

Aperitivi Aperitifs

			€
Sherry ¹² dry oder medium	5 cl		6.00
Martini ¹² bianco, rosso oder dry	5 cl		6.00
Campari ¹ -Soda	4 cl		7.50
Campari ¹ -Orange	4 cl		8.50
Prosecco ¹² di Valdobbiadene Italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l		7.00
Gin Tonic ^{12) 3}	0,20 l		9.50
Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup und Minze	0,20 l		8.50
Aperol-Spritz ^{1),8),12)} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l		8.50
Sanbitter ¹ Alkoholfreier Apéritif	0,10 l		6.00
Limoncello-Spritz ^{1),8),12)} Limoncello mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l		8.50
Espresso-Martini ^{2),12)}			13.50
Sarti-Spritz ^{1),8),12)} Sarti Rosa mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l		8.50
Möet Chandon	Fl.0.75l		115.00
Möet Chandon Rose	Fl.0.75l		120.00
Ferrari Brut	0,1l Glas	11.00	Fl.0.75l 70.00
Ferrari Rose	0,1l Glas	11.00	Fl.0.75l 70.00

Antipasti Vorspeisen

	€
Mozzarella di Bufala su Rucola ^G Büffelmozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat	14.50
Vitello Tonnato ^D Dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch-Kaperncrème	15.50
Carpaccio di Manzo ^G Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Grana Padanokäse	15.50
Frutti di Mare ^D Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch auf Rucolabett	17.50
Calamaretti sú Rucola ^D Gebratene Babycalamari mit Knoblauch auf Rucolasalat	17.50

Zuppe Suppen

€

Crema di Pomodoro ^G Tomatencrèmesuppe	8.00
Minestrone Gemüsesuppe	8.50
Zuppa di Pesce ^{B),D)} Fischsuppe mit Garnelen	16.50

Insalate Salate

Alle Salate mit Öl & Essig

€

Insalata Mista ^I Gemischter Salat	9.50
Rucola Alla Parmigiano E Pomodorini ^I Rucolasalat mit Parmesanflocken und Sherry Tomaten	14.50
Insalata Tonno ^{D),J)} Gemischter Salat mit Thunfischstücken	15.50
Insalata della Fattoria ^{J),G)} Gebratene Hähnchenbruststreifen und frische Champignons auf gemischtem Salat	16.50
Rucola Mare e Monte ^{J)B)} Rucolasalat mit Garnelen und Frische Champignons	17.50
Insalata di Rucola e Filetto di Manzo ^J Rucolasalat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan dazu Pinienkernen	19.50

Pasta Nudelgerichte

€

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A) L)} mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)	11.50
Pennette all'Arrabbiata ^{A)} Kurze Nudeln mit scharfer Tomatensauce	13.50
Pennette Reali ^{A) G)} Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	17.50
Tagliatelle al Salmone ^{A) D)} Bandnudeln mit Lachsstücken in leichter Sahnesauce	17.50
Pappardelle del Castello ^{A) G)} Breite Bandnudeln mit Birnen, Rosinen, Walnüssen und Pinienkernen in Butter-Salbeisauce, mit Grana Padanokäse bestreut	16.00
Pappardelle del Barone ^{A) G)} Breite Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen in Cognac-Sahnesauce	18.50
Tagliolini Ortolani ^{A) C)} Bandnudeln mit frischem Gemüse, Rucola und Grana Padano	17.50
Tagliolini al Limone ^{A)} Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen und Minze in Zitronensauce	17.50
Tagliolini al Tartufo ^{A) B)} Bandnudeln mit Garnelen und Lachsstücken in Trüffel-Crèmesauce	24.50
Linguine del Pescatore ^{A) D)} Flache Nudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	18.50
Linguine agli Scampi ^{A) B)} Flache Nudeln mit Garnelen und Knoblauch in leichter Tomatensauce	18.50
Gnocchi Alla Caprese ^{A, G} Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	16.50

