



### Aperitifis

|  |      |
|--|------|
| <i>Prosecco</i> <sup>n</sup>                     | 5,50 |
| <i>Prosecco Rose</i> <sup>n</sup>                | 5,50 |
| <i>Hugo</i> <sup>n</sup>                         | 6,90 |
| <i>Aperol Spritz</i> <sup>1, 2, n</sup>          | 6,90 |
| <i>Aperol Maracuja Spritz</i> <sup>1, 2, n</sup> | 6,90 |
| <i>Campari Soda</i> <sup>1, 2</sup>              | 6,90 |
| <i>Campari Orange</i> <sup>1, 2</sup>            | 6,90 |
| <i>Campari Tocco Rosso</i> <sup>1, 2, n</sup>    | 6,90 |
| <i>Martini Bianco</i> <sup>1, 2</sup>            | 6,50 |
| <i>Martini Rosso</i> <sup>1, 2</sup>             | 6,50 |
| <i>Ramazotti Rosato</i> <sup>1, 2, n</sup>       | 6,90 |

\*\*\*\*\*

### Alkoholfreie Aperitifis

|  |      |
|--|------|
| <i>Hugo</i> <sup>1, 2</sup>                        | 5,50 |
| <i>Crodino</i> <sup>1, 2</sup>                     | 4,50 |
| <i>Crodino Maracuja</i> <sup>1, 2</sup>            | 5,50 |
| <i>San Bitter</i> <sup>1, 2</sup>                  | 4,50 |
| <i>San Bitter Soda oder Orange</i> <sup>1, 2</sup> | 5,50 |

## Getränke

### Mineralwasser

|                    |       |      |
|--------------------|-------|------|
| Tafelwasser        | 0,2l  | 2,50 |
|                    | 0,4l  | 3,20 |
| Teinacher (medium) | 0,5l  | 4,20 |
|                    | 0,75l | 5,50 |
| Teinacher (still)  | 0,5l  | 4,20 |
|                    | 0,75l | 5,50 |

\*\*\*\*\*

### Säfte

|                    |      |      |
|--------------------|------|------|
|                    | 0,2l | 0,4l |
| Apfelsaft          | 3,10 | 4,90 |
| Johannisbeerensaft | 3,10 | 4,90 |
| Maracujasaft       | 3,10 | 4,90 |
| Orangensaft        | 3,10 | 4,90 |

\*\*\*\*\*

### Saftschorle

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
|                          | 0,2l | 0,4l |
| Apfelsaftschorle         | 3,10 | 4,50 |
| Johannisbeerschorle      | 3,10 | 4,50 |
| Maracujaschorle          | 3,10 | 4,50 |
| Orangenschorle           | 3,10 | 4,50 |
| Apfel-Johannisschorle    | 3,10 | 4,50 |
| Maracuja- Orangenschorle | 3,10 | 4,50 |
| Holunderschorle          | 3,10 | 4,50 |

| <u><b>Softdrinks</b></u>                      | <b>0,2l</b> | <b>0,4l</b> |
|---|-------------|-------------|
| <i>Coca Cola</i> <sup>1, 2</sup>              | 3,10        | 4,10        |
| <i>Coca Cola Zero</i> <sup>1, 2, 6</sup>      | 3,10        | 4,10        |
| <i>Mezzo Mix</i> <sup>1, 2</sup>              | 3,10        | 4,10        |
| <i>Fanta</i> <sup>1, 2</sup>                  | 3,10        | 4,10        |
| <i>Sprite</i> <sup>1, 2</sup>                 | 3,10        | 4,10        |
| <i>Schweppes Bitter Lemon</i> <sup>1, 2</sup> |             |             |

\*\*\*\*\*

| <u><b>Birra- Zwiefalter</b></u>                               | <b>0,3l</b> | <b>0,5l</b> |
|---|-------------|-------------|
| <i>Radler mit Zwiefalter Hefeweizen vom Fass</i> <sup>1</sup> | 3,10        | 4,10        |
| <i>Zwiefalter Original vom Fass</i> <sup>1</sup>              | 3,10        | 4,10        |
| <i>Zwiefalter Pils vom Fass</i> <sup>1</sup>                  | 3,10        |             |
| <i>Zwiefalter Hefeweizen vom Fass</i>                         | 3,10        | 4,10        |
| <i>Zwiefalter Urweizen, Dunkel naturtrüb</i>                  |             | 4,10        |
| <i>Zwiefalter Kristallweizen</i>                              | 3,10        | 4,10        |
| <i>Colaweizen mit Zwiefalter vom Fass</i>                     | 3,10        | 4,10        |

