



## ANTIPASTI/VORSPEISEN

### Caprese

Tomaten mit Mozzarella, und Brot A G L

9,20 €

### Insalata Frutti de Mare

Meeresfrüchtesalat mit Brot A B D F G L 3 5 7 10

9,90 €

### Antipasti Della Cucina

Gemischte Gemüsevorspeise aus der Küche A J 7

9,90 €

### Antipasti Misto

Parmaschinken, verschiedene Salami, Käse und Brot A c F G H I J 3 5 7 9 10

10,50 €

### Bresaola Marinati

Luftgetrocknetes Rindfleisch, Ruccula, Parmesan, Champignons A F G

10,90 €



## INSALATA/SALATE

### Insalata Mista

Kleiner gemischter Beilagensalat L

3,50 €

### Insalata Italiana

Salate der Saison, Gurken, Tomaten, Oliven A L 8

5,50 €

### Insalata Della Casa

Salate der Saison, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Parmeschinken, Ei gekocht und Brot A C D F G L 3

9,90 €

### Insalata Pomodori Ruccula e Parmesan

Tomaten, Ruccula, Parmesan und Brot A G L

9,00 €

### Insalata Tonno

Mit Thunfisch, Ei Zwiebeln, Tomaten und Brot A C D F L 3

9,00 €

### Insalata Gamberoni

Salate der Saison, Gurken, Tomaten, mit Gamberoni vom Grill und Brot A B L

11,50 €



## MINESTRA/SUPPEN

### Crema di Pomodori al Gin

Tomatensuppe mit Gin, und Sahne A G

4,00 €

### Stracciatella all Romana

Eierflöckchensuppe mit Parmesan C F J

3,80 €

# BRUSCHETTE

## Bruschetta Pugliese

Geröstete Brot­scheibe mit frischen Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano A I

6,50 €

## Bruschetta ai Carciofi

Mit Tomatensauce, Käse, und Artischocken A F G 3

7,90 €

## Bruschetta quatro Formaggi

Mit Tomatensauce und vier verschiedene Käse A F G 3

7,90 €

## Bruschetta di Peperoni grigliati

Mit Tomatensauce, Käse, gegrillten Paprika A F G 3

7,90 €

## Bruschetta Meditteranea

Mit Tomatensauce, Käse, Sardellen und Oliven A D F G 3 5 7 10

7,90 €

## Bruschetta di Funghi

Mit Tomatensauce, Käse, frische Champignons A F G 3

7,90 €

## Bruschetta Diavola

Mit Tomatensauce, Käse, pikante Salami A F G H I J 3 5 9 10

7,90 €

## Bruschetta di Parma

Mit Tomatensauce, Käse und Parmaschinken A F G 3

9,00 €

## Bruschetta Bresaola

Mit Tomatensauce, Käse, luftgetrocknetes Rindfleisch, Ruccula und Parmesan A F G 3 5

9,00 €

## Bruschetta Della Casa

Mit Tomatensauce, Käse, Krabben, Artischocken, und Ruccula A B D F G 3

9,00 €

## Bruschetta Napoli

Tomatensauce, Käse, Mozzarella A F G 3

7,90 €

# PIZZA VOM STEINOFEN

## Pizzabrot

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch A1

4,80 €

## Pizza Margarita

Tomatensauce, Käse, Oregano, Basilikum, „Saison“ AFG3

7,00 €

## Pizza Salami

Tomatensauce, Käse, Salami AFGHIJ35910

8,00 €

## Pizza Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Hinter / Vorderschinken AFG3910

8,00 €

## Pizza Funghi

Tomatensauce, Käse, frische Champignons AFG3

8,00 €

## Pizza Quatro Stagione

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Peperoni AFGI13910

9,50 €

## Pizza Latiano

Tomatensauce, Käse, Artischocken, Hinter/Vorderschinken, Ei gekocht, Zwiebeln ABDFGIL3

10,00 €

## Pizza Frutti de Mare

Tomatensauce, Käse, und verschiedenen Meeresfrüchten ABDFGIL3510

10,50 €

## Pizza Italia

Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Knoblauch, Olivenöl AFG3

9,00 €

## Pizza Vegetaria

Tomatensauce, Käse, Gemüse vom Haus AFG13

10,00 €

## Pizza Contadina

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln ADFG3910

10,50 €

## Pizza Diavolo

Tomatensauce, Käse, scharfe Salami und Peperoni AFGHIJ35910

9,00 €

## Pizza Giovanna

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Ruccola und Parmesan AFG3

10,00 €

## Pizza Popeye

Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola AGH13

9,00 €

## Calzone

Tomatensauce, Käse, Hinter/Vorderschinken „zugeklappt“ AFG3910

9,50 €

Extra Beilagen 0,80 € / Extra Sardellen 1,00 € / auf 2 TELLER 1,00 €

ALLE Pizzen und Gerichte auch zum mitnehmen. Zusatzstoffe letzte Seite oder Zutatenbuch an der Theke.

