino heißt die spannende Traube, die sich hier im Bianco Selezione zeigen darf. Gelbfruchtig, würzig, Honigmelone und Haselnuss im Nachklang. Erweitern Sie Ihren Rebsortenhorizont auf genussvolle Weise!

San Benedetto Lugana DOC "Zenato"

39,90€

Ein eleganter Weißwein vom südlichen Gardasee – frisch, fruchtig und ausgewogen. Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißen Blüten, mit feiner Mineralität und weichem Abgang. Perfekt zu Fisch, Pasta oder leichten Vorspeisen.

Composizione Rosso

31,90€

Der "Composizione" aus Venetien von Luca, Annalisa und Alessandro Botter, die das Familienunternehmen in dritter Generation führen. Ein wahrlich besonderer Wein. Unvergleichlich voller, saftiger, weicher Rotwein mit einer köstlich-üppigen Beeren- und Pflaumenfrucht.

Moio 57 Rosso – Campania IGT

42,90€

Ein kraftvoller, charaktervoller Rotwein aus Kampanien, gekeltet aus der autochthonen Rebsorte Piediroso. In der Nase intensive Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und reifen Kirschen. Am Gaumen vollmundig, warm und harmonisch mit langem Abgang. Ideal zu geschmortem Fleisch, Wildgerichten oder kräftiger Pasta.

Costa Rosa – Terre Siciliane IGT

36,90€

Ein frischer und fruchtiger Rosé aus Sizilien mit zarten Aromen von Erdbeere, Himbeere und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen lebendig, ausgewogen und mit angenehm trockenem Abgang. Ideal als Aperitif oder zu leichten mediterranen Gerichten.

Amarone della Valpolicella DOCG – Zenato

105,90€

Ein kraftvoller, komplexer Rotwein aus Venetien – reich an Aromen von dunklen Beeren, getrockneten Früchten, Schokolade und feinen Gewürznoten. Vollmundig, samtig und mit langem Abgang. Perfekt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild oder einfach als edler Begleiter zum Ausklang des Abends.

