

Zusatzstoffe / Allergene

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe für Getränke

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) enthält Koffein 6) chininhaltig, 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Taurin, 9) mit Süßungsmittel 10) mit Säuerungsmittel

Zusatzstoffe beim Essen

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Schwefeldioxid, 5) geschwärzt, 6) mit Milchweiß 7) enthält Koffein, 8) chininhaltig, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) gewachst, 12) mit Taurin, 13) mit Nitritpökelsalz, 14) Stabilisatoren, 15) Hinterschinken 16) Geschmacksverstärker 17) Phosphat 18) mit Süßungsmittel 19) Glucosesirup 20) Sahnesauce mit Vanillegeschmack

Allergene

A) Schwefeldioxid und Sulphite/-erzeugnisse B) Milch / Laktose/-erzeugnisse C) Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse D) Sesam/-erzeugnisse E) Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse F) Sellerie/-erzeugnisse G) Senf/-erzeugnisse H) Krebstiere/-erzeugnisse I) Eier/-erzeugnisse K) Fisch/-erzeugnisse M) Weichtiere/-erzeugnisse O) Lupine/-erzeugnisse

„La nozze di Figaro“, zu Deutsch

„ Die Hochzeit des Figaro“,

ist eine Opera buffa in vier Akten

von Wolfgang Amadeus Mozart.

Das italienische Libretto stammt von

Lorenzo da Ponte und basiert auf der Komödie

„La Folle journée ou le Mariage de Figaro“

(Der verrückte Tag oder die Hochzeit des Figaro)

von Pierre Augustin Caron de Beaumarchais

aus dem Jahr 1778.

Genießen Sie bei uns ebenso köstliche Momente

wie Figaro auf seiner Hochzeit!

- die Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

Feste feiern im Figaro

*Es gibt viele Anlässe für Ihr persönliches Event -
ob Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation oder Betriebsfeier...*

... gerne erstellen wir Ihnen individuell ein Angebot

nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen

für Ihren unvergesslichen Tag!

Gutscheine

erhalten Sie bei unserem freundlichen Servicepersonal!

*Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Aufenthalt bei uns,
im Figaro, gefällt.*

Digestivi und Liquori

<i>Ramazotti</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grappa della casa</i>	<i>4,00 €</i>

Cafeteria

<i>Espresso</i>	1,60 €
<i>Espresso doppio</i>	3,00 €
<i>Espresso deca</i>	1,60 €
<i>Espresso corretto</i>	2,00 €
<i>Caffe crema</i>	1,80 €
<i>Cappuccino</i>	2,20 €
<i>Latte macchiato</i>	2,40 €
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,60 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,60 €

Aperitivi

<i>Prosecco</i>	0,1	3,90 €
<i>Prosecco rose</i>	0,1	3,90 €
<i>Spritz Aperol</i>	0,3	5,50 €
<i>Campari soda</i>	0,3	5,00 €
<i>Campari orange</i>	0,3	5,00 €
<i>Hugo</i>	0,3	5,00 €
<i>Martini</i>	0,2	3,90 €

Birre

<i>Berliner Pilsner</i>	0,33	3,00 €
<i>Nastro Azzuro</i>	0,33	3,00 €

Getränke

<i>San Pellegrino</i>	0,75	4,90 €
<i>Aqua Panna</i>	0,75	4,90 €
<i>Sprite</i>	0,4	3,60 €
<i>Fanta</i>	0,4	3,60 €
<i>Coca Cola</i>	0,4	3,60 €
<i>Coca Cola light</i>	0,4	3,60 €
<i>Spezi</i>	0,4	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,4	3,60 €
<i>Orangensaft</i>	0,4	3,60 €
<i>Bionade</i>	0,33	3,00 €

Dessert

*hausgemachte Desserts -
entnehmen Sie bitte der Tageskarte oder
fragen Sie gerne unser Personal*

Zuppa

ein kleiner feiner Begleiter zum Hauptgericht

Tagessuppe

*hausgemachte Suppen -
entnehmen Sie bitte der Tageskarte
oder fragen Sie gerne unser Personal*

Salat

Pomodori 5,00 €

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Insalata di Rucola 7,90 €

Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan

Insalata con Scampì 9,90 €

gemischter Salat mit Scampì

Pasta

Linguine al pomodori 7,90 €
mit Tomatensoße und Kirschtomaten, Basilikum

Linguine agli Scampì 12,90 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Scampì

Penne Siziliana 9,90 €
mit Auberginenragout, Walnüssen und Ziegenkäse

Penne Ragù di manzo 12,90 €
*mit Rindsragout in Rotwein mit Schalotten und
Tiroler Alpen Speck*

Lasagna speciale 11,90 €
*hausgemachte Lasagna -
entnehmen Sie bitte der Tageskarte
oder fragen Sie gerne unser Personal*

Fisch und Fleisch

<i>Orata</i>	12,90 €
<i>ganze frische Dorade mit Rosmarin und Knoblauch</i>	
<i>Entrecôte</i>	23,90 €
<i>argentinisches Entrecôte mit frischem Rosmarin</i>	

weitere Hauptgerichte entnehmen Sie bitte der Tageskarte oder fragen Sie gerne unser Personal

Beilage

<i>Rosmarinkartoffel</i>	4,50 €
<i>Ratatouille</i>	4,50 €
<i>Süßkartoffeln</i>	4,50 €

Antipasti

<i>Olive miste</i>	2,90 €
<i>gemischte Oliven</i>	

<i>Bruschetta</i>	5,90 €
<i>geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i>	

<i>Caponata di melanzane</i>	6,90 €
<i>sizilianisches Auberginengericht</i>	

<i>Carpaccio di Manzo</i>	9,90 €
<i>zarte Scheiben vom Rinderfilet mit Parmesan und Olivenöl auf Rucola</i>	

<i>Formaggi misti</i>	8,90 €
<i>div. Käsesorten und gegrilltes Gemüse</i>	

<i>Antipasto Figaro</i>	
<i>div. hausgemachte Antipasti aus unserer Vitrine, Käse, gegrilltes Gemüse</i>	
<i>für 1 Person</i>	9,90
<i>für 2 Personen</i>	18,90

<i>Caprese di Bufala</i>	10,90 €
<i>Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl</i>	

<i>Sardellen fritte</i>	7,90 €
<i>frittierte Sardellen</i>	