# NUDELGERICHTE/PASTA

## K Ü C H E

- |                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Spaghetti Napoli</b>                                                              | 7,00 € |
| Mit Tomatensauce A I                                                                 |        |
| <b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</b>                                              | 7,50 € |
| Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, pikant A I                                     |        |
| <b>Spaghetti Carbonara</b>                                                           | 8,50 € |
| Mit Schinken, Ei, Parmesankäse, Sahnesauce A C F G I                                 |        |
| <b>Spaghetti Frutti de Mare</b>                                                      | 9,90 € |
| Mit Versch. Meeresfrüchten in Tomatensauce A B D N I                                 |        |
| <b>Spaghetti Funghi e Pancetta</b>                                                   | 8,90 € |
| Mit Pilzen, Bauchspeck in Tomatensauce A I 3 5 9 10                                  |        |
| <b>Penne Napoli</b>                                                                  | 7,00 € |
| Mit Tomatensauce A I                                                                 |        |
| <b>Penne Arrabiatta</b>                                                              | 7,00 € |
| Mit Tomatensauce, pikant A I                                                         |        |
| <b>Penne quattro Formaggi</b>                                                        | 8,00 € |
| Mit vier verschiedenen Käse A F G I 3                                                |        |
| <b>Penne Panna e Prosciutto</b>                                                      | 8,90 € |
| Mit Sähne und Vorder/Hinterschinken A F G I 9 10                                     |        |
| <b>Penne Pancetta Mozzarella</b>                                                     | 8,90 € |
| Mit Bauchspeck, Pilzen, Mozzarella in Tomatensauce A F G I 9 10                      |        |
| <b>Gnocchi Gorgonzola</b>                                                            | 8,00 € |
| Mit Gorgonzolasauce A F G L                                                          |        |
| <b>Gnocchi Pomodori e Ruccula</b>                                                    | 9,00 € |
| Mit frischen Tomaten und Ruccula A I L                                               |        |
| <b>Penne Al Forno</b>                                                                | 9,90 € |
| Mit Schinken und Mozzarella in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken A F G I 3 9 10 |        |
| <b>Gnocchi Al Forno</b>                                                              | 9,90 € |
| Mit Schinken und Mozzarella in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken A F G I 3 9 10 |        |
| <b>Lasagne Al Forno</b>                                                              | 9,90 € |
| Mit Schinken und Mozzarella in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken A F G I 3 9 10 |        |



# GETRÄNKE

## Aperitifs

MARTINI BIANCO MIT EIS	3.L	5cl	2,90 €
MARTINI ROSSO MIT EIS	3.L	5cl	2,90 €
MARTINI DÒRO MIT EIS	3.L	5cl	2,90 €
CAMPARINI SODA MIT EIS	3	10cl	2,90 €
CAMPARI - ORANGE	3	20cl	3,90 €
BELLINI		20cl	3,80 €

Frucht von weisser Pfirsich und Prosecco



## Alkoholfreie Aperitifs

CRODINO MIT EIS	3	10cl	2,90 €
BITTER S. BENEDETTO	3	10cl	2,90 €

Zusatzstoffe letzte Seite oder Zutatenbuch an der Theke



### **Alkoholfreie**

<b>Coca-Cola/Fanta</b>	1, 3, 10	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cola Light/Zero</b>	1, 4,	<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Fanta/Spezi</b>	1, 3, 10	<b>Gl. 0,40 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Eistee Pfirsich</b>	10	<b>Gl. 0,50 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Mineralwasser</b>		<b>Gl. 0,50 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>VIO Mineralwasser</b>		<b>Fl. 0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>VIO Mineralwasser</b>		<b>Fl. 0,75 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Apfelsaft</b>		<b>Gl. 0,20 l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>		<b>Gl. 0,40 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Orangensaft</b>		<b>Gl. 0,20 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Kirschfruchtsaftgetränk</b>		<b>Gl. 0,20 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Bananen-Nektar</b>		<b>Gl. 0,20 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Lemonsoda</b>		<b>Gl. 0,20 l</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Traubensaft/Johannesbeer</b>	10	<b>Fl. 0,20 l</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Traub-/Orangen Schorle</b>		<b>Gl. 0,40 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Biere</b>			
<b>Augustiner Hell vom Fass</b>		<b>Gl. 0,50 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Radler</b>	4	<b>Gl. 0,50 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Augustiner Edelstoff</b>		<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Augustiner Dunkel</b>		<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Augustiner Pils</b>		<b>Fl. 0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Erdinger Weißbier</b>		<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Erdinger Weißbier dunkel</b>		<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Erdinger Weißbier leicht</b>		<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Erdinger Weißbier</b>	Alkoholfrei	<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>		<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Augustiner Hell vom Fass</b>		<b>Gl. 1,00 l</b>	<b>6,30 €</b>



# HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	1	<b>1,90 €</b>
<b>Espresso koffeinfrei</b>	1	<b>1,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> Mit Milchschaum	1 G	<b>2,20 €</b>
<b>Espresso doppio</b>	1	<b>3,20 €</b>
<b>Cafe Coretto</b> Mit Grappa , Brandy oder Sambuca	1	<b>3,40 €</b>
<b>Capuccino</b> Mit Milchschaum	1 G	<b>2,60 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	1 G	<b>2,70 €</b>
<b>Heisse Milch mit Baileys</b>	3,4, G	<b>4,00 €</b>
<b>Ciocolada Caldo</b> Heisse Schokolade mit Milch	AGH	<b>3,00 €</b>
<b>Ciocolada Caldo Disaronno</b> Heisse Schokolade mit Milch und Amaretto	AGH	<b>4,50 €</b>
<b>La Bumba mit Rum</b> Heisse Schokolade mit Rum, aufgeschäumter Milch	AGH	<b>4,50 €</b>
<b>Glas Schwarzertee mit Zitrone</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Glas Pfefferminztee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Glas Früchtetee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Glas Früchtetee</b>		<b>2,20 €</b>

Zusatzstoffe letzte Seite oder Zutatenbuch an der Theke

# FLASCHEN WEINE

## Veneto

### VINO BIANCO

**I Frari Bianco di Custoza DOC 12%** 0,75l 12,50 €

Frischer Weißwein mit angenehmer Säure, Duft nach Früchten und Blüten. Am Gaumen gut strukturiert und harmonisch

## Friaul

**Chardonnay Formentini DOC 13,5%** 0,75l 14,50 €

Strohgelb, fruchtig nach Banane Vanillie, frisch gute Struktur

**Pinot Grigio Formentini DOC 13%** 0,75l 14,50 €

Goldgelb, trocken frisch mit elegantem Nachgeschmack

## Latium

**Frascati die Terre Grifi DOC 12,5%** 0,75l 12,50 €

Trocken, frisch fruchtig im Geschmack

### VINO Rosso

## Veneto

**Chiaretto Bardolino classico** 0,75l 12,50 €

DOC 11,5% ROSE. LEUCHTEND HELLROTE ROSA FARBE, LEICHTEN VOLLMUNDIG FRUCHTIGEM BUKETT

**Bardolino classico doc 12%** 0,75l 13,50 €

Vigneto Ca' Bordeniss, elegant nussig im Geschmack

**Valpolicella ripasso Superiore DOC 12,5%** 0,75l 18,50 €

Rubinrot, würzigem kräftigem Bukett, harmonischen Geschmack

## Piemont

**Barolo Batasiolo DOCG 13,5%** 0,75l 29,50 €

Granatrot mit orangefarbenen Schimmer, angenehmer Geschmack, Streng, voll harmonisch

## Toskana

**Vigna Fontalle Chianti Ris. DOCG 13%vol.** 0,75l 23,00 €

Lebhafte rubinrote Farbe, trocken harmonisch, elegant

**Chianti Rufina Nipozzano Riserva** 0,75l 29,50 €

DOCG 12,5% Harmonisch im Geschmack, mit vollem Bukett der Sangiovesetraube

## Friaul

**Merlot Centis Rocca B. DOC 13,5%** 0,75l 29,00 €

Rubinrote Farbe, Geschmack angenehm trocken, vollmundig

## Apulien

**Salice Salentino Riserva DOC 13,5%** 0,75l 20,50 €

Fruchtig und holzig zugleich, sauberes Bukett roten Beeren

**Primitivo di Manduria Riserva DOC 14,5%** 0,75l 12,50 €

Stralendes Rubinrot, schwarzviolett schimmernde Reflexe, Fruchtfüllung intensives Bouquet, dunkle Waldbeeren.





