

# VINI ROSSO

## Nero d'Avola BIO

Sizilien Fl. 0,75 l **26,50 €**  
Intensives Rubinrot, Duft roter Beeren, samtweich, langanhaltend im Abgang. Betörende Fruchtaromen, eingebunden in warme Holz- und Ledernoten.

*Intense ruby red, scent of red berries, velvety smooth, long-lasting finish. Beguiling fruit aromas, integrated in warm wood and leather notes.*

## Primitivo Bocca delle Verità

Apulien Fl. 0,75 l **28,00 €**  
Rubinrote Farbe, samtig weich mit guter Struktur. Lang anhaltendes Aroma nach reifem Obst, Kräutern, Tabak und Süßholz.

*Ruby red colour, velvety smooth with good structure. Long lasting aroma of ripe fruit, herbs, tobacco and liquorice.*

## Montepulciano D'Abruzzo

Abruzzen Fl. 0,75 l **31,00 €**  
Sehr intensive rubinrote Farbe, komplexes fruchtiges Bouquet mit einem Hauch von Pflaumen, Kirschmarmelade und Tabaknoten. Ausgeglichen, komplex mit einer großen Struktur. Vollmundig und ausgeglichenes Tannin.

*Very intense ruby colour, complex fruity bouquet with hints of plums, cherry marmalade and tobacco notes. Balanced, complex with a great structure. Full-bodied and balanced tannin.*

## Primitivo Merlot

Apulien Fl. 0,75 l **31,00 €**  
Rubinrot, würziges Bouquet von reifen Früchten und Muskat. Feine würzige Noten.

*Ruby red, spicy bouquet of ripe fruit and nutmeg. Fine spicy notes.*

## Chianti Maramai

Toscana Fl. 0,75 l **31,00 €**  
Rubinrote Farbe, intensiv und nachhaltig in der Nase. Sehr fruchtig mit leichten Gewürznoten. Am Gaumen frisch und fruchtig. Gut balanciert mit nachhaltigem Abgang.

*Ruby red colour, intense and persistent on the nose. Very fruity with light spicy notes. Fresh and fruity on the palate. Well balanced with a persistent finish.*

## Morellino di Scansano-Roggiano

Toscana Fl. 0,75 l **31,50 €**  
Breit und tief im Bouquet mit fruchtigen, blumigen und würzigen Noten. Am Gaumen gut balanciert mit eleganten Tanninen.

*Broad and deep on the nose with fruity, floral and spicy notes. Well balanced on the palate with elegant tannins.*

## Cannonau di Sardegna

Sardinien Fl. 0,75 l **40,00 €**  
In der Nase intensiv und komplex mit Noten von reifen Früchten und feiner Würze. Am Gaumen gut ausbalanciert mit kräftiger Struktur und weichen Tanninen. Lang und geschmeidig im Abgang.

*Intense and complex on the nose with notes of ripe fruit and fine spice. Well balanced on the palate with a strong structure and soft tannins. Long and smooth on the finish.*

## Barbera D'Alba Superiore

Piemont Fl. 0,75 l **42,00 €**  
Tiefes Rubinrot, eindrucksvolles und komplexes Bouquet. Würzig und samtweich mit leichter Vanille und reifer Frucht. Langes Finale. 15 Monate im Barrique gereift.

*Deep ruby red, impressive and complex bouquet. Spicy and velvety with light vanilla and ripe fruit. Long finish. Aged for 15 months in barriques.*

## Negroamaro F

Toscana Fl. 0,75 l **60,00 €**  
Kräftiges und komplexes Bouquet mit Aromen von Kirschmarmelade und roten Früchten. Leicht würzige Note, samtig mit saftigen Tanninen, lang anhaltender Abgang.

*Powerful and complex bouquet with aromas of cherry jam and red fruits. Slightly spicy note, velvety with juicy tannins, long finish.*

## Rosso di Montalcino

Toscana Fl. 0,75 l **58,00 €**  
Komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von Kirschen und Pflaumen, Röstaromen von Milkschokolade, harmonische Struktur mit lang anhaltendem Nachgeschmack reifer Früchte.

