

ZUPPE E INSALATE

suppen und salate

ZUPPA DEL GIORNO	9.00
fragen, ob lactose- oder glutenfrei: tagessuppe.... solange es hat...	
 MINISTRONE CASALINGO ...	13.50
hausgemachte gemüsesuppe	
 INSALATA MISTA	13.50
gemischter Salat	
 INSALATA VERDE	12.50
grüner Salat	
 INSALATA DI POLLO	29.00
-RUCOLA-PARMIGIANO pouletsalat-rucola-parmesan	
 INSALATA DI FORMENTINO,	16.50
UOVO, PANCETTA, CROSTINI E SALSA FRANCESE nüsslislat-ei-speck-croustons- französische sauce	
 INSALATA ASPARAGI,	18.50
UOVO, POMODORO, LIME, PARMIGIANO spargelsalat-ei-pachino tomate-parmesan-lime	

ANTIPASTI

vorspeisen

 BRUSCHETTA POMODORO ..	4.00/Stk
BASILICO crostini-tomate-basilikum-olivenöl- meersalz	
 BURRATINA POMODORO	17.50
BASILICO burrata-tomate-basilikum	
 CARPACCIO-MANZO-	24.50
RUCOLA-PARMIGIANO rindscarpaccio-rucola-parmesan + <i>PORCINI/steinpilze</i> + 6.50 <i>ASPARAGI, LIM./spargel-lim.</i> + 6.50	

DIGESTIVI (2cl)

digestifs

Grappa Prosecco	6.50
40 Vol.%	
Nonino Vendemmia	6.50
40 Vol.%	
Nonino Riserva Annatra	8.00
41 Vol.%	
Nonino Chardonnay	9.00
41 Vol.%	
Nonino Riserva 8 Jahre	14.50
43 Vol.%	
Grappa Nebbiolo	8.00
40 vol.%	
Heuberger Traubenbrand	9.50
43 Vol.%	
Amarone	12.50
43 Vol.%	

DOLCI

desserts

AFFOGATO AL CAFFE	12.50
eiskaffee	
TIRAMISU CLASSICO	12.00
tiramisù	
ZABAIONE AL MARSALA	14.50
marsala weinschaum + vanilleglace + 2.50	
SOUFFLÉ AL	14.50
CIOCCOLATO-GELATO ALLA VANIGLIA	
schokoladensoufflé-vanille-glacé + ca. 10 min.	
SORBETTO LIMONCE	13.50
zitronensorbet-limoncello kleine portion: 9.50	
DIVERSI GELATI	4.70
glaces: vanille, mocca, schokolade, pistazie, stracciatella, sorbet: mango, zitrone, zwetschge	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	12.00
panna cotta-waldfrüchtesauce	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	14.00
schokoladenmousse	

PASTA SECCA E RISOTTI

pasta und risotto

 PENNE/SPAGHETTI	22.50
POMODORO O AGLIO/OLIO, PEPERONCINO penne/spaghetti-tomate oder öl/knoblauch und peperoncini	
PENNE, SPAGHETTI PESTO O CARBONARA ITALIANA	25.50
pesto o carbonara-guanciaie-pecorino-ei	
 RISOTTO FRAGOLE, STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACCHIO	29.50
erdbeerrisotto-burrata stracciatella-pistazien	
 RISOTTO AI PORCINI	29.50
risotto-steinpilze	
 SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI ...	31.00
spaghetti-venusmuscheln-knoblauch-petersilie	

PASTA FRESCA


handgemachte pasta

... tagliolini auf anfrage auch glutenfrei	
 TAGLIOLINI-PORCINI-TARTUFO	33.50
nudeln-steinpilze-trüffelaroma	
GNOCCHI ALLA BOSCAIOLA	30.50
gnocchi-speck-steinpilze-zwiebel-rosmarin-tomate	
LASAGNE BOLOGNESE	28.50
lasagne-rindfleisch-béchamel + 15 Minuten	
 RAVIOLI-LIMONE-POMODORO-ERBA CIPOLLINA	31.00
zitrone-ricotta-tomate-schnittlauch	
 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA ...	31.00
ravioli-spinat-ricotta-butter-salbei	

