

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
rucolasalat-pouletbrust-parmesan

 **INSALATA RADICCHIO** 16.50
FINOCCHIO-ARANCE-NOCIOLE
radicchio trevisano-fenchel-
orange-haselnüsse

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
+ *PORCINI/steinpilze*+ 6.50

 **CARPACCIO DI TONNO** 27.00
AFFUMICATO-DATTERINI-
RUCOLA-LIMONE
carpaccio geräucherter thunfisch-datteri
tomaten-rucola-zitronendressing

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
vanille-mocca-espresso-rahm
mini affogato: vanille-espresso 9.50

TIRAMISU CLASSICO 12.00
tiramisù

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 12.00
panna cotta-waldfrüchtesauce

ZABAIONE AL MARSALA 14.50
marsala weinschaum
+ vanilleglace + 2.50

MOUSSE AL CIOCCOLATO 14.00
schokoladenmousse

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO-GELATO ALLA VANIGLIA 14.50
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

PASTA SECCA E RISOTTI

pasta und risotto

 **PENNE/SPAGHETTI** 22.50
POMODORO O AGLIO/OLIO, PEPERONCINO
penne/spaghetti-tomate oder
öl/knoblauch und peperoncini
+ Riesengrillen + 9.00

PENNE, SPAGHETTI PESTO O CARBONARA ITALIANA 25.50
pesto o carbonara-guanciale-pecorino-ei

RISOTTO ALLE CASTAGNE SALSICCIA-PORRO FRITTO 31.50
maroni risotto-luganega wurst-
frittierter lauch

 **RISOTTO AI PORCINI** 29.50
risotto-steinpilze

 **SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI** 31.50
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
+ ca. 10 Minuten

 **RAVIOLI-LIMONE-POMODORO-ERBA CIPOLLINA** 31.00
zitronen-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-marsalasauce

 **FILETTO MANZO-GRIGLIA** 48.00

rinderfilet 170 gr

+ *PORCINI*-steinpilze 6.50

+ *SALSA PEPE VERDE*-grüner
pfeffersauce 4.00

OSSOBUCO GREMOLATA 300g 52.00

RISOTTO MILANESE

kalbshaxenscheibe-gremolata-
safran risotto

PESCE fisch

 **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** .. 38.50

riesencrevetten vom grill

 **BRANZINO ALLA GRIGLIA** 38.50

wolfsbarsch vom grill

 **POLIPO GRIGLIATO PUREA DI** 37.00

PATATE ZAFFERANO

grillierter octopus-safran kartoffel stock

CONTORNI beilagen

 **RISOTTO/ TAGLIOLINI/ PATATE** 7.50

**AL ROSMARINO/ VERDURA/
SPINACI**

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
tomate-fior di latte

NAPOLI 22.50
tomate-fior di latte-kapern-sardellen

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

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

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

 **PIZZA 4 FORMAGGI** 26.00
fior di latte-gorgonzola-fontina-
parmigiano

PIZZE SPECIALI home-style pizza

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

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
tomate-fior di latte-thunfisch-confit von
roter zwiebel

CALZONE ITALIANO 26.50
tomate-fior di latte-
champignon-schinken-ei

 **CALZONE VEGETARIANO** 25.50
tomate-fior di latte-gemüse-pilze

PIZZA SPECK E CAPRINO 29.50
tomate-fior di latte-tiroler
speck-ziegenkäse



besuchen Sie auch unsere
Partnerbetriebe...



VEGGIE TAKE-OUT

GUETÄ EGGÄ

DELI



APERITIVI aperitifs

NEGRONI CLASSIC	16.50
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	13.50
Limoncello - Prosecco - Soda	
PROSECCO DOC	10cl 9.50
Glera Briosio Veneto	
SHERRY TIO PEPE DRY	8.00
15 Vol.%, 5 cl	

APERITIVI non alcolici

KEIN HUGO	13.50
mit ingwer, hot ginger beer	
NOGRONI	16.00
Vermouth 0.0% - Bitter 0.0% - Gin 0.0%	
SUCCO DI POMODORO	5.50
tomatensaft	
SANBITTER	4.80

montag bis freitag

11.30-14.00 und 18.00-21.30

+ 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.