*Complex bouquet with fruity notes of cherries and plums, toasted aromas of milk chocolate, harmonious structure with a long-lasting aftertaste of ripe fruit.*

# VINI ROSSO

## Chianti Classico Riserva BIO

Toscana Fl. 0,75 l **74,50 €**

Intensives und fruchtiges Bouquet, kräftig und zugleich elegant im Geschmack. 12-monatige Lagerung in großen Holzfässern, sowie weitere 12-monatige Lagerung im Barrique.

*Intense and fruity bouquet, strong and at the same time elegant taste. Aged for 12 months in large wooden barrels and a further 12 months in barriques.*

## Primitivo di Manduria Arché

Apulien Fl. 0,75 l **70,00 €**

Rubinrot, feines Bouquet, elegant, fruchtig und mit Noten von Waldfrüchten, Gewürzen und Vanille. Ausgeglichen im Geschmack mit edlen Tanninen.

*Ruby red, fine bouquet, elegant, fruity and with notes of forest fruits, spices and vanilla. Balanced on the palate with noble tannins.*

## Le Volte Tenuta dell'Ornellaia

Toscana Fl. 0,75 l **70,00 €**

Intensiv, typisches Bouquet mit Noten von roten Früchten. Großzügig, trocken und harmonisch im Geschmack. Ausgeglichene Tannine und gute Persistenz.

*Intense, typical bouquet with notes of red fruits. Generous, dry and harmonious on the palate. Balanced tannins and good persistence.*

## Barolo DOCG

Piemont Fl. 0,75 l **82,00 €**

Leuchtendes Granatrot, vielfältiges, sehr einladendes Bouquet von dunklen Beeren, Lakritz- und Röstnoten. Vollmundig und ausgewogen im Geschmack. Feines, reifes Tannin & lebendige Säure.

*Bright garnet red, varied, very inviting bouquet of dark berries, liquorice and toasted notes. Full-bodied and balanced on the palate. Fine, ripe tannin and lively acidity.*

## Lucente

Toscana Fl. 0,75 l **98,50 €**

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ausdrucksstarkes Bouquet nach Pflaumen, schwarzen Kirschen, Cassis und schließlich Malz und Karamell. Rote und schwarzbeerige Frucht, wunderbar abgestimmt mit röstartigen Aromen.

*Dense ruby red, garnet nuances. Expressive bouquet of plums, black cherries, cassis and finally malt and caramel. Red and black berry fruit, wonderfully balanced with toasty aromas.*

## Amarone della Valpolicella

Veneto Fl. 0,75 l **105,00 €**

Tiefes Granatrot, intensives Aroma nach Rosinen und getrockneten Pflaumen. Feine Nuancen von Zimt und Röstmandeln. Warm, vollmundig und kräftig im Geschmack, langes Finale.

*Deep garnet red, intense aroma of raisins and dried plums. Fine nuances of cinnamon and roasted almonds. Warm, full-bodied and powerful taste, long finish.*

## Brunello di Montalcino

Toscana Fl. 0,75 l **133,00 €**

Komplexe Anklänge an dunkle Kirschen, edles Marzipan, Brombeeren, Pflaumen, Bitterschokolade und Bourbon-Vanille. Im Geschmack absolut elegant und schmeichelnd.

*Complex hints of dark cherries, noble marzipan, blackberries, plums, dark chocolate and bourbon vanilla. Absolutely elegant and flattering on the palate.*

## Tignanello

Toscana Fl. 0,75 l **Preis auf Anfrage**

Intensives Bouquet mit weicher Eleganz. Noten von Vanille, Kakao, Lakritz und Likörkirschen. Vollmundig und im Nachgeschmack von beeindruckender Länge.

