Piccolo Mondo

Ristorante

Speisekarte

„Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori.“

Aperitivi / Aperitifs

Campari Soda / Orange [1]	4 cl	5,90
Martini Weiß / Rot / Dry [1, A12]	5 cl	5,90
Sherry Medium / Trocken [A12]	5 cl	5,90
Glas Prosecco Rosé [A12]	10 cl	5,90
Glas Prosecco Cavazza extra dry [A12]	10 cl	5,90
Hugo [A12] Prosecco auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	0,20 l	6,50
Aperol Spritz [1, 10, A12] Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l	6,50
Martini Cocktail [1, 10, A12] Martini mit Crodino auf Eis	0,20 l	6,50

Aperitivi analcolici / Alkoholfreie Aperitifs

Bitterino alkoholfrei [1, 2]	10 cl	3,90
Crodino alkoholfrei [1, 10, A12]	10 cl	4,40
Hugo alkoholfrei [A12] Prosecco alkoholfrei auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	0,20 l	5,90

Antipasti

Roastbeef con grana A7 — 13,90
Roastbeef rosa gebraten, serviert auf buntem Salat mit Parmesan an hausgemachter Vinaigrette

Vitello tonnato 2, 3, 4, A3, A7, A10 — 12,90
feingeschnittene Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapernsauce

Caprese con mozzarella A7 — 11,90
Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Antipasto vegetariana A5, A6, A8, A9, A10 — 11,90
gemischte Vorspeise aus mariniertem Bio-Gemüse der Saison

Carpaccio salmone A4 — 12,90
Lachscarpaccio mit Waldfrüchten an hausgemachter Zitrus-Vinaigrette

Antipasti Piccolo Mondo A4, A7 — 14,90
Spezialvorspeise mit Vitello Tonnato, Roastbeef, Mozzarella mit Tomaten und gegrilltem Bio-Gemüse

Insalate - Salate

Insalatina mista — 3,90
kleiner gemischter Salat

Insalata mista — 4,90
großer gemischter Salat

Insalata con salmone A4 — 14,90
Salatvariation mit gegrilltem Silberlachsfilet und frisch gebratenen Champignons

Insalata con tacchino — 13,90
Salatvariation mit Putenbruststreifen und frisch gebratenen Champignons

Insalata della casa A4 — 15,90
Salat Gourmet mit gegrilltem Lachsfilet, Seezungenfilet und Calamari

Pizza & Pane

Pane lungo al rosmarino [A1] — 4,90
hausgemachtes italienisches Brot mit Olivenöl und Rosmarin

Pane lungo con mozzarella [A1, A7] — 5,90
hausgemachtes italienisches Brot mit Mozzarella überbacken

Pizza pane [A1] — 4,90
Pizzabrot mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern

Bruschetta [A1, A7] — 4,90
mit Tomaten, Basilikum und Parmesan

Specialità di Carne

Tacchino alla griglia A7 — 20,90
Putenfilet vom Grill, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filetto di manzo alla griglia A7 — 25,90
Rinderfiletmedaillons vom Grill, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filetto di maiale alla griglia A7 — 21,90
Schweinefilet vom Grill, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Costata alla griglia A7 — 23,90
Zartes Roastbeef vom Grill, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Tris di carne alla griglia A7 — 22,90
Grillteller aus Rind-, Schweine-, Putenfleisch, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Tagliata di manzo con rucola A7 — 22,90
Rinderstreifen rosa gebraten, serviert mit Rucola und Kirschtomaten, Parmesanhaube und Novell-Kartoffeln

Straccetti di manzo al pepe verde A7 — 22,90
Rinderstreifen mit grünem Pfeffer in feiner Cognacrahmsauce, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filetto di maiale con funghi A7 — 22,90
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in feiner Cogac-Rahm-Sauce, mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

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

Calamaretti alla griglia (Patagonia) A2, A7 — 22,90
Babycalamari vom Grill mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Salmone alla griglia A4, A7 — 24,90
Lachsfilet vom Grill mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Tris di pesce alla griglia A4, A7 — 25,90
Fischplatte vom Grill nach Fantasie des Chefkochs, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filetto di sogliola mediteranea A4, A7 — 23,90
Seezungenfilet mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Basilikum mediteraner Art, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Täglich frischer Fisch! Wir beraten Sie gerne!

