



Speisekarte

## Aperitivi

Campari Soda / Orange <sup>1</sup>	4 cl	5,90
Martini Weiß / Rot <sup>1, A12</sup>	5 cl	5,90
Sherry Medium / Trocken <sup>A12</sup>	5 cl	5,90
Prosecco / Rosé <sup>A12</sup>	10 cl	5,90
Prosecco / extra dry <sup>A12</sup>	10 cl	5,90
Hugo <sup>A12</sup> Prosecco Holunderblütensirup und Minze	0,20 l	6,90
Aperol Spritz <sup>1, 10, A12</sup> Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l	6,90
Martini Cocktail <sup>1, 10, A12</sup> Martini mit Crodino auf Eis	0,20 l	6,90

## Alkoholfrei

Bitterino alkoholfrei <sup>1, 2</sup>	10 cl	4,90
Crodino alkoholfrei <sup>1, 10, A12</sup>	10 cl	4,90
Hugo alkoholfrei <sup>A12</sup> Prosecco alkoholfrei auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	0,20 l	6,90
Aperol Spritz alkoholfrei <sup>1, 10, A12</sup> Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l	6,90

## Antipasti

<b>Roastbeef grana</b> <small>A7</small> Roastbeef rosa gebraten, Rucola, Parmesan	13,90
<b>Vitello tonnato</b> <small>2, 3, 4, A3, A7, A10</small> Kalbsrücken, Thunfisch-Kapernsauce	13,90
<b>Caprese</b> <small>A7</small> Tomaten, Mozzarella und Basilikum	11,90
<b>Gamberi verdure croccanti</b> <small>A4, A2, A9</small> Rote Garnelen Salat mit marinierten Gemüse Julienne	13,90
<b>Carpaccio Manzo</b> <small>A4</small> Rindercarpaccio, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und weißes Trüffelöl	13,90
<b>Antipasti Piccolo Mondo</b> <small>A4, A7, A2, A9</small> Spezialvorspeise mit Vitello Tonnato, Roastbeef, Mozzarella mit Tomaten und rote Garnelen Salat	15,90

## Insalate/ Suppe

<b>Insalatina mista/</b> kleiner gemischter Salat	3,90
<b>Insalata mista/</b> großer gemischter Salat	5,90
<b>Insalata salmone</b> <small>A4</small> Salatvariation mit gegrilltem Silberlachsfilet und Champignons	15,90
<b>Insalata tacchino</b> <small>A7</small> Salatvariation mit Putenbruststreifen und frisch gebratenen Champignons	13,90
<b>Insalata della casa</b> <small>A4</small> Salat Gourmet mit gegrilltem Lachsfilet, Seezungenfilet und Calamari	15,90
<b>Crema pomodoro /</b> Tomatencremesuppe <small>A1, A7</small>	5,90
<b>Minestrone/</b> italienische Gemüsesuppe <small>A9</small>	6,90
<b>Zuppa di pesce/</b> Spezialfischsuppe Chef Empfehlung <small>A2, A4</small>	13,90

## Pane Pizza

<b>Pane lungo rosmarino</b> <small>A1</small> hausgemachtes italienisches Brot mit Olivenöl und Rosmarin	5,90
<b>Pizza pane</b> <small>A1</small> Pizzabrot mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Olivenöl und Kräutern	5,90
<b>Bruschetta</b> <small>A1, A7</small> mit Tomaten, Basilikum und Parmesan	4,90

## Specialità di Carne

<b>Filetto tacchino griglia</b> <small>A7</small> Putenfilet vom Grill	20,90
<b>Filetto manzo griglia</b> <small>A7</small> Rinderfiletmedaillons vom Grill	26,90
<b>Filetto maiale griglia</b> <small>A7</small> Schweinefilet vom Grill	22,90
<b>Costata griglia</b> <small>A7</small> Zartes Roastbeef vom Grill	24,90
<b>Tris carne griglia</b> <small>A7</small> Grillteller aus Rind-, Schweine-, Putenfleisch	23,90
<b>Tagliata manzo rucola</b> <small>A7</small> Rinderstreifen rosa gebraten, serviert mit Rucola und Kirschtomaten und Parmesanhaube	24,90
<b>Straccetti manzo al pepe verde</b> <small>A7</small> Rinderstreifen mit grünem Pfeffer in feiner Cognac-Rahm-sauce	24,90
<b>Filetto maiale funghi</b> <small>A7</small> Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in feiner Cognac-Rahm-Sauce	23,90
<b>Scaloppina tacchino buongustaia</b> <small>A7</small> Putenfilet Medaillons mit Paprika, Tomatensauce mediterran	22,90