*Intense bouquet with soft elegance. Notes of vanilla, cocoa, liquorice and liqueur cherries. Full-bodied and with an impressive length in the aftertaste.*

# VINI BIANCHI

## Brezza

Umbrien Fl. 0,75 l **26,00 €**  
Zarter, an weiße Früchte erinnernder Duft mit delikaten floralen Noten. Lebhaft feine Säure. Weich und fruchtig im Finale, langer erfrischender Abgang.

*Delicate fragrance reminiscent of white fruits with delicate floral notes. Lively fine acidity. Soft and fruity in the finish, long refreshing finish.*

## Grillo Parlante

Sizilien Fl. 0,75 l **31,00 €**  
Leuchtende hellgelbe Farbe, intensives Bouquet mit reifen exotischen Fruchtnoten. Im Geschmack fruchtig-trocken, frisch und ausgewogen.

*Bright light yellow colour, intense bouquet with ripe exotic fruit notes. Fruity-dry, fresh and balanced on the palate.*

## Vermentino di Gallura

Sardinien Fl. 0,75 l **31,00 €**  
Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine Aromen von Akazien und Zitrusfrüchten, grüner Apfel, Quitte und Pfirsich mit sehr gut eingebundener Säure.

*Bright straw yellow with greenish reflections. Fine aromas of acacia and citrus fruits, green apple, quince and peach with very well integrated acidity.*

## Bello Mio Zibibbo

Sizilien Fl. 0,75 l **31,00 €**  
Helles grüngelb. In der Nase sehr duftig nach weißen Rosen, Litschi und Muskatnuss. Im Nachhall nach weißem Pfirsich und Orangenblüten. Am Gaumen fruchtbetont mit salzigem Fruchtkern, klar und duftig.

*Light greenish yellow. Very fragrant nose of white roses, lychee and nutmeg. In the aftertaste of white peach and orange blossom. Fruity on the palate with a salty fruit core, clear and fragrant.*

## Pinot Grigio

Friaul Fl. 0,75 l **32,00 €**  
Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Nuancen. Fruchtig nach Birnen und Äpfeln, leichter Honig- und Nusston, vollmundig und angenehm lang anhaltend.

*Bright straw yellow with golden nuances. Fruity of pears and apples, light honey and nut tones, full-bodied and pleasantly long lasting.*

## Sauvignon Blanc

Friaul Fl. 0,75 l **32,00 €**  
Grünliche Reflexe mit vegetalen Noten wie Tomatenblatt, Salbei und Akazienblüten. Fruchtige Noten von gelbem Pfirsich und Limette. Würzig im Geschmack mit frischer Säure.

*Greenish reflections with vegetal notes of tomato leaf, sage and acacia flowers. Fruity notes of yellow peach and lime. Spicy taste with fresh acidity.*

## Gavi di Gavi

Piemont Fl. 0,75 l **35,50 €**  
Der elegante Wein präsentiert sich mit einer hellen, strohgelben Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase ein feiner, gehaltvoller Duft mit einem langen, frischen Abgang. Am Gaumen verleihen Weinsäure und Mineralität einen ordentlichen Frischekick.

*The elegant wine presents itself with a bright, straw-yellow colour with light greenish reflections. On the nose, a fine, full-bodied fragrance with a long, fresh finish. On the palate, tartaric acid and minerality lend a neat kick of freshness.*

## Greco di Tufo

Kampanien Fl. 0,75 l **35,50 €**  
Salz, Jod, Seetang – pure Seeluft strömt einem aus dem Glas entgegen, gepaart mit einem Spritzer Limone und mediterranen Kräutern. Mit etwas Luft entwickelt der Wein einen Hauch Amaretto und eine gelbe, exotische Frucht im Duft.

*Salt, iodine, seaweed - pure sea air flows out of the glass, paired with a squeeze of lime and Mediterranean herbs. With a little air, the wine develops a hint of amaretto and a yellow, exotic fruit in the aroma.*

## Lugana Cà Dei Frati

Lombardei Fl. 0,75 l **45,50 €**  
Brillante strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, duftet nach Birne, Aprikose und kandierter Zitrusfrucht. An den Lippen mit schönem Schmelz versprüht der Trebbiano am Gaumen seinen frischen, fruchtigen Charme.

