



*Für kleine Pizze sowie kleine Portionen von Pasta
wird nur € 1,- weniger verrechnet!*

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA <small>A,G</small> Tomaten und Mozzarella	8,50
CARDINALE <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Schinken	9,50
FUNGHI <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Champignons	9,50
SPINACI <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Spinat	9,50
ROMANA <small>A,G,D</small> Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	9,50

SICILIANA <small>A,G,D</small>	10,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
PROSCIUTTO E FUNGHI <small>A,G</small>	10,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	
PROVINCIALE <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	
QUATTRO STAGIONI <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	
TRICOLORE <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	
FRIULANA <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella und friaulische Salami	

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer!

PIZZE CLASSICHE

LA DIAVOLONA – scharf <small>A,G</small>	12,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons,	

Salamino piccante und Pfefferoni

CAPRICCIOSA A,G 12,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken,
Champignons und Salamino piccante

CINQUE GUSTI A,G 13,--
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten

CALZONE A,G 12,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken
und Champignons
(keine flache Pizza, sondern gerollt)

PIZZE DELLA CASA

TURISTICA A,G 11,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas

SALAME PICCANTE A,G 11,50
Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante

BRANDI A, 12,50
Tomaten, **Büffelmozzarella**, Basilikum

PARMIGIANA <small>A,G</small>	13,-
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	
VEGETARIANA <small>A,G</small>	13,-
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	
MILANESE <small>A,G</small>	14,-
Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami	
„SAN DANIELE“ <small>A,G</small>	14,-
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	
PIZZA ESTIVA <small>A,</small>	14,-
Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella	
<u>PIZZE DELLA CASA</u>	
PIZZA ISCHITANA <small>A,</small>	14,-
Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante	
„IL MARE“ <small>A,B,G,R</small>	14,50
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	
PIZZA BUONGUSTAIO <small>A,G</small>	14,50
Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck	
Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	
GRAN PARADISO <small>A,</small>	14,50

Tomaten, **Büffelmozzarella** und Prosciutto crudo

PRIMAVERA A, **14,50**
Tomaten, **Büffelmozzarella**, Rucola, Bresaola

PIZZA BOSCAIOLA A,G,C **15,--**
Mozzarella, Schinken, Stienpilze, Spiegelei und
mit etwas Trüffelöl verfeinert.

FANTASÍA A,G **15,--**
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto
crudo und gehobelter Parmesan

PIZZA LA DELIZIA A,G **15,--**
Tomaten, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze
und Zwiebeln

PIZZABROT A **4,50**

TEIGWAREN . . .

GNOCCHI ALLA SORRENTINA A,G **11,50**
mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum

LASAGNE A,C,G,H,L **11,50**

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA A **9,--**
mit Tomatensoße und Knoblauch

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	A	9,--
SPAGHETTI D'ORO mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	A	10,--
<u>TEIGWAREN . . .</u>		
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Fleischsoße	A,L	10,--
SPAGHETTI ALLA CARBONARA mit geräuchertem Speck, Obers und Ei	A,C,G	10,--
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni	A,D	10,--
SPAGHETTI ALLA BENEVENTO mit Tomaten, Shrimps und Salamino piccante	A,B	14,--
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO MIT CALAMARI	A,R	14,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch	A,R	15,--
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Cozze, Vongole, Garnelen, Knoblauch und Tomaten	A,B,R	16,--

SPAGHETTI BUSERA – pikant! mit Shrimps, Tomaten und Brandy	A,B,O	16,--
TAGLIATELLE PASTICCIATE weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt	A,C,G,L	10,--
PENNE ALL'ARRABBIATA mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch	A	11,--
PENNE QUATTRO FORMAGGI	A,G	12,--
PENNE DEL PESCATORE mit Shrimps, Brokkoli und Obers	A,B,G	14,50
TAGLIATELLE AL GIARDINO Frisches Gemüse (Melanzane, Zucchini, Paprika) in Tomatensauce	A,C	13,--
TRÜFFEL-RAVIOLI (nach Saison)	A,C,G	13,--

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO Tomatensuppe		5,--
MINISTRONE Gemüsesuppe	L	5,90

VORSPEISEN

Portion VORSPEISE aus der Vitrine (Gemüse u. Fisch)	B,D,L,R	9,--
RUCOLA MIT GRANA	G	9,--
PROSCIUTTO		11,--
CAPRESE		11,50
ANTIPASTO PIEMONTESE		12,--
Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola		
RUCOLA MIT GARNELEN	B	11,--
OKTOPUSSALAT	R	12,--
marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola		
OKTOPUSCARPACCIO	R	12,--
VITELLO TONNATO	C,G,O,D	13,--
RINDSCARPACCIO	G	13,--
ANTIPASTO ALL'ITALIANA		13,50
Gemischte Schinken		

HAUPTSPEISEN - FISCH

COZZE POMODORO, AGLIO R 14,--
Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein

COZZE ALLA ROMAGNOLA R 14,--
Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein

GEGRILLTE CALAMARI AUF RUCOLA B,D,R 17,--

BRANZINOFILET AUF RUCOLA D 19,--

BRANZINO ALL' ARANCIA D,O **20,--**

Branzinofilet, gedämpft

CALAMARI FRITTI A,R **19,--**

FISCHSUPPE B,D,R **25,--**

GAMBERI ALLA GRIGLIA B 24,--
Garnelen vom Grill

BRANZINO D nach Gewicht (7,50/100g)

SOGLIOLA D **nach Gewicht (9,--/100g)**

Oft bieten wir auch andere Fische an, bitte fragen Sie unser Team.

