

Aperitivi Aperitife *Aperitifs*

Sherry dry oder medium

0,05 5,90

Martini bianco, rosso oder dry

0,05 5,90

Campari-Soda² · 4 cl Campari mit Mineralwasser

0,2 7,50

Campari-Orange² · 4 cl Campari mit Orangensaft

0,2 8,00

Prosecco · Italienischer Schaumwein, trocken

0,1 5,50

Prosecco-Aperol²

0,1 6,50

Hugo · Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze

0,2 8,50

Aperol-Spritz² · Aperol mit Prosecco und Mineralwasser

0,2 8,50

Sanbitter² · Alkoholfreier Aperitif

0,1 6,50

Crodino² · Alkoholfreier Aperitif

0,1 6,50



Zuppe Suppen *Soups*

Crema di pomodori con basilico 7,50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Tomato cream soup with basil

Zuppa di pesce 14,90

Fischsuppe^{G,H} mit Meeresfrüchten

Fish soup with sea food

Antipasti Vorspeisen *Starters*

Antipasto misto (vegetariano su richiesta) 16,50 (14,50)

Gemischter Vorspeisenteller mit Parmaschinken^F, Salami Spianata^F,
frischem Gemüse, Käse^C und Melone (auf Wunsch vegetarisch)

*Mixed starter with Parma ham, Salami Spianata, fresh vegetables,
cheese and melon (vegetarian on request)*

Mozzarella Caprese 12,50

Büffel-Mozzarella^C mit Tomaten, Olivenöl und Balsamicoessig

Mozzarella with tomatoes, olive oil and balsamico vinegar

Prosciutto di Parma con melone 15,50

Parmaschinken^F mit Melone

Parma ham with melon

Carpaccio di Manzo 14,50

Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern^C

Beef Carpaccio with rocket salad and Parmesan shavings



Pasta Pasta Pasta

Penne all'Amatriciana 13,50

Penne^A mit Speck^F und Zwiebeln in Tomatensauce und Parmesan^C
Pasta with bacon and onions in tomato sauce and Parmesan cheese

Tagliatelle con pollo 16,50

Tagliatelle^A mit Hähnchenbruststreifen, Babyspinat, Zitrone
und Pinienkernen^D
Pasta with sliced chicken breast, baby spinach, lemon and pine nuts

Penne con manzo e funghi stagionali 17,90

Penne^A mit Filetspitzen, saisonalen Pilzen und Rucola in Sahnesauce^C
Pasta with tenderloin tips, seasonal mushrooms and rocket in cream sauce

Tagliatelle con salmone e finocchio 17,90

Tagliatelle^A mit Lachs^H und Fenchel in Thymian-Hummersauce^C
Pasta with salmon and fennel in thyme-lobster sauce

Spaghetti con gamberetti 19,50

Spaghetti^A mit Shrimps^G in Weißwein-Kräutersauce mit Knoblauch und Chili
Pasta with shrimps in white wine-herb sauce with garlic and chili

Pasta vegetariana Vegetarische Pasta *Vegetarian Pasta*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 10,90

Spaghetti^A mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
Spaghetti with garlic, olive oil and chili

Penne con broccoli, gorgonzola e noci 15,50

Penne^A mit Broccoli und Walnüssen^D in Gorgonzolasauce^C
Pasta with broccoli and walnuts in Gorgonzola sauce

Gnocchi alla Caprese 14,50

Kartoffelnudeln^{A,B} mit Tomaten, Büffelmozzarella^C und Basilikum
Potato noodles with tomato, buffalo mozzarella and basil



Insalata Salate *Salads*

Insalata mista 8,50

Gemischter Salat

Mixed lettuce

Insalata di rucola con pomodorini, pinoli e Parmigiano 12,50

Rucolasalat mit Cherrytomaten, Pinienkernen^D und Parmesansplittern^C

Rocket salad with cherry tomatoes, pine nuts and Parmesan cheese shavings

Insalata mista con avocado e salmone affumicato 16,50

Gemischter Salat mit Avocado und geräuchertem Lachs^H

Mixed lettuce with avocado and smoked salmon

Insalata mista con tonno, cipolla rossa, capperi e olive 14,50

Gemischter Salat mit Thunfisch^H, roten Zwiebeln, Kapern und Oliven

Mixed lettuce with tuna, red onions, capers and olives

Insalata belga con mela e petto di pollo affumicato 16,00

Chicorée-Apfelsalat mit geräucherter Hähnchenbrust

Chicory-apple salad with smoked chicken breast

Dolci Dessert *Desserts*

Tiramisú^{B,C} nach Art des Hauses 7,50

Panna Cotta^C mit Waldfrüchten 7,50



Bevande calde Heiße Getränke *Hot beverages*

- Espresso⁴ 2,90**
Espresso doppio⁴ 4,90
Espresso macchiato⁴ 3,20
Espresso entkoffeiniert⁴ 3,30
Cappuccino⁴ 4,10
Latte macchiato⁴ 4,90
Café Crema⁴ 3,20
- Tazza di té⁴ (varie) 3,80**
Tasse Tee (verschiedene) *Cup of tea (various)*