### Offene Weißweine/ Rosewein

|  |      |      |
|--|------|------|
|  | 0,1ℓ | 0,2ℓ |
| <i>Lugana von Lugana</i>                       | 4,90 | 7,50 |
| <i>Orvieto Secco von Umbrien</i>               | 4,50 | 6,90 |
| <i>Collavini Pinot Grigio Friaul</i>           | 4,50 | 6,90 |
| <i>Chardonnay Tomaresca Apulien</i>            | 4,50 | 6,90 |
| <i>Bardolino Chiaretto Rosato vom Gardasee</i> | 4,50 | 6,90 |

### Offene Rotwein

|  |      |      |
|--|------|------|
|  | 0,1ℓ | 0,2ℓ |
| <i>Nero D' Avola Terre Sicilane Sizilien</i> | 4,50 | 6,90 |
| <i>Primitivo Fantini Apulien</i>             | 4,50 | 6,90 |
| <i>Lambrusco Grasparossa</i>                 | 4,90 | 7,90 |
| <i>Chianti aus Toskana</i>                   | 4,90 | 7,90 |

\*\*\*\*\*

### Bevande Calde-Heißgetränke

|   |      |
|---|------|
| <i>Eilles Tee</i>                                   | 3,90 |
| <i>(Pfefferminz, Kamille, schwarz oder Früchte)</i> |      |
| <i>Espresso</i>                                     | 2,20 |
| <i>Espresso doppio</i>                              | 3,90 |
| <i>Espresso corretto</i>                            | 3,90 |
| <i>Kaffe</i>  | 2,90 |
| <i>Cappucino</i>                                    | 3,90 |
| <i>Latte Macchiato</i>                              | 4,20 |

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Antipasti-Vorspeisen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bruschetta con pomodoro e basilico</b> <sup>f,g</sup><br>Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum   | <b>6,50</b>  |
| <b>Caprino in Crosta di Speck</b><br>Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat und Cofetture  | <b>13,50</b> |
| <b>Gambas Aglio e Olio</b> <sup>k</sup><br>Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl  | <b>13,90</b> |
| <b>Vitello Tonnato</b> <sup>i</sup><br>Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce garniert mit Karpen aus Pantelleria  | <b>15,50</b> |
| <b>Carpaccio di Manzo</b><br>Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet nach Art des Hauses  | <b>14,90</b> |
| <b>Burrata con San Daniele</b> <sup>d,f,g,n,1</sup><br>Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, Rucola und San Daniele Schinken   | <b>15,50</b> |
| <b>Insalata di Mare</b> <sup>i,k,m</sup><br>Frischer Meeresfrüchtesalat (Sepia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln) in Zitronenvinaigrette   | <b>17,50</b> |
| <b>Tagliere di Salumi e Fromaggi</b> <sup>d,n,1</sup><br>Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert | <b>17,90</b> |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

## Minestre-Suppen

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Crema di Pomodoro</i> <sup>d,f,g</sup>                                | <b>6,90</b>  |
| <i>Tomatencremesuppe mit Burrata -Schaum und Basilikum</i>               |              |
| <i>Minestrone</i> <sup>e</sup>   | <b>7,50</b>  |
| <i>Selbstgemachte frische Saison-Gemüsesuppe</i>                         |              |
| <i>Zuppa di Pesce</i> <sup>i</sup>                                       | <b>13,90</b> |
| <i>Fischsuppe (Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Lachswürfel)</i> |              |

## Insalate-Salate

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Beilagensalat</i>  | <b>4,00</b>  |
| <i>Kleiner gemischter Salat</i>   |              |
| <i>Insalata Mista</i>   | <b>5,90</b>  |
| <i>Gemischter Salat</i>   |              |
| <i>Insalata Caprese</i>   | <b>11,90</b> |
| <i>Ri spentomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella</i>                       |              |
| <i>Insalata Capricciosa</i>   | <b>13,90</b> |
| <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Paprika,</i>                       |              |
| <i>Insalata di Tacchino</i> <sup>a,d</sup>  | <b>14,90</b> |
| <i>Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen &amp; Zwiebeln</i>               |              |
| <i>Insalata Fitnes</i> <sup>a,d</sup>   | <b>17,90</b> |
| <i>Gemischter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan und Zwiebeln</i> |              |