PIATTI PRINCIPALI CARNE
hauptgänge fleisch

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE 38.50
kalbsschnitzel-zitronensauce

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA 38.50
kalbsschnitzel-marsalasauc

 **FILETTO MANZO-GRIGLIA** 48.00
rinderfilet 170 gr
+ *PORCINI-steinpilze* 6.50 +
SALSA PEPE VERDE-grüner pfeffersauce
4.00

FEGATO ALLA VENEZIANA CON RISOTTO ... 38.00
kalbsleber-venezianisch-risotto


PESCE
fisch




 **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** .. 37.50
riesencrevetten vom grill

 **BRANZINO ALLA GRIGLIA** 36.50
wolfsbarsch vom grill

 **TRANCIO DI TONNO ALLA MEDITERRANEA** 42.00
thunfisch-tomate-olive-kapern-basilikum


CONTORNI
beilagen

 **RISOTTO/ TAGLIOLINI/ PATATE AL ROSMARINO/ VERDURA/ SPINACI** 7.50
risotto-nudeln-rosmarinkartoffeln-gemüse-spinat

 vegetariano/vegetarisch
 senza lattosio/lactosefrei
 senza gluten/glutenfrei

pasta e pizza anche senza gluten/ Pasta und Pizza auch glutenfrei erhältlich

PIZZE CLASSICHE
klassische pizza


 **MARGHERITA** 19.50
margherita: tomate-fior di latte

NAPOLI 22.50
tomate-fior di latte-kapern-sardellen

PROSCIUTTO E FUNGHI 24.50
schinken-tomate-pilze-fior di latte

CALABRESE: 24.50
calabrese: tomate-salami
scharf-gorgonzola-olive- fior di latte

 **VEGETARIANA: CAPONATA DI VERDURA** .. 23.50
tomate-ratatouille-fior di latte

 **PIZZA 4 FORMAGGI** 26.00
mozzarella-gorgonzola-fontina-parmigiano

PIZZE SPECIALI
home-style pizza

SENTO-PARMA-BURRATA- RUCOLA 30.50
Sento: tomate-parma-burrata-rucola- fior di latte

PORCINI 26.50
tomate-fior di latte-speck-steinpilz-zwiebel

PIZZA GAMBERONI E SPINACI 32.50
tomate-fior di latte-spinat-knoblauch-riesencrevetten

TONNO E CONFIT DI CIPOLLE ROSSE 28.50
thon-confit von roter zwiebel-tomate- fior di latte

CALZONE ITALIANO 26.50
tomate-fior di latte-champignon-jambon-oeuf

 **CALZONE VEGETARIANO** 25.50
tomate-mozzarella-gemüse-pilze

PIZZA PADRONE 31.50
tomate-mozzarella-spinat-zwiebel-kalbfleisch

besuchen Sie auch unsere
Partnerbetriebe...

PALETTE



VEGGIE TAKE-OUT

GUETÄ EGGÄ

DELI



Kantorei



APERITIVI
aperitifs

NEGRONI CLASSIC	18.00
Bombay Saphire - Antica Formula - Campari	
APEROL SPRITZ	13.50
Aperol - Prosecco - Soda	
CAMPARI SPRITZ	13.50
campari-prosecco-soda	
AMERICANO	16.00
Antica Formula - Campari - Soda	
HUGO	13.50
Holunderblütensirup - Prosecco - Soda	
LIMONCELLO SPRITZ	17.00
Limoncello - Prosecco - Soda	
PROSECCO DOC	10cl 9.50
Glera Brioso Veneto	
SHERRY TIO PEPE DRY	8.00
15 Vol.%, 5 cl	

APERITIVI
non alcolici

SANBITTER	4.80
KEIN HUGO	13.50
mit ingwer, hot ginger beer	
NOGRONI	17.00
Vermouth 0.0% - Bitter 0.0% - Gin 0.0%	
SUCCO DI POMODORO	5.80
tomatensaft	

LUNEDI A VENERDI

11.30-14.00 e 18.00-21.00

montag bis freitag

11.30-14.00 und 18.00-21.00

+ Su richiesta, saremo lieti di
informarvi sugli ingredienti dei nostri
piatti che possono scatenare allergie o
intolleranze. + Auf Anfrage
informieren wir Sie gerne über Zutaten
in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können.