

# 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 Basilikum*

12

BEILAGENSALAT i, VEGAN

*kleiner gemischter Salat*

3,5

VITELLO TONNATO i, FLEISCH/FISCH

*dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern und Rucola*

13

CALAMARETTI SU RUCOLA i, FISCH

*gebratene Calamaretti mit Knoblauch und Cherrytomaten auf Rucola*

13

INSALATA SANTORINI i, VEGETARISCH

*saisonaler gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und roter Zwiebel  
an hausgemachtem Kräuterdressing*

11

INSALATA GALLINACCI i, VEGETARISCH

*saisonaler gemischter mit Pfifferlingen, Parmesanflocken und Zwiebeln  
an hausgemachtem Kräuterdressing*

12

## **PASTA FRESCA** *frische Pasta ohne Ei*

**GNOCCHI PESTO** a, VEGAN

*mit hausgemachtem Rucola – Walnusspesto, Cherrytomaten und Knoblauch*

9,5

**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** a, c, g, VEGETARISCH

*mit Aubergine, Mozzarella in Tomatensoße*

12

**SPAGHETTI GALLINACCI** a, c, g, VEGETARISCH

*mit frischen Pfifferlingen, grüner Pfeffer und roten Zwiebeln Parmesan - Sahnesoße*

15

**SPAGHETTI TARTUFO E PORRO** a, c, g, VEGETARISCH

*mit italienischem Trüffel und feinem Lauch in Parmesancreme*

15

**MEZZELUNE CON LIMONE** a, c, g, VEGETARISCH

*gefüllt mit Zitrone, Ricotta und mediterranen Kräuter in Zitronen - Sahnesoße*

13

**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, PORRO E VITELLO a, c, g, FLEISCH  
*mit Kalbspitzen, italienischem Trüffel und Lauch in Parmesancreme*  
17

SPAGHETTI CALAMARETTI a, g, i, FISCH  
*mit Calamretti, Oliven, Kapern, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in Zitronen – Weißweinsosse*  
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 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

## **BAMBINI**

KINDERPIZZA / KINDERPASTA

6

## **DESSERT**

TIRAMISÙ g, a, c, g

6

TARTUFO NERO EIS *an Waldbeerspiegel* 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 &amp; Orangenscheibe</i>		
Limoncetta Tonic	0,3 l	6,5
<i>Limoncello, Tonic Water &amp; 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 <i>a Pale Ale</i>	0,33 l	3
Peroni Nastro Azzurro <i>a</i>	0,33 l	3
Warsteiner Premium Pilsener <i>a</i>	0,33 l	3
Augustiner Lagerbier Hell <i>a</i>	0,5 l	3,5
Radler mit Sprite <i>a</i>	0,5 l	3,5
Erdinger Weißbier <i>a</i>	0,5 l	3,7
Flensburger Pilsener <i>a</i>	0,5 l	3,7
Erdinger <i>alkoholfrei</i> <i>a</i>	0,5 l	3,7
Warsteiner herb <i>alkoholfrei</i> <i>a</i>	0,33 l	3

## VINO BIANCO

Weinschorle <sup>1</sup>	0,3 l	3
Pinot Grigio Veneto <sup>1</sup>	0,2 l	4
	0,5 l	9
Vermentino Costamolino <sup>1</sup>	0,2 l	6,5
<i>Trocken / frisch, blumig</i>	0,75 l	23
Regaleali Sicilia DOC <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	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 1	2 cl	2,5
Sambuca	2 cl	2,5

## BEVANDE CALDE

Espresso 9	1,5
Espresso Macchiato 9: g	1,8
Caffè Crema 9	2,5
Cappuccino 9: g	3
Heißer Kakao ( <i>schweizer Caotina</i> ) g	3
Tee ( <i>Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter</i> ) 9	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