

Aperitivi

Campari Soda / Orange ¹	4 cl	6,90
Martini Weiß / Rot ^{1, A12}	5 cl	5,90
Sherry Medium / Trocken ^{A12}	5 cl	5,90
Prosecco / Rosé ^{A12}	10 cl	6,90
Prosecco / extra dry ^{A12}	10 cl	6,90
Hugo ^{A12} Prosecco Holunderblütensirup und Minze	0,20 l	7,90
Aperol Spritz ^{1, 10, A12} Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l	7,90

Alkoholfrei

Bitterino alkoholfrei ^{1, 2}	10 cl	4,90
Crodino alkoholfrei ^{1, 10, A12}	10 cl	4,90
Hugo alkoholfrei ^{A12} Prosecco alkoholfrei auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	0,20 l	6,90
Aperol Spritz alkoholfrei ^{1, 10, A12} Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l	6,90

Antipasti

Antipasto misto dell Orto Gegrillten Bio Gemüse	13,90
Vitello tonnato ^{2, 3, 4, A3, A7, A10} Kalbsrücken, Thunfisch-Kapernsauce	13,90
Caprese ^{A7} Tomaten, Mozzarella und Basilikum	11,90
Carpaccio manzo ^{A4} Rindercarpaccio, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und weißes Trüffelöl	14,90
Tatar di manzo Tatar aus Rinderfilet Piemontesischer Art, wird frisch zubereitet	16,90
Roastbeef con rucola, grana Rostbeef rosa gebraten auf Rucoloa mit Parmesanhaube und Senf Vinaigrette	13,90
Insalata mare Meeresfrüchtesalat, serviert mit Gemüse Juliene	13,90
Antipasto Piccolo Mondo Vorspeisen Variation aus, Vitello Tonnato, Insalata di Mare, Roastbeef auf Rucola und Gemüse	15,90

Insalate

Insalatina mista/ kleiner gemischter Salat	4,90
Insalata mista/ großer gemischter Salat	6,90
Insalata salmone ^{A4} Salatvariation mit gegrilltem Silberlachsfilet und Champignons	16,90
Insalata tacchino ^{A7} Salatvariation mit Putenbruststreifen und frisch gebratenen Champignons	13,90
Insalata della casa ^{A4} Salat Gourmet mit gegrilltem Lachsfilet Seezungenfilet	16,90

Pane Pizza

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

Specialità Pesce / Carne

Calamaretti griglia (Patagonia) <small>A2, A7</small>	Baby Calamari vom Grill	22,90
Salmone griglia <small>A4, A7</small>	Lachsfilet vom Grill	25,90
Tris pesce griglia <small>A4, A7, A2</small>	Fischplatte vom Grill	25,90
Branzino griglia (ca. 300-400 gr) Frischer Seewolf vom Grill		26,90
Branzino al forno Frischer Seewolf mit Saison Gemüse Frisch aus dem Basckofen serviert		27,90
Filetto sogliola mediterranea <small>A4, A7</small> Seezungenfilet mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Basilikum mediteraner Art		24,90
Filetto salmone alla crema tartufata <small>A1, A4, A7</small> Lachsfilet in feiner Trüffelcremesauce		26,90
Filetto tacchino griglia <small>A7</small> Putenfilet vom Grill		21,90
Filetto maiale griglia <small>A7</small> Schweinefilet vom Grill		22,90
Costata griglia <small>A7</small> Zartes Roastbeef vom Grill		25,90
Tris carne griglia <small>A7</small> Grillteller aus Rind-, Schweine-, Putenfleisch		25,90
Filetto maiale al pepe verde <small>A7</small> Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in feiner Cognac-Rahm-sauce		24,90
Filetto maiale funghi <small>A7</small> Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in feiner Cognac-Rahm-Sauce		24,90
Scaloppina tacchino buongustaia <small>A7</small> Putenfilet Medaillons mit Paprika, Tomatensauce mediterran		23,90
Saltimbocca di tacchino Putenfilet Saltimbocca mit Parmaschinken, Salbei in feiner Weißweincremesoße		23,90
Guancia di manzo al vino rosso Geschmorte Rinderbäckchen in feiner Rotweincreme-Sauce		26,90

Zu allen Fisch-Fleischspezialitäten werden Saisongemüse und Rosmarin Kartoffeln serviert.

Pasta – Nudelgerichte

Tagliatelle chef alla Genovese <small>A1, A7,A3</small>	14,90
Tagliatelle Fleisch Ragout (rind-schwein) und Champignons sauce	
Tagliatelle tartufo, funghi <small>A1, A7,A3</small>	14,90
Tagliatelle mit frischen Champignons in feiner Trüffel-Creme-Sauce	
Tagliatelle porcini <small>A1, A7,A3</small>	14,90
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen in feiner Congac Rahm sauce	
Tagliatelle Buongustaia <small>A1, A7,A3</small>	14,90
Tagliatelle mit Putenstreifen, Paprika in feiner Aurora Suace	
Tagliatelle Salmone <small>A1, A7,A3</small>	14,90
Tagliatelle mit Lachswürfeln und zucchini italienischer Art	
Tagliatelle tartufo fresco <small>A1, A7,A3</small>	18,90
Tagliatelle mit frischem Trüffel Carpacio in feiner Trüffelcreme mit Parmesanhaube	
Spaghetti frutti di mare <small>A1, A2, A14</small>	14,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten	
Spaghetti Amatriciana <small>A1</small>	13,90
Spaghetti mit Speck, Kirschtomaten in hausgemachter Tomatensauce	
Lasagne vegetariana <small>A1, A7, A9</small>	14,90
Vegetarische Lasagne und Mozzarella überbacken	
Cannelloni casalinga <small>A1, A7,A9</small>	14,90
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Putenfilet mit Mozzarella überbacken	
Cannelloni Excelsior <small>A1, A7,A3,A4,A2</small>	16,90
Cannelloni gefüllt mit Seezunge-Lachs und Ricotta, in feiner Hummercremesauce und Garnelen	
Ravioli Carbonara <small>A1, A7,A3,A4,A2</small>	16,90
Hausgemachte Raviolo mit Ricotta und Speckfüllung in feiner Eiercreme und Parmesan sauce	
Tortelloni giganti con salmone alla crema di zafferano <small>A1, A7,A3,A4,A2</small>	16,90
Hausgemachte große Tortelloni mit Lachs und Kartoffelcremefüllung in feiner Safrancreme und Zucchini	

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

Steinofen- Pizza

Margherita <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella	10,90	Salami <small>A1, A7, A2</small> Pomodoro, Mozzarella Salami	12,90
Prosciutto <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella schinken	12,90	Frutti di mare <small>A1, A2, A7, A14</small> Pomodoro, Mozzarella und Meeresfrüchten	14,90
Romana <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella Salami, Champignon	13,90	Parma <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	14,90
Regina <small>A1, A7</small> Mozzarella, Prosciutto, Champignon	13,90	Vegetariana <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella und Frischen Gemüse	13,90
Diavola <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella scharfe Salami	14,90	Tonno <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,90
Cinque Formaggio <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola Feta Käse und Parmesan	14,90	Quatro Stagioni <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella, Salami Prosciutto, Champignon und Peperoni	14,90
Salmone <small>A1, A7</small> Pomodoro, Frischen Lachs, Zucchini Rucola und Parmesan Haube	16,90	Napoli <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella Sardellen Schwarzen Oliven	13,90
Calzone <small>A1, A7</small> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Salami und Champignon	13,90	Caprese <small>A1, A7</small> Mozzarella, Fleischtomaten Rucola, Parmesan Haube und Balsamico Creme	13,90
Pizza Roastbeef <small>A1, A7</small> Mozzarella, Roasbeef, Ruccoloa, Parmesan und Kirschtomaten	16,90		

Dessert

Dessert della casa 2, 3, 4, A1, A3, A7 gemischter Nachspeisenteller, Creation des Chefs	7,50
Panna cotta A7 Panna Cotta mit Erdbeersauce	5,90
Hausgemachtes Tiramisu 2, 3, 4, A1, A3, A7	6,90
Profiteroles al cioccolato 2, 3, 4, A1, A3, A5 hausgemachte Schokoladen-Profiteroles mit Schokoladensauce	5,90
Crème brulée A3, A7 hausgemachte Crème Brulée mit Karamellkruste	6,90
Tortino con cuore morbido A3, A7 Hausgemachte Minitörtchen mit flüssigen Schokoladenkern, Frisch gebacken (ca. 15 min.) Serviert mit Vanilleeis Bourbon	9,90
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	6,40

Warme Getränke

Espresso 9	2,40
Espresso doppio 9	3,90
Latte Macchiato 9, A7	4,50
Cappuccino 9, A7	4,50
Tasse Kaffee 9	3,50
Tasse Tee - wir beraten Sie gerne	3,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,25 l	3,30
oder medium	0,50 l	4,60
	0,75 l	5,20
Orangen-Limonade 1, 3	0,30 l	3,50
oder Zitronen-Limonade	0,40 l	4,60
Coca Cola 1, 9	0,30 l	3,50
	0,40 l	4,60
Coca Cola light 1, 9, 11	0,33 l	4,50
Spezi 1, 3, 9	0,30 l	3,50
	0,40 l	4,60
Bitter Lemon 1, 2, 3, 10	0,30 l	3,50
Pfirsich Eistee 1, 3, 9	0,30 l	3,50
Saft 3	0,30 l	3,80
Apfel / Orange / Kirsch / Traube / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber	0,40 l	4,80
Saftschorle 3	0,30 l	3,50
	0,40 l	4,80

