

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 DI FARRO ALLA** 20.00
GRECA
ebly-salat-feta-tomate-olive-gurke-zwiebel-
kräuter

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 GAMBERO** 33.00
ROSSO, RUCOLA, POMODORINI
carpaccio-rote garnele-rucola-datter-
tomate

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-glace
+ 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
+ Riesencrevetten + 9.00

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

 **RISOTTO ZUCCHINE, GAMBERO ROSSO, LIME** 35.50
risotto-zucchini-rote garnele-lime

 **RISOTTO AI PORCINI** 29.50
risotto-steinpilze

PASTA FRESCA handgemachte pasta

... tagliolini auf anfrage auch glutenfrei

 **TAGLIOLINI-PORCINI-TARTUFO** 33.50
nudeln-steinpilze-trüffelaroma

 **PACCHERI RANA PESCATRICE, POMODORO DATTERINO E BASILICO** 33.00
paccheri-seeteufel-datterino
tomate-basilikum

LASAGNE BOLOGNESE 28.50
lasagne-rindfleisch-béchamel
+ ca. 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 39.50

kalbsschnitzel-zitronensauce

SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA 39.50

kalbsschnitzel-marsalasauce

 **FILETTO MANZO-GRIGLIA** 48.00

rinderfilet 170 gr

+ *PORCINI*-steinpilze 6.50

+ *SALSA PEPE VERDE*-grüner
pfeffersauce 4.00

LOMBATA AGNELLO ALLE ERBE, SALSALSA AL TIMO .. 44.50

lammlende paniert-kräuter-thymian sauce

PESCE fisch

 **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** .. 38.50

riesencrevetten vom grill

 **BRANZINO ALLA GRIGLIA** 38.50

wolfsbarsch vom grill

 **TRANCIO PESCE SPADA MEDITERRANEA** 39.50

schwertfisch-tomate-zwiebel-olive-kapern

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

tomate-fior di latte

NAPOLI 22.50

tomate-fior di latte-kapern-sardellen

PROSCIUTTO E FUNGHI 26.50

tomate-fior di latte-schinken-pilze

CALABRESE: 26.50

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 31.50

tomate-fior di latte-parma-burrata-rucola

PORCINI 28.50

tomate-fior di latte-speck-steinpilz-zwiebel

PIZZA GAMBERONI E SPINACI 33.50

tomate-fior di latte-spinat-
knoblauch-riesencrevetten

TONNO E CONFIT DI CIPOLLE ROSSE 29.50

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

CALZONE ITALIANO 28.50

tomate-fior di latte-
champignon-schinken-ei

 **CALZONE VEGETARIANO** 27.50

tomate-fior di latte-gemüse-pilze

 **PIZZA CREMA BASILICO,** 28.00

POMODORINI, STRACCIATELLA DI BURRATA

pizza-basilikum creme-cherry
tomate-stracciatella di burrata



besuchen Sie auch unsere
Partnerbetriebe...



APERITIVI aperitifs

NEGRONI CLASSIC 16.50
Bombay Sapphire - 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 1dl 9.50
Glera | Brioso | 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.