

W O C H E N K A R T E

ANTIPASTI e INSALATE

FOCACCIA *mit Rosmarin & Olivenöl* a, VEGAN
5

BRUSCHETTA AL POMODORO (3 Stück) g i, VEGAN
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch & Petersilie
6,5

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 ital. Aufschnitt, Käsespezialitäten & Oliven
(auf Wunsch auch vegetarisch) 11 / 15

BEILAGENSALAT g i, VEGAN
Kleiner gemischter Salat an Kräuterdressing
4,5

INSALATA SANTORINI g i, VEGETARISCH
*Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven mit Stein, Paprika, Zwiebel
und Cherrytomaten an Kräuterdressing*
12,5

CAPRESE DI BUFALA g i, VEGETARISCH
Büffelmozzarella DOP mit Tomaten und Salat an Kräuterdressing
12,5

CARPACCIO DI MANZO i, FLEISCH
*hauchfeines Rinderfilet mit gehobelten Champignons, Parmesansplittern und Rucola
verfeinert mit weißem Trüffelöl (alles hausgemacht)*
16

INSALATA TONNO E ASPARAGI g i, FISCH
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Spargel und Zwiebeln an Kräuterdressing
13

PASTA FRESCA *frische Pasta ohne Ei*

RIGATONI ARRABIATA a, i, VEGAN

mit Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch in pikanter Tomatensoße

9

RIGATONI FRIARIELLI PICCANTE a, c, VEGAN

mit wildem eingelegtem Brokkoli, Knoblauch in Tomatensoße

12

GNOCCHI PESTO a, c, g, VEGAN

mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Cherrytomaten

12

RUSTICI AVOCADO a, c, VEGAN

*frische Vollkornpasta mit Avocado, getrockneter Tomate, Lauch und Cherrytomaten
in Zitronen – Oatlyhafercreme*

12

GNOCCHI SORRENTINA a, c, g, VEGETARISCH

mit Büffelmozzarella in Tomatensoße mit frischem Basilikum

12

RIGATONI QUATTRO FORMAGGI a, c, g, VEGETARISCH

mit Gorgonzola, Grana Padano, Schafskäse und Pecorino

12

MEZZELUNE CON LIMONE a, c, g, VEGETARISCH

hausgemachte Mezzelune gefüllt mit Ricotta & Zitrone in feiner Zitronencreme

13

RIGATONI CON FUNGHI a, c, g, VEGETARISCH

mit Egerlingen und Zwiebeln in Parmesan – Sahnesoße

11

SPAGHETTI TARTUFO E ASPARAGI a, c, g, VEGETARISCH

mit reichlich italienischem Trüffel und grünem Spargel in Parmesancreme

16

RIGATONI POLLO E FUNGHI a, c, g, FLEISCH

mit Freiland Hühnchen mit Egerlingen und Zwiebeln in Parmesan – Sahnesoße

13

SPAGHETTI BOLOGNESE a, c, g, FLEISCH

mit haugemachter Bolognese (Rind)

12

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

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

12

SPAGHETTI MANZO TARTUFO E ASPARAGI a, g, i, l, FLEISCH

mit italienischem Trüffel, Rind & grüner Spargel in Parmesancreme

18

SPAGHETTI CON SALMONE a, g, i, FISCH

mit Lachs, grüner Spargel Karotte, Zwiebeln, und Thymian in Sahne - Weißweinsauce

15

SPAGHETTI CON GAMBERI a, g, i, FISCH

mit Garnelen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Zucchini und Knoblauch mit iranischem Safran in Weißweinsauce

15

SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH

mit Sardelle, Oliven, Kapern, Peperoni, Cherrytomaten in pikanter Tomatensauce

12

PIZZA

PIZZA MARGHERITA a, g, i, VEGETARISCH

mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

9

PIZZA VEGANA a, i, VEGAN

mit gegrilltem Gemüse, Tomatensauce und frischem Rucola

11

PIZZA VEGETARIANA a, i, VEGETARISCH

mit gegrilltem Gemüse, Tomatensauce und Mozzarella

11

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

12

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

12

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

12

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

12

PIZZA PARMA a, g, i, FLEISCH
mit Parmaschinken, Parmesanflocken, Rucola, Cherrytomate und Tomatensoße

13

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

12

BAMBINI

KINDERPIZZA / KINDERPASTA

6

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g

6,5

TARTUFO NERO *mit Waldbeerspiegel* g, a, c, g

6,5

2 Kugeln Vanilleeis mit Waldbeerspiegel

4

alle Desserts hausgemacht und 100 % lecker ☺

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, Spudelwasser & 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	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