

## Aperitivi

<i>Prosecco Valdo</i>	0,2l	€ 6,00
<i>Prosecco Rosè</i>	0,2l	€ 7,00
<i>Aperol Spritz *</i>		€ 5,90
<i>Campari Orange/Prosecco *</i>		€ 5,90
<i>Hugo</i>		€ 5,90
<i>Martini Bianco/Rosso</i>		€ 3,50
<i>Aperitivo della Casa</i>		€ 6,90
<i>(Ramazzotti Rosè, Rhabarbersaft &amp; Prosecco)</i>		
<i>Aperitivo Rosso Campari</i>		€ 6,90
<i>(Prosecco, Holundersirup, Campari &amp; frische Minze)</i>		
<i>Prosecco</i>	FL. 0,75l	€ 18,50
<i>Prosecco Rosè</i>	0,75l	€ 19,90

## I Nostri Antipasti

<i>Antipasto Misto della Casa</i>	€ 18,00
<i>Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>	für 2 Personen
<i>Antipasto Vegetariano</i>	€ 9,50
<i>Gemüse Variationen vom Grill</i>	
<i>Carpaccio Cipriani</i>	€ 12,00
<i>Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	
<i>Vellutata di Pomodoro</i>	€ 5,90
<i>Samtweiche Tomatencreme</i>	

*\*Farbstoff enthalten*

## *Insalate - Salate*

<i>Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Salatteller</i>	
<i>Insalata Rucola e Grana</i>	€ 8,50
<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse</i>	
<i>Insalata Rustica</i>	€ 9,50
<i>Kirschtomatensalat mit Eingelegte Tropeazwiebeln, Pecorinokäse &amp; Oliven</i>	
<i>Insalata Caprese</i>	€ 9,50
<i>Frischer Büffel Mozzarella, Kirschtomaten &amp; Rucola</i>	
<i>Insalata con petto di pollo gratinato</i>	€ 11,50
<i>Haehnchenbrustfilet gewürzt und umhüllt von goldgelber fein würziger Semmelbröselpanade auf gemischter Salat</i>	
<i>Insalata Gamberi</i>	€ 14,50
<i>Gemischter Salatteller mit Argentinische Wildfanggarnelen in Brandy flambiert</i>	
<i>Insalata di Mare</i>	€ 14,50
<i>Meeresfrüchte in Weißwein &amp; Knoblauch flambiert</i>	

## *Für unsere kleinen Gäste*

<i>Penne mit Tomatensoße</i>	€ 5,90
<i>Penne mit Butter &amp; Parmesan</i>	€ 5,90
<i>Haehnhenschnitzel paniert mit Pommes</i>	€ 7,90
<i>Pizza Margherita</i>	€ 6,00
<i>Pizza Prosciutto</i>	€ 7,00
<i>Pizza Salami</i>	€ 7,00
<i>Pizza Ortolana mit Gemüse</i>	€ 8,00
<i>Pommes Frites</i>	€ 4,00

## *Le Nostre Paste*

<i>Pasta al Peperoncino a)c)</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Sauce aus Pachinotomaten, Peperoncino aus Kalabrien (Pikant) &amp; Knoblauch</i>	
<i>Pesto e Mandorle a)d)</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Sauce aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl Extra Vergine &amp; Parmesankäse</i>	
<i>Carbonara a)c)</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Mit Backenschinken aus Toskanische Wildsau, Sardischer Pecorino, Pfeffer &amp; Bio Eier</i>	
<i>Bolognese a)</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Kalb-Rind-Schwein Hackfleischsauce mit Karotten, Sellerie &amp; Zwiebeln</i>	
<i>Amatriciana a)c)</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Backenschinken, Tropea-Zwiebeln, Pachinotomaten &amp; Pecorinokäse</i>	
<i>Ravioli con Spinaci e Ricotta a)b)c)</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit Spinat &amp; Ricotta in Butter &amp; Salbei geschwenkt</i>	
<i>Frutti di Mare a)e)</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Meeresfrüchten, Olivenöl Extra Vergine, Petersilie, Knoblauch &amp; Datteltomaten</i>	

*Wir Stellen Unsere „Pasta Fresca“ aus Besten Zutaten  
täglich frisch im Haus für Sie her*

*Diese Gerichte sind auch mit glutenfreien Nudeln erhältlich*

*Bei kleinen Portionen der Nudelgerichte werden € 1,50 weniger berechnet*

*a)Gluten b)Ei c)Laktose d)Nüsse e)Wein f)Sellerie*

## *Pesce-Fischgerichte*

- Fritto Misto di Paranza a)* € 17,90  
*Fischvariation in Grießmehl Paniert und Frittiert*
- Polipo alla Griglia* € 17,50  
*Oktopus Tentakel aus dem Mediterran-See gegrillt  
auf Basilikumcreme & Gemüse der Saison*
- Rana Pescatrice in Guazzetto* € 17,50  
*Seeteufel-Medaillons mit Kapern, Oliven &  
Datteltomatensauce*