## Pasta-Nudelgerichte

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Penne al Pomodoro</i> <sup>f,g</sup><br>Mit Tomatensoße und Basilikum   | <b>9,00</b>  |
| <i>Spaghetti Aglio e Olio</i> <sup>f,g</sup><br>Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili  | <b>9,50</b>  |
| <i>Penne alla Bolognese</i> <sup>f,g,n</sup><br>Mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße   | <b>10,50</b> |
| <i>Penne Arrabiata</i> <sup>f,g</sup><br>Mit Tomatensoße, Basilikum und Chili  | <b>10,00</b> |
| <i>Tortellini Panna e Prosciutto</i> <sup>a,d,f,g,1</sup><br>Mit Schinken-Sahnesoße  | <b>11,50</b> |
| <i>Spaghetti alla Carbonara</i> <sup>a,f,g,1</sup><br>Mit Bauchspeck, Eigelb in Pecorinokäse   | <b>11,50</b> |
| <i>Tagliatelle alla Parma</i> <sup>a,d,f,g,1</sup><br>Mit frischen Champignons in Gorgonzola-Sahnesoße dazu Parmaschinken,<br>Rucola und Parmesanspalten | <b>13,90</b> |

Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.

Lassen Sie sich gerne von unseren Fachleuten im Service beraten was wir an den veganen und vegetarischen Gerichten bieten können.

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

## Pasta-Nudelgerichte

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gnocchi Giganti</b> <sup>d, f, g, n</sup><br><i>Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Schnittlauch, Butter und Käse-Fondue</i>                                   | <b>14,90</b> |
| <b>Ravioli Sorrento</b> <sup>f, g</sup><br><i>Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Pesto-Soße und Büffelmozzarella</i>                                    | <b>14,90</b> |
| <b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>d, f, e, g, i, n</sup><br><i>Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln und Tomaten-Sahne-Rose-Soße</i>                          | <b>15,90</b> |
| <b>Linguine allo Scoglio</b> <sup>f, g, i, k, m</sup><br><i>Mit frischen Meeresfrüchten, frischen Tomaten in Weißweinsauce</i>   | <b>17,90</b> |
| <b>Ravioli Tris</b> <sup>a, d, f, g, 1</sup><br><i>Drei verschiedene Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung, Steinpilzfüllung und Trüffel-Füllung) in Salbei-Trüffelcremsauce</i> | <b>17,90</b> |
| <b>Tagliatelle Mari e Monti</b> <sup>a, f, g, n</sup><br><i>Hausgemachte Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Steinpilzen, frische Pachino Tomaten und Thymian</i>          | <b>17,90</b> |
| <b>Tagliatelle "Vitello e Porcini"</b> <sup>a, d, f, g, n</sup><br><i>Hausgemachte Bandnudeln mit tranchiertem Milchkalbsrücken und Steinpilzen</i>                        | <b>18,90</b> |
| <b>Tagliatelle "Al Pepe Verde"</b> <sup>a, d, f, g, n</sup><br><i>Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderstreifen, Champignons, grünem Pfeffer in Dijon-Senf</i>                | <b>19,50</b> |



## Carne-Fleischgerichte Vom Kalb

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Piccata Milanese</i> <sup>a,f,g,1</sup>   | <b>22,90</b> |
| <i>Milchkalbmedallions in Eihülle gebraten, dazu Spaghetti in Tomatensauce</i>               |              |
| <i>Saltimbocca Tradizionale</i> <sup>n,1</sup>   | <b>23,90</b> |
| <i>Milchkalbmedallions in Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce</i>                        |              |
| <i>Bistecca di Vitello alla Griglia</i> <sup>d,1</sup>                                       | <b>26,90</b> |
| <i>250g Milchkalbsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter vom Argentinischen Rind</i> |              |

