



# il nostro menù

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt  
für Allergene wenden Sie sich an unser Personal

Gedeck pro Person: 2€

# le specialità della casa

**carpaccio di pesce misto** A,D,R **21,5**

gemischtes Fisch-Carpaccio mit Thunfisch, Schwertfisch, Oktopus und Sardellen

**beef tartare** A,G,L,M **27,5**

unser Beef Tartare mit hausgemachtem Weißbrot - auch als Vorspeise möglich

**tagliatelle ai gamberi** A,C,D **19,5**

mit saftigen Garnelen und frischem Rucola, abgerundet mit einem Hauch Zitrone

**spaghetti alle vongole** A,D,R **21,5**

mit zarten Venusmuscheln in einer leichten Weißwein-Knoblauch-Sauce

**calamari alla griglia** A,D,R **19,5**

gegrillte Calamari, verfeinert mit Zitronenöl, Knoblauch serviert mit Bratkartoffeln

**calamari ripieni alla griglia** A,D,G,R **21,5**

gegrillte Calamari gefüllt mit Köse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln

**risotto stagionale** G

Cremiges Risotto, sorgfältig zubereitet mit den besten Zutaten der Saison - von frischem Spargel im Frühling bis hin zu aromatischen Steinpilzen im Herbst.  
Jede Variante ein Genuss, passend zur Jahreszeit.

**grigliata mista per due** B,D,R **100,0**

Eine reichhaltige und ausgewählte Vielfalt an gegrillten Spezialitäten für zwei Personen.  
Zartes Rindfleisch, fangfrischer Fisch und leckere Meeresfrüchte, perfekt gegrillt.  
Die Zusammenstellung variiert je nach Saison und wird mit passenden, saisonalen Beilagen serviert. Ab 2 Personen.

<b>acciughe con pane e olio</b>	A,D	<b>7,5</b>
zarte Sardellenfilets mit hausgemachtem Weißbrot, Olivenöl und Cayenne-Pfeffer		
<b>caprese di bufala</b>	A,G	<b>14,5</b>
italienischer Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Oliven und Olivenöl		
<b>vitello tonnato</b>	A,C,D	<b>19,5</b>
zart rosa Kalbfleisch mit leichter Thunfischsauce		
<b>carpaccio di manzo</b>	A,G	<b>19,5</b>
dünn geschnittenes Rindfilet auf Rucola, Kirschtomaten & Olivenöl		
<b>carapaccio di pesce misto</b>	A,B,D	<b>21,5</b>
gemischtes Fisch-Carpaccio mit Thunfisch, Schwertfisch, Oktopus und Sardellen		
<b>gamberi all' aglio e olio</b>	A,B,D	<b>19,5</b>
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Kirschtomaten - zum "Tunken"		
<b>grande insalata mista</b>		<b>6,5</b>
<b>piccola insalata mista</b>		<b>4,9</b>
<b>insalata di rucola, pomodorini e grana</b>	G	<b>7,5</b>
<b>piccola insalata di rucola, pomodorini e grana</b>	G	<b>5,9</b>
alla Salate varrieren je nach Saison und werden mit unserem Hausdressing serviert (M)		
<b>tagessuppe</b>		<b>5,9</b>
<b>zuppa di pesce</b>	B,D,R	<b>14,5</b>

<b>spaghetti al pomodoro</b>	A,G	<b>10,5</b>
in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl		
<b>spaghetti aglio e olio</b>	A,G	<b>11,5</b>
einfach und simpel: Knoblauch, Chili, Petersilie		
<b>pasta all' arrabbiata</b>	A,G	<b>11,5</b>
in pikanter Tomatensauce mit Chili & Knoblauch		
<b>pasta alla bolognese</b>	A,G,L,O	<b>12,9</b>
der italienische Klassiker: Soffritto, gem. Faschiertes, Tomaten, Rotwein & viel Geduld		
<b>spaghetti carbonara</b>	A,C,G	<b>13,9</b>
traditionell: Guanciale, Pecorino, Eigelb, aqua di cottura		
<b>pasta all' amatriciana</b>	A,G	<b>12,5</b>
in einer Sauce aus Tomaten, Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer		
<b>pasta frutti di mare</b>	A,B,D,R	<b>18,9</b>
der Klassiker: Meeresfrüchte in Weißwein / Tomaten Sauce		
<b>pasta salsiccia</b>	A,G,L	<b>13,5</b>
in Tomatensauce mit Salsiccia, roten Zwiebeln und Pecorino		
<b>gnocchi alla sorrentina</b>	A,G	<b>13,9</b>
flaumige Gnocchi in einer fruchtigen Tomatensauce, gekrönt mit Büffelmozzarella (glutenarm)		

**tagliata di manzo** G **32,5**

zartrosa gegrilltes Rinderfilet, serviert mit frischem Rucola, Bratkartoffeln & Parmesan