*Brilliant straw-yellow colour with green reflections, smells of pear, apricots and candied citrus fruit. On the lips with a beautiful melting sensation, the Trebbiano exudes its fresh, fruity charm on the palate.*

# VINI BIANCHI

## Sauvignon Blanc Winkl Terlan

Südtirol Fl. 0,75 l **70,00 €**

Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert er sich. In der Nase fruchtbetont mit Aromen von Aprikosen, Mandarinen und Passionsfrucht. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck gepaart mit einer feinen Säure fort.

*It is light yellow with a greenish sheen. The nose is fruity with aromas of apricots, tangerines and passion fruit. On the palate, the fruity impression continues with a fine acidity.*

## Weißburgunder Terlan

Südtirol Fl. 0,75 l **48,0 €**

Der Weißburgunder präsentiert sich mit einem Bouquet von frischen Apfelnoten im Zusammenspiel von Stachelbeeren und Limetten. Abgerundet wird das Ganze durch kräftige Komponenten wie Kamille und Zitronengras.

*The Pinot Blanc presents itself with a bouquet of fresh apple notes in interplay with gooseberries and limes. The whole is rounded off by strong components such as camomile and lemongrass.*

## Pinot Grigio Jermann

Friaul Fl. 0,75 l **62,50 €**

Der Pinot Grigio zeigt eine fruchtig-cremige Nase mit deutlichen Noten von Birnen, Quitten und Bananen. Dazu etwas Honigmelone und Aprikosen. Am Gaumen ist er mittelgewichtig bis voll, sehr harmonisch und mit gut stützender Säure.

*The Pinot Grigio shows a fruity-creamy nose with clear notes of pears, quinces and bananas. In addition, some honeydew melon and apricots. On the palate, it is medium to full-bodied, very harmonious and with well-supporting acidity.*

## Chardonnay Jermann

Friaul Fl. 0,75 l **62,50 €**

Der Chardonnay präsentiert sich intensiv fruchtig, nach Banane und Zitrus duftend. Am Gaumen schön aromatisch und doch nicht zu schwer mit einer ausgezeichneten Beständigkeit.

*The Chardonnay presents itself intensely fruity, smelling of banana and citrus. On the palate, beautifully aromatic yet not too heavy with excellent persistence.*

## Gavi di Gavi Etichetta Nera

Piemont Fl. 0,75 l **72,50 €**

La Scolca präsentiert sich mit einem Bouquet von Zitrus, gelber Kernfrucht, Birnen- und Apfelaroma gepaart mit floralen Noten sowie nach mediterranen Kräutern. Am Gaumen sehr mineralisch und frisch mit einer guten Balance aus einem rassigen Frucht-Säurespiel.

*La Scolca presents itself with a bouquet of citrus, yellow stone fruit, pear and apple aromas paired with floral notes and Mediterranean herbs. Very mineral and fresh on the palate with a good balance of racy fruit and acidity.*

## Where Dreams Jermann

Friaul Fl. 0,75 l **127,00 €**

Brillantes Strohgelb, Duft nach Orangenblüten und Gewürzen, Curry und Eichennoten. Körperreich, seidig, leicht würziger Abgang.

*Brilliant straw yellow, scent of orange blossom and spices, curry and oak notes. Full-bodied, silky, slightly spicy finish.*

# VINI ROSATI

## Alie Rosé Frescobaldi

Toscana Fl. 0,75 l **45,50 €**

Schönes blasses Rosa, fruchtbetont und leicht, filigran und lebendig. Aromatisches Bouquet von Himbeeren, Brombeeren und Sommerblüten.