Zu allen Fleischspezialitäten werden Saisongemüse und Novell Kartoffeln serviert.  
ausgenommen Tagliata manzo

Unser Fleischsortiment (Rind, Pute, Schwein) wird besonders verarbeitet und in einem Dry Ager eingelagert, damit es für Sie butterweich und zart zubereitet werden kann.

## Specialità di Pesce

<b>Calamaretti griglia (Patagonia)</b> <small>A2, A7</small> Babycalamari vom Grill	21,90
<b>Salmone griglia</b> <small>A4, A7</small> Lachsfilet vom Grill	24,90
<b>Tris pesce griglia</b> <small>A4, A7, A2</small> Fischplatte vom Grill nach Fantasie des Chefkochs	24,90
<b>Filetto sogliola mediterranea</b> <small>A4, A7</small> Seezungenfilet mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Basilikum mediteraner Art	23,90
<b>Filetto rombo porcini</b> <small>A4, A7</small> Steinbuttfilet mit Steinpilzragout italienischer Art	24,90
<b>Calamari gamberi diavola</b> <small>A4, A7</small> Babycalamari mit Gambas, Kirschtomaten und scharfer Kräutersauce	24,90

Zu allen Fischspezialitäten werden Saisongemüse und Novell Kartoffeln serviert

Täglich frischer Fisch! Wir beraten Sie gerne

# Pasta - Nudelgerichte

<b>Tagliatelle chef</b> <small>A1, A7,A3</small>	13,90
Tagliatelle mit Schweinefilet und Champignons in feiner Sahncremesauce	
<b>Tagliatelle tartufo, funghi</b> <small>A1, A7,A3</small>	13,90
Tagliatelle mit frischen Champignons in feiner Trüffel-Creme-Sauce und Parmesan	
<b>Spaghetti frutti di mare</b> <small>A1, A2, A14</small>	14,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten	
<b>Spaghetti Amatriciana</b> <small>A1</small>	12,90
Spaghetti mit Speck, roten Zwiebeln, Kirschtomaten in hausgemachter Tomatensauce	
<b>Penne Ragú alla Genovese</b> <small>A1</small>	14,90
Penne mit hausgemachten Ragout aus ( Kalb-Puten-Schwein) und Waldpilzen Parmesan auf italienischen Art	
<b>Lasagne forno</b> <small>A1, A7, A9</small>	12,90
hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken	
<b>Cannelloni casalinga</b> <small>A1, A7,A9</small>	12,90
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Putenfilet mit Mozzarella überbacken	
<b>Ravioli salmone</b> <small>A1, A7,A3,A4,A2</small>	15,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs und Ricotta, in feiner Hummercremesauce und Garnelen	
<b>Risotto porcini</b> <small>A1, A7,</small>	14,90
Risotto mit Steinpilzragout und Parmesan	
<b>Risotto gamberi zucchini</b> <small>A1, A7,A2</small>	15,90
Risotto mit roten Gambas und Zucchini, Kirschtomaten italienischer Art	

Alle Nudel Spezialitäten enthalten Oliven Öl Extra Virgin, Frischen Knoblauch und Kräuter der Saison

# Steinofen- Pizza

**Alle unsere Steinofen Pizzen können Sie nach ihren Wünschen zubereiten lassen**

(Margherita, Funghi, Salami, Prosciutto, Tonno, Romana, Regina, Napoli, Calzone, Caprese, Diavolo) und so weiter

