



ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 1) CARPACCIO di MANZO ^G | 16,50 |
| Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäseraspeln | |
| 2) VITELLO TONNATO ^{C,D,2,8} | 18,50 |
| Kalbfleisch mit einer feiner Thunfischsauce | |
| 3) ANTIPASTO di VERDURE ^G | 18,50 |
| gegrilltes Gemüse mit Tomaten und Mozzarella | |
| 4) BURRATA Classica ^G | 16,50 |
| mit Rucola und Parmaschinken an
lauwarmen Cherrytomaten | |
| 5) DUETTO di CALAMARI e POLIPO ^{N,D} | 19,50 |
| Duett vom Oktopus und Tintenfisch
mit gegrilltem Gemüse | |

BRUSCHETTA

- | | |
|--|-------|
| 6) BRUSCHETTA CLASSICA ^{A1} | 8,50 |
| geröstetes Brot mit Tomaten, Rucola, Parmesanraspeln | |
| 7) BRUSCHETTA ala CAPRESE ^{A1,G} | 10,50 |
| geröstetes Brot mit Tomaten und Mozzarella | |

Erklärung der Fußnote (Zusatzstoffe + Allergene) siehe Seite 6 der Speisekarte
Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. 19 % und Bedienung.



ZUPPE – SUPPEN

- | | |
|--|------|
| 8) ZUPPA di LENTICCHIE con SALSICCIA ²
Linsensuppe mit italienischer Wurst | 8,50 |
| 9) Minestrone
Italienische Gemüsesuppe | 8,50 |

INSALATA – SALATE

- | | |
|---|-------|
| 10) RUCOLA e CAPRINO ^{G,H}
Rucolasalat mit Ziegenkäse, Cherrytomaten
Balsamicocrème und Walnüssen | 15,50 |
| 11) IL GHIOTTO ^{A1,C,G,N}
Römischer Salat mit Hähnchen, Parmesankäse,
Kapern, Cesarsoße und Croûtons | 17,50 |
| 12) MISTA con GAMBERI ^{A1,B}
Gemischter Salat mit Garnelen und geröstetem
Knoblauchbrot | 18,50 |

PASTE – NUDELN

- | | |
|--|-------|
| 13) SPAGHETTI AGLIO e OLIO PEPERONCINO
mit Knoblauch, Öl und scharfer Peperoni ^{A1} | 10,50 |
| 14) MACCHERONCINI BOLOGNESE ^{A1,C}
in Bolognesesauce | 13,50 |
| 15) CANNELLONI RICOTTA SPINACI ^{A1,C,G}
mit Ricotta und Spinat mit Mozzarella überbacken | 15,50 |
| 16) FETTUCCINE SALMONE ^{A1,C,D,G}
mit Lachs in einer Aurora Sauce | 18,50 |

Tagesmenue

Menue ab 2 Personen, bestehend aus vier Gängen,
Vorspeise, Pasta Gericht,
Auswahl zwischen Fisch oder Fleischgericht und
einem Dessert
Preis pro Person 45,00€



CARNE – FLEISCH

- | | |
|---|-------|
| 17) GALLINELLA alla „DIAVOLA“
Maishühnchen in Kräutern „Scharf“ | 18,50 |
| 18) il TACCHINO alla ROMANA ^{L,G}
Putenschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce | 20,50 |
| 19) BISTECCA di MANZO al PEPE VERDE ^{G,L}
Rumsteak mit grüner Pfeffersoße | 29,50 |
| 20) MEDAGLIONI di VITELLO BURRO e SALVIA
Kalbsmedaillons in Butter und Salbei ^G | 29,50 |

*Wir bieten Ihnen täglich frischen Fisch an.
Bitte fragen Sie uns nach den aktuellen Angeboten.*

*Zu allen Fleisch und Fisch Gerichten servieren wir
Kartoffeln und Tagesgemüse*

Erklärung der Fußnote (Zusatzstoffe + Allergene) siehe Seite 6 der Speisekarte
Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. 19 % und Bedienung.



