

## Suppe

Fleisch-Tortellini in Brühe mit frischem Julienne Gemüse	6,90 €
Tomaten-Parmesancremesuppe mit Basilikum und Croutons	6,90 €
Minestrone	6,90 €

## Vorspeisen

Caprese Mozzarella mit Tomate, Basilikum und Rucola	8,60 €
Büffelmozzarella auf Parmaschinken im Rucola-Kirschtomaten-Beet und Balsamico-Creme	11,60 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	11,50 €
Bruschetta Classica	3 Stck. 6,90 €
Südtiroler Bruschetta mit Speck <sup>6</sup> überbacken mit Bergkäse	3 Stck. 7,90 €
Bruschetta mit Lachs	3 Stck. 7,90 €
Bruschetta Vitello Tonnato	3 Stck. 7,90 €
Vitello Tonnato Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch Creme	11,50 €
Antipasti nach Chefart	12,60 €
Meeresfrüchtesalat	12,90 €

## Salat

Grüner Salat	4,60 €
Tomaten-Gurken Salat mit roten Zwiebeln und Rucola	4,80 €
Gemischter Salat	5,60 €
Gemischter Salat mit gegrilltem (Arg.) Gambas Spieß, Zitronen Vinaigrette	12,80 €
Nizza-Salat mit Oliven, Eiern, Zwiebeln, Bohnen und Thunfisch	9,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Fetakäse, Peperoni, roten Zwiebeln und Tomaten	9,90 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und scharfen Hausgemachten Paprika-Marmelade	12,60 €
Rucola-Salat mit gegrillten Lachs-Filet und Avocado Mousse	12,60 €
Rucola-Salat mit gebratenen Kräuterlingen (Pilze), Ziegenkäse und Honig	11,60 €
Rucola-Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse und Balsamico-Creme und Walnüssen	8,60 €
Gemischter Salat mit gegrillte Mozzarella eingerollt in Parmaschinken	12,50 €

## Pasta

Spaghetti Amatriciana	9,60 €
mit Speck <sup>6</sup> , Zwiebeln und Tomaten	
Spaghetti Allo Scoglio	13,90 €
mit Meeresfrüchten	
Spaghetti Aglio & Olio (scharf)	8,60 €
mit Kirschtomaten-Confit und Rucola	
Spaghetti Pomodoro	7,90 €
mit Basilikum	
Spaghetti Carbonara	9,60 €
mit Ei, Parmesan, Speck <sup>6</sup> , Sahne und schwarzem Pfeffer	
Penne all'arrabbiata (scharf)	9,40 €
Rigatoni al Forno	9,60 €
mit Pilzen, Schinken, Erbsen, Bechamel und Bolognese-Sahne-Ragout	
Rigatoni ai Formaggi	9,60 €
Lasagna classica	9,60 €
Hausgemachte Tagliatelle all'emiliana	9,60 €
mit Schinken, Erbsen, Pilzen und Sahne-Soße	
Hausgemachte Tagliatelle Bolognese	9,60 €
mit Fleisch-Ragout	
Hausgemachte Tagliatelle	12,80 €
mit Lachs und Brokkoli	
Fleisch-Tortellini	9,60 €
mit Schinken und Sahne-Soße	
Tortellini Ricotta e Spinaci	9,60 €
in Gorgonzola-Soße	

**Steinofen-Pizza 32 cm**

Pizzabrot mit Tomate, Oregano, Knoblauch und Basilikum	4,70 €
Margherita mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum	6,90 €
Funghi mit frischen Champignons, Tomatensoße und Mozzarella	8,60 €
Prosciutto mit Tomatensoße, Mozzarella und Schinken	8,90 €
Salami mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	8,90 €
Regina mit Schinken und frischen Champignons, Tomatensoße und Mozzarella	9,00 €
Capricciosa mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Oliven und Artischocken und Peperoni	9,60 €
Vegetariana mit Tomatensoße, Mozzarella und Gemüse der Saison	9,60 €
Bavarese Bianca mit Büffelmozzarella, Salsiccia und Steinpilz	11,80 €
Dolcevita mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	11,60 €
Tirolese Bianca mit Mozzarella, Gorgonzola, Spinat und Speck tirolese <sup>6</sup>	10,60 €
Salmone Pizza Bianca, Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia und frischen Zucchini	10,60 €
Tonno mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln aus Tropea	9,80 €
Pizza Bufala mit Büffelmozzarella, Tomaten Carpaccio, Rucola und Parmesan	9,80 €

