

Aperitivi

Campari* Soda	4cl	4,00 €
Campari* Orange	4cl	4,50 €
Aperol* Orange	4cl	4,50 €
Aperol* Spritz	0,2l	6,00 €
Prosecco Aperol*	0,1l	5,50 €
Prosecco Schorle	0,2l	5,00 €
Crodino (alkoholfrei)	0,1l	4,00 €

Contratto

Vermouth bianco	5cl	5,50 €
Vermouth rosso	5cl	5,50 €

Giuseppe Giusti

Vermouth Rosso (in alte Balsamico Fässer gereift)	5cl	6,50 €
--	-----	--------

Mix

Negroni* Vermouth, Campari, Gin	6cl	6,50 €
Negroni sbagliato* Vermouth, Campari, Prosecco	0,1l	7,00 €

Prosecco

2019er Prosecco Millesimato Extra Dry Bianca Vigna	0,1l	5,10 €
--	------	--------

Antipasti

Vorspeisen

Insalata di mare	...Meeresfrüchtesalat	11,50 €
Carpaccio	...mariniertes Rindfleisch, frische Champignons, Parmigiano Reggiano und Rucola	10,50 €
Carpaccio di polpo	...Oktopus-Carpaccio in Zitronen-Olivenöl-Marinade	11,50 €
Antipasto misto	...gemischter mediterraner Vorspeisenteller	12,50 €
Bruschetta	...Knoblauchcrostini mit Tomaten & Basilikum	5,50 €

Zuppe

Suppen

Zuppa al pomodoro	...Tomatensuppe	4,50 €
Zuppa ai funghi	...Champignoncremesuppe	4,50 €

Insalate

Salate

Verde	...grüner Salat	3,00 €
Mista piccola	...kleiner gemischter Salat	3,50 €
Mista	...gemischter Salat	4,50 €
Casa	...bunter Salatteller mit Thunfisch und Artischocken	8,50 €
Italia	...bunter Salatteller mit Ei und Provolonekäse	7,50 €
Parma	...bunter Salatteller mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	8,50 €

Panini	...Pizzabrötchen	3,00 €
Focaccia all'aglio	...Knoblauchbrot	3,50 €

Pasta

Nudel-Gerichte

Quadrelli ...Frischteigpasta gefüllt mit Büffel-Ricotta & Babyspinat in Rosésauce	12,00 €
Panciotti ...Frischteigpasta gefüllt mit Jakobsmuscheln und Shrimps in Butter und Salbei	14,00 €
Spaghetti aglio e olio ...mit Knoblauch und Olivenöl	9,00 €
Spaghetti carbonara ...mit Speck, Sahne und Ei	10,50 €
Spaghetti allo scoglio ...mit Meeresfrüchte, Krustentiere und Tomaten	13,00 €
Penne ai quattro formaggi ...mit vier verschiedene Käsesorten	9,50 €
Penne al salmone e broccoli ...mit Lachs, Broccoli und Tomaten-Sahne-Sauce	10,50 €
Tagliatelle al salmone ...mit Lachs und Sahnesauce	12,00 €
Tagliatelle ai gamberetti ...mit Shrimps, Blattspinat und Sahnesauce	12,00 €

Secondi

Hauptgerichte

Piccata milanese ...Kalbsschnitzel in Ei-Parmesan-Mantel, dazu Nudeln und Beilagensalat	19,50 €
Saltimbocca alla romana ...Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Nudeln und Beilagensalat	19,00 €
Bistecca di manzo alla griglia ...Grain Fed Roastbeef gegrillt mit Gemüse und Beilagensalat	23,00 €
Grigliata mista ...gemischter Fischteller vom Grill, dazu Gemüse und Beilagensalat	24,00 €
Salmone alla griglia ...Lachsfilet vom Grill, dazu Gemüse und Beilagensalat	19,50 €
Seppia alla griglia ...Tintenfisch vom Grill, dazu Spaghetti aglio e olio und Beilagensalat	19,50 €
Gamberoni giganti alla griglia ...Wildfang Riesengarnelen gegrillt, dazu Gemüse und Beilagensalat	33,00 €

