

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} hausgemachtes italienisches Brot mit Olivenöl und Rosmarin	4,90
Pane lungo con mozzarella ^{A1, A7} hausgemachtes italienisches Brot mit Mozzarella überbacken	5,90
Pizza pane ^{A1} Pizzabrot mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern	4,90
Bruschetta ^{A1, A7} mit Tomaten, Basilikum und Parmesan	4,90

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} Babycalamari vom Grill mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison	22,90
Salmone alla griglia ^{A4, A7} Lachsfilet vom Grill mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison	24,90
Tris di pesce alla griglia ^{A4, A7} Fischplatte vom Grill nach Fantasie des Chefkochs, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison	25,90
Filetto di sogliola mediteranea ^{A4, A7} Seezungenfilet mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Basilikum mediteraner Art, serviert mit Novell-Kartoffeln und Gemüse der Saison	23,90

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 Mozzarella 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} Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	8,90	Pizza diavola ^{2, 3, A1, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und neapolitanischer scharfer Salami	12,90
Pizza caprese ^{2, 3, 4, A1, A7, A10} Pizza mit Mozzarella, Fleischtomaten, Rucola, Parmesan und Balsamicocreame	11,90	Pizza cinque formaggi ^{A1, A7} Pizza mit Tomatensauce und fünf verschiedenen Käsesorten	12,90
Pizza funghi ^{2, 3, 4, A1, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons	9,90	Pizza vegetariana ^{A1, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Fleischtomaten und frischem Gemüse	12,90
Pizza prosciutto ^{2, 3, 4, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken	10,90	Pizza con prosciutto di parma ^{A1, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanhaube	13,90
Pizza salame ^{1, 2, 3, A1, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	10,90	Pizza speciale ^{1, 2, 3, 4, A1, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, frischen Champignons, Peperoni und Oliven	13,90
Pizza napoli ^{A1, A4, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und schwarzen Oliven	10,90	Frutti di mare ^{A1, A2, A7, A14} Pizza mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Meeresfrüchten	14,90
Pizza con tonno e cipolla ^{A1, A4, A7} Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	11,90		

Dessert

Dessert della casa ^{2, 3, 4, A1, A3, A7} gemischter Nachspeisenteller, mit frischen Früchten garniert	7,50
Panna cotta ^{A7} italienische Panna Cotta mit frischen Früchten garniert	6,90
Hausgemachtes Tiramisu ^{2, 3, 4, A1, A3, A7} mit frischen Früchten garniert	6,90
Profiteroles al cioccolato ^{2, 3, 4, A1, A3, A5} hausgemachte Schokoladen-Profiteroles garniert mit frischen Früchten	6,90
Crème brulée ^{A3, A7} hausgemachte Crème Brulée, traditionelles französisches Dessert mit Karamellkruste	6,90
Coppa ai lamponi ^{A7} Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,40
Coppa al amarena ^{2, 3, 4, A3, A6, A7} Gourmet-Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne	6,40

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
Ramazotti	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

„Trebiano 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 lebhaft
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 Schaf

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