**Auf Wunsch auch mit Gluten freiem Teig (1,00€ extra)**

**Steinofen-Pizza 32 cm**

<b>Quattro Stagioni</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken und geschälte Paprika	9,80 €
<b>Spinaci</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und frischem Baby-Spinat	8,90 €
<b>Vulcano (scharf)</b> mit Speck <sup>6</sup> , scharfer Salami, Knoblauch und frischer, geschälter Paprika	9,80 €
<b>Sofia</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Scampis, Rucola, Kirschtomaten, Honig und Parmesan	11,90 €
<b>Calzone</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocken und frischen Champignon dazu Rucola und Parmesansplit	9,80 €
<b>Pizza Mediterraneè</b> mit Schrimps, frischem Baby-Spinat und Knoblauch – leicht scharf	9,80 €
<b>Pizza Diavolo</b> mit scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch, Schafskäse und Oliven	9,60 €
<b>Pizza Hawaii</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas	9,50 €
<b>Pizza Veneta</b> mit Taleggio Käse, Schinken, gegrillte Aubergine und Parmesan Split	10,60 €
<b>Pizza Frutti di Mare</b> mit frischen Meereskrüchten	11,80 €
<b>Pizza Bufalina (Calzone)</b> mit Büffelmozzarella, Ricotta und Schinken gefüllt dazu Rucola und Parmesansplit	11,60 €
<b>Pizza Tonnato</b> Bianca mit Mozzarella, rosa gebratene Kalbsfleischscheiben und Thunfisch Creme	11,60 €

**Auf Wunsch auch mit Gluten freiem Teig (1€ extra)**

Inklusivpreise

### **Risotto**

Steinpilz-Risotto	13,90 €
Meeresfrüchte-Risotto	13,90 €
(ab 2 Portionen Bestellung)	

### **Fisch**

Gemischter gegrillter Fisch	25,50 €
Baby-Tintenfisch vom Grill mit frischem Gemüse und Wasabi-Soße	21,50 €
Riesen Scampi vom Grill (4.Stk.) mit Gemüse der Saison	25,50 €
Lachsfilet al Pepe Rosa mit Limetten-Fisch-Soße und rotem Pfeffer	22,50 €

### **Käseplatte**

Gemischte Käseplatte mit Birne und Schüttelbrot bestehend aus Bergkäse, Gorgonzola, Parmesan und Pecorino	12,50 €
--	---------

**Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse frisch vom Markt serviert.**

## **Geflügel**

Hähnchenbrust Medaillons mit Champignon-Sahne-Soße 16,90 €

## **Kalbslende (prämierte Qualität)**

Kalbsmedaillon mit Steinpilzen mit feiner hausgemachter Demi Glace 23,50 €

Saltimbocca alla Romana (Kalb) 21,50 €  
mit Salbei, Parmaschinken und Weißweinsauce, mit hausg. Demi Glace

Kalbsmedaillon mit feiner Zitronensauce 20,50 €

Cotoletta alla milanese 24,50 €  
Kalbskarre paniert mit Preiselbeeren

Kalbskarre paniert und mit Spinat und Bergkäse überbacken 25,90 €  
dazu hausgemachter Demi Glace

## **Rinderfleisch**

Black Agnus Rinderfilet ai Ferri in grüner Pfeffersauce (240g) 32,90 €

Black Agnus Rinderfilet ai Ferri (240g) 30,90 €

Black Agnus Entrecôte ai Ferri (260g) 25,90 €

Black Agnus Rinderlende ai Ferri (260g) 25,90 €

**Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse frisch vom Markt serviert.**

Inklusivpreise

### **Nachspeise**

Tiramisu	5,90 €
Schwarze Schokoladen-Trüffel in Baileys getränkt	5,90 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,90 €

### **Warme Getränke**

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Espresso Doppio	3,80 €
Espresso Corretto	3,90 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tasse Kaffee	2,40 €
Tee, verschiedene Sorten	2,60 €
Heiße Schokolade	3,50 €