Analcolici Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages*

- Acqua Panna (liscia) 0,25 2,90**
Stilles Wasser *still water*
- Acqua Panna (liscia) 0,75 7,50**
Stilles Wasser *still water*
- San Pellegrino (gasata) 0,25 2,90**
Mit Kohlensäure *Sparkling*
- San Pellegrino (gasata) 0,75 7,50**
Mit Kohlensäure *Sparkling*
- Coca Cola^{1,4}, Coca Cola Zero^{1,4,9,10}, Fanta^{1,7}, Sprite**
0,2 2,90 • 0,4 5,00
- Schweppes Tonic Water³, Bitter Lemon³, Ginger Ale^{1,2}**
0,2 3,50
- Succhi di frutta (varie)**
0,2 3,00 • 0,4 5,00
Bauer Apfel- und Orangensaft, Rhabarbernektar *apple, orange, and rhubarb juice*
- Apfelsaftschorle**
0,2 2,90 • 0,4 5,00



Birra Bier Beer

König Pilsener

0,2 3,10 • 0,4 5,10

Benediktiner

Hefe hell, Hefe alkoholfrei

0,5 5,90

König Pilsener alkoholfrei

0,33 4,50

Alsterwasser (Bier mit Sprite)

0,2 3,10 • 0,4 5,10

Liquori Liköre Liqueur

Amaretto di Saronno² 0,02 4,20

Sambuca Molinari 0,02 4,20

Frangelico², Haselnußlikör 0,02 4,20

Limoncello², Zitronenlikör 0,02 4,20

Baileys Irish Cream^{1,2} 0,02 4,20

Averna¹ 0,02 4,20

Ramazotti¹ 0,02 4,20

Cynar¹ 0,02 4,20

Vecchia Romagna² 0,02 4,60

Glenfiddich² Single Malt Scotch Whisky 0,02 6,50

Glen Grant² Single Malt Scotch Whisky 0,02 6,50

Grappe

Haus Grappa 0,02 4,20

Grappa Gavi di Gavi 0,02 6,-

Grappa di Moscato 0,02 6,50

Grappa di Amarone 0,02 9,50

Grappa di Barolo 0,02 11,50

MyGrappa Riserva 0,02 6,50



Longdrinks

Whisky Cola^{1,4} 0,04 11,50

Cuba Libre^{1,4} 0,04 11,50

Wodka Lemon³ 0,04 11,50

Gin Tonic³ 0,04 11,50

Bacardi Cola^{1,4} 0,04 11,50

Vini sfusi Offene Weine Wine by the glass

Grillo (weiß) 0,2 6,50

Chardonnay (weiß) 0,2 6,90

Weinschorle (weiß) 0,2 5,80

Nero d'Avola (rot) 0,2 6,50

Chianti DOCG (rot) 0,2 7,50

Rosé 0,2 7,00



Vini in bottiglia Flaschenweine Wine in bottles

☞ **Pinot Grigio Trentino DOC · Cantina Endrizzi · Trentino**

Zartes Aroma von reifen gelben Früchten, erfrischend und leicht mineralisch am Gaumen.

[0,75 · € 35,50]

☞ **Sauvignon Friuli Collio DOC · Isidoro Polencic**

Dieser strohgelbe Sauvignon Blanc fasziniert durch seine jugendliche Frische und komplexe Mineralität. Aromen von weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Noten von Salbei. Trocken und geschliffen, voller Körper.

[0,75 · € 36,50]

☛ **Amarone della Valpolicella DOCG Classico · Speri · Veneto**

Duft von dunklen Beeren und eine wunderbar mineralische Ausstattung. Fast schwarzer, enorm konzentrierter, vollmundiger Wein, der seine Kraft aus rosinierten Trauben gewinnt, die monatelang auf Strohmatten trocknen.

[0,75 · € 98,50]

☞ **Gavi di Gavi DOCG · Marco Bonfante · Piemonte**

Erfrischendes Bukett von Wiesenblumen und Zitrusfrüchten, feiner, ausgewogener Geschmack und angenehme Würze.

[0,75 · € 37,50]

☛ **Barbera Monferrato DOC · Gaudio - Bricco Mondalino · Piemonte**

6 Monate in großen Holzfässern ausgebaut. Mit den typischen Mermalen der Barbera-Traube: Intensive Kirschnase mit Heidelbeeranklängen und dunklen Aromen.

