

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

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

PIZZE CLASSICHE

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

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer!

PIZZE CLASSICHE

LA DIAVOLONA – scharf A,G	13,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salamino piccante und Pfefferoni	
CAPRICCIOSA A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante	
CINQUE GUSTI A,G	15,--
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	
CALZONE A,G	14,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons (keine flache Pizza, sondern gerollt)	

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,	14,--
Tomaten, Büffelmozzarella , Basilikum	
PARMIGIANA A,G	14,50
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	
VEGETARIANA A,G	14,50
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	
MILANESE A,G	15,--
Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami	
„SAN DANIELE“ A,G	15,--
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	
PIZZA ESTIVA A,	15,--
Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella	

PIZZE DELLA CASA

PIZZA ISCHITANA A,	15,--
Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante	
PIZZA BUONGUSTAIO A,G	15,50
Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	
GRAN PARADISO A,	15,50
Tomaten, Büffelmozzarella und Prosciutto crudo	
„IL MARE“ A,B,G,R	16,--
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,	17,--
Tomaten, Büffelmozzarella , Rucola, Bresaola	
FANTASÍA A,G	17,50
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	
<u>PIZZABROT</u> A	5,--
<u>PIZZABROT MIT KNOBLAUCH</u> A	5,50
<u>TEIGWAREN...</u>	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA A,G	11,50
mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	
LASAGNE A,C,G,H,L	12,--
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA A	10,--
mit Tomatensoße und Knoblauch	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO A	10,--
mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	
SPAGHETTI D'ORO A	11,--
mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	

TEIGWAREN...

SPAGHETTI BOLOGNESE	A,L	12,--
mit Fleischsoße		
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA	A,D	13,--
mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni		
SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA	AC	13,--
mit geräuchertem Speck und Eigelb		
SPAGHETTI ALLA BENEVENTO	A,B	14,50
mit Tomaten, Shrimps und Salamino piccante		
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO MIT CALAMARI	A,R	16,--
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	A,R	17,--
mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch		
SPAGHETTI BUSERA – pikant!	A,B,O	17,--
mit Shrimps, Tomaten und Brandy		
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	A,B,R	18,--
mit Meeresfrüchten (variieren nach Saison)		
TAGLIATELLE PASTICCIATE	A,C,G,L	12,--
weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt		
TAGLIATELLE AL GIARDINO	A,C	14,--
Frisches Gemüse (Melanzane, Zucchini, Paprika) in Tomatensauce		
PENNE ALL'ARRABBIATA	A	13,--
mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch		
PENNE QUATTRO FORMAGGI	A,G	14,50
PENNE DEL PESCATORE	A,B,G	15,50
mit Shrimps, Brokkoli und Obers		
TRÜFFEL-RAVIOLI (nach Saison)	A,C,G	13,50
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	10,--
RUCOLA MIT GRANA	G	10,--
RUCOLA MIT GARNELEN	B	11,--
PROSCIUTTO		12,--
CAPRESE		12,--
ANTIPASTO PIEMONTESE		13,--
Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola		
OKTOPUSSALAT	R	13,--
marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola		
OKTOPUSCARPACCIO	R	13,--
VITELLO TONNATO	C,G,O,D	13,50
ANTIPASTO ALL'ITALIANA		13,50
Gemischte Schinken		
RINDSCARPACCIO	G	14,--

HAUPTSPEISEN - FISCH

COZZE POMODORO, AGLIO	R	16,--
Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein		
COZZE ALLA ROMAGNOLA	R	16,--
Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein		
GEGRILLTE CALAMARI AUF RUCOLA	B,D,R	17,--
CALAMARI FRITTI	A,R	19,--
BRANZINOFILET AUF RUCOLA	D	22,--
BRANZINO ALL' ARANCIA	D,O	24,--
Branzinoilet, gedämpft		
GAMBERI ALLA GRIGLIA	B	24,--
Garnelen vom Grill		
FISCHSUPPE	B,D,R	28,--
FRITTO MISTO		26,--
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	20,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	A,O	20,--
SCALOPPINA AL MARSALA	A,O	20,--
SCALOPPINA AL PEPE	A,O	20,--
SCALOPPINA MEDITERRANEA	A,O	21,50
dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.		
PAILLARDE – dünn, vom Grill		20,--
SALTIMBOCCA	O	25,--

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	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 o

5,--

Montepulciano d' Abruzzo o

6,--

Primitivo o

7,--

WEISSWEIN OFFEN

1/8 l

Soave o

5,--

Pinot Grigio o

6,--

Falanghina o

6,--

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

4,30

Großes Bier vom Fass A

0,5 l

5,10

Peroni Nastro Azzurro A

0,33l

4,70

Italienisches Flaschenbier

Birra Messina Ital.Flaschenbier A

0,33l

5,40

Gösser Radler Lim. A

0,5l

5,--

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösser (Flasche)

0,50 l

5,--

Mineralwasser

0,25 l

3,30

San Pellegrino

Mineralwasser

0,75 l

6,20

San Pellegrino

Mineralwasser

0,50 l

5,40

San Pellegrino ACQUA PANNA

(ganz ohne Kohlensäure)

Mineralwasser

0,75 l

6,20

San Pellegrino ACQUA PANNA

(ganz ohne Kohlensäure)

Aranciata Bio

0,275 l

4,50

Tomarchio

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola	0,25 l	3,50
Cola light (Dose)	0,33 l	4,--
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,80
Rauch Apfelsaft	0,25 l	3,80
Rauch Orangensaft	0,25 l	3,80
Rauch Johannisbeere	0,2 l	3,90
Rauch Marille	0,2 l	3,90

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

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

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>	o 0,25 l	7,--
<i>APEROL SPRIZZ</i>	o 0,25 l	7,50
mit Weisswein		
<i>ITALIAN Malfy</i> Gin und Tonic		8,50

DIGESTIVS 3cl

Fernet, Averna	7,--
Ramazzotti	7,--
Lemoncello, Sambuca	7,--
Vecchia Romagna	7,--
Montenegro	7,--

-----	Grappa Riserva	7,--
	Grappa Gran Riserva 10Anni	10,--
<i>APEROL SPRIZZ</i>	0,25 l	8,50
mit Prosecco o		
<i>LIMONCELLO SPRIZZ</i>	0,25 l	10,--
mit Prosecco o		

APERITIF ALKOHOLFREI

<i>CRODINO GESPRITZT</i>	0,25 l	6,--
--------------------------	--------	------

DESSERT

A,C,G,H

A,G,H,F

TIRAMISU oder PROFITEROLES
abwechselnd

8,--

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

9,--

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

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**