



Aperitifis

<i>Prosecco</i> ⁿ	6,00
<i>Prosecco Rose</i> ⁿ	6,00
<i>Hugo</i> ⁿ	7,90
<i>Aperol Spritz</i> ^{1, 2, n}	7,90
<i>Aperol Maracuja Spritz</i> ^{1, 2, n}	7,90
<i>Campari Soda</i> ^{1, 2}	7,90
<i>Campari Orange</i> ^{1, 2}	7,90
<i>Campari Tocco Rosso</i> ^{1, 2, n}	7,90
<i>Martini Bianco</i> ^{1, 2}	7,50
<i>Martini Rosso</i> ^{1, 2}	7,50
<i>Ramazotti Rosato</i> ^{1, 2, n}	7,90

Alkoholfreie Aperitifis

<i>Hugo</i> ^{1, 2}	6,00
<i>Crodino</i> ^{1, 2}	6,00
<i>Crodino Maracuja</i> ^{1, 2}	6,00
<i>San Bitter</i> ^{1, 2}	6,00
<i>San Bitter Soda oder Orange</i> ^{1, 2}	6,00

Getränke

Mineralwasser

<i>Tafelwaser</i>	0,2ℓ	2,50
	0,4ℓ	3,20
<i>Teinacher (medium)</i>	0,5ℓ	4,20
	0,75ℓ	5,50
<i>Teinacher (still)</i>	0,5ℓ	4,20
	0,75ℓ	5,50

Säfte

	0,2ℓ	0,4ℓ
<i>Apfelsaft</i>	3,50	4,90
<i>Johannisbeerensaft</i>	3,50	4,90
<i>Maracujasaft</i>	3,50	4,90
<i>Orangensaft</i>	3,50	4,90

Saftschorle

	0,2ℓ	0,4ℓ
<i>Apfelsaftschorle</i>	3,50	4,50
<i>Johannisbeerschorle</i>	3,50	4,50
<i>Maracujaschorle</i>	3,50	4,50
<i>Orangenschorle</i>	3,50	4,50
<i>Apfel-Johannisschorle</i>	3,50	4,50
<i>Maracuja- Orangenschorle</i>	3,50	4,50
<i>Holunderschorle</i>	3,50	4,50

Softdrinks

	0,2l	0,4l
<i>Coca Cola</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1, 2, 6}	3,50	4,50
<i>Mezzo Mix</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Fanta</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Sprite</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{1, 2}		

Birra- Zwiefalter

	0,3l	0,5l
<i>Radler mit Zwiefalter Original vom Fass</i> ¹	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Original vom Fass</i> ¹	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Pils vom Fass</i> ¹	3,50	
<i>Zwiefalter Hefeweizen vom Fass</i>	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Urweizen, Dunkel naturtrüb</i>		4,50
<i>Zwiefalter Kristallweizen</i>	3,50	4,50
<i>Colaweizen mit Zwiefalter vom Fass</i>	3,50	4,50

Offene Weißweine/ Rosewein

	0,1l	0,2l
<i>Lugana von Lugana</i>	4,90	7,50
<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>Tee</i>	3,90
<i>(Pfefferminz, Kamille, schwarz oder Früchte)</i>	
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso doppio</i>	3,90
<i>Espresso corretto</i>	3,90
<i>Kaffe</i>	2,90
<i>Cappucino</i>	3,90

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

Antipasti-Vorspeisen

<i>Bruschetta con pomodorino e basilico</i> ^{f,g} <i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum</i>	7,50
<i>Caprino in Crosta di Speck</i> <i>Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat und Cofetture</i>	14,50
<i>Gambas Aglio e Olio</i> ^k <i>Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl</i>	14,50
<i>Vitello Tonnato</i> ⁱ <i>Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce garniert mit Karpen aus Pantelleria</i>	15,50
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet nach Art des Hauses</i>	14,90
<i>Burrata con San Daniele</i> ^{d,f,g,n,1} <i>Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, Rucola und San Daniele Schinken</i>	15,50
<i>Insalata di Mare</i> ^{i,k,m} <i>Frischer Meeresfrüchtesalat (Sepia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln) in Zitronenvinaigrette</i>	17,50
<i>Tagliere di Salumi e Fromaggi</i> ^{d,n,1} <i>Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert</i>	18,90