# LIKÖRE/BITTER/WHISKY

## Liköre

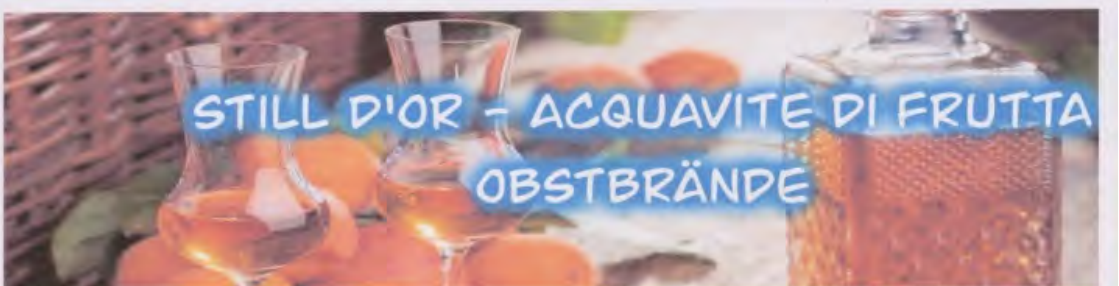
<b>Amaretto Disaronno</b>	2cl.	2,80 €
<b>Baileys</b> <small>3,4,6</small>	2cl	2,80 €
<b>Sambuca Molinari</b>	2cl	2,80 €
<b>Ramazotti</b>	2cl	2,80 €
<b>Borsci San Marzano</b> <small>4</small>	2cl	2,80 €
<b>Galliano</b> <small>3,4</small>	2cl	2,80 €

## Bitters

<b>Fernet Branca</b>	2cl	2,80 €
<b>Fernet Menta</b>	2cl	2,80 €
<b>Jägermeister</b>	2cl	2,80 €
<b>Averna</b>	2cl	2,80 €
<b>Cynar</b> <small>2,3</small>	2cl	2,80 €

## Weinbrand/Whisky

<b>Vecchia Romagna</b>	2cl	4,20 €
<b>Hennessy</b> Vsop 40%	2cl	4,20 €
<b>Jack Daniels</b> Bourbon 43%	2cl	4,20 €
<b>Ballantines</b> <small>3</small>	2cl	4,20 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b> Old Scotch Whisky 40%	2cl	4,20 €



# STILL D'OR - ACQUAVITE DI FRUTTA OBSTBRÄNDE

## STILL D'OR - ACQUAVITE DI FRUTTA OBSTBRÄNDE

**STILL D'OR ACQUAVITE DI MELA** 45% 2CL 3,00 €

Edler Apfelbrand: Der Stark/Red Delicious aus dem Trentino verleiht diesem Brand ein feines, nachhaltiges Bukett mit besonderen organoleptischen Vorzügen.

**STILL D'OR ACQUAVITE DI WILLIAMS** 40% 2CL 3,00 €

Williams Christ: Die Williams Christbirne ist eine Birnensorte, die diesen Brantwein dank ihrer besonderen Eigenschaften zum König der Obstbrände erhoben hat.

**STILL D'OR ACQUAVITE „UVE NERE“** 40% 2CL 3,00 €

RoteTrauben: Destillat aus den Trauben Teroldego, Marzemino und Schiava. Ein eleganter Edelbrand, -mit harmonischem, vollem Geschmack und ausgeprägten sortentypischen Merkmalen.

## I LIQUORE - LIKÖRE

**BELLABOMBA AUF EIS** <sup>3, H, C,</sup> 17% 2CL 3,50 €

Ein Likör, aus frischer Trentiner Milch, Eigelb und Rum zubereitet. Den Likör serviert man auch bei Zimmertemperatur, mit einem Häubchen Schlagsahne und mit bitterem Kakao überpudert.

**LIMONCINO AUF EIS** <sup>3, 4,</sup> 21% 2CL 3,00 €

ZitroneLiköre: Likör auf Grappa-Basis, angesetzt auf Zitronenschalen, die mindestens 30 Tage lang durchziehen, unter Zusatz von Zitronensaft.

**MELE VERDI AUF EIS** <sup>3, 4,</sup> 21% 2CL 3,00 €

Ist ein lieblicher Likör aus dem „Land der Äpfel“, der die Zugehörigkeit zu seiner Heimat durch den Apfel als typischer Spezialität ausdrückt, mit einem ausgeprägtem, einzigartigem Geschmack.

**MELONE AUF EIS** <sup>3, 4,</sup> 30% 2CL 3,00 €

Honigmelone: Likör auf Grappa-Basis mit Melonensaft.

**MIRTILLO-BLUEBERRY AUF EIS** <sup>3, 4,</sup> 30% 2CL 3,00 €

Likör auf Grappa-Basis, angesetzt auf Gebirgsh Heidelbeeren, die mindestens 30 Tage lang durchziehen.

Ein Teil der Beeren ist in der Flasche ersichtlich.