## Pizza- Empfehlung

<b>Pizza roastbeef</b> <small>A1, A7</small> Mozzarella, Roastbeef, Rucola und Parmesan	15,90	<b>Pizza gamberi</b> <small>A1, A7, A2</small> Pomodoro, Mozzarella Rote Garnelen, Zucchini und Parmesan	16,90
<b>Pizza salmone</b> <small>, A1, A7</small> Tomatensauce, Mozzarella Lachs Zucchini, Rucola und Parmesan	16,90	<b>Frutti di mare</b> <small>A1, A2, A7, A14</small> Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	14,90
<b>Pizza salame piccante broccoli</b> <small>A1, A7</small> Tomatensauce, Mozzarella Scharfe Salami und Brokkoli	14 ,90	<b>Pizza parma</b> <small>A1, A7</small> Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Ruccola und	14,90
<b>Pizza rustica</b> <small>A1, A7</small> Mozzarella, Kartoffeln, Bacon und Rosmarin	14,90	<b>Pizza ortolana</b> <small>A1, A7</small> Mozzarella und gegrilltem Gemüse	14,90
<b>Pizza bosco</b> <small>A1, A7</small> Mozzarella, Steinpilze, Kartoffel und Parmesan	15,90		

## Dessert

<b>Dessert della casa</b> 2, 3, 4, A1, A3, A7 gemischter Nachspeisenteller, Creation des Chefs	7,50
<b>Panna cotta</b> A7 Panna Cotta mit Erdbeersauce	5,90
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> 2, 3, 4, A1, A3, A7	6,90
<b>Profiteroles al cioccolato</b> 2, 3, 4, A1, A3, A5 hausgemachte Schokoladen-Profiteroles mit Schokoladensauce	5,90
<b>Crème brulée</b> A3, A7 hausgemachte Crème Brulée mit Karamellkruste	6,90
<b>Tortino cioccolato</b> Hausgemachte Minitörtchen mit flüssiger Schokolade frisch aus dem Backofen, u. Vanilleeis	<b>7,90</b>
<b>Coppa ai lamponi</b> A7 Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,40
<b>Coppa al amarena</b> 2, 3, 4, A3, A6, A7 Gourmet-Vanilleeis mit Amarena-Kirschen	6,40

## Warme Getränke

<b>Espresso</b> 9	2,40
<b>Espresso doppio</b> 9	3,90
<b>Latte Macchiato</b> 9, A7	3,60
<b>Cappuccino</b> 9, A7	3,60
<b>Tasse Kaffee</b> 9	3,20
<b>Tasse Tee - wir beraten Sie gerne</b>	3,50



# Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,25 l	3,10
oder medium	0,50 l	4,40
	0,75 l	5,20
Orangen-Limonade 1, 3	0,30 l	3,30
oder Zitronen-Limonade	0,40 l	4,20
Coca Cola 1, 9	0,30 l	3,30
	0,40 l	4,40
Coca Cola light 1, 9, 11	0,33 l	4,40
Spezi 1, 3, 9	0,30 l	3,30
	0,40 l	4,30
Bitter Lemon 1, 2, 3, 10	0,30 l	3,30
Pfirsich Eistee 1, 3, 9	0,30 l	3,30
Saft 3	0,30 l	3,60
Apfel / Orange / Kirsch / Traube / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber	0,40 l	4,60
Saftschorle 3	0,30 l	3,40
	0,40 l	4,40

# Alkoholische Getränke

Wir zapfen vom Fass, von der Brauerei Wittmann

Wittmann Urhell <small>A12</small>	0,50 l	4,40
------------------------------------	--------	------

## Flaschenbiere

Hefeweißbier <small>A12</small>	0,50 l	4,40
---------------------------------	--------	------

Hefeweißbier leicht <small>A12</small>	0,50 l	4,40
--	--------	------

Hefeweißbier dunkel <small>A12</small>	0,50 l	4,40
--	--------	------

Alkoholfreies Hefeweißbier <small>A12</small>	0,50 l	4,40
---	--------	------

Alkoholfreies Bier <small>A12</small>	0,50 l	4,40
---------------------------------------	--------	------

## Sekt und Champagner

Moet Chandon Brut <small>A12</small>	0,75 l	129,90
--------------------------------------	--------	--------

