

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

**Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--**

### **PIZZE CLASSICHE**

<b>MARGHERITA</b> <small>A,G</small>	<b>9,--</b>
Tomaten und Mozzarella	
<b>CARDINALE</b> <small>A,G</small>	<b>10,--</b>
Tomaten, Mozzarella und Schinken	
<b>FUNGHI</b> <small>A,G</small>	<b>10,--</b>
Tomaten, Mozzarella und Champignons	
<b>SPINACI</b> <small>A,G</small>	<b>10,--</b>
Tomaten, Mozzarella und Spinat	
<b>ROMANA</b> <small>A,G,D</small>	<b>10,--</b>
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
<b>SICILIANA</b> <small>A,G,D</small>	<b>10,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <small>A,G</small>	<b>10,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	
<b>PROVINCIALE</b> <small>A,G</small>	<b>11,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <small>A,G</small>	<b>11,50</b>
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	
<b>TRICOLORE</b> <small>A,G</small>	<b>11,50</b>
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	
<b>FRIULANA</b> <small>A,G</small>	<b>11,50</b>
Tomaten, Mozzarella und friaulische Salami	

**Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer!**

## PIZZE CLASSICHE

<b>LA DIAVOLONA – scharf</b> <small>A,G</small>	12,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salamino piccante und Pfefferoni	
<b>CAPRICCIOSA</b> <small>A,G</small>	13,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante	
<b>CINQUE GUSTI</b> <small>A,G</small>	14,--
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	
<b>CALZONE</b> <small>A,G</small>	12,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons ( keine flache Pizza, sondern gerollt )	

## PIZZE DELLA CASA

<b>TURISTICA</b> <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas	
<b>SALAME PICCANTE</b> <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante	
<b>BRANDI</b> <small>A,</small>	12,50
Tomaten, <b>Büffelmozzarella</b> , Basilikum	
<b>PARMIGIANA</b> <small>A,G</small>	13,-
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	
<b>VEGETARIANA</b> <small>A,G</small>	13,--
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	
<b>MILANESE</b> <small>A,G</small>	14,--
Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami	
<b>„SAN DANIELE“</b> <small>A,G</small>	14,--
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	
<b>PIZZA ESTIVA</b> <small>A,</small>	14,--
Tomaten, Rucola und <b>roher Büffelmozzarella</b>	

## PIZZE DELLA CASA

<b>PIZZA ISCHITANA</b> <span style="color: red;">A,</span>	<b>14,50</b>
Tomaten, <b>Büffelmozzarella</b> und Salamino piccante	
<b>„IL MARE“</b> <span style="color: red;">A,B,G,R</span>	<b>14,50</b>
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	
<b>PIZZA BUONGUSTAIO</b> <span style="color: red;">A,G</span>	<b>14,50</b>
Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	
<b>GRAN PARADISO</b> <span style="color: red;">A,</span>	<b>14,50</b>
Tomaten, <b>Büffelmozzarella</b> und Prosciutto crudo	
<b>PRIMAVERA</b> <span style="color: red;">A,</span>	<b>14,50</b>
Tomaten, <b>Büffelmozzarella</b> , Rucola, Bresaola	
<b>PIZZA BOSCAIOLA</b> <span style="color: red;">A,G,C</span>	<b>15,50</b>
Mozzarella, Schinken, Stienpilze, Spiegelei und mit etwas Trüffelöl verfeinert.	
<b>FANTASÍA</b> <span style="color: red;">A,G</span>	<b>15,50</b>
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	
<b>PIZZA LA DELIZIA</b> <span style="color: red;">A,G</span>	<b>15,50</b>
Tomaten, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze und Zwiebeln	
<b><u>PIZZABROT</u></b> <span style="color: red;">A</span>	<b>4,50</b>
<b><u>PIZZABROT MIT KNOBLAUCH</u></b> <span style="color: red;">A</span>	<b>5,--</b>
<b><u>TEIGWAREN ...</u></b>	
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> <span style="color: red;">A,G</span>	<b>11,50</b>
mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	
<b>LASAGNE</b> <span style="color: red;">A,C,G,H,L</span>	<b>11,50</b>
<b>SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA</b> <span style="color: red;">A</span>	<b>9,--</b>
mit Tomatensoße und Knoblauch	
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO</b> <span style="color: red;">A</span>	<b>9,--</b>
mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	
<b>SPAGHETTI D'ORO</b> <span style="color: red;">A</span>	<b>10,--</b>
mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	

## TEIGWAREN...

<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	A,L	11,--
mit Fleischsoße		
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	A,C,G	11,--
mit geräuchertem Speck, Obers und Ei		
<b>SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA</b>	A,D	11,--
mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni		
<b>SPAGHETTI ALLA BENEVENTO</b>	A,B	14,--
mit Tomaten, Shrimps und Salamino piccante		
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO MIT CALAMARI</b>	A,R	14,50
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	A,R	15,--
mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch		
<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b>	A,B,R	16,--
mit Meeresfrüchten (variieren nach Saison)		
<b>SPAGHETTI BUSERA – pikant!</b>	A,B,O	16,--
mit Shrimps, Tomaten und Brandy		
<b>TAGLIATELLE PASTICCIATE</b>	A,C,G,L	11,--
weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt		
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	A	12,--
mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch		
<b>PENNE QUATTRO FORMAGGI</b>	A,G	13,--
<b>TAGLIATELLE AL GIARDINO</b>	A,C	13,--
Frisches Gemüse (Melanzane, Zucchini, Paprika) in Tomatensauce		
<b>TRÜFFEL-RAVIOLI (nach Saison)</b>	A,C,G	13,--
<b>PENNE DEL PESCATORE</b>	A,B,G	14,50
mit Shrimps, Brokkoli und Obers		

**Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei möglich!**

## SUPPEN

<b>CREMA DI POMODORO</b>		5,50
Tomatensuppe		
<b>MINISTRONE</b>	L	6,--
Gemüsesuppe		

## VORSPEISEN

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

## HAUPTSPEISEN - FISCH

<b>COZZE POMODORO, AGLIO</b>	<b>R</b>	<b>15,--</b>
Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein		
<b>COZZE ALLA ROMAGNOLA</b>	<b>R</b>	<b>15,--</b>
Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein		
<b>GEGRILLTE CALAMARI AUF RUCOLA</b>	<b>B,D,R</b>	<b>17,--</b>
<b>BRANZINOFILET AUF RUCOLA</b>	<b>D</b>	<b>22,--</b>
<b>BRANZINO ALL' ARANCIA</b>	<b>D,O</b>	<b>24,--</b>
Branzinofilet, gedämpft		
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>A,R</b>	<b>19,--</b>
<b>FISCHSUPPE</b>	<b>B,D,R</b>	<b>25,--</b>
<b>GAMBERI ALLA GRIGLIA</b>	<b>B</b>	<b>24,--</b>
Garnelen vom Grill		
<b>BRANZINO</b>	<b>D</b>	<b>nach Gewicht (7,50/100g)</b>
<b>SOGLIOLA</b>	<b>D</b>	<b>nach Gewicht (9,--/100g)</b>

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

## HAUPTSPEISEN - VOM KALB

SCALOPPINA AL LIMONE	A	19,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	A,O	19,--
SCALOPPINA AL MARSALA	A,O	19,--
SCALOPPINA AL PEPE	A,O	19,--
SCALOPPINA MEDITERRANEA	A,O	20,--
dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.		
PAILLARDE – dünn, vom Grill		19,--
SALTIMBOCCA	O	22,--

## HAUPTSPEISEN - VOM RIND

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

## BEILAGEN:

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

SALAT	5,50
-------	------

## WEIN

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte !

<b>ROTWEIN OFFEN</b>		<b>1/8 l</b>
<b>San Giovese</b>		<b>5,--</b>
<b>Montepulciano d' Abruzzo</b>		<b>5,50</b>
<b>Primitivo</b>		<b>6,--</b>

<b>WEISSWEIN OFFEN</b>		<b>1/8 l</b>
<b>Soave</b>		<b>5,--</b>
<b>Pinot Grigio</b>		<b>6,--</b>
<b>Falanghina</b>		<b>6,--</b>
<b>Greco di Tufo</b>		<b>6,50</b>
<b>Weißwein gespritzt</b>		<b>4,--</b>
<b>(Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)</b>		

<b>ROSEWEIN OFFEN</b>		<b>1/8 l</b>
<b>Pinot Grigio Rosato</b>		<b>5,50</b>

<b>PROSECCO</b>		
<b>Flasche Prosecco</b>	<b>0,75 l</b>	<b>36,--</b>
<b>Glas Prosecco</b>	<b>1/8 l</b>	<b>6,--</b>

## BIER

<b>Kleines Bier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,10,--</b>
<b>Großes Bier vom Fass</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,90</b>
<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,50</b>
Italienisches Flaschenbier		
<b>Birra Messina Ital.Flaschenbier</b>	<b>0,33l</b>	<b>5,--</b>
<b>Gösser Radler Lim.</b>	<b>0,5l</b>	<b>5,--</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Alkoholfreies Bier – Gösser (Flasche)</b>	<b>0,50 l</b>	<b>5,--</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,30</b>
San Pellegrino		
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,--</b>
San Pellegrino		
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,50 l</b>	<b>5,20</b>
San Pellegrino ACQUA PANNA (ganz ohne Kohlensäure)		
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,--</b>
San Pellegrino ACQUA PANNA (ganz ohne Kohlensäure)		
<b>Aranciata "BIO"</b>	<b>0,20 l</b>	<b>3,50</b>
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
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,20
Rauch Marille	0,2 l	3,--
Rauch Johannisbeere	0,2 l	3,--

## JUGENDGETRÄNKE

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

## WARME GETRÄNKE

Espresso klein		2,80
Caffè macchiato		2,90
Cappuccino		4,--
Espresso groß		4,50
Espresso groß braun		4,70
Caffè Latte		4,50
Caffè corretto		5,50
Tee		3,20

## APERITIFE

Campari Soda	10 cl	6,--
Campari Orange	1/16 l	6,--
Martini Bianco	1/16 l	6,--
Sherry dry	1/16 l	6,--
<i>HUGO</i>	0,25 l	5,--
<i>APEROL SPRIZZ</i>	0,25 l	7,--

mit Weisswein

*ITALIAN* MalfyGin und Tonic

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

mit Prosecco

*LIMONCELLO SPRIZZ* 0,25 l

mit Prosecco

*APERITIF ALKOHOLFREI*

*CRODINO GESPRITZT* 0,25 l 5,50

## DIGESTIVS 3cl

Fernet, Averna	7,--
Ramazotti	7,--
Limoncello, Sambuca	7,--
Vecchia Romagna	7,--
Montenegro	7,--
Grappa Riserva	7,--
Grappa Gran Riserva 10Anni	10,--

8,--

9,--

5,50



**Alle Preise in EURO – Trinkgeld nicht inbegriffen!**

**DESSERT**

A,C,G,H                      A,G,H,F  
**TIRAMISU oder PROFITEROLES**                      8,--  
abwechselnd

**ERDBEEREN**  
**mit CREMA MASCARPONE**                      C,G                      8,--

**TARTUFO NERO oder**                      A,C,H,G,F                      8,--  
**PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO**                      G  
abwechselnd

**ZABAIONE**                      C                      8,--

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

**PORTION KÄSE**                      G                      9,--

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