

W O C H E N K A R T E

ANTIPASTI e INSALATE

FOCACCIA *mit Rosmarin & Olivenöl* a, VEGAN

4

BRUSCHETTA AL POMODORO (3 Stück) a, VEGAN

Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum

6

ANTIPASTI VEGANO (1 Person / 2 Personen) i, VEGAN

Gegrilltes & eingelegtes Gemüse mit Oliven

7 / 11

ANTIPASTI MISTO (1 Person / 2 Personen) 2, g, i, FLEISCH

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit italienischem Aufschnitt & Käsespezialitäten

(auf Wunsch auch vegetarisch) 9 / 13

CAPRESE DI BUFALA g i, VEGETARISCH

Büffelmozzarella DOP mit Tomate und gemischten Salat an Kräuter dressing

12

BEILAGENSALAT i, VEGAN

kleiner gemischter Salat

3,5

INSALATA MISTA CON PARMIGGIANO i, VEGETARISCH

saisonaler gemischter Salat mit Parmesanflocken, roten Zwiebeln und Kapern

an hausgemachtem Kräuter dressing

7,5

INSALATA SANTORINI i, VEGETARISCH

saisonaler gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und roter Zwiebel

an hausgemachtem Kräuter dressing

11

INSALATA CON TONNO E ASPARAGI i, FISCH

saisonaler gemischter Salat mit Thunfisch, grünem Spargel und gekochtem Ei

an hausgemachtem Kräuter dressing

12

PASTA FRESCA *frische Pasta ohne Ei*

GNOCCHI PESTO D' ORSINO a, VEGAN

mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Cherrytomaten

10

FUSILLI ARRABIATA a, g, i, VEGAN

mit Peperoni in pikanter Tomatensoße

9

RAVIOLI CON CECI E PATATE a, c, g, VEGAN

*gefüllt mit Kichererbsen, Kartoffeln und Rosmarin in Tomatensoße
und frischem Basilikum*

11

FUSILLI NORMA PICCANTE a, c, g, VEGETARISCH

mit Aubergine, Peperoni und Schafskäse in pikanter Tomatensoße

12

SPAGHETTI TARTUFO E ASPARAGI a, c, g, VEGETARISCH

mit italienischem Trüffel und grünem Spargel in Parmesancreme

15

MEZZELUNE CON AGLIO D' ORSINO a, c, g, VEGETARISCH

*gefüllt mit Bärlauch, Ricotta und Rosmarin mit gehackten Tomaten, Knoblauch
in feiner Tomaten – Sahnesoße*

11

SPAGHETTI BOLOGNESE a, c, g, i, FLEISCH

mit hausgemachter Bolognese

11

SPAGHETTI CARBONARA 2, 3, 14, a, c, g, FLEISCH

mit Coppa, Grana Padano DOP & Eigelb (ohne Sahne)

12

SPAGHETTI ALLA RINO a, g, i, l, FLEISCH
*mit argentinischem Rinderhüftsteak, Rosmarin, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten in Parmesancreme*

12,5

SPAGHETTI TARTUFO, ASPARAGI E MANZO a, c, g, FLEISCH
mit Rinderspitzen, italienischem Trüffel und grünem Spargel in Parmesancreme

17

SPAGHETTI CON SALMONE E ASPARAGI a, g, i, FISCH
mit Lachsfilet, grünem Spargel, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in Kurkuma – Sahnesoße

13

SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH
mit Sardellen, Oliven, Kapern, Peperoni, Cherrytomaten in pikanter Tomatensoße

12

PIZZA

PIZZA MARGHERITA a, g, i, VEGETARISCH
mit Mozzarella, Tomatensoße und Basilikum

8,5

PIZZA VEGANA a, i, VEGAN
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße und frischem Rucola

10

PIZZA VEGETARIANA a, i, VEGETARISCH
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße und Mozzarella

10

PIZZA BUFALINA a, g, i, VEGETARISCH
mit Büffelmozzarella DOP, Tomatensoße und frischem Basilikum

11

PIZZA BIANCA TARTUFO E ASPARAGI a, g, i, VEGETARISCH
mit weißem Trüffel, grünem Spargel und Büffelmozzarella DOP

14

PIZZA SALAMI a, g, i, FLEISCH
mit Salami, Tomatensoße und Mozzarella

II

PIZZA DIAVOLA a, g, i, FLEISCH
mit scharfer Salami, Tomatensoße, Peperoni und Mozzarella

II

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI a, g, i, FLEISCH
mit Prosciutto Cotto, Champignons, Tomatensoße und Mozzarella

II

PIZZA TONNO a, g, i, FISCH
mit Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella und Tomatensoße

II

SECONDI

FILETTO DI MANZO a, g, i, FLEISCH
Rinderfilet mit grünem Spargel und Kartoffel an grüner Pfeffersoße

