

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

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA <small>A,G</small>	9,--
Tomaten und Mozzarella	
CARDINALE <small>A,G</small>	10,--
Tomaten, Mozzarella und Schinken	
FUNGHI <small>A,G</small>	10,--
Tomaten, Mozzarella und Champignons	
SPINACI <small>A,G</small>	10,--
Tomaten, Mozzarella und Spinat	
ROMANA <small>A,G,D</small>	10,--
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
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 <small>A,G</small>	13,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante	
CINQUE GUSTI <small>A,G</small>	14,--
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	
CALZONE <small>A,G</small>	12,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons (keine flache Pizza, sondern gerollt)	

PIZZE DELLA CASA

TURISTICA <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas	
SALAME PICCANTE <small>A,G</small>	11,50
Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante	
BRANDI <small>A,</small>	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	

PIZZE DELLA CASA

PIZZA ISCHITANA <small>A,</small>	14,50
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 <small>A,</small>	14,50
Tomaten, Büffelmozzarella , Rucola, Bresaola	
PIZZA BOSCAIOLA <small>A,G,C</small>	15,50
Mozzarella, Schinken, Stienpilze, Spiegelei und mit etwas Trüffelöl verfeinert.	
FANTASÍA <small>A,G</small>	15,50
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	
PIZZA LA DELIZIA <small>A,G</small>	15,50
Tomaten, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze und Zwiebeln	
<u>PIZZABROT</u> <small>A</small>	4,50
<u>PIZZABROT MIT KNOBLAUCH</u> <small>A</small>	5,--
<u>TEIGWAREN ...</u>	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA <small>A,G</small>	11,50
mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	
LASAGNE <small>A,C,G,H,L</small>	11,50
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA <small>A</small>	9,--
mit Tomatensoße und Knoblauch	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO <small>A</small>	9,--
mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	
SPAGHETTI D'ORO <small>A</small>	10,--
mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	

TEIGWAREN . . .

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

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO		5,50
Tomatensuppe		
MINISTRONE	L	6,--
Gemüsesuppe		

VORSPEISEN

Portion VORSPEISE aus der Vitrine (Gemüse u. Fisch)	B,D,L,R	9,--
RUCOLA MIT GRANA	G	9,--
PROSCIUTTO		11,--
RUCOLA MIT GARNELEN	B	11,--
CAPRESE		11,50
ANTIPASTO PIEMONTESE		12,--
Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola		
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	15,--
Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein		
COZZE ALLA ROMAGNOLA	R	15,--
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	25,--
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	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	24,--

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 !

ROTWEIN OFFEN		1/8 l
San Givese o		5,--
Montepulciano d' Abruzzo o		6,--
Primitivo o		6,--

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,--
(Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)		

ROSEWEIN OFFEN		1/8 l
Pinot Grigio Rosato o		5,50

PROSECCO		
Flasche Prosecco o	0,75 l	36,--
Glas Prosecco o	1/8 l	6,--

BIER

Kleines Bier vom Fass A	0,3 l	4,10
Großes Bier vom Fass A	0,5 l	4,90
Peroni Nastro Azzurro A	0,33l	4,50
Italienisches Flaschenbier		
Birra Messina Ital.Flaschenbier A	0,33l	5,--
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,--
San Pellegrino		
Mineralwasser	0,50 l	5,20
San Pellegrino ACQUA PANNA (ganz ohne Kohlensäure)		
Mineralwasser	0,75 l	6,--
San Pellegrino ACQUA PANNA (ganz ohne Kohlensäure)		
Aranciata	0,20 l	3,60
San Pellegrino		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola	0,25 l	3,20
Cola light (Dose)	0,33 l	3,50
Rauch Apfelsaft	0,25 l	3,10
Rauch Orangensaft	0,25 l	3,10
Rauch Marille	0,2 l	3,30
Rauch Johannisbeere	0,2 l	3,30
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,50

JUGENDGETRÄNKE

Soda	0,25 l	2,20
Leitungswasser Hollunderblüte	0,25 l	2,20
Soda Zitrone (mit frisch gepresster Zitrone)	0,25 l	2,40
Soda Hollunderblüte	0,25 l	2,60
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,25 l	3,30

WARME GETRÄNKE

Espresso klein		2,80
Caffè macchiato G		2,90
Cappuccino G		4,--
Espresso groß		4,50
Espresso groß braun G		4,70
Caffe Latte G		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,--
HUGO	o 0,25 l	5,--
APEROL SPRIZZ	o 0,25 l	7,--
mit Weisswein		
ITALIAN MalfyGin und Tonic		8,--

DIGESTIVS 3cl

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

APEROL SPRIZZ	0,25 l	8,--
mit Prosecco o		
LIMONCELLO SPRIZZ	0,25 l	9,--
mit Prosecco o		

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT	0,25 l	5,50
-------------------	--------	------

DESSERT

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

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**