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

Minestre-Suppen

Crema di Pomodoro ^{df,g}	7,50
<i>Tomatencremesuppe mit Burrata -Schaum und Basilikum</i>	
Minestrone ^e	7,50
<i>Selbstgemachte frische Saison-Gemüsesuppe</i>	
Zuppa di Pesce ⁱ	13,90
<i>Fischsuppe (Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Lachswürfel)</i>	

Insalate-Salate

Insalata Mista	7,50
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	
Insalata Caprese	11,90
<i>Rispen tomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella</i>	
Insalata Capricciosa	15,90
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Paprika,</i>	
Insalata di Tacchino ^{a,d}	16,90
<i>Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen</i>	
Insalata Fitnes ^{a,d}	19,50
<i>Gemischter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan</i>	
<i>-oder mit Gamberoni - Gegrillte Garnelen</i>	
<i>-oder mit Salmone Fresco - Frisch gegrillte Lachs</i>	

*Bei allen Vorspeisen, Suppen und Salate gibt es Pizzabrot dazu .
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

Pasta-Nudelgerichte

Rigatoni al Pomodoro ^{f,g} Mit Tomatensoße und Basilikum + all Arrabbiata mit scharfem Peperoncino	12,00
Spaghetti alla Carbonara ^{a,f,g,1} Mit Bauchspeck, Eigelb in Pecorinokäse	13,50
Gnocchi Giganti ^{d,f,g,n} Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Schnittlauch, Butter und Käse-Fondue	16,90
Tagliatelle al Salmone ^{d,f,e,g,i,n} Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln und Tomaten-Sahne-Rose-Soße	17,90
Ravioli Tris ^{a,d,f,g,1} Drei verschiedene Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung, Steinpilzfüllung und Trüffelfüllung) in Salbei -Trüffelcremsoße	19,90
Linguine allo Scoglio ^{f,g,i,k,m} mit frischen Meeresfrüchten, frischen Tomaten in Weißweinsauce	22,90
Tagliatelle "Al Pepe Verde" ^{a,d,f,g,n} Bandnudeln mit Rinderstreifen, Champignons, grünem Pfeffer in Dijon-Senf	22,90

*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

Pesce-Fischgerichte

<i>Calamaria alla Griglia ^m</i>	<i>25,90</i>
<i>Tintenfisch auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette</i>	
<i>+ Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Filetto di Salmone al Pesto Genovese ^{i, l, m}</i>	<i>26,90</i>
<i>Lachs auf der Haut gebraten in hausgemachtem Pesto</i>	
<i>+ Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Orata alla Mediterranea o alla Griglia ⁱ</i>	<i>27,90</i>
<i>Frische Dorade Royal (Goldbrasse) vom Lavastein-Grill</i>	
<i>+ Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Grigliata di Mista di Pesce ^{i, k, m}</i>	<i>32,90</i>
<i>Verschiedene Fische des Tages auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette</i>	
<i>+ Gemüse und Kartoffeln</i>	

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

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

Wunschänderungen bei der Beilage berechnen wir extra.

Carne-Fleischgerichte

<i>Saltimbocca Tradizionale</i> ^{n,1}	26,90
<i>Milchkälbmedallions in Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce</i>	
+Gemüse und Kartoffeln	
<i>Bistecca alla Griglia</i> ^{d,1}	31,90
<i>250g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	
+Gemüse und Kartoffeln	
<i>Bistecca al Pepe Verde</i> ^{d,n,1}	33,90
<i>250g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in Cognac-Rahmsoße</i>	
+Gemüse und Kartoffeln	
<i>Filetto di Manzo alla Griglia</i> ^{d,1}	35,90
<i>220-250 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit hausgemachten Kräuterbutter</i>	
+Gemüse und Kartoffeln	
<i>Filetto di Manzo con Porcini</i> ^{d,n,1}	38,90
<i>220-250 g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Steinpilzen</i>	
+ Gemüse und Kartoffeln	
<i>Surf & Turf</i>	44,90
<i>180-200 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt und zwei Riesen Garnelen gebraten an Kräutern</i>	
+ Gemüse und Kartoffeln	

