



### Aperitifis

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

\*\*\*\*\*

### Alkoholfreie Aperitifis

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

## Getränke

### Mineralwasser

<i>Tafelwaser</i>	<b>0,2ℓ</b>	<b>2,50</b>
	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

	<b>0,2ℓ</b>	<b>0,4ℓ</b>
<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

	<b>0,2ℓ</b>	<b>0,4ℓ</b>
<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

<u><b>Softdrinks</b></u>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<i>Coca Cola</i> <sup>1, 2</sup>	3,50	4,50
<i>Coca Cola Zero</i> <sup>1, 2, 6</sup>	3,50	4,50
<i>Mezzo Mix</i> <sup>1, 2</sup>	3,50	4,50
<i>Fanta</i> <sup>1, 2</sup>	3,50	4,50
<i>Sprite</i> <sup>1, 2</sup>	3,50	4,50
<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 Original vom Fass</i> <sup>1</sup>	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Original vom Fass</i> <sup>1</sup>	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Pils vom Fass</i> <sup>1</sup>	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

<b>Bruschetta con pomodoro e basilico</b> <sup>f,g</sup> Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	<b>7,50</b>
<b>Caprino in Crosta di Speck</b> Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat und Cofetture	<b>14,50</b>
<b>Gambas Aglio e Olio</b> <sup>k</sup> Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl	<b>14,50</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>i</sup> Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce garniert mit Karpen aus Pantelleria	<b>15,50</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> 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> Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, Rucola und San Daniele Schinken	<b>15,50</b>
<b>Insalata di Mare</b> <sup>i,k,m</sup> 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> Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert	<b>18,90</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>7,50</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>Insalata Mista</i>	<b>7,50</b>
<i>Kleingemischter Salat</i>	
<i>Insalata Caprese</i>	<b>11,90</b>
<i>Rispen Tomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella</i>	
<i>Insalata Capricciosa</i>	<b>15,90</b>
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Paprika,</i>	
<i>Insalata di Tacchino</i> <sup>a,d</sup>	<b>16,90</b>
<i>Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen</i>	
<i>Insalata Fitnes</i> <sup>a,d</sup>	<b>19,50</b>
<i>Gemischter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan</i>	

## Pasta-Nudelgerichte

<i>Penne al Pomodoro</i> <sup>f,g</sup> Mit Tomatensauce und Basilikum	<b>12,00</b>
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i> <sup>f,g</sup> Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	<b>11,90</b>
<i>Penne alla Bolognese</i> <sup>f,g,n</sup> Mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce	<b>12,50</b>
<i>Tortellini Panna e Prosciutto</i> <sup>a,d,f,g,1</sup> Mit Schinken-Sahnesauce	<b>13,00</b>
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> <sup>a,f,g,1</sup> Mit Bauchspeck, Eigelb in Pecorinokäse	<b>13,50</b>
<i>Tagliatelle alla Parma</i> <sup>a,d,f,g,1</sup> Mit frischen Champignons in Gorgonzola-Sahnesauce dazu Parmaschinken, Rucola und Parmesanspalten	<b>15,90</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> Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Schnittlauch, Butter und Käse-Fondue	<b>16,90</b>
<b>Ravioli Sorrento</b> <sup>f, g</sup> Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Pesto-Soße und Büffelmozzarella	<b>16,90</b>
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>d, f, e, g, i, n</sup> Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln und Tomaten-Sahne-Rose-Soße	<b>17,90</b>
<b>Linguine allo Scoglio</b> <sup>f, g, i, k, m</sup> Mit frischen Meeresfrüchten, frischen Tomaten in Weißweinsauce	<b>22,90</b>
<b>Ravioli Tris</b> <sup>a, d, f, g, l</sup> Drei verschiedene Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung, Steinpilzfüllung und Trüffel-Füllung) in Salbei-Trüffelcremsauce	<b>19,90</b>
<b>Tagliatelle Mari e Monti</b> <sup>a, f, g, n</sup> Hausgemachte Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Steinpilzen, frische Pachino Tomaten und Thymian	<b>21,90</b>
<b>Tagliatelle "Al Pepe Verde"</b> <sup>a, d, f, g, n</sup> Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderstreifen, Champignons, grünem Pfeffer in Dijon-Senf	<b>22,90</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*