HAUPTSPEISEN - VOM KALB

SCALOPPINA AL LIMONE A 17,--

SCALOPPINA AL VINO BIANCO A,O 17,--

SCALOPPINA AL MARSALA A,O 17,--

SCALOPPINA AL PEPE A,O 17,--

SCALOPPINA MEDITERRANEA A,O 18,--

dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen
Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer
- eine Delikatesse.

PAILLARDE – dünn, vom Grill 17,--

SALTIMBOCCA o 20,--

HAUPTSPEISEN - VOM RIND

FILETTO TOSCA o 31,--

(Knoblauch, Tomaten und Brandy)

FILETTO AL BALSAMICO o 31,--

FILETTO ALLA GORGONZOLA G 33,--

Soave		4,30
Pinot Grigio		4,50
Falanghina		4,50
Greco di Tufo		5,--
Weißwein gespritzt		3,50

(Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)

ROSEWEIN OFFEN

1/8 l

Pinot Grigio Rosato 4,50

PROSECCO

Flasche Prosecco 0,75 l **33,--**

Glas Prosecco 1/8 l **5,50**

BIER

Kleines Bier vom Fass 0,3 l **3,80**

Großes Bier vom Fass 0,5 l **4,70**

Peroni Nastro Azzurro 0,33l

4,10

Italienisches Flaschenbier

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösser (Flasche) 0,50 l **4,--**

Mineralwasser 0,25 l **2,70**

San Pellegrino

Mineralwasser 0,75 l 5,90

San Pellegrino

Mineralwasser 0,50 l **4,90**

San Pellegrino ACQUA PANNA

(ganz ohne Kohlensäure)

Mineralwasser	0,75 l	5,90
San Pellegrino ACQUA PANNA (ganz ohne Kohlensäure)		
Aranciata "BIO"	0,20 l	3,--
San Pellegrino		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda Holunderblüte	0,25 l	2,50
Cola	0,25 l	2,90
Cola light (Dose)	0,33 l	3,00
Pago Apfelsaft	0,25 l	2,90
Pago Orangensaft	0,25 l	2,90
<i>Fuzetea Zitrone/Pfirsich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
Cappy Marille	0,25 l	3,--
Cappy Johannisbeere	0,25 l	3,--

JUGENDGETRÄNKE

Soda, Soda Zitrone	0,25 l	2,20
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,25 l	2,30

WARME GETRÄNKE

Espresso klein	2,50
Caffè macchiato	2,60
Cappuccino	3,70
Espresso groß	4,--
Espresso groß braun	4,20
Caffe Latte	4,20
Caffè corretto	5,--
Tee	2,90

APERITIFE

DIGESTIVS 3cl

Campari Soda	10 cl	6,--	Fernet, Averna	7,--
Campari Orange	1/16 l	6,--	Ramazotti	7,--
Martini Bianco	1/16 l	6,--	Limoncello, Sambuca	7,--
Sherry dry	1/16 l	6,--	Vecchia Romagna	7,--
HUGO	0,25 l	5,--	Montenegro	7,--
APEROL SPRIZZ	0,25 l	6,--		

mit Weisswein

----- **Grappa Riserva** **7,--**

APEROL SPRIZZ 0,25 l **7,--**

mit Prosecco

LIMONCELLO SPRIZZ 0,25 l **8,--**

mit Prosecco

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT 0,25 l **5,--**

Alle Preise in EURO – Trinkgeld nicht inbegriffen!

DESSERT

A,C,G,H

A,G,H,F

TIRAMISU oder PROFITEROLES 7,--
abwechselnd

ERDBEEREN

mit CREMA MASCARPONE C,G 7,--

TARTUFO NERO oder A,C,H,G,F 7,--

PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO G
abwechselnd

ZABAIONE c 7,--

Die Geschäftsführung behält sich vor, für mitgebrachte Torten ein Gabelgeld von 1,--€/Person zu verrechnen!

PORTION KÄSE G 8,--

Wir erlauben uns, Sie auf Ihr Gedeck und unser selbst
gebackenes Hausbrot einzuladen
und wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus.

Allergene und Co.

-“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. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.”

-“Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.”

- Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz “Kann Spuren von (...) enthalten”, muss darüber nicht informiert werden.

- Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen auf dem Tisch.

Auf Verlangen geben Ihnen unsere Mitarbeiter die Allergenspeisekarte!