**calamari alla griglia** A,D,R **19,5**

gegrillte Calamari, verfeinert mit Zitronenöl, Knoblauch und Bratkartoffeln

**calamari ripieni alla griglia** A,D,G,R **21,5**

gegrillte Calamari gefüllt mit Köse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln

**i nostri pesci**

Jeden Tag bieten wir Ihnen eine frische Auswahl an Fisch, direkt aus dem Meer oder von den umliegenden Seen, Flüssen und "Bacherln". Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang und wird je nach Tagesangebot frisch zubereitet - sei es gegrillt, gebraten oder im Ofen gegart. Lassen Sie sich von den wechselnden Empfehlungen überraschen und genießen Sie authentische mediterrane Aromen.

Unser Service-Personal klärt Sie gerne über unser heutiges Sortiment auf.

**la bistecca fiorentina** **100,0**

ein saftiges T-Bone-Steak vom Rind, traditionell von einem sehr heißen Grill um Außen perfekt gebräunt, innen zart und rosa zu werden. Verfeinert mit Olivenöl und grobem Meersalz. Je nach Vorrat erhältlich. Ab 2 Personen.

**grigliata mista per due** **100,0**

Eine reichhaltige und ausgewählte Vielfalt an gegrillten Spezialitäten für zwei Personen. Zartes Rinderfilet, fangfrischer Fisch und leckere Meeresfrüchte, perfekt gegrillt. Die Zusammenstellung variiert je nach Saison und wird mit passenden, saisonalen Beilagen serviert. Ab 2 Personen.

# mostre pizze napoletana

<b>marinara</b>	D	<b>9,5</b>
Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen		
<b>margherita</b>		<b>10,5</b>
Tomatensauce, Parmesan, Fior di latte		
<b>bufala</b>		<b>10,5</b>
Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella di bufala		
<b>verdure</b>		<b>11,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, gegrilltes Gemüse		
<b>prosciutto cotto</b>		<b>11,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, Kochschinken		
<b>salamino piccante</b>		<b>11,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, pikante Salami		
<b>salame</b>		<b>11,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, italienische Salami		
<b>parma e rucola</b>		<b>15,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Parma, Grana		
<b>bresaola</b>		<b>15,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Rinderschinken		
<b>tonno</b>	D	<b>11,5</b>
Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven		
<b>tartufo</b>		<b>21,5</b>
OHNE Tomatensauce, Pesto di tartufo, Fior di latte		
<b>flianco</b>		<b>16,5</b>
Tomatensauce, Fior di Latte, Mortadella, Pistazien		

Alle Pizzen enthalten: A,G

**dolci fatti in casa**  
→

## tiramisú classico

A,C,G **7,9**

tiramisú classico wörtlich „zieh mich hoch“.

Der Name passt perfekt zu diesem beliebten italienischen Dessert, das durch seine Kombination aus Kaffee, Zucker und Kakao belebt und erfrischt. Traditionell besteht Tiramisú aus Schichten von in Espresso getränkten Löffelbiskuits, die mit einer cremigen Mascarpone-Mischung aus Eiern und Zucker bedeckt werden. Der Abschluss ist eine Schicht aus feinem Kakaopulver.

## panna cotta con fragole

G **7,9**

Panna Cotta, was wörtlich „gekochte Sahne“ bedeutet, ist ein zartes, cremiges Dessert, das in der italienischen Küche besonders beliebt ist. Unsere Version wird mit hausgemachter Erdbeersauce und frischen Erdbeeren serviert, die durch ihre Frische und leichte Säure perfekt mit der samtigen Konsistenz der Panna Cotta harmonisieren. Ein Dessert, das sanft und erfrischend zugleich ist.

## ricotta mousse

G **7,9**

Diese luftige Mousse wird aus feiner Ricotta hergestellt, die durch ihre natürliche Cremigkeit begeistert. Verfeinert mit einem Hauch von Zitronenschale, bietet dieses Dessert eine subtile Balance aus Frische und Leichtigkeit, die nach jedem Löffel erfrischt.

## profiterol

A,C,G,E **7,9**

Der Name Profiterol leitet sich vom französischen Wort „profit“ ab und verweist auf den üppigen Genuss, den dieses Dessert bietet. Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit einer leichten Creme und überzogen mit einer dicken Schicht Schokoladensauce, vereinen knusprige und cremige Texturen zu einer köstlichen Sünde.

## tortino al cioccolato

A,G,E **8,5**

Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Kern. Wenn man es anschneidet, fließt die geschmolzene Schokolade heraus und vereint sich perfekt mit einer Kugel Vanilleeis.

## misto per due

A,C,G,E **15,5**

Lassen Sie sich überraschen!

## ristretto

**2,0**

Ein kurzer Espresso zum Dessert – come in Italia

alle Weine enthalten Sulfite (O)

**merlot** - gallina - 2021 € 36

**pinot noir** - gregor schup - 2015 € 42

**rosso di montalcino** - campaperi - 2021 € 42

**wartberg** - gregor schup - 2015 (SH,ZW,PN) € 42

**barbera** - pilandro - 2018 € 52

**blaufränkisch** - reisinger € 46

**pinot noir** - heinrich € 42

**heideboden** - reisinger € 42

**guildolberto toscana igt** - tenuta san guido - 2021 € 110

**amarone docg riserva 1888** - villa canestrari - 2014 € 150

**tignanello marchese igt** - antinori - 2020 € 250

**grüner veltliner** - schmid € 35

**charlotte hill cuvee** - migsch € 36

**chardonnay** - sessolo € 36

**friulano doc** - zorzettig € 38

**sauvignon blanc doc** - zorzettig € 38

**chardonnay** - markowitsch € 38

**gelber muskateller** - skoff € 42

**gemischter satz - cuvee 3** - kärnten € 45

**ROSSO**

**BIANCO**

**i nostri vini**  
→

# rosé

alle Weine enthalten Sulfite (O)

<b>rosé</b> - pitnauer	€ 28
<b>rosato toscana</b> - campaperi	€ 36
<b>rosato rosé</b> - pilandro	€ 38
<b>tante</b> - villa canestrari	€ 42

# spumante

<b>prosecco DOCG</b> - gallina - valdobbiadine	€ 39
<b>clâr de lune</b> - pier - rosé	€ 48
<b>rosé</b> - gallina	€ 38
<b>franciacorta</b> - camilucci	€ 72
<b>schlumberger</b> - ice	€ 42
<b>schlumberger</b> - rosé - special edition	€ 48
<b>blanc de blanc</b> - ruinart - champagner	€ 155

# naturals

<b>gelber muskateller 2021</b> - biodynamisch - weingut rebenhof	€ 36
<b>silt 2015</b> - biodynamisch - weingut rebenhof	€ 41
<b>zweigelt</b> - biodynamisch - weingut rebenhof	€ 34

**le nostre bibite**  
→

alle Weine enthalten Sulfite (O)

### **analcolici**

0,33l Mineral mit/ohne	<b>3,8</b>
0,33l Mineral Zitrone	<b>3,9</b>
0,33l Coca Cola classic/zero	<b>4,5</b>
0,33l Sprite	<b>4,5</b>
0,33l Frucade	<b>4,5</b>
0,33l Makava Icetea	<b>4,5</b>
0,33l Rauch Icetea	<b>4,5</b>
0,20l Rauch Säfte	<b>4,4</b>
0,25l Red Bull & Organics	<b>4,5</b>
Himbeer/Holunder Wasser/Soda	<b>2,9</b>
Soda Zitrone	<b>2,6</b>
0,5l Karaffe Wasser	<b>1,0</b>

### **i nostri vini della casa**

1/8l vino bianco	<b>4,4</b>
1/8l vino rosso	<b>4,8</b>
1/8l vino rosé	<b>4,8</b>

### **le nostre birre**

0,3l Stiegl Hell	<b>4,2</b>
0,5l Stiegl Hell	<b>4,9</b>
0,3l Puntigamer	<b>4,2</b>
0,5l Puntigamer	<b>4,9</b>
0,3l Stiegl Radler	<b>4,2</b>
0,5l Stiegl Radler	<b>4,9</b>
0,5l Weizenbier	<b>4,9</b>
0,5l Weizen alkoholfrei	<b>4,9</b>
0,5l Stiegl 0,0% Freibier	<b>4,9</b>

### **aperitivi**

1/4l Aperol mit Prosecco	<b>6,2</b>
1/4l Hugo	<b>6,2</b>
1/4l Lillet Wild Berry	<b>6,2</b>
1/4l Limoncello Spritz	<b>5,8</b>
1/8l Prosecco	<b>5,5</b>
1/8l Prosecco rosé	<b>5,5</b>
Crodino mit Soda & Zitrone	<b>4,8</b>
San Bitter mit Soda & Zitrone	<b>4,8</b>

### **spritz**

spritz bianco	<b>4,5</b>
spritz "sommer"	<b>4,5</b>
prosecco spritz	<b>6,5</b>
rosé prosecco spritz	<b>6,5</b>
aperol prosecco "veneziano"	<b>6,2</b>
hugo spritz	<b>6,2</b>

### **cafe**

espresso	<b>2,8</b>
espresso doppio	<b>4,2</b>
espresso macchiato	<b>3,2</b>
cappuccino	<b>3,9</b>
verlängerter schwarz	<b>3,8</b>
verlängerter milch	<b>3,8</b>
latte macchiato	<b>4,2</b>
café latté	<b>4,2</b>
affogato al caffè	<b>5,5</b>

i nostri bibite