PIZZE – PIZZA

- | | |
|---|-------|
| 22) PIZZA Il Ghiotto ^{A1,G}
mit Rucola, Cherrytomaten und Burrata | 15,50 |
| 23) PIZZA MARGHERITA ^{A1,G}
mit Mozzarella und Tomatensauce | 10,50 |
| 24) PIZZA VEGETARIANA ^{A1,G}
mit frischem gegrilltem Gemüse | 14,50 |
| 25) PIZZA CAPRESE ^{A1,G}
mit Mozzarella, Tomaten und Basilico | 13,50 |
| 26) PIZZA TONNO e CIPOLLA ^{A1,D,G}
mit Thunfisch und Zwiebeln | 13,50 |
| 27) PIZZA DIAVOLO ^{2,A1,G}
mit Salami, scharfer Peperoni und Champignons | 13,50 |
| 28) PIZZA GARDA ^{A1,G}
½ mit Gorgonzola und ½ Rucola Cherrytomaten
Parmaschinken | 16,50 |
| 29) PIZZA OSTERIA ^{2,3, A1,G}
mit Speck, Salsiccia und Schafskäse | 15,50 |
| 30) PIZZA MARE e MONTI ^{A1,G,D}
mit Steinpilzen, Gambas und Knoblauch | 17,50 |

Alle Pizzen werden mit Mozzarella ^G und Tomatensauce zubereitet

Erklärung der Fußnote (Zusatzstoffe + Allergene) siehe Seite 6 der Speisekarte
Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. 19 % und Bedienung.



DOLCE – DESSERT

31) PANNA COTTA ^G	8,50
32) TIRAMISU ^{9, A1, C, G}	8,50
33) CRÈME BRULÉE ^{C, G}	8,50
34) SETTE VELI ^{2, 5, 6, 8}	9,50
35) CASSATA SICILIANA ^{2, 5, 6, 8}	8,50

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,80
ESPRESSO doppio	5,60
CAPPUCCINO ^G	3,50
MILCHKAFFEE ^G	4,50
TEE	3,50

Inhaltsstoffe und Zusätze:

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Farbstoff, 3=mit Antioxidationsmittel(n),
4=mit Geschmacksverstärker(n), 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat,
8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel,
12= mit Geschmacksverstärker, 13=geschwärzt, 14=gewachst, 15=genetisch verändert

Allergenkennzeichnung:

A=glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Malz), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch,
E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf,
K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Lupinen, N=Weichtiere

Erklärung der Fußnote (Zusatzstoffe + Allergene) siehe Seite 6 der Speisekarte
Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. 19 % und Bedienung.



APERITIV

PROSECCO ^L	0,10 l	7,50
HUGO ^L		9,50
APEROL SPRITZ ^{1,2, L}		9,50
MARTINI – bianco – rosso – dry ²	5 cl	5,50
SHERRY – medium – dry	5 cl	5,50
CAMPARI – orange – soda ^{1,2}	5 cl	8,50
PORTWEIN	5 cl	8,50

DEGISTIV

RAMAZZOTTI	2 cl	5,00
AVERNA	2 cl	5,00
CYNAR	2 cl	5,00
FERNET BRANCA – menta	2 cl	5,00
AMARO DEL CAPO	2 cl	6,00
GRAPPA	2 cl ab	6,50

Erklärung der Fußnote (Zusatzstoffe + Allergene) siehe Seite 6 der Speisekarte
Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. 19 % und Bedienung.



GETRÄNKE

		€
KÖNIG PILS ^{A1}	0,25 l	3,00
FRÜH KÖLSCH ^{A1}	0,25 l	3,30
BENEDIKTINER WEIZEN /Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	5,50
COCA COLA-FANTA-SPRITE ^{1,2,4,6,7,9,11}	0,2 l	2,50
BITTER LEMON-TONIC-GINGER ^{1,2,3,6}	0,2 l	3,50
ORANGENSAFT-APFELSAFT	0,2 l	3,50
APFELSCHORLE	0,2 l	3,00
VITA MALZ ^{A2}	0,33 l	3,50
SAN PELLEGRINO-PANNA	0,25 l	3,90
SAN PELLEGRINO-PANNA	0,75 l	7,90

ROT- UND WEISSWEIN

	GLAS 0,2 l	¼ Liter	½ Liter
OFFENER ROTWEIN ^L	6,50	8,20	16,40
OFFENER WEISSWEIN ^L	6,50	8,20	16,40
OFFENER ROSE ^L	8,50	10,50	18,70
LUGANA ^L	9,50	11,50	23,00

Erklärung der Fußnote (Zusatzstoffe + Allergene) siehe Seite 6 der Speisekarte
Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. 19 % und Bedienung.