[0,75 · € 38,50]

☛ **Barolo DOCG · Giacomo Brezza · Piemonte**

Aus 100 % Nebbiolo. Im klassischen Stil ausgebaut, sprich keine moderne Fruchtprobe, sondern ein Wein mit balsamischen Noten, Tabak und getrockneten Blüten. Der ideale Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.

[0,75 · € 92,50]

☛ **DUEDIDUE Monferrato Rosso DOC · Marco Bonfante · Piemonte**

Eine Cuvée aus 60 % Cabernet Sauvignon und 40 % Barbera. In der Nase intensive würzige Aromen mit Noten von roten Früchten und Paprika und zarten Vanillenoten. Am Gaumen samtig mit einer guten Tanninnote.

[0,75 · € 52,50]



☞ **Lugana DOC · Cà dei Frati · Lombardia**

Ein Weißwein vom Gardasee aus 100 % Trebbiano di Soave, hier Turbiana genannt. Frisch, geradlinig und finessenreich mit zarten Noten von weißen Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Würzige Essenz, begleitet von lebhafter Säure.

[0,75 · € 39,50]

☞ **Rosa dei Frati · Cà dei Frati · Lombardia**

Rosé aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera vom südlichen Ufer des Gardasees. In der Nase Mandel und Kirsche, ein süffiger und trinkfreudiger Wein.

[0,75 · € 41,50]

☞ **Chianti DOCG Superiore · Majnoni Guicciardini · Toscana**

Vollmundiger Chianti mit dem Duft von Amarenakirschen, Pflaumen und einer Prise Vanille, samtend und weich am Gaumen, langes Finale.

[0,75 · € 37,50]

☞ **Brunello di Montalcino DOCG · Capanna · Toscana**

Klassischer Brunello – weich und harmonisch, mit reifem Tannin, würziger Fülle und Aromen von weicher Frucht, mediterranen Kräutern, Gewürzen und Vanille.

[0,75 · € 109,00]

☞ **„Baiocco“ Umbria IGT · Antonelli San Marco · Umbria**

Fruchtiger Sangiovese aus Umbrien mit Aromen von roten Beeren und Kirschen, frisch und kernig am Gaumen.

[0,75 · € 29,50]

☞ **„Ghenos“ Primitivo di Manduria DOC · Torrevento · Puglia**

Reiner Primitivo mit kräftigem Duft von dunklen Früchten und Gewürzen, warm, weich und elegant am Gaumen.

[0,75 · € 37,50]

☞ **„Grifalco“ Aglianico del Vulture DOC · Grifalco · Basilicata**

Aglianico gedeiht auf dem erloschenen Vulkan Monte Vulture. Sie ergibt einen kraftvollen, tiefgründigen Rotwein, mit Duft von roten Früchten. Am Gaumen reife Pflaume, Schokolade und Mineralität.

[0,75 · € 37,50]



☞ **Grillo DOC „Vigna di Mandranova“ · Alessandro di Camporeale · Sicilia**

Der Grillo zeigt Noten gelber Früchte sowie Aromen typisch mediterraner Kräuter wie Myrte oder Lorbeer. Insgesamt präsentiert er sich frisch und fruchtbetont.

[0,75 · € 31,50]

☞ **Nero d'Avola DOC „Donnatà“ · Alessandro di Camporeale · Sicilia**

Reinsortiger Nero d'Avola aus Sizilien, der mit intensiver Frucht und harmonischer Säure aufwarten kann.

[0,75 · € 31,50]

☞ **Prosecco Spumante extra dry Valdobbiadene DOCG · Francesco Drusian Veneto**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Duft nach frischen, aromatischen Birnen und Äpfeln. Die feine Perlage wirkt überaus nachhaltig. Finessenreiche Geschmeidigkeit.

[0,75 · € 34,50]

☞ **Wildbacher VQS Brut Rosé · Col Sandago · Veneto**

Im Glas feinperlig und anhaltend mit einem intensiven Rosé. Besticht mit Noten von Walderdbeeren und Rosenblättern, in der Nase fruchtig und floral. Am Gaumen ist er mit einem trockenen, harmonischen und ausgeglichenen Eindruck sehr langanhaltend.

[0,75 · € 42,50]

☞ **Champagne Grand Cru brut · Gaspard-Crépaux**

Ausgezeichneter Winzer-Champagner, rein aus weißen Trauben bereitet – ein „Blanc de Blancs“. Animierende, frisch wirkende Hefe- und Briochenoten, floral geprägte Aromatik, cremige Perlage, trocken.

[0,75 · € 89,50]