## Carne-Fleischgerichte

<b><i>Saltimbocca Tradizionale</i></b> <sup>n,1</sup>	<b>26,90</b>
<i>Milchkälbmedallions in Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce</i>	
<b><i>Bistecca alla Griglia</i></b> <sup>d,1</sup>	<b>31,90</b>
<i>250g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	
<b><i>Bistecca al Pepe Verde</i></b> <sup>d,n,1</sup>	<b>33,90</b>
<i>250g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in Cognac-Rahmsoße</i>	
<b><i>Filetto di Manzo alla Griglia</i></b> <sup>d,1</sup>	<b>35,90</b>
<i>220-250 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit hausgemachten Kräuterbutter</i>	
<b><i>Filetto di Manzo con Porcini</i></b> <sup>d,n,1</sup>	<b>38,90</b>
<i>220-250 g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Steinpilzen</i>	
<b><i>Surf &amp; Turf</i></b> <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>	

## Pesce-Fischgerichte

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

*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

<b>Focaccia</b> <i>f, g</i>	<b>6,50</b>
<i>Pizzafladen mit Oregano, Salz und Knoblauchöl</i>	
<b>Margherita</b> <i>d, f, g</i>	<b>10,00</b>
<i>Tomatensoße und Mozzarella</i>	
<b>Etna</b> <i>d, f, g, 1</i>	<b>12,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami</i>	
<b>Napoletana</b> <i>d, f, g, i, 1</i>	<b>12,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern</i>	
<b>Diavolo</b> <i>d, f, g, 1</i>	<b>13,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami aus Calabrien, Paprika und Zwiebeln</i>	
<b>Calzone</b> <i>d, f, g</i>	<b>13,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und frische Champignons (zugeklappt)</i>	
<b>4 Formaggi</b> <i>d, f, g</i>	<b>13,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten</i>	
<b>Gorgonzola</b> <i>d, f, g, 1</i>	<b>14,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons und Gorgonzola</i>	
<b>Tonno</b> <i>d, f, g, i, 1</i>	<b>14,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
<b>Vegetariana</b> <i>d, f, g</i>	<b>15,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse in Kräuter- Marinade</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

<b>Della Casa</b> <sup>d, f, g, 1</sup>	<b>15,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken DOP 24 Monate gereift, Rucola und Parmesan</i>	
<b>Capricciosa</b> <sup>a, d, f, g, i, 1</sup>	<b>15,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Ei, Artischocken und frische Champignons</i>	
<b>Bufala</b> <sup>d, f, g, 1</sup>	<b>16,90</b>
<i>Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Tomatenwürfel und Rucola</i>	
<b>Allo Scoglio</b> <sup>d, f, g, k, m</sup>	<b>19,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Oktopus, Seppia, Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Riesen Garnelen</i>	
<b>Al Salmone</b> <sup>d, f, g, i</sup>	<b>17,90</b>
<i>Mozzarella, Sahne, Lachs, Schnittlauch und Pachino-Tomatenwürfel</i>	
<b>Burrata e San Daniele</b> <sup>d, f, g, 1</sup>	<b>17,90</b>
<i>Frische Tomaten, Burrata Käse, San Daniele Schinken DOP 24 Monate gereift, Basilikum und Olivenöl</i>	
<b>Da Maria</b> <sup>d, f, g,</sup>	<b>20,90</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten</i>	
<b>Tonnata</b> <sup>d, f, g, i, 1</sup>	<b>18,90</b>
<i>Fladenbrot mit Kalbsbratencarpaccio in Thunfischsoße garniert mit Kapern und Oliven Tagiasche</i>	
<b>Filetto e Tartufo</b> <sup>d, f, g</sup>	<b>21,90</b>
<i>Büffelmozzarella, Rumpsteak gegrillt, Trüffelöl, Rucola und frische Steinpilze</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*

## Desert - Nachspeisen

<b>Coppa stracciatella</b> <sup>d,1</sup> Stracciatella Eis mit Schokosoße	5,50
<b>Panna Cotta ai Lamponi</b> <sup>d,1</sup> Italienische Sahnecreme mit Coulis de Fruit Himbeeren	7,00
<b>Tiramisu Mascarpone</b> <sup>d, f, g, n, 1, 11</sup> Hausgemachter Klassiker: Tiramisu nach Omas Art	7,00
<b>Spumone al Ciccilato e Nocciola</b> <sup>d, l, n, 1</sup> 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> 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> 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