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

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA <small>A,G</small> Tomaten und Mozzarella	11,--
CARDINALE <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Schinken	12,--
FUNGHI <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Champignons	12,--
SPINACI <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Spinat	12,--
ROMANA <small>A,G,D</small> Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	12,--
SICILIANA <small>A,G,D</small> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	13,--
PROSCIUTTO E FUNGHI <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	13,--
PROVINCIALE <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	13,50
TRICOLORE <small>A,G</small> Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	13,50
FRIULANA <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und friaulische Salami	13,50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer!

PIZZE CLASSICHE

LA DIAVOLONA – scharf A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salamino piccante und Pfefferoni	
QUATTRO STAGIONI A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	
CAPRICCIOSA A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante	
CALZONE A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons (keine flache Pizza, sondern gerollt)	
CINQUE GUSTI A,G	15,--
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	

PIZZE DELLA CASA

TURISTICA A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas	
SALAME PICCANTE A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante	
BRANDI A,G	14,--
Tomaten, Büffelmozzarella , Basilikum	
PARMIGIANA A,G	14,50
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	
VEGETARIANA A,G	15,--
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	
„SAN DANIELE“ A,G	15,--
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	
PIZZA ESTIVA A,G	15,--
Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella	

PIZZE DELLA CASA

PIZZA ISCHITANA <small>A,G</small>	15,--
Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante	
PIZZA BUONGUSTAIO <small>A,G</small>	15,50
Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	
GRAN PARADISO <small>A,G</small>	15,50
Tomaten, Büffelmozzarella und Prosciutto crudo	
„IL MARE“ <small>A,B,G,R</small>	16,--
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	
PIZZA BOSCAIOLA <small>A,G,C</small>	16,50
Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Spiegelei und mit etwas Trüffelöl verfeinert.	
PIZZA LA DELIZIA <small>A,G</small>	16,50
Tomaten, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze und Zwiebeln	
PRIMAVERA <small>A,G</small>	17,--
Tomaten, Büffelmozzarella , Rucola, Bresaola	
FANTASÍA <small>A,G</small>	17,50
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	
<u>PIZZABROT</u> <small>A</small>	5,--
<u>PIZZABROT MIT KNOBLAUCH</u> <small>A</small>	5,50
<u>TEIGWAREN . . .</u>	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <small>A,G</small>	12,--
mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	
LASAGNE <small>A,C,G,L,H</small>	13,--
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA <small>A</small>	11,--
mit Tomatensoße und Knoblauch	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO <small>A</small>	11,--
mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	
SPAGHETTI D'ORO <small>A</small>	12,50
mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	

TEIGWAREN . . .

SPAGHETTI BOLOGNESE	A,L	13,--
mit Fleischsoße		
SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA	A,C,G	13,50
mit geräuchertem Speck und Eigelb		
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA	A,D	14,--
mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni		
SPAGHETTI ALLA BENEVENTO	A,B	15,--
mit Tomaten, Shrimps und Salamino piccante		
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO MIT CALAMARI	A,R	17,--
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	A,R	17,--
mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch		
SPAGHETTI BUSERA – pikant!	A,B,O	18,--
mit Shrimps, Tomaten und Brandy		
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	A,B,R	18,--
mit Meeresfrüchten (variieren nach Saison)		
TAGLIATELLE PASTICCIATE	A,C,G,L	13,--
weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt		
TAGLIATELLE AL GIARDINO	A,C	14,50
Frisches Gemüse (Melanzane, Zucchini, Paprika) in Tomatensauce		
PENNE ALL'ARRABBIATA	A	14,--
mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch		
PENNE QUATTRO FORMAGGI	A,G	15,50
PENNE DEL PESCATORE	A,B,G	16,--
mit Shrimps, Brokkoli und Obers		
TRÜFFEL-RAVIOLI (nach Saison)	A,C,G	14,--

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO		6,--
Tomatensuppe		
MINISTRONE	L	7,--
Gemüsesuppe		

VORSPEISEN

Portion VORSPEISE aus der Vitrine (Gemüse u. Fisch)	B,D,L,R	11,--
RUCOLA MIT GRANA	G	11,--
RUCOLA MIT GARNELEN	B	12,--
PROSCIUTTO		13,--
CAPRESE (Büffelmozzarella)	G	13,50
OKTOPUSSALAT	R	14,--
marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola		
OKTOPUSCARPACCIO	R	14,--
ANTIPASTO PIEMONTESE	G	14,50
Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola		
VITELLO TONNATO	C,M,O,D	14,50
ANTIPASTO ALL'ITALIANA		15,--
Gemischte Schinken		
RINDSCARPACCIO	G	15,--

HAUPTSPEISEN - FISCH

COZZE POMODORO, AGLIO	R,O	17,--
Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein		
COZZE ALLA ROMAGNOLA	R,O	17,--
Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein		
GEGRILLTE CALAMARI AUF RUCOLA	R	19,--
CALAMARI FRITTI	A,R	20,--
FRITTO MISTO	A,R,B,D	26,--
GAMBERI ALLA GRIGLIA	B	26,--
Garnelen vom Grill		
BRANZINOFILET AUF RUCOLA	D	24,--
BRANZINO ALL' ARANCIA	D,O	26,50
Branzinofilet, gedämpft		
FISCHSUPPE	B,D,R,A	28,--
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

PAILLARDE – dünn, vom Grill		21,--
SCALOPPINA AL LIMONE	A,G	22,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	A,G,O	22,--
SCALOPPINA AL MARSALA	A,G,O	22,--
SCALOPPINA AL PEPE	A,G,O	22,--
SCALOPPINA MEDITERRANEA	A,G,O	23,50
dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.		
SALTIMBOCCA	A,G,O	26,--

HAUPTSPEISEN - VOM RIND

FILETTO TOSCA	O	31,--
(Knoblauch, Tomaten und Brandy)		
FILETTO AL BALSAMICO	A,G,O	31,--
FILETTO ALLA GORGONZOLA	G	33,--
TAGLIATA DI MANZO	G	33,--
(Rucola und Parmesan)		
BISTECCA ALLA FIORENTINA		nach Gewicht (8,--/100g)
ohne Lungenbraten		
BISTECCA ALLA FIORENTINA		nach Gewicht (10,50/100g)
mit Lungenbraten		

BEILAGEN:

1 Portion Patate/Erdäpfel	4,--
1 Portion Spinaci/Spinat	4,--
1 Portion Broccoli	4,--

SALAT	6,--
--------------	-------------

WEIN

Fragen Sie auch nach unserer **Weinkarte !**

ROTWEIN OFFEN

1/8 l

San Giovese

5,--

Montepulciano d' Abruzzo

6,--

Primitivo

7,--

WEISSWEIN OFFEN

1/8 l

Soave o

5,--

Falanghina o

6,--

Pinot Grigio o

7,--

Leone Tosca D' Almerita o

7,--

Weißwein gespritzt o

4,50

(Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)

ROSEWEIN OFFEN

1/8 l

Pinot Grigio Rosato o

6,--

PROSECCO

Flasche Prosecco o

0,75 l

39,--

Glas Prosecco o

1/8 l

6,50

BIER

Kleines Bier vom Fass A

0,3 l

4,50

Großes Bier vom Fass A

0,5 l

5,50

Peroni Nastro Azzurro A

0,33 l

5,00

Italienisches Flaschenbier

Birra Messina Ital.Flaschenbier A

0,33 l

5,40

Gösser Radler Lim. A

0,5 l

5,--

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösser (Flasche) A

0,50 l

5,--

Mineralwasser

0,25 l

3,80

San Pellegrino

Mineralwasser

0,75 l

6,80

San Pellegrino

Mineralwasser

0,50 l

5,80

San Pellegrino ACQUA PANNA

(ganz ohne Kohlensäure)

Mineralwasser

0,75 l

6,80

San Pellegrino ACQUA PANNA

(ganz ohne Kohlensäure)

Aranciata

0,275 l

4,50

Tomarchio

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rauch Apfelsaft	0,25 l	3,80
Rauch Orangensaft	0,25 l	3,80
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	4,10
Rauch Johannisbeere	0,2 l	4,20
Rauch Marille	0,2 l	4,20
Coca Cola	0,25 l	4,--
Coca Cola light (Flasche)	0,33 l	4,50

JUGENDGETRÄNKE

Soda	0,25 l	2,20
Leitungswasser Hollunderblüte	0,25 l	2,40
Soda Zitrone (mit frisch gepresster Zitrone)	0,25 l	2,50
Soda Hollunderblüte	0,25 l	2,70
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,25 l	3,60

Für Leitungswasser erlauben wir uns 1,-- pro Person einmalig zu verrechnen unabhängig von der Bestellmenge. Danke für Ihr Verständnis!

WARME GETRÄNKE

Espresso klein		3,00
Caffè macchiato G		3,10
Cappuccino G		4,--
Espresso groß		4,50
Espresso groß braun G		4,70
Caffè Latte G		4,50
Caffè corretto		5,50
Tee		3,40

APERITIFE

DIGESTIVS 3cl

Campari Soda	10 cl	6,--	Fernet, Averna	7,--
Campari Orange	1/16 l	6,--	Ramazzotti	7,--
Martini Bianco	1/16 l	6,--	Limoncello, Sambuca	7,--
Sherry dry	1/16 l	6,--	Vecchia Romagna	7,--
HUGO	o 0,25 l	7,--	Montenegro	7,--
APEROL SPRIZZ	o 0,25 l	8,--		

mit Weisswein

ITALIAN Malfy Gin und Tonic 9,--

-----	Grappa Riserva	7,--
	Grappa Gran Riserva 10Anni	10,--

APEROL SPRIZZ 0,25 l 9,--

mit Prosecco o

LIMONCELLO SPRIZZ 0,25 l 10,--

mit Prosecco o

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT 0,25 l 6,50

DESSERT

TIRAMISU oder PROFITEROLES abwechselnd	A,C,G,O A,G,H,F	8,--
ERDBEEREN mit CREMA MASCARPONE	C,G	8,--
TARTUFO NERO oder PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO abwechselnd	A,C,H,G,F G	8,--
ZABAIONE	C,O	9,--

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

Alle Preise in EURO – Trinkgeld nicht inbegriffen!

<u>PORTION KÄSE</u>	G	9,--
----------------------------	---	------

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung der WKÖ:

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