Steinofen-Pizza

	€
Pizza Margherita ^{A) G)} mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10.50
Pizza Salami ^{A) G)} mit Tomaten, Mozzarella und Salaminapoli ^{4,5}	12.50
Pizza Vegetale ^{A) G)} mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse	14.00
Pizza » Cristallo « ^{A) D) G)} mit Tomaten, Mozzarella , frischen Champignons, Thunfischstücken, Salaminapoli ^{4,5} , gek. Schinken* und Peperoni	16.00
Pizza Pugliese ^{A) G)} mit Tomaten, Mozzarella , scharfer Salami ^{4,5} , Grana Padanokäse und Rucola	15.50
Pizza Tonno ^{A) D) G)} mit Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln	15.50
Pizza Caprese ^{A) G)} mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum	15.50
Pizza Quattro Stagioni ^{A) G)} mit Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken*, frischen Champignons, Peperoni und Salaminapoli ^{4,5}	15.50
Pizza Pescatore ^{A) D)} mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	17.50
Pizza Napoli ^{A) D) G)} mit Tomaten, Mozzarella, Kapern,Oliven,Sardellen und Knoblauch	16.00
Pizza Parma ^{A) G)} mit Tomaten, Mozzarella, Schinken Parma-Art, Rucola und Grana Padanoflocken	17.50
Pizza Scampi ^{A) B) G)} mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch	18.50
Pizza Salmone ^{A,D,G} Frischer Lachs Crème Fraîche und Spinat	18.50

Carne Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage

	€
Saltimbocca alla Romana ^{A, 12)} Kalbsfiletmedaillons mit Schinken Parma Art und Salbei in Weißweinsauce	27.50
Scaloppine di Vittello al Calvados ^{A, 1} Kalbsfiletmedaillons in Senf-Calvadossauce	27.50
Scaloppine di Vittello ai Funghi ^A Kalbsfiletmedaillons mit Champignons in Sahnesauce	27.50
Fegato di Vitello all'Emiliana ^{A) G)} Kalbsleber in der Pfanne gebraten mit Butter-Salbeisauce	26.50
Filetto di Manzo alla Griglia ^{G)} Rinderfiletsteak vom Grill	34.50
Filetto di Manzo alla Pepe verde ^{A) G)} Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersauce	35.50
Mare e Monti ^{A) B)} Rinderfiletmedaillons und Großgarnelen, mit verschiedenen Saucen serviert	37.50

Pesce Fresco del Merkato / Frische Fisch vom Markt
gewischt 500-600 g die wir für Sie am tisch filetieren
fragen Sie nach unserem Angebot wir beraten Sie Gerne

Pesce Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage

	€
Salmone alla Griglia ^{D)} Frisches Lachsfilet vom Grill	27.50
Orata all'Erbe ^{D)} Frisches Doradenfilet mit Kräutern in Zitronensauce	26.50
Scampi al Forno ^{B)} Großgarnelen mit Knoblauch und Olivenöl im Ofen gebacken	31.50
Scampi alla Griglia ^{B)} Großgarnelen vom Grill	31.50
Scampi al Pepe verde ^{B) G)} Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce	31.50

Dolci Desserts

	€
Gelato Misto ^{G) 1)} Gemischte Eiskrem	6.50
Cassata alla Siciliana ^{G) 1)} sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	7.50
Tiramisu ^{A) C) G) 1) 2)} Hausgemacht, täglich frisch	8.50
Panna Cotta ^{G)} Sahnedessert mit Waldfrüchte	7.50
Zabaione ^{C) 12)} Weinschaumcrème mit Marsala	7.50
Tartufo Classico ^{G) 1)}	7.50
Frutti di Bosco ¹⁾ Heiße Waldfrüchte mit Vanilleeiskrem	7.50
Fichi caldi ^{G) H) 1)} Heiße Feigen mit grünem Pfeffer, Wodka und Vanilleeiskrem	9.50
Profiteroles ^{A) C) G)} Typisch italienische Süßspeise	7.50
Limone ripieno ^{G)} 1 Zitrone gefüllt mit Sorbet	7.50
Formaggio Misto	14.50

