

Antipasti

Rindercarpaccio _G	€ 15,9
<i>Rindercarpaccio, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamicodressing</i>	
Bruschetta 3 Stück _{A,G}	8,5
<i>Tomaten, Basilikum, Stracciatella (Italienische Käse)</i>	
Vitello Tonnato _{A,B,G,L}	15,9
<i>Kalbsfleisch, Thunfischsauce</i>	
Antipasto all'italiana per 2 _{A,C,G,H,K}	28,9

Insalate

Beilagensalat _{A1,E,H,K}	4,5
Mista _{A1,E,H,K}	8
Ziegenkäse Salat _{G,H,A}	16

Pasta

Aglione, Olio e Peperoncino _{A,I}	11,9
<i>Spaghetti, Knoblauch, Chili</i>	
Penne all'arrabbiata _{A,I}	12,9
<i>Tomatensoße, Chili</i>	
Lasagna Bolognese _{E,G,I,A}	16,9
<i>Basilikum, Mozzarella, Bolognese-Soße</i>	
Gnocchi al Forno _{E,G,I,A}	13,9
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum</i>	
Fettuccine al Tartufo _{A,C,G}	22,9
<i>Trüffel, Butter, Sahne, Parmesan</i>	

Dolci

Tiramisù _{A1,C,G,H}	6,5
Profitteroles _{A1,C,G,H}	6,5
Pinsa Nutella mit Kokosraspeln _{A1,C,G,H}	12,9
Torta della Nonna _{A1,C,G,H}	6,5
Panna cotta _{A1,C,G,H}	6,5

Was ist Pinsa?

Der Teig, welcher die Pizza-Welt revolutioniert. Die Pinsa ist die Vollendung von über 100 Jahren römischer Backkunst, Kreativität und Erfahrung. Die Pinsa ist ein vorgebackener Teig bestehend aus einer Mischung von vier ausgewählten und hochwertigen Mehlen. Dieses köstliche Produkt wird als angenehm bekömmlicher Teig, "außen knusprig und innen weich", beschrieben.

Pinse

Pinsa Pane _{A1,F}	€ 8
<i>Öl, Oregano</i>	
Margherita _{A1,G,F}	12
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Basilikum</i>	
Milano _{A1,G,F}	14
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Salame Milano</i>	
Cotto _{A1,G,F}	14
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Kochschinken</i>	
Parma _{A1,G,F}	16
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	
Calabria _{A1,G,F}	15
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Scharfe Salami, Nduja (Pikante Streichsalami aus Kalabrien)</i>	
Regina _{A1,G,F}	15
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Kochschinken, Champignons</i>	
Vegetariana _{A1,G,F}	15
<i>Mozzarella, Gemüse, Oregano</i>	
Carciofina _{A1,G,F}	15
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Artischocken, Kochschinken</i>	
Formaggino _{A1,G,F,H}	16
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Honig, Walnuss</i>	
Tonnara _{A1,G,F,D}	15
<i>Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebel</i>	
Vitello Tonnato _{A1,G,F}	18
<i>Öl, Oregano, Thunfischsauce, Kalbfleisch</i>	
Civico _{A1,G,F,H}	19
<i>Mozzarella, Kartoffeln, Trüffel</i>	

Caffè

		€
Espresso _c		2,3
Espresso Macchiato _c		2,5
Espresso Doppio _c		4,2
Cappuccino _c		3,6
Latte Macchiato _c		4,2
Americano _c		3,6
Tee _c		3,6

Soft Drinks

	L	
Fiordilino Wasser	0,25	3
Fiordilino Wasser	0,75	7
Cola, Zero, Fanta, Mezzomix _{1,3}	0,33	4,5
Schorlen _{1,3,8}	0,30	4,5

Birre

Helles Wildbräu _{A3}	0,5	4,9
Weißbier Wildbräu _{A3}	0,5	4,9
Radler Wildbräu _{A3}	0,5	4,9
Alkoholfreies Helles Wildbräu _{A3}	0,5	4,9
Peroni Pils _{A3}	0,33	4,5

Digestivi _{4cl}

Limoncello		5,5
Montenegro		5,5
Ramazzotti		5,5
Averna		5,5
Disaronno		5,5

Grappe _{2cl}

Grappa bianca		6
Grappa Barrique		7

Calice

Primitivo	0,2	9
Nero D'Avola	0,2	8
Chardonnay	0,2	8
Lugana	0,2	9
Prosecco Superiore _M	0,1	6
Weinschorle _M	0,2	7

Vino Bianco _{0,75L}

	€
Alois Lageder Pinot Grigio DOC	45
<i>2021 Alto Adige</i>	
Alois Lageder Chardonnay DOC	46
<i>2021 Alto Adige</i>	
Feudi SanGregorio Greco di Tufo DOCG	46
<i>2021 Kampanien</i>	
Feudi SanGregorio Falanghina DOC	44
<i>2021 Kampanien</i>	
Ca dei Frati Lugana DOC	43
<i>2022 Lombardei</i>	

Vino Rosso _{0,75L}

Vino Nobile di Montepulciano DOCG	40
<i>2017 Toskana</i>	
Valpolicella Ripasso Palazzo Maffei DOC	43
<i>2019 Venetien</i>	
Barolo Natale Verga DOCG	59
<i>2018 Piemonte</i>	
Amarone Palazzo Maffei DOC	79
<i>2020 Venetien</i>	

Vino Rosé _{0,75L}

Ca dei Frati Lugana Rosé DOC	43
<i>2022 Lombardei</i>	

Bollicine _{0,75L}

Valdo Prosecco Marca Oro	29
Ferrari Brut DOC	65
Berlucchi Franciacorta Imperial	65
Berlucchi Franciacorta Imperial Rosé	74
Taittinger Reserve Champagne	104
Taittinger Prestige Rosé Champagne	134
Bollinger Special Cuvee Champagne	125