

**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,--
ROMANA <small>A,G,D</small> Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	12,--
SPINACI <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella und Spinat	13,--
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		
CALZONE	A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons (keine flache Pizza, sondern gerollt)		
CAPRICCIOSA	A,G	15,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante		
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	15,50
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse		
„SAN DANIELE“	A,G	15,50
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo		
PIZZA ESTIVA	A,G	15,50
Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella		

PIZZE DELLA CASA

PIZZA ISCHITANA A,G 15,50

Tomaten, **Büffelmozzarella** und Salamino piccante

PIZZA BUONGUSTAIO A,G 16,--

Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck
Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse

GRAN PARADISO A,G 16,--

Tomaten, **Büffelmozzarella** und Prosciutto crudo

„IL MARE“ A,B,G,R 16,50

Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

PIZZA BOSCAIOLA A,G,C 16,50

Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Spiegelei und
mit etwas Trüffelöl verfeinert.

PIZZA LA DELIZIA A,G 16,50

Tomaten, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze
und Zwiebeln

PRIMAVERA A,G 17,--

Tomaten, **Büffelmozzarella**, Rucola, Bresaola

FANTASÍA A,G 17,50

Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto
crudo und gehobelter Parmesan

PIZZABROT A 5,--

PIZZABROT MIT KNOBLAUCH A 5,50

TEIGWAREN...

GNOCCHI ALLA SORRENTINA A,G 12,--

mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum

LASAGNE A,C,G,L,H 13,--

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA A 11,--

mit Tomatensoße und Knoblauch

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO A 11,--

mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni

SPAGHETTI D'ORO A 12,50

mit frischen Kirschtomaten und Basilikum

TEIGWAREN . . .

SPAGHETTI BOLOGNESE A,L 13,--
mit Fleischsoße

SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA A,C 14,--
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 A,R 17,--
MIT CALAMARI

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)

SPAGHETTI SPIGOLA A,D, 20,--
mit Branzinofiletstreifen, Kirschtomaten,
etw. Weisswein und Knoblauch

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 14,50

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO Tomatensuppe 6,--

MINISTRONE Gemüsesuppe 7,--

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
Branzinoilet, gedämpft		
FISCHSUPPE	B,D,R,A	28,--
BRANZINO	D	nach Gewicht (9,--/100g)
SOGLIOLA	D	nach Gewicht (12,--/100g)
Oft bieten wir auch andere Fische an, bitte fragen Sie unser Team.		

HAUPTSPEISEN - VOM KALB

PAILLARDE – dünn, vom Grill		22,--
SCALOPPINA AL LIMONE	A,G	23,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	A,G,O	23,--
SCALOPPINA AL MARSALA	A,G,O	23,--
SCALOPPINA AL PEPE	A,G,O	23,--
SCALOPPINA MEDITERRANEA	A,G,O	25,--
dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.		
SALTIMBOCCA	A,G,O	27,--

HAUPTSPEISEN - VOM RIND

FILETTO TOSCA	O	34,--
(Knoblauch, Tomaten und Brandy)		
FILETTO AL BALSAMICO	A,G,O	34,--
FILETTO ALLA GORGONZOLA	G	35,--
TAGLIATA DI MANZO	G	35,--
(Rucola und Parmesan)		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	nach Gewicht (9,--/100g)	
ohne Lungenbraten		
BISTECCA ALLA FIORENTINA	nach Gewicht (12,--/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

5,50

Montepulciano d' Abruzzo

6,50

Primitivo

7,50

WEISSWEIN OFFEN

1/8 l

Soave o

5,50

Falanghina o

6,50

Pinot Grigio o

7,50

Leone Tosca D' Almerita o

7,50

Weißwein gespritzt o

4,90

(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

0,33l

5,20

Italienisches Flaschenbier

Birra Messina Ital.Flaschenbier A

0,33l

5,40

Gösser Radler Lim. A

0,5l

5,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösser (Flasche) A

0,50 l

5,40

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	4,--
Rauch Orangensaft	0,25 l	4,--
Coca Cola	0,25 l	4,20
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	4,20
Rauch Johannisbeere	0,2 l	4,40
Rauch Marille	0,2 l	4,40
Coca Cola light (Flasche)	0,33 l	4,90

JUGENDGETRÄNKE

Soda	0,25 l	2,40
Leitungswasser Hollunderblüte	0,25 l	2,70
Soda Zitrone (mit frisch gepresster Zitrone)	0,25 l	3,00
Soda Hollunderblüte	0,25 l	3,00
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	3,10
Caffè macchiato G	3,30
Cappuccino G	4,50
Espresso groß	4,90
Espresso groß braun G	5,10
Caffè Latte G	4,90
Caffè corretto	6,--
Tee	3,70

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 0,25l 10,--

mit Prosecco o

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT 0,25 l 6,50

DESSERT

A,C,G,O

A,G,H,F

TIRAMISU oder PROFITEROLES
abwechselnd

9,--

ERDBEEREN

mit **CREMA MASCARPONE** C,G

9,--

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

9,--

PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO G
abwechselnd

ZABAIONE C,O

10,--

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

Alle Preise in EURO – Trinkgeld nicht inbegriffen!

PORTION KÄSE

G

10,--

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**