*Zu allen Fleisch-, und Fischgerichten wird Gemüse und Kartoffeln serviert
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite
Wunschänderungen bei der Beilage berechnen wir extra.*

Pizze - Pizzen

Focaccia ^{f, g}	6,50
<i>Pizzafladen mit Oregano, Salz und Knoblauchöl</i>	
Margherita ^{d, f, g}	10,00
<i>Tomatensoße und Mozzarella</i>	
Etna ^{d, f, g, 1}	12,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami</i>	
Napoletana ^{d, f, g, i, 1}	12,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern</i>	
Diavolo ^{d, f, g, 1}	13,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami aus Calabrien, Paprika und Zwiebeln</i>	
Calzone ^{d, f, g}	13,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und frische Champignons (zugeklappt)</i>	
4 Formaggi ^{d, f, g}	13,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten</i>	
Gorgonzola ^{d, f, g, 1}	14,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons und Gorgonzola</i>	
Tonno ^{d, f, g, i, 1}	14,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
Vegetariana ^{d, f, g}	15,90
<i>Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse in Kräuter- Marinade</i>	
Eine leckere Idee!!!	4,50
<i>Bestellen Sie zusätzlich eine ganze Büffelmozzarella oder Burrata auf Ihre Pizza</i>	

Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen
Hinweis: Für Erwachsene, die eine Pizza auf zwei Teller aufgeteilt haben möchten, fallen zusätzliche Kosten in Höhe von 3,50€ an
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Pizze Speciali - Besondere Pizzen

Della Casa^{d, f, g, 1} 15,90

Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken DOP 24 Monate gereift, Rucola und Parmesan

Capricciosa^{a, d, f, g, i, 1} 16,90

Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Ei, Artischocken und frische Champignons

Al Salmone^{d, f, g, i} 17,90

Mozzarella, Sahne, Lachs, Schnittlauch und Pachino-Tomatenwürfel

Burrata e San Daniele^{d, f, g, 1} 17,90

Frische Tomaten, Burrata Käse, San Daniele Schinken DOP 24 Monate gereift, Basilikum und Olivenöl

Tonnata^{d, f, g, i, 1} 18,90

Fladenbrot mit Kalbsbratencarpaccio in Thunfischsoße garniert mit Kapern und Oliven Tagiasche

Allo Scoglio^{d, f, g, k, m} 19,90

Tomatensoße, Mozzarella, Oktopus, Seppia, Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Riesen Garnelen

Da Maria^{d, f, g} 20,90

Tomatensoße, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten

Eine leckere Idee!!!

Bestellen Sie zusätzlich eine ganze Büffelmozzarella
oder Burrata auf Ihre Pizza 4,50

Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen

Hinweis: Für Erwachsene, die eine Pizza auf zwei Teller aufgeteilt
haben möchten, fallen zusätzliche Kosten in Höhe von 3,50€ an

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

Desert - Nachspeisen

Coppa stracciatella ^{d,1} Stracciatella Eis mit Schokosoße	5,50
Panna Cotta ai Lamponi ^{d,1} Italienische Sahnecreme mit Coulis de Fruit Himbeeren	7,00
Tiramisu Mascarpone ^{d, f, g, n, 1, 11} Hausgemachter Klassiker: Tiramisu nach Omas Art	7,00
Tartufo Nero ^{d, f, g, 1} Eiscremedessert aus Zabaione und Schokoladeneis, mit Schokoladen-glasur, Kakao und Haselnüssen umhüllt.	7,90
Tortino al Cioccolato ^{d, f, g, 1} Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine Kugel Vanilleeis	8,50
Tortino al Pistacchio 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