

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) z, 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 gemischtem Salat an Kräuter dressing

12

BEILAGENSALAT i, VEGAN

kleiner gemischter Salat

3,5

VITELLO TONNATO i, FISCH & FLEISCH

dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern & Rucola

13

CARPACCIO DI BARBABIETOLA g i, VEGETARISCH

Rote-Beete-Carpaccio mit Schafskäse, Zitrone und Rucola

12

INSALATA GORGONZOLA i, VEGETARISCH

*saisonaler gemischter Salat mit Gorgonzola, Feige, Orangenfilet und Cherrytomaten
an hausgemachtem Kräuter dressing*

11

PASTA FRESCA *frische Pasta ohne Ei*

GNOCCHI POMODORO a, VEGAN

mit Tomatensoße

8

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

GNOCCHI AMICI E ZUCCA a, c, g, VEGETARISCH

mit Kürbis, Paprika, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln in pikanter Schafskäsecreme

12

FUSILLI GORGONZOLA E NOCI a, c, g, VEGETARISCH

mit Walnüssen und Feige in feiner Gorgonzolacreme

12

SPAGHETTI TARTUFO a, c, g, VEGETARISCH

mit italienischem Trüffel in Parmesancreme

15

RAVIOLI CON PORCINI E TARTUFO a, c, g, VEGETARISCH

gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel in Parmesancreme

17

FUSILLI RAGÙ DI SALSICCIA a, c, g, i, FLEISCH

mit Salsiccia (ital. Wurst), Fenchel und grünem Pfeffer in Parmesancreme

12

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 E VITELLO a, c, g, FLEISCH
mit Kalbsspitzen und ital. Trüffel in Parmesancreme
17

SPAGHETTI CON SALMONE a, g, i, FISCH
*mit Lachsfilet, Oliven, Karotte, rote Zwiebeln und Thymian
in Safran-Zitronensoße*
14

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 *auf 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 & 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
Vermentino Costamolino ¹	0,2 l	6,5
<i>Trocken / frisch, blumig</i>	0,75 l	23
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	9	1,5
Espresso Macchiato	9. g	1,8
Caffè Crema	9	2,5
Cappuccino	9. g	3
Heißer Kakao	(schweizer Caotina) g	3
Tee	(Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter) 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