



ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 1) CARPACCIO di MANZO ^G | 16,50 |
| Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäseraspeln | |
| 2) VITELLO TONNATO ^{C,D,2,8} | 16,50 |
| 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 | |



ZUPPE – SUPPEN

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

INSALATA – SALATE

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



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€

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



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 | 28,00 |
| 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 | 9,50 |
| 24) | PIZZA VEGETARIANA ^{A1,G}
mit frischem gegrilltem Gemüse | 13,50 |
| 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	2,50
ESPRESSO doppio	5,00
CAPPUCCINO ^G	3,20
MILCHKAFFEE ^G	3,80
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 Sulfite, 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	10 cl	5,90
HUGO ^L		8,50
APEROL SPRITZ ^{1,2, L}		8,50
MARTINI – bianco – rosso – dry ²	50 cl	5,50
SHERRY – medium – dry	50 cl	5,50
CAMPARI – orange – soda ^{1,2}	50 cl	8,50
PORTWEIN	50 cl	8,50

DEGISTIV

RAMAZZOTTI	20 cl	5,00
AVERNA	20 cl	5,00
CYNAR	20 cl	5,00
FERNET BRANCA – menta	20 cl	5,00
AMARO DEL CAPO	20 cl	6,00
GRAPPA	20 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

		€
KROMBACHER PILS ^{A1}	25 cl	3,00
FRÜH KÖLSCH ^{A1}	25 cl	3,30
KROMBACHER WEIZEN /Alkoholfrei ^{A1}	50 cl	5,50
COCA COLA-FANTA-SPRITE ^{1,2,4,6,7,9,11}	20 cl	2,50
BITTER LEMON-TONIC-GINGER ^{1,2,3,6}	20 cl	3,50
ORANGENSAFT-APFELSAFT	20 cl	3,50
APFELSCHORLE	20 cl	3,00
VITA MALZ ^{A2}	33 cl	3,50
SAN PELLEGRINO-PANNA	25 cl	3,90
SAN PELLEGRINO-PANNA	75 cl	7,50

ROT- UND WEISSWEIN

	GLAS 0,2 L	¼ Liter	½ Liter
OFFENER ROTWEIN ^L	5,60	6,90	13,80
OFFENER WEISSWEIN ^L	5,60	6,90	13,80
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.