## *Carne-Fleischgerichte*

- Fegato alla Veneziana e)* € 16,90  
*Kalbsleber gebraten mit Tropea Zwiebeln*
- Filetto di Maiale di Cinta Senese al Miele* € 17,50  
*Filetmedaillons von Frei Lebende Schweine aus der  
Toskana mit Bio-Honig glasiert & Mandelsplittern*
- Medaglioni d'Agnello a)e)* € 19,50  
*Lammlachsemedaillons gebraten mit Mediterranen  
Kräutern*
- Costata di Vitello in crosta di Pistacchio* € 17,50  
*Kalbs-Kotelette vom Grill mit Pistazien & Balsamico*

*Alle Hauptgerichte werden mit Tagesbeilage serviert*

*a)Gluten b)Ei c)Laktose d)Nüsse e)Wein f)Sellerie*

# Dessert

<b>Tiramisù</b>		<b>€ 4,90</b>
<i>Geschichtete Löffelbiskuit in Kaffee getaucht mit feiner Mascarponecreme</i>		
<b>Spumone</b>		<b>€ 5,90</b>
<i>Haselnuss-Schokoladen-Zabaione-Eiscreme mit Sahne Füllung &amp; gehackten Haselnüssen auf warme Bitter Schokolade</i>		
<b>Soufflé al Cioccolato</b>		<b>€ 4,20</b>
<i>Schokoladetörtchen mit flüssigen Kern</i>		
<b>Soufflé al Pistacchio</b>		<b>€ 4,50</b>
<i>Pistazientörtchen mit flüssigen Kern</i>		
<b>Torta Ricotta e Pere</b>	<b>Stück</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Haselnuss-Biskuitteigböden mit Ricotta-Käse Creme &amp; Birnenstücken</i>		
<b>Torta al Limone</b>	<b>Stück</b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Mürbeteigboden mit Zitronencreme gefüllt</i>		
<b>Tartufo al Pistacchio</b>		<b>€ 4,90</b>
<i>Eiscreme aus Pistazien &amp; Mandeleis mit Haselnussglasur und gehackten Pistazien</i>		
<b>Mousse al Cioccolato</b>		<b>€ 4,90</b>
<i>Schokoladen-Mousse auf Biskuit Boden</i>		
<b>Mousse allo Yoghurt</b>		<b>€ 4,90</b>
<i>Joghurt-Mousse mit Beerenfrüchte</i>		
<b>Crema Catalana</b>		<b>€ 4,90</b>
<i>Vanillecreme mit brauner Zucker zum Gratinieren</i>		
<b>Panna Cotta al Mango</b>		<b>€ 3,90</b>
<i>Mango Panna Cotta auf Sandgebäck</i>		

## Caffè + Warme Getränke

<i>Espresso italiano</i>	€ 2,00
<i>Entkoffeinierter Kaffee</i>	€ 2,00
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,20
<i>Espresso Corretto</i>	€ 3,50
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,80
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,80
<i>Tee nach Wahl</i>	€ 2,50
<i>Cappuccione</i>	€ 3,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,20
<i>Doppio Espresso</i>	€ 3,50

## Liköre

<i>Limoncello</i>	2cl € 3,00
<i>Amaretto</i>	2cl € 3,00
<i>Ramazotti</i>	2cl € 3,00
<i>Averna</i>	2cl € 3,00
<i>Fernet Branca</i>	2cl € 3,00
<i>Cynar</i>	2cl € 3,00
<i>Sambuca</i>	2cl € 3,00
<i>Williams Birnen</i>	2cl € 3,00
<i>Grappa bianca</i>	2cl € 3,00
<i>Grappa barrique</i>	2cl € 4,50
<i>Cognac</i>	2cl € 4,50
<i>Whisky</i>	2cl € 4,50

## Getränke

Mineralwasser	0,25l	€ 2,90
Mineralwasser	0,75l	€ 5,50
Tafelwasser	0,5l	€ 2,70
Coca Cola 1,2,/light/Fanta 2	0,33l	€ 3,20
Spezi/Zitronenlimonade 1,2	0,25l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,50

## Saft

(Apfel, Orange, Johannisbeer, Rhabarber, Trauben, Maracuja)

0,25l	€ 3,00	0,50l	€ 5,00
-------	--------	-------	--------

## Schorlen

(Apfel, Orange, Johannisbeer, Rhabarber, Trauben, Maracuja)

0,25l	€ 2,70	0,50l	€ 3,70
Weinschorle Bianco/Rosso		0,25l	€ 3,50
Weinschorle Bianco/Rosso		0,50l	€ 5,50
1 ( enthält Coffein)			
2 ( enthält Farbstoff)			

## Biere

Helles vom Fass	0,33l	€ 3,00
Helles vom Fass	0,5l	€ 3,50
Helles Alkoholfrei	0,5l	€ 3,50
Weißbier Hell	0,5l	€ 3,70
Weißbier Dunkel	0,5l	€ 3,70
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	€ 3,70
Weißbier Light	0,5l	€ 3,70
Dunkelbier	0,5l	€ 3,70
Kellerbier	0,5l	€ 3,70
Pils	0,33l	€ 3,20
Radler	0,5l	€ 3,50
Ruß	0,5l	€ 3,70