Bevande calde Warme Getränke

		€
Espresso ²⁾	Tasse	3.00
Espresso Macchiato ^{2) G)}	Tasse	3.50
Espresso doppio ²⁾	Tasse	5.00
Caffé ²⁾	Tasse	4.50
Latte Macchiato ^{2) G)}	Glas	5.50
Cappuccino con Latte ^{2) G)}	Tasse	4.50
Espresso Corretto ^{2) 12)} con Grappa	Tasse	5.50
Tee verschiedene Sorten	Glas	3.50

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke

	€	
	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
Coca-Cola ^{1,2 10,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,6}	3.00	5.50
Fanta ^{1,5,10,11} , Sprite ^{10,11}	3.00	5.50
Fassbrause ^{1,10,11} , Spezi ^{1,2,5,10,11}	3.00	5.50
Apfelschorle Mischgetränk ¹⁰	3.00	5.50
Orangensaft , Apfelsaft ¹⁰	3.50	
Bananennektar Kirschnektar ^{5,10,11} ,	3.50	
	<u>Fl. 0,25 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
San Pellegrino	3.50	6.90
Italienisches Mineralwasser		
Acqua Panna	3.50	6.90
Stilles italienisches Mineralwasser		
Schweppes	Fl. 0,20 l	3.50
Tonic Water ³ , Ginger Ale ^{1,7} , Bitter Lemon ³		

Vini aperti Offene Weine

	€	
	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
Bianco della Casa ¹²⁾ Weißwein, trocken	6.50	14.50
Pinot Grigio ¹²⁾ Weißwein, trocken	6.50	14.50
Rosé della Casa ¹²⁾ Roséwein, trocken	6.50	14.50
Rosso della Casa ¹²⁾ Rotwein, trocken	6.50	14.50
Lambrusco ¹²⁾ roter Perlwein, lieblich	6.50	14.50
Schorle ¹²⁾ rot oder weiß	0,20 l	6.00

Le nostre Birre

	€	
	<u>0,30 l</u>	<u>0,40 l</u>
König Pilsner vom Fass ^{A)}	4.50	5.00
Benediktiner Hefe ^{A)} Naturtrüb vom Fass	<u>0,50 l</u>	5.90
Benediktiner Dunkles Hefebier	Fl. 0,50 l	5.90
Weihenstephan Weißbier ^{A)} Kristall	Fl. 0,50 l	5.90
Benediktiner Hefe ^{A)} Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5.90
Alkoholfreies Bier ^{A)} König Pilsner	Fl 0,33 l	5.00
Alsterwasser, Radler, Gespritztes ^{A) 1) 3) 4) 9)}	0,40 l	5.00

Alcolici Spirituosen & Liköre

		€
Vecchia Romagna italienischer Brandy	2 cl	4.50
Amaretto¹	2 cl	3.50
Sambuca	2 cl	3.50
Limoncello¹	2 cl	4.00
Amaro Averna	2 cl	4.50
Ramazzotti	2 cl	4.50
Fernet Branca	2 cl	4.50
Grappa Hausmarke	2 cl	5.50

Bitte fragen Sie nach unserem weiteren
Angebot an erlesenen Grappasorten!

Allergene:

A enthält Weizen **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus **O** enthält Gersten

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Konservierungsstoff
5) mit Antioxidationsmittel 6) Süßungsmittel Cyclamat & Aspartam, enthält eine(Phenylalaninquelle) 7) mit Ingwerauszug 8) Geschwärtz 9) mit Geschmacksverstärker
10) enthält Zucker 11) Säuerungsmittel 12) enthält Sulfite

*) gek. Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt,
enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Mononatriumglutamat

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.