Prosecco Rosé Extra Dry <small>A12</small>	0,75 l	34,90
--	--------	-------

Prosecco Cavazza Extra Dry <small>A12</small>	0,75 l	34,90
---	--------	-------

# Alkoholische Getränke

## Digestivo

Hennessy	2 cl	5,90
Vecchia Romagna	2 cl	5,90
Amaretto di Saronno <sub>1</sub>	2 cl	3,20
Limoncello <sub>1</sub>	2 cl	3,20
Sambuca	2 cl	3,20
Fernet Branca	2 cl	3,20
Ramazotti	2 cl	3,20
Averna	2 cl	3,20
Grappa di Williamsbirne <sub>A12</sub>	2 cl	4,90
Grappa di Stravecchia <sub>A12</sub>	2 cl	4,90
Grappa di Chardonnay <sub>A12</sub>	2 cl	5,50
Grappa di Prosecco <sub>A12</sub>	2 cl	5,50
Grappa di Barolo „mild“ <sub>A12</sub>	2 cl	6,40
Grappa di Brunello Riserva <sub>A12</sub>	2 cl	7,90

## Schoppenweine Weiß

„Trebiano D’Abruzzo“ DOC Italienischer Hauswein <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Pinot Grigio <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Chardonnay <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Frizzantino (süß) <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Lugana (trocken) <small>A12</small>	0,20 l	6,90

## Schoppenweine Rot

„Montepulciano D’Abruzzo“ DOC Italienischer Hauswein <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Merlot Cavazza <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Lambrusco (süß) <small>A12</small>	0,20 l	4,90
Chianti DOC „Terre di Priori“ <small>A12</small>	0,20 l	5,90

## I nostri vini bianchi / Weißweine 0,75l

<b>Comelli Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali 2021</b> <small>A12</small> 14,0% Vol., Rebsorte: 100% Pinot Grigio, schöne tiefgelbe Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. <b>Empfehlung:</b> passt gut zu leichten Fischsuppen, ersten Gängen mit Weichtieren und Krebstieren und zweiten Gängen mit magerem Fisch	33,90
<b>Comelli Chardonnay Esprimo Bianco 2021</b> <small>A12</small> 13,5 % Vol., Rebsorte: Chardonnay. Ein Wein mit einem ausgeprägten aromatischen Charakter von großer Frische und Lebendigkeit zu kreieren. <b>Empfehlung:</b> perfekt als Aperitif oder zu Gemüse- oder Schalentiersuppen	33,90
<b>Lugana Az. Ag. Cá dei Frati Veneto 2021</b> <small>A12</small> 13% Vol., Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana. Der Lugana Cá dei Frati ist eine trockene „Spätlese“, auf Tonerde gewachsen. <b>Empfehlung:</b> zu Vorspeisen, gedünstetem oder gegrilltem Fisch	38,90

## I nostri vini rosé/ Roséwein 0,75l

<b>Rosé Az. Ag. Cá dei Frati Veneto DOC 2020</b> <small>A12</small> 12,5 % Vol., Rebsorte 50% Gropello, 50% Marzamino. Duftnoten: ganz zart rotfruchtig, vordergründig eher Apfelaromen und leicht herbe, fast salzige Mandeln. <b>Empfehlung:</b> zu gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch und Fisch	38,90
---	-------

## I nostri vini rossi / Rotweine 0,75l

<b>Comelli Merlot DOC Friuli Colli Orientali 2018</b> <small>A12</small> 13% Vol, Rebsorte: 100% Merlot. Kompakte und lebhaft rubinrote Farbe mit einer intensiven Nase. <b>Empfehlung:</b> passt gut zu fettem Aufschnitt und Käse, geröstetem rotem Fleisch und gebackenem Schaf	33,90
<b>Chianti Riserva Toscana DOC 2018</b> <small>A12</small> 13% Vol., Cantina Mantalcino Toscana, Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% regional rote Rebsorten. Sein Bouquet überzeugt durch reiche Aromenfülle. <b>Empfehlung:</b> zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Soßen, sowie zu gehaltvollem Käse, Pizza und Pasta	34,90
<b>Primitivo Numero 1, Masseria la Volpe Puglia DOC 2019</b> <small>A12</small> 14% Vol., Rebsorte: 100% Primitivo aus Apulien, ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. <b>Empfehlung:</b> zu Rindfleisch und Wild	39,90