

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

VITELLO TONNATO d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH
hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme
15

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

GNOCCHI PESTO a, c, g, VEGAN

mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Cherrytomaten

12

SPAGHETTI AVOCADO a, c, VEGAN

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

12

GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI a, c, g, VEGETARISCH

mit Gorgonzolacreme mit Walnüssen

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 Champignons und Zwiebeln in Parmesan – Sahnesoße

11

SPAGHETTI TARTUFO E ASPARAGI a, c, g, VEGETARISCH

mit reichlich italienischem Trüffel und grünem Spargel in Parmesancreme

16

SPAGHETTI BOLOGNESE a, c, g, FLEISCH

mit hausgemachter Bolognese (Rind)

13

SPAGHETTI ALLA RINO a, g, i, l, FLEISCH

*mit argentinischem Rinderhüftsteak, Rosmarin, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten in Parmesancreme*

13

SPAGHETTI CARBONARA ^{2, 3, 14, a, c, g, FLEISCH}
mit Coppa, Grana Padano DOP & Eigelb (ohne Sahne)
13

SPAGHETTI MANZO TARTUFO E ASPARAGI ^{a, g, i, l, FLEISCH}
mit italienischem Trüffel, Rinderhüftsteak & grüner Spargel in Parmesancreme
18

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 Tomatensoße
12

PIZZA

PIZZA MARGHERITA ^{a, g, i, VEGETARISCH}
mit Mozzarella, Tomatensoße und Basilikum
9

PIZZA VEGANA ^{a, i, VEGAN}
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße und frischem Rucola
11

PIZZA VEGETARIANA ^{a, i, VEGETARISCH}
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensoße 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^Ù g, a, c, g
6,5

TARTUFO NERO *mit Himbeerspiegel* g, a, c, g
6,5

TARTUFO LIMONCELLO *mit Mangosofße* g, a, c, g
6,5

2 Kugeln Vanilleeis mit Himbeerspiegel
4

alle Desserts hausgemacht und 100 % lecker ☺

B E V A N D E

APERITIVO

VALDO Prosecco DOCG 5,1	0,1 l	5
Sanbitter O <i>alkoholfrei</i> 1, 11	0,3 l	6
<i>Sanbitter, Orangensaft, Sprudel & Orangenscheibe</i>		
Aperol Sprizz 1, 2, 5, 10, 1	0,3 l	7
Flamingo Sprizz 1, 2, 5, 10, 1	0,3 l	7
<i>Prosecco mit Rhabarbersaft und frischer Minze</i>		
Campari O 1, 11, 1	0,3 l	7
<i>Campari, Orangensaft & Orangenscheibe</i>		
Limoncetta Tonic	0,3 l	7
<i>Limoncello, Tonic Water & Zitrone</i>		
VALDO Prosecco DOCG 5,1	0,75 l	27

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	3,5
Chinotto 1, 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 / Orangensaft</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	3,5
Pinot Grigio Veneto ¹	0,2 l	4,5
	0,5 l	10
Regaleali Sicilia DOC ¹	0,1 l	4
<i>Inzolia, Grecanino, Catarratto, Chardonnay /</i>	0,2 l	6,5
<i>extra trocken / leicht mineralisch, Zitrusfrüchte</i>	0,75 l	24
Vermentino Sardegna Meri DOC ¹	0,1 l	4,5
<i>Vermentino / trocken, fruchtig,</i>	0,2 l	7
<i>Zitrone, Thymian, würziger Abgang</i>	0,75 l	26
Lugana Lombardia DOC ¹	0,75 l	26
<i>Tribbiano / trocken, Pfirsich, Mango, Ananas, Jasmin</i>		

VINO ROSATO

Brezza Rosa Umbria IGT 1	0,1 l	3,5
<i>Sangiovese / trocken / Beerenobst, blumig</i>	0,2 l	6
	0,75 l	21
Serra Lori Sardegna IGT 1	0,75 l	25
<i>Cannonau, Monica, Carignano, Bovale / trocken, floral, würzig</i>		

VINO ROSSO

Primitivo 1	0,2 l	4,5
	0,5 l	10
Regaleali Nero d' Avola Sicilia DOC 1	0,1 l	4
<i>Nero d' Avola / trocken, vollmundig</i>	0,2 l	6,5
	0,75 l	24
Salice Salentino Riserva Puglia DOCG 1	0,75 l	26
<i>Negro Amaro, Malvasia Nera / extra trocken, würzig, dunkle Früchte</i>		

LONGDRINKS

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

DIGESTIVO

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

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	3,5
Tee	(Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Kräuter) g	2,5
<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