24

FILETTO DI SALMONE a, g, i, FISCH
Lachsfilet mit grünem Spargel und Kartoffel an Butter – Zitronen – Weißweinssoße

21

BAMBINI

KINDERPIZZA / KINDERPASTA

6

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g

6

B E V A N D E

APERITIVO

VALDO Prosecco DOCG 5,1	0,1 l	5
Aperol Sprizz 1, 2, 5, 10, 1	0,3 l	6,5
Flamingo Sprizz 1, 2, 5, 10, 1	0,3 l	6,5
<i>Prosecco mit Rhabarbersaft und frischer Minze</i>		
Campari Soda 1, 11, 1	0,3 l	6,5
<i>Campari, Prosecco & Orangenscheibe</i>		
Limoncetta Tonic	0,3 l	6,5
<i>Limoncello, Tonic Water & Zitrone</i>		
VALDO Prosecco DOCG 5,1	0,75 l	27
Geldermann Sekt <i>Grand Brut</i>	0,75 l	29

SOFTDRINKS

Acqua Morelli		
<i>(Naturale / Frizzante)</i>	0,25 l	2,5
	0,75 l	6
Coca Cola 1, 9	0,33 l	3,5
Coca Cola light 1, 3, 11	0,33 l	3,5
Mezzo Mix 1, 3, 9	0,33 l	3,5
Fanta Orange 1, 3	0,33 l	3,5
Sprite	0,33 l	3,5
Lemon Soda	0,33 l	3
Saftschorle	0,2 l	2,5
	0,33 l	3
Saft	0,2 l	3
	0,33 l	4
<i>Apfel naturtrüb 3 / Johannisbeere / Rhabarber</i>		

BIRRA

Berliner Berg ^a <i>Pale Ale</i>	0,33 l	3
Peroni Nastro Azzurro ^a	0,33 l	3
Warsteiner Premium Pilsener ^a	0,33 l	3
Augustiner Lagerbier Hell ^a	0,5 l	3,5
Radler mit Sprite ^a	0,5 l	3,5
Erdinger Weißbier ^a	0,5 l	3,7
Flensburger Pilsener ^a	0,5 l	3,7
Erdinger <i>alkoholfrei</i> ^a	0,5 l	3,7
Warsteiner herb <i>alkoholfrei</i> ^a	0,33 l	3

VINO BIANCO

Weinschorle ¹	0,3 l	3
Pinot Grigio Veneto ¹	0,2 l	4
	0,5 l	9
Riesling ¹	0,2 l	6
<i>Trocken / fruchtig, mineralisch</i>	1,0 l	25
Regaleali Sicilia DOC ¹	0,2 l	6,5
<i>Inzolia, Grecanino, Catarratto, Chardonnay / extra trocken / leicht mineralisch, Zitrusfrüchte</i>	0,75 l	23
I Frati Lugana Lombardia DOC ¹	0,75 l	32
<i>Turbiana / trocken / fruchtig, frisch</i>		

VINO ROSATO

Brezza Rosa Umbria IGT 1	0,2 l	5
<i>Sangiovese / trocken / Beerenobst, blumig</i>	0,75 l	17
Rosa dei Frati 2020 Lombardia DOC 1	0,75 l	32
<i>Gropello, Marzemio, Sangiovese / trocken / fruchtig, frisch</i>		

VINO ROSSO

Primitivo 1	0,2 l	4
	0,5 l	9
Regaleali Sicilia Nero d'Avola DOC 1	0,2 l	6,5
<i>trocken / beerig, würzig</i>	0,75 l	23
Giro Primitivo di Puglia IGP 1	0,75 l	25
<i>trocken / rubinrot, blumig, fruchtig</i>		

LONGDRINKS

Gin Tonic 10	0,33 l	7
<i>Bombay Sapphire Gin mit Tonic</i>		

DIGESTIVO

Grappa	2 cl	3,5
Amaretto	2 cl	2,5
Averna	2 cl	2,5
Limoncello	2 cl	2,5
Sambuca	2 cl	2,5

BEVANDE CALDE

Espresso	g	1,5
Espresso Macchiato	g, g	1,8
Caffè Crema	g	2,5
Cappuccino	g, g	3
Heißer Kakao	(schweizer Caotina) g	3
Tee	(Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter) g	1,8
<i>Alle Kaffeespezialitäten auf Wunsch auch mit Hafermilch</i>		+0,3

Definition der deklarationspflichtigen Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Definition der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 Nitritpökelsalz

Zusatzinformation

Alle Weine können Spuren von Soja, Nüssen & Eiern enthalten
Alle Bandnudeln frisch und ohne Ei
Gefüllte Pasta Spezialitäten enthalten Ei
Salate können Spuren von Sellerie enthalten