## Carne-Fleischgerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Bistecca alla Griglia</i> <sup>d,1</sup>   | <b>25,90</b> |
| <i>250g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter</i>              |              |
| <i>Bistecca al Pepe Verde</i> <sup>d,n,1</sup>  | <b>27,90</b> |
| <i>250g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in Cognac-Rahmsoße</i> |              |
| <i>Bistecca alla Cipola</i> <sup>f,g,d,1</sup>  | <b>28,90</b> |
| <i>250g Rumpsteak in Butter gebraten mit gerösteten Zwiebeln dazu Bratensoße</i>          |              |

### **-Servieren wir-**

*Zu allen Fleischgerichten wird Gemüse und Kartoffeln serviert  
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Carne-Fleischgerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Filetto di Manzo alla Griglia</i> <sup>d,1</sup>   | <b>31,90</b> |
| <i>220-250 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit hausgemachten Kräuterbutter</i>                  |              |
| <i>Filetto di Manzo con Porcini</i> <sup>d,n,1</sup>  | <b>33,90</b> |
| <i>220-250 g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Steinpilzen</i>                                    |              |
| <i>Filetto di Manzo in crosta di Speck</i> <sup>d,n,1</sup>   | <b>33,90</b> |
| <i>220-250 g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit Südtirol Speck-Kruste in grünem Pfeffer und Cognac Soße</i> |              |
| <i>Surf &amp; Turf</i> <sup>d, n, k, 1</sup>  | <b>44,90</b> |
| <i>180-200 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt und zwei Riesen Garnelen gebraten an Kräutern</i>    |              |

**-Servieren wir-**

*Zu allen Fleischgerichten wird Gemüse und Kartoffeln serviert  
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Pizza-Pizzen

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Focaccia</b> <sup>f,g</sup><br><i>Pizzafladen mit Oregano, Salz und Knoblauchöl</i>                                   | <b>6,00</b>  |
| <b>Margherita</b> <sup>d,f,g</sup><br><i>Tomatensoße und Mozzarella</i>  | <b>7,50</b>  |
| <b>Salami</b> <sup>f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella und Salami</i>  | <b>8,90</b>  |
| <b>Prosciutto</b> <sup>d,f,g</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken</i>                                  | <b>8,90</b>  |
| <b>Funghi</b> <sup>d,f,g</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella und frische Champignons</i>                                 | <b>8,90</b>  |
| <b>Sicula</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, Salami und frische Champignons</i>                       | <b>9,90</b>  |
| <b>Hawaii</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Ananas</i>                            | <b>9,90</b>  |
| <b>Etna</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami</i>                              | <b>9,90</b>  |
| <b>Verona</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und frische Champignons</i>               | <b>9,90</b>  |
| <b>Diavolo</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Paprika und Zwiebeln</i>  | <b>10,90</b> |
| <b>Calabrese</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Oliven und Zwiebeln</i> | <b>10,90</b> |

*Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Pizze-Pizzen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Napoletana</b> <sup>d,f,g,i,1</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern  | <b>10,90</b> |
| <b>Calzone</b> <sup>d,f,g</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und frische Champignons<br>(zugeklappt)                           | <b>10,90</b> |
| <b>4 Formaggi</b> <sup>d,f,g</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten   | <b>10,90</b> |
| <b>Tonno</b> <sup>d,f,g,i,1</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln   | <b>11,90</b> |
| <b>Gorgonzola</b> <sup>d,f,g,1</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons und Gorgonzola                                  | <b>11,90</b> |
| <b>Vegetariana</b> <sup>d,f,g</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse in Kräuter-Marinade  | <b>11,90</b> |
| <b>Capricciosa</b> <sup>a,d,f,g,i,1</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Ei, Artischocken<br>und frische Champignons | <b>12,50</b> |
| <b>Della Casa</b> <sup>d,f,g,1</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken DOP 24 Monat gereift, Rucola und<br>Parmesan                          | <b>12,90</b> |
| <b>Allo Scoglio</b> <sup>d,f,g,k,m</sup><br>Tomatensauce, Mozzarella, Oktopus, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und<br>Riesen Garnele                    | <b>13,90</b> |

*Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Pizza Speciali-Besondere Pizzen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bufala</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Tomatenwürfel und Rucola</i>   | <b>13,90</b> |
| <b>Da Maria</b> <sup>d,f,g</sup><br><i>Tomatensoße, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>Al Salmone</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Mozzarella, Sahne, Lachs, Schnittlauch und Pacino-Tomatenwürfel</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>Burrata e San Daniele</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Frische Tomaten, Burrata Käse, San Daniele Schinken DOP 24 Monate gereift, Basilikum und Olivenöl</i> | <b>14,90</b> |
| <b>Speciale</b> <sup>d,f,g,1</sup><br><i>Büffelmozzarella 24 Monate gereifter Parmaschinken in Kräuter gebratene Steinpilze, Rucola und Parmesanspalten</i> | <b>14,90</b> |
| <b>Tonnata</b> <sup>d,f,g,i,1</sup><br><i>Fladenbrot mit Kalbsbratencarpaccio in Thunfischsoße garniert mit Kapern und Oliven Taggiasche</i>                | <b>17,50</b> |
| <b>Filetto</b> <sup>d,f,g</sup><br><i>Büffelmozzarella, Rumpsteak, gegrillt, Trüffelöl, Rucola und frische Steinpilze</i>                                   | <b>17,90</b> |

*Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Risotto-Reisgerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Risotto alla Milanese</b> <sup>d,1</sup>   | <b>16,90</b> |
| <i>Mit Guanciale (luftgetrockneter Backenspeck, vom Schwein) Safran und Parmiggiano Reggiano Käse</i> |              |
| <b>Risotto con Gorgonzola Noci e Speck</b> <sup>d,b,1</sup>   | <b>17,90</b> |
| <i>Mit Bauchspeck, Walnüssen und cremigem Gorgonzola</i>  |              |
| <b>Risotto "Alla Pescatora"</b> <sup>d,i,k,m,n,1</sup>  | <b>18,90</b> |
| <i>Mit frischen Meeresfrüchten Garnelen, Octopus, Sepia, Miesmuscheln und Calamari</i>                |              |

## Pesce-Fischgerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Calamaria alla Griglia</b> <sup>m</sup>  | <b>22,90</b> |
| <i>Tintenfisch auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette</i>                   |              |
| <b>Filetto di Salmone al Pesto Genovese</b> <sup>i,b,m</sup>                        | <b>24,90</b> |
| <i>Lachs auf der Haut gebraten in hausgemachtem Pesto</i>                           |              |
| <b>Orata alla Mediterranea o alla Griglia</b> <sup>i</sup>                          | <b>26,90</b> |
| <i>Frische Dorade Royal (Goldbrasse) vom Lavastein-Grill</i>                        |              |
| <b>Grigliata di Mista di Pesce</b> <sup>i,k,m</sup>                                 | <b>29,90</b> |
| <i>Verschiedene Fische des Tages auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette</i> |              |

**-Servieren wir-**

*Zu allen Fischgerichten wird Gemüse und Kartoffeln serviert  
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## Desert - Nachspeisen

|   |      |
|---|------|
| <b>Coppa stracciatella</b> <sup>d,1</sup><br>Stracciatella Eis mit Schoko-Soße  | 5,50 |
| <b>Panna Cotta ai Lamponi</b> <sup>d,1</sup><br>Italienische Sahnecreme mit Coulis de Fruit Himbeeren   | 7,00 |
| <b>Tiramisu Mascarpone</b> <sup>d, f, g, n, 1, 11</sup><br>Hausgemachter Klassiker: Tiramisu nach Omas Art  | 7,00 |
| <b>Spumone al Ciccilato e Nocciola</b> <sup>d, l, n, 1</sup><br>Typisches Eis aus der Salento in der Region Apulien mit Schokoladenstücken Zabaione, Marsalawein, Krokant und getröstet Mandeln | 7,90 |
| <b>Tortino al Ciccilato</b> <sup>d, f, g, 1</sup><br>Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine Kugel Vanilleeis  | 8,50 |
| <b>Tortino al Pistacchi di Bronte</b> <sup>d, f, g, l, 1</sup><br>Hausgemachte Pistazien- Törtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis   | 8,50 |

### **Allergene**

a= Eier | b= Sesam | c= Soja | d= Milch | e= Sellerie | f= Getreide | g= Gluten |  
h= Senf | i= Fische | j= Erdnüsse | k= Krebstiere | l= Nüsse | m= Weichtiere |  
n= Schwefeldioxid und Sulfite | o= Lupinen

### **Zusatzstoffe**

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel |  
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel  
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat |  
9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker |  
13 geschwärzt | 14 gewachst | Nr. 15 gentechnisch verändert