Alkoholische Getränke

Wir servieren Bier der Brauerei Wittmann

Wittmann Urhell <small>A12</small>	0,50 l	4,80
Wittmann Pils <small>A12</small>	0,33 l	3,90
Hefeweißbier <small>A12</small>	0,50 l	4,80
Hefeweißbier leicht <small>A12</small>	0,50 l	4,80
Hefeweißbier dunkel <small>A12</small>	0,50 l	4,80
Alkoholfreies Hefeweißbier <small>A12</small>	0,50 l	4,80
Alkoholfreies Bier <small>A12</small>	0,50 l	4,80

Sekt und Champagner

Moet Chandon Brut <small>A12</small>	0,75 l	129,90
Prosecco Rosé Extra Dry <small>A12</small>	0,75 l	39,90
Prosecco Cavazza Extra Dry <small>A12</small>	0,75 l	39,90

Alkoholische Getränke

Digestivo

Hennessy	2 cl	7,90
Vecchia Romagna	2 cl	7,90
Amaretto di Saronno ₁	2 cl	4,20
Limoncello ₁	2 cl	4,20
Sambuca	2 cl	4,20
Fernet Branca	2 cl	5,20
Ramazotti	2 cl	4,20
Averna	2 cl	4,20
Grappa di Williamsbirne _{A12}	2 cl	4,90
Grappa di Stravecchia _{A12}	2 cl	5,90
Grappa di Chardonnay _{A12}	2 cl	6,50
Grappa di Prosecco _{A12}	2 cl	6,50
Grappa di Barolo „mild“ _{A12}	2 cl	7,40
Grappa di Brunello Riserva _{A12}	2 cl	8,90

Schoppenweine Weiß

„Trebiano D'abruzzo“ DOC Italienischer Hauswein <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Pinot Grigio <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Chardonnay <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Frizzantino (süß) <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Lugana (trocken) <small>A12</small>	0,25 l	8,90

Schoppenweine Rot

„Montepulciano D'Abruzzo“ DOC Italienischer Hauswein <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Merlot Cavazza <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Lambrusco (süß) <small>A12</small>	0,25 l	6,50
Chianti DOC „Terre di Priori“ <small>A12</small>	0,25 l	7,90

I nostri vini bianchi / Weißweine 0,75l

Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali 2021 <small>A12</small> 14,0% Vol., Rebsorte: 100% Pinot Grigio, schöne tiefgelbe Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Empfehlung: passt gut zu leichten Fischsuppen, ersten Gängen mit Weichtieren und Krebstieren und zweiten Gängen mit magerem Fisch	36,90
Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali 2021 <small>A12</small> 13,5 % Vol., Rebsorte: Chardonnay. Ein Wein mit einem ausgeprägten aromatischen Charakter von großer Frische und Lebendigkeit zu kreieren. Empfehlung: perfekt als Aperitif oder zu Gemüse- oder Schalentiersuppen	36,90
Lugana Az. Ag. Cá dei Frati Veneto 2021 <small>A12</small> 13% Vol., Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana. Der Lugana Cá dei Frati ist eine trockene „Spätlese“, auf Tonerde gewachsen. Empfehlung: zu Vorspeisen, gedünstetem oder gegrilltem Fisch	39,90

I nostri vini rosé/ Roséwein 0,75l

Rosé Az. Ag. Cá dei Frati Veneto DOC 2020 <small>A12</small> 12,5 % 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	39,90
---	-------

I nostri vini rossi / Rotweine 0,75l

Merlot DOC Friuli Colli Orientali 2018 <small>A12</small> 13% Vol, Rebsorte: 100% Merlot. Kompakte und lebhaft rubinrote Farbe mit einer intensiven Nase. Empfehlung: passt gut zu fettem Aufschnitt und Käse, geröstetem rotem Fleisch und gebackenem Schaff	36,90
Chianti Riserva Toscana DOC 2018 <small>A12</small> 13% Vol., Cantina Mantalcino Toscana, Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% regional rote Rebsorten. Sein Bouquet überzeugt durch reiche Aromenfülle. Empfehlung: zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Soßen, sowie zu gehaltvollem Käse, Pizza und Pasta	39,90
Primitivo Numero 1, Masseria la Volpe Puglia DOC 2019 <small>A12</small> 14% Vol., Rebsorte: 100% Primitivo aus Apulien, ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Empfehlung: zu Rindfleisch und Wild	44,90