Pasta - Nudelgerichte

Tagliatelle allo chef A1, A7 — 13,90
Tagliatelle mit Schweinefilet und Champignons in feiner Sahnecremesauce

Tagliatelle a tarufo, funghi e olive A1, A7 — 14,90
Tagliatelle mit Trüffelcarpaccio, frischen Champignons und Oliven in feiner Trüffel-Creme-Sauce

Spaghetti frutti di mare A1, A2, A14 — 13,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch, Tomatenfilets, Basilikum und Olivenöl

Spaghetti all'Amatriciana A1 — 12,90
Spaghetti mit Speck, roten Zwiebeln, Kirschtomaten in hausgemachter Tomatensauce

Lasagne al forno A1, A7, A9 — 12,90
hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken

Cannelloni casalinga A1, A7 — 12,90
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Putenfilet mit Mozarella überbacken

Ravioli al salmone A1, A7 — 14,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs und feinen Zucchini-Streifen in Aurorasauce

Original italienische Steinofen-Pizza

Pizza margherita A1, A7 — 8,90
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

Pizza caprese 2, 3, 4, A1, A7, A10 — 11,90
Pizza mit Mozzarella, Fleischtomaten, Rucola, Parmesan und Balsamicocreme

Pizza funghi 2, 3, 4, A1, A7 — 9,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons

Pizza prosciutto 2, 3, 4, A7 — 10,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken

Pizza salame 1, 2, 3, A1, A7 — 10,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

Pizza napoli A1, A4, A7 — 10,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und schwarzen Oliven

Pizza con tonno e cipolla A1, A4, A7 — 11,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Pizza diavola 2, 3, A1, A7 — 12,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und neapolitanischer scharfer Salami

Pizza cinque formaggi A1, A7 — 12,90
Pizza mit Tomatensauce und fünf verschiedenen Käsesorten

Pizza vegetariana A1, A7 — 12,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Fleischtomaten und frischem Gemüse

Pizza con prosciutto di parma A1, A7 — 13,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanhaube

Pizza speciale 1, 2, 3, 4, A1, A7 — 13,90
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons, Peperoni und Oliven

Frutti di mare A1, A2, A7, A14 — 14,90
Pizza mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Meeresfrüchten

Dessert

Dessert della casa [2, 3, 4, A1, A3, A7] — 7,50
gemischter Nachspeisenteller, mit frischen Früchten garniert

Panna cotta [A7] — 6,90
italienische Panna Cotta mit frischen Früchten garniert

Hausgemachtes Tiramisu [2, 3, 4, A1, A3, A7] — 6,90
mit frischen Früchten garniert

Profiteroles al cioccolato [2, 3, 4, A1, A3, A5] — 6,90
hausgemachte Schokoladen-Profiteroles garniert mit frischen Früchten

Crème brulée [A3, A7] — 6,90
hausgemachte Crème Brulée, traditionelles französisches Dessert
mit Karamellkruste

Coppa ai lamponi [A7] — 6,40
Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Coppa al amarena [2, 3, 4, A3, A6, A7] — 6,40
Gourmet-Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne

Warme Getränke

Espresso [9]	2,40
Espresso doppio [9]	3,20
Latte Macchiato [9, A7]	3,90
Cappuccino [9, A7]	3,60
Tasse Kaffee [9]	3,20
Tasse Tee - wir beraten Sie gerne	3,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser naturell oder medium	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,20
	0,75 l	5,20
Orangen-Limonade [1, 3] oder Zitronen-Limonade	0,25 l	2,90
	0,40 l	3,90
Coca Cola [1, 9]	0,25 l	2,90
	0,40 l	3,90
Coca Cola light [1, 9, 11]	0,33 l	4,40
Spezi [1, 3, 9]	0,25 l	2,90
	0,40 l	3,90
Bitter Lemon [1, 2, 3, 10]	0,25 l	2,90
Pfirsich Eistee [1, 3, 9]	0,25 l	2,90
Saft [3] Apfel / Orange / Kirsch / Traube / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber	0,25 l	3,30
	0,40 l	3,90
Saftschorle [3]	0,25 l	3,10
	0,40 l	3,90

Alkoholische Getränke

Wir zapfen vom Fass, von der Brauerei Wittmann

Premium Extra Pils A12	0,30 l	3,50
Wittmann Urhell A12	0,50 l	4,20

Flaschenbiere

Hefeweißbier A12	0,50 l	4,20
Hefeweißbier leicht A12	0,50 l	4,20
Hefeweißbier dunkel A12	0,50 l	4,20
Alkoholfreies Hefeweißbier A12	0,50 l	4,20
Alkoholfreies Hefeweißbier dunkel A12	0,50 l	4,20
Carl Wittmann Dunkel A12	0,50 l	4,20
Alkoholfreies Bier A12	0,50 l	4,20

Sekt und Champagner

Moet Chandon Brut A12	0,75 l	99,80
Prosecco Rosé Extra Dry A12	0,75 l	29,90
Prosecco Cavazza Extra Dry A12	0,75 l	29,90

