

## 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	12,50 €
Carpaccio	...mariniertes Rindfleisch, frische Champignons, Parmigiano Reggiano und Rucola	12,50 €
Carpaccio di polpo	...Oktopus-Carpaccio in Zitronen-Olivenöl-Marinade	13,50 €
Antipasto misto	...gemischter mediterraner Vorspeisenteller	13,50 €
Bruschetta	...Knoblauchcrostini mit Tomaten & Basilikum	6,00 €

# Zuppe

Suppen

Zuppa al pomodoro	...Tomatensuppe	6,50 €
Zuppa ai funghi	...Champignoncremesuppe	6,50 €

# Insalate

Salate

Mista piccola	...kleiner gemischter Salat	4,50 €
Mista	...gemischter Salat	5,50 €
Casa	...bunter Salatteller mit Thunfisch und Artischocken	9,50 €
Italia	...bunter Salatteller mit Ei und Provolonekäse	8,50 €
Parma	...bunter Salatteller mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	9,50 €

Panini	...Pizzabrötchen	4,00 €
Focaccia all'aglio	...Knoblauchbrot	4,50 €

# Pasta

Nudel-Gerichte

<b>Quadrelli</b> ...Frischteigpasta gefüllt mit Büffel-Ricotta & Babyspinat in Rosésauce	13,00 €
<b>Panciotti</b> ...Frischteigpasta gefüllt mit Jakobsmuscheln und Shrimps in Butter und Salbei	15,00 €
<b>Spaghetti aglio e olio</b> ...mit Knoblauch und Olivenöl	9,50 €
<b>Spaghetti carbonara</b> ...mit Speck, Sahne und Ei	11,50 €
<b>Spaghetti allo scoglio</b> ...mit Meeresfrüchte, Krustentiere und Tomaten	15,00 €
<b>Penne ai quattro formaggi</b> ...mit vier verschiedene Käsesorten	11,50 €
<b>Penne al salmone e broccoli</b> ...mit Lachs, Broccoli und Tomaten-Sahne-Sauce	11,50 €
<b>Tagliatelle al salmone</b> ...mit Lachs und Sahnesauce	13,00 €
<b>Tagliatelle ai gamberetti</b> ...mit Shrimps, Blattspinat und Sahnesauce	13,00 €

# Secondi

Hauptgerichte

<b>Piccata milanese</b> ...Kalbsschnitzel in Ei-Parmesan-Mantel, dazu Nudeln und Beilagensalat	22,00 €
<b>Saltimbocca alla romana</b> ...Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Nudeln und Beilagensalat	22,00 €
<b>Bistecca di manzo alla griglia</b> ...Grain Fed Roastbeef gegrillt mit Gemüse und Beilagensalat	25,00 €
<b>Grigliata mista</b> ...gemischter Fischteller vom Grill, dazu Gemüse und Beilagensalat	26,00 €
<b>Salmone alla griglia</b> ...Lachsfilet vom Grill, dazu Gemüse und Beilagensalat	21,00 €
<b>Gamberoni giganti alla griglia</b> ...Wildfang Riesengarnelen gegrillt, dazu Gemüse und Beilagensalat	35,00 €

# Pizze

Pizza

Margherita	...mit Tomatensauce & Mozzarella	8,50 €
Prosciutto	...mit Schinken*	9,00 €
Salami	...mit Salami	9,00 €
Funghi	...mit Champignons	9,00 €
Napoli	...mit Sardellen	9,00 €
Prosciutto funghi	...mit Schinken*, Champignons	9,50 €
Salami funghi	...mit Salami, Champignons	9,50 €
Capricciosa	...mit Schinken*, Salami, Champignons	10,00 €
Vegetale	...mit frischem Marktgemüse	12,50 €
Quattro stagioni	...mit Salami, Schinken, Artischocken, Champignons	10,50 €
Hawaii	...mit Schinken*, Ananas	9,50 €
Diavolo	...mit Schinken*, Champignons, Chili	10,00 €
Mauro	...mit Gorgonzola, Speck, Paprika, Chili	10,50 €
Rucola	...mit Rucola, Parmiggiano Reggiano	11,00 €
Parma	...mit Parmaschinken, Parmiggiano Reggiano	11,00 €
Frutti di mare	...mit Meeresfrüchten	11,50 €
Tonno cipolla	...mit Thunfisch, Zwiebeln	11,50 €
Siciliana	...mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Oliven	11,00 €
Loris	...mit Salami, frische Tomaten, Mozzarella	11,50 €

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

## Vini bianchi/Weißweine

2020er

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

2019er

Sauvignon IGT	Russolo Friaul	0,2l	7,50 €
---------------	-------------------	------	--------

## Vini rosé/Roséwein

2020er

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

## Vini rossi/Rotweine

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

2016er

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

2017er

Barbera del Monferrato DOC Campomoro	Accornero Piemont	0,2l	7,50 €
---	----------------------	------	--------

2018er

Tacito Rosso IGT Falerno del Massico	Nugnes Kampanien	0,2l	8,50 €
---	---------------------	------	--------

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 €

## 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			2,60 €
Espresso doppio			3,90 €
Cappuccino			3,00 €
Latte Macchiato			3,50 €
Tee			2,30 €

°Chininhaltig \*Coffeinhaltig ^mit Farbstoff

## Dessert

<b>Panna cotta</b> ...Sahne-Creme-Dessert mit Karamellsauce	5,50 €
<b>Tiramisù</b> ...Löffelbiscuit getränkt in Kaffee mit Mascarpone-Creme und Kakao	5,50 €
<b>Tortino al cioccolato</b> ...Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Himbeerbalsamico	6,50 €
<b>Tartufo al cioccolato</b> ...Eistörtchen aus Zabaionecreme und Kakao	5,00 €