**Alkoholfreie Getränke**

Tafelwasser	0,2 l	2,00 €	0,4 l	2,80 €
San Pellegrino	0,5 l	3,90 €	0,75 l	5,90 €
Acqua Panna	0,5 l	3,90 €	0,75 l	5,90 €
Zitronenlimo	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Fanta Glasflasche <sup>2/4</sup>			0,33 l	3,60 €
Cola Glasflasche <sup>2/11</sup>			0,33 l	3,60 €
Cola light Glasflasche <sup>2/8/9/11</sup>			0,33 l	3,60 €
Spezi <sup>2/11</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Tonic <sup>13</sup>			0,2 l	3,60 €
Ginger ale			0,2 l	3,80 €
Crodino			0,1 l	3,40 €
Orangensaft			0,2 l	2,90 €
Mangosaft			0,2 l	2,90 €
Johannisbeer-Schorle	0,2 l	2,70	0,4 l	3,80 €
Apfel-Schorle	0,2 l	2,70	0,4 l	3,80 €
Apfel-Schorle trüb	0,2 l	2,70	0,4 l	3,80 €
Rhabarber-Schorle	0,2 l	2,70	0,4 l	3,80 €

### Aperitif

Prosecco Spumante <sup>12</sup>	0,1 l	4,50 €
Martini Bianco/ Rosso	0,4 cl	4,20 €
Campari Soda <sup>2</sup>	0,2 l	4,60 €
Campari Orange	0,2 l	5,20 €
Hugo (Prosecco, Limette, Minze u. Holunder) <sup>8/10</sup>	0,3 l	5,20 €
Aperol Spritz <sup>2/13</sup> (mit Prosecco)	0,3 l	5,20 €

### Bier

Helles Bier vom Fass	0,5 l	3,80 €
Kl. Helles Bier vom Fass	0,3 l	2,80 €
Dunkles Bier vom Fass	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,80 €
Weißbier vom Fass	0,5 l	3,90 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	3,80 €
Kleines Weißbier	0,3 l	2,90 €
Weißbier leicht	0,5 l	3,90 €
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,80 €
Pils	0,3 l	3,90 €
Ruß'n Weißbier und Cola	0,5 l	3,90 €

### Offene Weine

Trebbiano d'abruzzo - weiß <sup>5</sup>	0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,90 €
Lugana, d.o.c., Venetien – weiß <sup>5</sup>	0,2 l	6,90 €	0,5 l	16,90 €
Montepulciano d'abruzzo – rot <sup>5</sup>	0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,90 €
Nero d'Avola, i.g.t., Sizilien – rot <sup>5</sup>	0,2 l	5,90 €	0,5 l	14,60 €
Lambrusco	0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,90 €
Rosé della casa <sup>5</sup>	0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,90 €
Wein-Schorle <sup>5</sup>			0,5 l	5,90 €

### Longdrinks

Vodka Lemon <sup>2/13</sup>	0,2 l	7,80 €
Jacky Cola <sup>2/11</sup>	0,2 l	7,80 €
Gin Tonic <sup>13</sup>	0,2 l	7,80 €
Cuba Libre <sup>2/11</sup>	0,2 l	7,80 €

## Digestive

Ramazotti	30 %	2 cl	3,50 €
Averna	29 %	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	39 %	2 cl	3,50 €
Sambuca	40 %	2 cl	3,50 €
Amaretto	28 %	2 cl	3,50 €
Jägermeister	35 %	2 cl	3,50 €
Limoncello <sup>2</sup>	26 %	2 cl	3,40 €
Grappa	38 %	2 cl	3,80 €
Williams	42 %	2 cl	3,80 €
Vecchia Romagna	38 %	2 cl	3,80 €
Chivas Regal, Blended Scotch Whisky	40 %	4 cl	4,80 €
Glenmorangie, Single Malt Whiskey	40 %	4 cl	7,20 €
Baileys	17 %	4 cl	4,90 €
Rémy Martin	40 %	4 cl	7,20 €
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	40 %	4 cl	5,00 €
Gin	37,5 %	4 cl	6,00 €

Informationen laut Lebensmittelverordnung

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) mit Konservierungsstoff, 4) mit Antioxidationsstoff, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßmitteln, 9) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 10) gewachst, 11) coffeinhaltig, 12) taurinhaltig, 13) chininhaltig

Inklusivpreise