*Beautiful pale pink, fruity and light, filigree and lively. Aromatic bouquet of raspberries, blackberries and summer blossoms.*

## Cà Dei Frati Rosé

Lombardei Fl. 0,75 l **45,50 €**

Zarte Lachsfarbe, leicht blumige Noten von Waldfrüchten und grünem Apfel, sehr frisch mit zarter Frucht und gut eingebundener Säure.

*Delicate salmon colour, light floral notes of wild berries and green apple, very fresh with delicate fruit and well-integrated acidity.*

# APERITIFS

**Prosecco Valdobbiadene Superiore** <sup>12</sup>  
trocken  
Glas *glass* 0,1 l | **7,50 €**  
Fl. *btl.* 0,75 l | **47,00 €**

**Prosecco Aperol** <sup>1,8,12</sup> Glas *glass* 0,1 l | **8,00 €**

**Martini** <sup>1,12</sup>  
Bianco, Dry oder Rosso  
Glas *glass* 5 cl | **6,00 €**

**Sherry** <sup>1,12</sup>  
Dry oder Medium  
Glas *glass* 5 cl | **6,00 €**

**Crodino** <sup>1</sup>  
alkoholfreier Aperitif  
*non-alcoholic aperitif*  
Glas *glass* 0,1 l | **6,00 €**

**San Bitter** <sup>1</sup>  
alkoholfreier Aperitif  
*non-alcoholic aperitif*  
Glas *glass* 0,1 l | **6,00 €**

# LONGDRINKS

**Campari** <sup>1</sup>  
**Orange** oder **Soda**  
*Campari with orange or soda*  
**8,50 €**

**Negroni** <sup>1,12</sup>  
Gin, Martini, Campari  
**8,50 €**

**Gin Tonic** <sup>1,4</sup>  
**8,50 €**

**Cuba Libre** <sup>1,2,4</sup>  
Havana Club, Cola  
**9,50 €**

**Hugo** <sup>1,12</sup>  
Prosecco mit Holundersirup,  
Soda, Eis und Minze  
*Prosecco with elderberry syrup,  
soda, ice and mint*  
**8,50 €**

**Aperol Spritz** <sup>1,12</sup>  
Aperol mit Prosecco, Soda,  
Eis & Minze  
*Aperol with prosecco, soda,  
ice & mint*  
**8,50 €**

# CHAMPAGNER

**Moët & Chandon Brut** Fl. *btl.* 0,20 l | **35,00 €**  
**Moët & Chandon Brut** Fl. *btl.* 0,75 l | **110,00 €**  
**Moët & Chandon Rosé** Fl. *btl.* 0,75 l | **125,00 €**

**Ruinart** Fl. *btl.* 0,75 l | **125,00 €**  
**Ruinart Rosé** Fl. *btl.* 0,75 l | **140,00 €**

**Ice Imperial** Fl. *btl.* 0,75 l | **145,00 €**  
**Ferrari** Fl. *btl.* 0,75 l | **70,00 €**

# ANTIPASTI · VORSPEISEN STARTERS

## **Carpaccio di Manzo** <sup>G</sup> 16,00 €

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet  
auf Rucola und Parmesan

