

ANTIPASTI – VORSPEISEN

OLIVENDEGUSTATION AUS VERSCHIEDENEN ITALIENISCHEN OLIVEN ⁴	4.00
BRUSCHETTA MIT TOMATENSALAT, GERIEBENEM GRANA PADANO, KNOBLAUCH UND BASILIKUM, 3 STÜCK ³	5.00
BRUSCHETTA MIT AUBERGINENPÜREE NACH PARMIGIANA ART, 3 STÜCK ³	5.50
BRUSCHETTA MIT THUNFISCHMAYONNAISE UND KALBFLEISCH, 3 STÜCK	5.50
ANTIPASTO MISTO AUSWAHL AUS MARINIERTEM SAISONGEMÜSE	10.00
RINDERCARPACCIO MIT ZITRUSÖL, GEHOBELTEM GRANA PADANO UND CHAMPIGNONS ³	9.50
VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHMAYONNAISE UND KAPERN	10.00
TOMATENCREMESUPPE	5.50
MINISTRONE MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE	5.50
FLEISCHBÄLLCHEN MIT TOMATENSAUCE	9.00
GEBRATENE SALSICCIA ITALIENISCHE WURST AUF CASTELLUCCIO-LINSEN ¹	9.50
LAUWARMER OCTOPUS-KARTOFFELSALAT MIT KAPERN, PETERSILIE-OLIVENÖL	10.50
GEBRATENE SCAMPI AUF CANELLINI-BOHNEN MIT TOSKANISCHEN WEISSEN BOHNEN	10.50
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL MIT ALTEM BALSAMICO UND RUCOLA ³	10.50
GEBRATENE SCAMPI MIT KNOBLAUCH, ROSMARINSAUCE UND OLIVENÖL	10.50

INSALATE

INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	4.00
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT	5.50
RUCOLASALAT MIT TOMATEN UND GEHOBELTEM GRANA PADANO ³	7.50
MOZZARELLA CAPRESE TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM ³	8.50
CAESAR SALAT MIT HÄHNCHENBRUST, CROUTONS, GEHOBELTEM PARMESAN UND PARMESANVINAIGRETTE	10.50
INSALATA PARMA MIT PARMASCHINKEN UND MOZZARELLA ^{2,3}	10.50
INSALATA TONNO MIT THUNFISCH, EI UND OLIVEN ^{1,4}	9.50
INSALATA PROSCIUTTO COTTO MIT KOCHSCHINKEN UND ARTISCHOCKEN ^{1,2,3}	9.50
INSALATA SCAMPI MIT GEBRATENEN SCAMPI	11.50

ZU ALLEN VORSPEISEN UND SALATEN REICHEN WIR BROT

DESSERT

TIRAMISU	5.50
PANNA COTTA	5.50
CRÈME BRÛLÉE	5.50

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO MIT TOMATENSAUCE	7.00
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO MIT KNOBLAUCH, CHILI UND OLIVENÖL	8.00
SPAGHETTI BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	8.50
SPAGHETTI AL PESTO MIT GRÜNEM PESTO	9.00
SPAGHETTI CARBONARA MIT SPECK UND EI ¹	9.50
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE MIT MEERESFRÜCHTEN, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE	11.50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E SCAMPI MIT SCAMPI, KNOBLAUCH, CHILI UND OLIVENÖL	11.50
PENNE ALL' ARRABIATA MIT KNOBLAUCH UND SCHARFER TOMATENSAUCE	9.00
PENNE ALL' AMATRICIANA MIT SPECK, ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE ¹	10.00
PENNE CON SALSICCIA MIT ITALIENISCHER WURST, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE ¹	10.50
PENNE CON SPINACI AL GORGONZOLA MIT FRISCHEM SPINAT UND GORGONZOLASAUCE ³	10.50
PENNE AI 4 FORMAGGI MIT KÄSESORTEN UND SAHNESAUCE ³	10.50
PENNE CON POLPETTINE MIT FLEISCHBÄLLCHEN, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE	10.50
PENNE AL TONNO MIT THUNFISCH, KAPERN, OLIVEN, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE ¹	10.00
FETTUCCINE CON VERDURE FRESCHE MIT FRISCHEM GEMÜSE, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL	10.50
FETTUCCINE AL SALMONE MIT FRISCHEM LACHS UND TOMATENSAHNESAUCE	11.50
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO FLEISCHTORTELLINI, KOCHSCHINKEN UND SAHNESAUCE ^{1,2,3}	10.50

PIZZA

MARGHERITA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA ³	7.00
PROSCIUTTO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND KOCHSCHINKEN ³	8.00
SALAMI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND SALAMI ³	8.50
PROSCIUTTO E FUNGHI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN UND CHAMPIGNONS ^{1,2,3}	9.50
VERDURE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GEMÜSE ³	9.50
SPINACI E GORGONZOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT UND GORGONZOLA ³	10.00
SALSICCIA E PEPERONATA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ITAL. SCHARFER WURST UND PAPRIKAGEMÜSE ^{1,3}	10.50
TONNO E CIPOLLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN ^{1,3}	9.50
PROSCIUTTO E CARCIOFI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN, ARTISCHOCKEN UND OLIVEN ^{1,2,3}	10.00
SARDELLE E CAPPERI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND TOMATEN ³	9.50
PARMA E RUCOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, GRANA PADANO UND RUCOLA ^{2,3}	11.50
SPECK TIROLESE E PROVOLONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, TIROLER SPECK UND GERÄUCHERTER PROVOLONE ^{2,3}	11.50
SCAMPI E ZUCCHINI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCAMPI, ZUCCHINI, KNOBLAUCH UND TOMATEN ³	11.50
FRUTTI DI MARE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH UND MEERESFRÜCHTEN ³	11.50
BRUSCHETTA MIT FRISCHEM TOMATEN, GRANA PADANO GEHOBELT, BASILIKUM, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL ³	9.50

EXTRA ZUTATEN WERDEN VON 0.50 BIS 3.00 EURO BERECHNET