Pizze

Pizza

Margherita	...mit Tomatensauce & Mozzarella	7,50 €
Prosciutto	...mit Schinken*	8,00 €
Salami	...mit Salami	8,00 €
Funghi	...mit Champignons	8,00 €
Napoli	...mit Sardellen	8,00 €
Prosciutto funghi	...mit Schinken*, Champignons	8,50 €
Salami funghi	...mit Salami, Champignons	8,50 €
Capricciosa	...mit Schinken*, Salami, Champignons	9,00 €
Vegetale	...mit frischem Marktgemüse	10,50 €
Quattro stagioni	...mit Salami, Schinken, Artischocken, Champignons	9,50 €
Hawaii	...mit Schinken*, Ananas	9,00 €
Diavolo	...mit Schinken*, Champignons, Chili	9,00 €
Mauro	...mit Gorgonzola, Speck, Paprika, Chili	9,50 €
Rucola	...mit Rucola, Parmiggiano Reggiano	10,50 €
Parma	...mit Parmaschinken, Parmiggiano Reggiano	10,50 €
Frutti di mare	...mit Meeresfrüchten	11,00 €
Tonno cipolla	...mit Thunfisch, Zwiebeln	10,50 €
Siciliana	...mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Oliven	10,00 €
Loris	...mit Salami, frische Tomaten, Mozzarella	10,50 €

Für jede extra Beilage, berechnen wir 0,50 €
für Rucola, Parmaschinken 2,00 €
Meeresfrüchte & Thunfisch 2,50 €
*Hinterschinken

Vini bianchi/Weißweine

2019er

Pinot Grigio IGT	Cantina Valpantena Veneto	0,2l	5,50 €
------------------	------------------------------	------	--------

2019er

Lugana DOC	Monte del Frà Venetien	0,2l	7,50 €
------------	---------------------------	------	--------

Vini rosé/Roséwein

2019er

Chiarretto Bardolino DOC	Cantina Valpantena Veneto	0,2l	5,50 €
--------------------------	------------------------------	------	--------

Vini rossi/Rotweine

Lambrusco dolce (Süß)	Cavicchioli Emilia Romagna	0,2l	4,90 €
-----------------------	-------------------------------	------	--------

2017er

Sangiovese Umbria IGT Campo della Fiera	Castello di Corbara Umbrien	0,2l	5,20 €
--	--------------------------------	------	--------

2015er

Montepulciano DOC „Terre Valse“	Cantina Frentana Abruzzen	0,2l	6,50 €
------------------------------------	------------------------------	------	--------

2018er

Costalago IGT Rosso Veronese	Zeni Venetien	0,2l	7,50 €
---------------------------------	------------------	------	--------

Weinschorle Rot/Weiß/Rose		0,2l	3,80 €
---------------------------	--	------	--------

Flaschenweine siehe separate Weinkarte

Bevande/Getränke

Teinacher	still / medium	0,5l Fl.	3,50 €
Teinacher	medium	0,75l Fl.	5,10 €
Tafelwasser		0,5l	2,80 €
Cola*^, Fanta, Sprite, Mezzo Mix*^		0,33l Fl.	3,30 €
Saftschorle		0,3l	2,90 €
(Apfel, Johannisbeer, Sauerkirsch, Orange)		0,4l	3,40 €
Bitter Lemon°		0,2l Fl.	2,50 €

Birre/Bier

Kaiser

Natur Pils	0,3l	3,30 €
Kellerpils (Naturtrüb)	0,3l	3,30 €
Export	0,5l	3,60 €

KumpfWeizen

Hefeweizen hell	0,5l	3,60 €
Kristallweizen	0,5l	3,60 €
Becks (alkoholfrei)	0,3l	3,30 €
Franziskaner Weizen (alkoholfrei)	0,5l	3,60 €

Bevande calde/Warme Getränke

Espresso	2,30 €
Espresso doppio	3,90 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tee	2,30 €

°Chininhaltig *Coffeinhaltig ^mit Farbstoff

Dessert

Panna cotta ...Sahne-Creme-Dessert mit Karamellsauce	4,80 €
Tiramisù ...Löffelbiscuit getränkt in Kaffee mit Mascarpone-Creme und Kakao	4,80 €
Tortino al cioccolato ...Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Himbeerbalsamico	6,00 €
Tartufo al cioccolato ...Eistörtchen aus Zabaionecreme und Kakao	4,50 €