*wafer-thin slices of raw fillet of beef on  
rocket and parmesan cheese*

## **Vitello Tonnato** <sup>D, 12</sup> 16,00 €

Kalbfleischscheiben mit Kapern,  
Karotten und Thunfischcreme

*Veal slices with capers, carrots  
and tuna cream*

## **Antipasto Vegetariano** 14,00 €

vegetarische Vorspeisenvariationen  
nach Art des Hauses

*Vegetarian starter variations  
house style*

## **Antipasto Misto** 16,50 €

Vorspeisenvariationen nach Art des Hauses

kann enthalten B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, N

*appetizer variations in the style of the house*

## **Antipasto „Fontana“** 19,50 €

Vorspeisenvariationen inklusive  
warmen Vorspeisen

kann enthalten B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, N

*starter variations including warm starters*

## **Mozzarella di Bufala** 16,00 €

Büffelmozzarella

*buffalo mozzarella*

# AUS DEM STEINOFEN FROM THE STONE OVEN

## **Bruschetta Classico** <sup>A</sup> 7,00 €

3 Stück

*classic bruschetta - 3 pieces*

## **Bruschetta Mozzarella** <sup>A, G</sup> 7,50 €

3 Stück

*bruschetta with mozzarella - 3 pieces*

## **Focaccia Classico** <sup>A</sup> 8,00 €

## **Focaccia Rucola e Parma** <sup>A</sup> 11,50 €

*focaccia with rocket and Parma ham*

## **Focaccia Gorgonzola** <sup>A, G</sup> 10,50 €

*focaccia with Gorgonzola*

# ZUPPE · SUPPE · SOUP

## **Crema di Pomodoro** <sup>G</sup> 8,00 €

Tomatencremesuppe mit  
Mozzarella und Basilikum

*cream of tomato soup with  
mozzarella and basil*

## **Minestrone** <sup>O</sup> 9,00 €

italienische Gemüsesuppe mit  
Petersilie und Olivenöl

*Italian vegetable soup with  
parsley and olive oil*

## **Getrübeltete Kartoffelsuppe** <sup>A</sup> 9,00 €

mit Croûtons

*truffled potato soup with croûtons*

## **Zuppa di Pesce** <sup>A, D</sup> 20,00 €

Fischsuppe nach Art des Hauses  
mit gegrillter Brotscheibe

*house style fish soup  
with grilled bread*

# INSALATA · SALATE · SALADS

**Insalata Misto** 9,50 €  
gemischter Salat  
*mixed salad*

**Insalata di Rucola <sup>G</sup>** 14,50 €  
Rucola mit Parmesan, Champignons,  
Zwiebeln und Olivenöl  
*rocket salad with parmesan, mushrooms,  
onions and olive oil*

**Insalata Tonno <sup>D, G</sup>** 17,00 €  
gemischter Salat mit Thunfisch,  
Schafskäse und Zwiebeln  
*mixed salad with tuna, sheep's cheese  
and onions*

**Inalata Pollo** 17,00 €  
gemischter Salat mit Hähnchenbrust,  
Zwiebeln und Champignons  
*mixed salad with chicken breast,  
onions and mushrooms*

**Insalata con Scampi <sup>B</sup>** 17,00 €  
gemischter Salat mit Garnelen und Fenchel  
*mixed salad with prawns and fennel*

**Insalata con Manzo <sup>G</sup>** 20,00 €  
gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen  
und Parmesan  
*mixed salad with beef fillet strips  
and parmesan cheese*

# PASTA · NUDELN · NOODLES

**Spaghetti Aglio e Olio e  
Peperoncini <sup>A</sup>** 13,50 €  
mit Knoblauch, Olivenöl,  
Peperoncini und Petersilie  
*with garlic, olive oil, peperoncini  
and parsley*

**Pennette all'Arrabbiata <sup>A</sup>** 13,50 €  
kurze Nudeln mit Knoblauch, Peperoncini,  
roten Zwiebeln und Tomatensauce  
*short noodles with garlic, peperoncini,  
red onions and tomato sauce*

**Linguine con Scampi <sup>A, B</sup>** 20,00 €  
schmale Bandnudeln mit Scampi, Zucchini  
und rotem Pesto aus getrockneten Tomaten  
*small ribbon noodles with scampi, courgette  
and red pesto from dried tomatoes*

**Tagliatelle con Salmone <sup>A, D</sup>** 19,50 €  
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini  
und Kräutersauce  
*ribbon noodles with salmon strips,  
courgettes and herb sauce*

**Pennette con Filetto di Manzo <sup>A, G</sup>** 20,00 €  
kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und  
Champignons in Sahnesauce  
*short noodles with beef fillet strips  
and mushrooms in cream sauce*

