

APERITIVI / APERITIF O) Sulfite; **)kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Spritz - Aperol (Weißwein) O)**		4,50
Veneziano (Prosecco) O)**		5,50
Prosecco O)**	0,1 lt.	4,20
Prosecco Hollunder – Sirup O)**	0,1 lt.	4,30
Prosecco mit Hibiskus – Blüte O)**	0,1 lt.	4,80
Campari Soda **) Campari Orange **) Martini Bianco **)		4,80
Aperitivo Casa mit Crodino u. Prosecco O)		5,80
Crodino ohne Alkohol	10 cl.	3,00

ANACOLICI / GETRÄNKE ALKOHOLFREI

San Pellegrino	0,75	5,00
Montes Mineralwasser/ still oder prickelnd	0,33	2,50
Montes Mineralwasser / still oder prickelnd	0,75	4,80
Fanta, Cola, Sprite, Spezi, Eistee Pfirsich	0,30	2,90
Fanta, Cola, Sprite, Spezi, Eistee Pfirsich	0,50	3,90
Cola Zero, Almdudler	Fl.	0,33 3,00
Apfelsaft, Johannisbeere, Mango oder Orangensaft	0,30	3,00
Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango G`spritzt /Soda oder Wasser	0,30	2,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango G`spritzt /Soda oder Wasser	0,50	3,50
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	2,60
Soda Hollunder oder Wasser	0,50	1,80
LW (Leitungswasser)	0,50	,50

BIRRE/BIERE	0,2	0,3	0,5
Bier vom Faß Starkenberger	2,40	2,90	3,90
Alkoholfrei Fl.0,5			3,60
Radler sauer / süß		2,90	3,90
Weizen hell vom Faß O)A)		3,80	4,40
Weizen dunkel Fl. O)A)			4,40
Weizen Alkoholfrei Fl. O)A)			4,40

BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,10
Macchiato G)	2,20
Doppelter Espresso G)	3,80
Espresso Coretto	3,60
Cappuccino G)F)	2,90
Glas Tee	2,20

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette / mit Tomaten, Rucola, Olivenöl, Origano u. Knoblauch A)	5,00
Burrata - Frischkäse mit Tomaten G)	10,90
Carpaccio di manzo / Rinderfilet mit fein gehobeltem Parmesan G)	12,90
Vitello tonnato / Kalbsfleisch mit Thunfisch – Kapernsauce C)M)G)A)D)	11,90
Antipasto mare / gemischte Meeresfrüchte B)D)R)	13,90

INSALATE / SALATE

Insalata verde / Grüner Salat	3,90
Insalata mista / Gemischter Salat	5,00
Insalata pomodoro / Tomatensalat mit Zwiebeln	4,90
Insalata rucola / Tomaten auf Rucola u. fein gehobeltem Parmesan G)	8,90
Insalata casa / Babyspinat, gegrillten Zucchini, Feta, Nüsse und Rucola E)G)	12,90

MINESTRE / SUPPEN

Crema di pomodoro / Tomatencremesuppe L)G)F)A)C)	4,00
Minestrone / Italienische Gemüsesuppe L)G)F)A)C)	4,90

PASTA / NUDELGERICHTE

Spaghetti bolognese / Hackfleischsauce A)L)G)C)A)F)	9,90
Spaghetti carbonara / Ei, Sahne, Speck A)C)G)	9,90
Spaghetti frutti di mare / frische Meeresfrüchte A)R)B)D)	13,90
Spaghetti casa /Knoblauch, Olivenöl, Pinien, Rucola im Parmesanlaib A)G)*	12,90
Penne al salmone / Lachs u. Tomaten A)D)C)	11,90
Penne arrabbiata / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino A)	8,90
Gnocchi alla sorrentina / Tomatensauce, Knoblauch u. Mozzarella A)G)	8,90
Lasagne al forno / Hackfleisch, Mozzarella überbacken A) L)G)C)A)F)	10,90
Risotto mare / frische Meeresfrüchte R)B)D)A)	13,90
Risotto alla milanese / Safran G)A)F)	12,90

CARNI / FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla romana / Kalbsschnitzel mit Parmaschinken u. Salbei L)G)F)A)C)	19,90
Tagliata di manzo / Entrecote auf Rucolabett u. Parmesan G)	22,90
Filetto di manzo al Pepe Verde o alla Griglia 240 g / Rinderfilet in grüner Pfeffersauce L)G)F)A)C)O) oder vom Grill	28,90
Fiorentina für zwei Personen	58,00

Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Gemüse.(z.B. wenn Spinat dabei ist.) G)

PESCE / FISCHGERICHTE

Calamari alla Griglia / Tintenfisch vom Grill	19,90
Salmone alla Griglia / Lachsfiletschnitten vom Grill D)	18,90
Gamberoni alla Griglia / Garnelen vom Grill B)	28,90

Beilagen: Rosmarinkartoffel und Gemüse.(z.B wenn Spinat dabei ist.)G)

BEACHTEN SIE UNSERE FISCHVITRINE D)R)B)

Pesce / Fische per 100 g	Verrechnen wir	6,00
Pane / Brotkorb extra A)		2,50

DOLCI / DESSERT

Tiramisù A)C)G)F)E)	5,50
Panna Cotta G)F)	5,50
Profiteroles A)C)F)GE)	5,90
Dessert Variazione A)C)H)G)F)E)	12,90

FORMAGGI / KÄSE

Gorgonzola G)	7,00
Bel Paese G)	7,90
Grana Padana G)	6,90
Formaggi Misti G)E)H)L)M)N	13,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere *leicht scharf

PROSECCO	0,1 l
Prosecco Brut Doc "Castello di Roncade"	€ 4,20
Prosecco Patriarca Rosé "Castello di Roncade"	€ 4,20
Franciacorta Brut Premium M.C. "La Valle"	€ 7,00
Franciacorta Rosé Brut M.C. "La Valle"	€ 7,00

VINI BIANCHI A BICCHIERE / GLAS WEISSWEIN

	1/8 l
Vino della casa	€ 3,80
Pinot Grigio DOC 2017 Castello di Roncade	€ 4,20
Falanghina Isola di Ischia DOC 2017 Cenatiempo	€ 4,20
Chardonnay DOCG 2017 Baldassarri	€ 4,20
Vermentino di Sardegna DOCG 2017 Quarto Moro	€ 4,90
Lugana DOC 2017 Ca Lojera	€ 4,90
Sauvignon Langhe DOC 2017 Bricco Maiolica	€ 5,50

VINI ROSSI A BICCHIERE / GLAS ROTWEIN

	1/8 l
Vino della casa	€ 3,80
Morellino di Scansano DOCG 2017 Sassato	€ 4,90
Syrah Alaki IGT 2016 Dimore di Giurfo	€ 4,90
Valpolicella Classico DOC 2016 Santa Sofia	€ 4,90
Sangiovese Superiore Taibo DOC 2017 Tenuta Santa Lucia	€ 5,10
Ripasso Valpolicella Superiore DOC 2014 Santa Sofia	€ 5,10
Primitivo di Manduria DOP 2016 Feudi Salentini	€ 5,10
Cannonau di Sardegna Òriu DOCG 2017 Quarto Moro	€ 5,10
Barbera d'alba DOC 2015 Az. Agricola Mossio	€ 5,50

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Küche:

Mittwoch – Samstag

11:30 bis 14:00

und von

17:30 bis 22:30

Sonntag

11:30 bis 21:00

Montag - Dienstag

Ruhetag

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten