

## 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

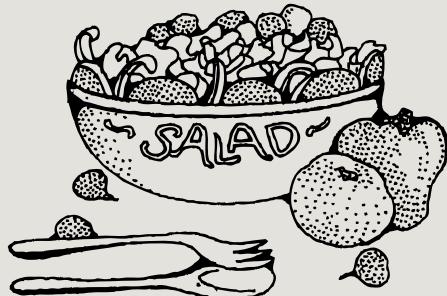
Gemischter Salat, Schinken,  
 Thunfisch und Ei 15,90€

### 13 Amore 9,13

Gemischter Salat,  
 Hähnchenbrust, Grana Padano

### 14 Gamberi 3,5,13

Gemischter Salat, Garnelen, Walnüsse  
 16,90€ 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

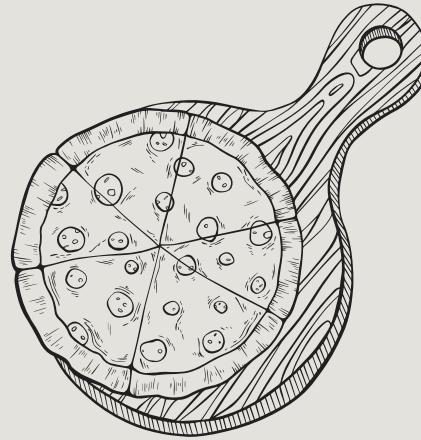
Spianata (scharfe Salami), Ricotta und Grana Padano

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 Provolone

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

Tomatensoße, Aubergine und Ricotta

15,90€

41 Pasta al Ragú 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 / Tomatensoße,  
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 Tomatensoße  
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 1,3,5,9  
Pesto di Pistacchio

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 <sup>6</sup>

Tintenfisch mit Kräuterkartoffeln  
und Beilagensalat

19,90€

## 61 Calamari alla Livornese <sup>6</sup>

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

20,90€

## 62 Salmone alla Griglia <sup>4</sup>

Gegrillter Lachs mit  
Kräuterkartoffeln und  
Beilagensalat

22,90€

## 63 Pesce Misto <sup>4,5</sup>

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,  
Kalmare 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<sup>9</sup>

8,90€

Espresso

2,70€

82 Panna Cotta<sup>9</sup>

7,90€

Espresso Doppio

5,10€

83 Cannoli<sup>1,9</sup>

8,90€

Caffe'

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 2 cl

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



# BIBITE

(alkoholfreie Getränke)

|   |       |
|---|-------|
| Wasser spritzig / still<br>0,25l            | 3,20€ |
| Labertaler Wasser<br>spritzig / Still 0,75l | 6,90€ |
| Limonade Gelb / Weiß<br>0,5l                | 4,30€ |
| Colamix 0,5l                                | 4,30€ |
| Coca Cola, Coca<br>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, gekeltert aus der autochthonen Rebsorte Piedirosso. 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.