**Gnocchi all'Pollo <sup>A, C, G</sup>** 16,50 €  
Kartoffelgnocchi mit Hähnchenfleisch,  
Erbsen und Tomatensauce  
*potato gnocchi with chicken,  
peas and tomato sauce*

**Viele unserer Nudelgerichte können Sie auch glutenfrei bekommen.**

*You can also get many of our pasta dishes gluten-free.*

# PIZZE . PIZZA

<b>Salami</b> <sup>A, G, 3, 5</sup> mit milder Salami Milano <i>with mild salami Milano</i>	<b>14,50 €</b>	<b>Buffala</b> <sup>A, G</sup> mit Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan <i>with buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Vegetaria</b> <sup>A, G</sup> mit frischem Gemüse und Knoblauch <i>with fresh vegetables and garlic</i>	<b>15,00 €</b>	<b>Bresaola</b> <sup>A, G, H</sup> mit getrocknetem Rinderschinken, Walnüssen, Rucola und Parmesan <i>with dried beef ham, walnuts, rocket and Parmesan cheese</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Tonno</b> <sup>A, D, G</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	<b>15,50 €</b>	<b>Scampi</b> <sup>A, B, G, H</sup> mit Garnelen, Shrimps, Knoblauch und Petersilie <i>with prawns, shrimps, garlic and parsley</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Gorgonzola</b> <sup>A, G</sup> mit Gorgonzola und Spinat <i>with gorgonzola and spinach</i>	<b>15,50 €</b>	<b>Salmone</b> <sup>A, D, G</sup> mit Lachsstreifen und Knoblauch <i>with salmon strips and garlic</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Calabrese</b> <sup>A, G, 3, 5</sup> mit scharfer Salami, Champignons und Zwiebeln <i>with spicy salami, mushrooms and onions</i>	<b>15,50 €</b>	<b>Fontana Piccante</b> <sup>A, G</sup> mit Bresaola, Schafskäse und Peperoncini <i>with bresaola, sheep's cheese and peperoncini</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Mista</b> <sup>A, G, *</sup> mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni <i>with salami, ham, mushrooms and pepperoni</i>	<b>16,00 €</b>	<b>Fontana Tartuffo</b> <sup>A, G</sup> mit Bresaola, Parmesan und schwarzem Trüffel <i>with bresaola, parmesan and black truffle</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Parma</b> <sup>A, G</sup> mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Olivenöl <i>with Parma ham, rocket, Parmesan and olive oil</i>	<b>17,50 €</b>		

**Alle Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensauce als Basis belegt.**

***All pizzas are topped with mozzarella and tomato sauce as a base.***

# CARNE · FLEISCH · MEAT

## Saltimbocca alla Romana <sup>G, 12</sup> 30,00 €

Kalbsfilet mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce

*fillet of veal with Parma ham and sage in butter-white wine sauce*

## Vitello con Pepe Verde <sup>12</sup> 31,50 €

Kalbsfilet an Cognacsauce mit grünem Pfeffer

*veal fillet in cognac sauce with green pepper*

## Filetto alla Griglia 36,50 €

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

*Argentinean fillet of beef from the grill*

## Filetto gratinata con Gorgonzola <sup>G</sup> 38,50 €

Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken

*Argentinean beef fillet gratinated with Gorgonzola*

## Tagliata di Manzo <sup>G</sup> 31,50 €

Argentinisches Rumpsteak in Scheiben geschnitten, mit Kräutern und Peperoncini auf Rucola und Parmesan