Alkoholische Getränke

Digestivo

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

Schoppenweine weiß

„Trebbiano D'Abruzzo" DOC Italienischer Hauswein A12	0,20 l	4,50
Pinot Grigio A12	0,20 l	4,90
Chardonnay A12	0,20 l	4,90
Frizzantino (süß) A12	0,20 l	4,50
Lugana (trocken) A12	0,20 l	6,90

Schoppenweine rot

„Montepulciano D'Abruzzo" DOC Italienischer Hauswein A12	0,20 l	4,90
Merlot Cavazza A12	0,20 l	4,90
Lambrusco (süß) A12	0,20 l	4,50
Chianti DOC „Terre di Priori" A12	0,20 l	5,50

I nostri vini bianchi / Weißweine 0,75l

Comelli Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali 2019 A12 — 26,90

13,5% Vol., Rebsorte: 100% Pinot Grigio, schöne tiefgelbe Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase werden frische Noten von Labapfel, grüner Melone und Mandarine wahrgenommen. Am Gaumen ist er breit, voll, mit frischen Empfindungen von Brotkruste.

Empfehlung: passt gut zu leichten Fischsuppen, ersten Gängen mit Weichtieren und Krebstieren und zweiten Gängen mit magerem Fisch

Comelli Chardonnay Esprimo Bianco 2019 A12 — 26,90

13 % Vol., Rebsorte: Chardonnay. Obwohl jeder Jahrgang unterschiedliche Anteile an Chardonnay, Pinot Grigio und Friulano aufweist, bleibt das Ziel, einen Wein mit einem ausgeprägten aromatischen Charakter von großer Frische und Lebendigkeit zu kreieren.

Empfehlung: perfekt als Aperitif oder zu Gemüse- oder Schalentiersuppen

Lugana Az. Ag. Cá dei Frati Veneto 2019 A12 — 34,90

13% Vol., Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana. Der Lugana Cá dei Frati ist eine trockene „Spätlese", auf Tonerde gewachsen. Volles Bouquet von Früchten, Blüten und Mandeln. Ungewöhnlich fruchtig und aromatisch im Geschmack mit erstaunlicher Mineralität.

Empfehlung: zu Vorspeisen, gedünstetem oder gegrilltem Fisch

I nostri vini rosé / Roséwein 0,75l

Rosé Az. Ag. Cá dei Frati Veneto DOC 2019 A12 — 33,90

13% Vol., Rebsorte 50% Gropello, 50% Marzamino. Duftnoten: ganz zart rotfruchtig, vordergründig eher Apfelaromen und leicht herbe, fast salzige Mandeln.

Empfehlung: zu gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch und Fisch

I nostri vini rossi / Rotweine 0,75l

Comelli Merlot DOC Friuli Colli Orientali 2018 A12 — 28,90

13% Vol, Rebsorte: 100% Merlot. Kompakte und lebhafte rubinrote Farbe mit einer intensiven Nase mit Noten von schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Kirschen, wilden Brombeeren und Beeren. Im Mund ist es ausgewogen und reich an Geschmack, mit guter Struktur und Ausdauer.

Empfehlung: passt gut zu fettem Aufschnitt und Käse, geröstetem rotem Fleisch und gebackenem Schaft

Chianti Riserva Toscana DOC 2015 A12 — 31,90

13% Vol., Cantina Mantalcino Toscana, Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% regional rote Rebsorten. Sein Bouquet überzeugt durch reiche Aromenfülle mit dezenter Veilchennote, im Geschmack weich, würzig und erinnert an frisch gepflückte rote Pflaumen.

Empfehlung: zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Soßen, sowie zu gehaltvollem Käse, Pizza und Pasta

Primitivo Numero 1, Masseria la Volpe Puglia DOC 2016 A12 — 34,90

14% Vol., Rebsorte: 100% Primitivo aus Apulien, ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Im intensiven, fruchtigen Bouquet sind Noten von Pflaumen und Kirschen wahrnehmbar, im Geschmack körperlich und lang anhaltend.

Empfehlung: zu Rindfleisch und Wild

Hinweise zum Lebensmittelgesetz:

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Schwärzungsmittel(n)/geschwärzt
6) mit Schwefeldioxid od. geschwefelt
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) Süßungsmittel

Allergene:

A1 glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A2 Krebstiere
A3 Eier
A4 Fische
A5 Erdnüsse
A6 Sojabohnen
A7 Milchprodukte
A8 Schalenfrüchte (Nüsse)
A9 Sellerie
A10 Senf
A11 Sesamsamen
A12 Schwefeldioxid und Sulfite
A13 Lupinen
A14 Weichtiere