*Argentinean rump steak sliced with herbs and peperoncini on rocket and parmesa*

# PESCE · FISCH · FISH

## Lucioperca Burro e Salvia <sup>D, G</sup> 28,00 €

gebratenes Zanderfilet mit Butter-Salbeisauce

*fried pike-perch fillet with butter-sage sauce*

## Salmone alla Griglia <sup>D</sup> 28,50 €

Norwegisches Lachsfilet vom Grill

*grilled Norwegian salmon fillet*

## Salmone alla Griglia e Senape <sup>D, J</sup> 30,50 €

Norwegisches Lachsfilet vom Grill in Pommery-Senf-Champagnersauce <sup>12</sup>

*grilled Norwegian salmon fillet in Pommery mustard champagne sauce*

## Orata alla Griglia <sup>D</sup> 29,50 €

Dorade-Royal vom Grill

*Dorade royal from the grill*

## Scampi alla Griglia <sup>B</sup> 33,50 €

Scampi vom Grill

*scampi from the grill*

## Scampia alla Griglia all'Vino Bianco <sup>B, 12</sup> 33,50 €

Scampi vom Grill in Weißweinsauce

*grilled scampi in white wine sauce*

**Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit frischen Tagesbeilagen serviert.**

***All meat and fish dishes are served with fresh side dishes of the day.***

### Allergene:

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) • **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
**C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse • **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse • **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse  
**G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) • **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse  
**K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite • **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
**N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus • **O** Klare Brühe A, C, F, G, I, J, 13 • **S** Hummerpaste = A, B, G, N, 1, 5, 13  
 \* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat • \*\* Frischfleischgewicht

### Zusatzstoffe:

**1** mit Farbstoff • **2** coffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel • **5** mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle • **8** chininhaltig  
**9** Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul • **11** Taurin • **12** enthält Sulfite • **13** Geschmacksverstärker • **14** geschwärzt

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service.**

## SOFTDRINKS

	Fl. 0,25 l	btl. 0,75 l
<b>San Pellegrino</b>	<b>3,50 €</b>	<b>7,50 €</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>sparkling mineral water</i>		
<b>Acqua Panna</b>	<b>3,50 €</b>	<b>7,50 €</b>
stilles Mineralwasser <i>silent mineral water</i>		
	Glas 0,2 l	glass 0,4 l
<b>Orangensaft</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Orangensaftschorle</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Ki-Ba</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Coca-Cola</b> <sup>1, 2, 4</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1, 2, 4, 6</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1, 3, 4, 9</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>4</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 4, 8</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>4, 8</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,50 €</b>

## KAFFEE · TEE

<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso koffeinfrei</b>	Tasse	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso Doppio</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>4,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2, G</sup>	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>Kaffee</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>3,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>2, G</sup>	Tasse	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2, G</sup>	Glas	<b>4,90 €</b>
<b>Tee</b>	Tasse	<b>4,90 €</b>
Schwarz, Minze, Kräuter		

## BIRRA · BIER BEER

<u>FASSBIER</u>	Glas 0,3 l	glass 0,4 l
<b>Warsteiner</b> <sup>A</sup>	<b>4,20 €</b>	<b>5,50 €</b>

### FLASCHENBIER

**Warsteiner alkoholfrei** <sup>A</sup> Fl. btl. 0,33 l **4,90 €**  
*non-alcoholic beer*

**König Ludwig Weißbier** <sup>A</sup> Fl. btl. 0,5 l **6,00 €**  
Kristall, Hefe, Dunkel, Alkoholfrei  
*Crystal, Yeast, Dark, Alcohol-free*

## OFFENE WEINE · OPEN WINES

### WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l	Fl. btl. 0,75 l
<b>Grillo</b> Italien, trocken	<b>7,50 €</b>	<b>15,50 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Bianco Toscana</b> Italien, trocken	<b>8,00 €</b>	<b>18,50 €</b>	<b>28,00 €</b>

### ROTWEIN

<b>Nero d'Avola</b> Italien, trocken	<b>7,50 €</b>	<b>15,50 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Rosso Toscana</b> Italien, trocken	<b>8,00 €</b>	<b>18,50 €</b>	<b>28,00 €</b>

### ROSÉWEIN

<b>Rosato Sicilia</b> Italien, trocken	<b>7,50 €</b>	<b>15,50 €</b>
--	---------------	----------------

### WEINSCHORLE

<b>Rot oder Weiß</b>	<b>7,50 €</b>
----------------------	---------------