

# Unsere Empfehlungen

---

<b>Portobello Funghi e Carciofi</b> Portobello-Pilze und Artischocken vom Grill	<b>€ 15,90</b>
<b>Carciofi all Forno (G)</b> Artischocken im Ofen überbacken	<b>€ 10,50</b>
<b>Dorade alla Griglia con Patate e Verdura (D)</b> Gegrillte Goldbrasse mit Kartoffeln und Gemüse	<b>€ 23,50</b>
Wolfsbarschfilet mit Garnelenragout, dazu Butternudeln	
<b>Fegato di Vitello alla Veneziana (G)</b> Kalbsleber venezianische Art mit Polenta	<b>€ 22,00</b>
<b>Fegato di Vitello al Burro e Salvia (G)</b> Kalbsleberscheiben an Butter-Salbeisauce mit Polenta	<b>€ 22,00</b>
<b>Cozze fresche Pomodoro/Vino Bianco (R)</b> Frische Miesmuscheln an Tomatensud oder Weißweinsud	<b>€ 14,90</b>
<b>Spaghetti alle Vongole Pomodoro/V Bianco (R)</b> Spaghetti mit frischen Venusmuscheln an Tomatensud oder Weißweinsud	<b>€ 14,90</b>

## Unser hausgemachtes Dessert

---

<b>Tiramisu</b>	<b>€ 5,90</b>
-----------------	---------------

## Aperitivo – Aperitif

<b>Aperol Veneziano</b>	€ 5,40
Aperol mit Prosecco	
<b>Bicchiere di Prosecco</b>	€ 4,60
<b>Kir Royal</b>	€ 4,90
Prosecco mit Creme de Cassis	
<b>Martini</b>	€ 4,10
Rosso oder Bianco	
<b>Hugo</b>	€ 5,40
Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Sodawasser	
<b>Campari Soda</b>	€ 4,60
<b>Campari Orange</b>	€ 4,90

## Alkoholfrei

<b>Crodino</b>	€ 4,00
<b>Sanbitter</b>	€ 4,00

### Information über Allergene

A	Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrucht
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

## Antipasto – Vorspeise

<b>Prosciutto e Melone (G)</b>	€ 10,90
Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken mit Melone	
<b>Mozzarella Caprese (G) (DOP)</b>	€ 9,80
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	
<b>Scampi alla Rucola (B)</b>	€ 12,90
Garnelen mit gebratenem Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten und Zitronenvinaigrette	
<b>Parmigiana di Melanzane (G)</b>	€ 9,40
Gebratene Auberginen an Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan	
<b>Verdure Miste alla Griglia</b>	€ 9,40
Frisches Gemüse vom Grill mit Olivenöl	
<b>Vitello Tonnato (D)</b>	€ 11,90
Hauchdünnes, aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
<b>Carpaccio di Tonno (D)</b>	€ 11,90
Hauchdünne Thunfischfiletscheiben mit frischem Rucola	
<b>Carpaccio di Manzo (G)</b>	€ 10,90
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischem Rucola und Parmesan	
<b>Filetto di Manzo alla Tartare (A,C)</b>	€ 14,90
Tartar vom Rind nach Art des Hauses, mit roten Zwiebeln, Kapern, gelbem Ei und Toastbrot	
<b>Bruschetta alla Romana (A)</b>	€ 3,20
2 Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum	
<b>Bruschetta ai Funghi e Porcini (A)</b>	€ 4,90
2 Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Steinpilzen, Petersilie und Knoblauch	

## Insalate – Salate

<b>Insalata Verde</b> Grüner Salat	€ 4,20
<b>Insalata Pomodoro</b> Tomatensalat mit roten Zwiebeln	€ 5,20
<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	€ 5,20
<b>Insalata Pitti</b> Großer gemischter Salat mit Kalbstafelspitz	€ 9,90
<b>Insalata Firenze (D,R)</b> Großer gemischter Salat mit gebratenem Wolfsbarsch, Thunfisch und Sepia	€ 15,90
<b>Insalata Toscana (G) (DOP)</b> Großer gemischter Salat mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Artischocken	€ 10,90
<b>Insalata di Pollo</b> Großer gemischter Salat mit Hühnerstreifen	€ 9,80
<b>Insalata di Salmone (D)</b> Großer gemischter Salat mit gebratenem Lachs und Spargel	€ 12,90
<b>Insalata Marinara (B,D,R)</b> Warmer Salat mit frischen Meeresfrüchten, Oliven, Petersilie und Kirschtomaten	€ 14,80

## Zuppe – Suppen

<b>Crema di Pomodoro</b> (G,L) Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	€ 4,80
<b>Zuppa d`Aglione</b> (C,L) Knoblauchsuppe mit Fleischbrühe, Tomatensauce und Sahne	€ 4,50
<b>Tortellini in Brodo</b> (C,G,L) Klare Fleischbrühe mit gefüllten Teigtaschen	€ 4,50
<b>Zuppa di Vongole</b> (L,O,R) Venusmuschelsuppe nach Art des Hauses	€ 5,90
<b>Zuppa di Granchio</b> (L,O,R) Suppe mit Krebsfleisch nach Art des Hauses	€ 5,90
<b>Alte Wiener Tafelspitzsuppe</b> (L) Suppe mit Erbsen, Kalbstafelspitz, Schalotten und Karotten	€ 5,90

**Unsere Salate werden mit Aceto  
Balsamico und Olio d'Oliva Extra  
Vergine - Dressing angerichtet.**

## Spaghetti

<b>Spaghetti alla Napoletana</b> (A,L) Spaghetti mit Tomatensauce	<b>€ 8,20</b>
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> (A,L) Spaghetti mit Fleischsauce	<b>€ 9,60</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> (A,L) Spaghetti mit Speck, Parmesan und Ei	<b>€ 9,60</b>
<b>Spaghetti Cavalleria rusticana</b> (A,L) Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch (scharf)	<b>€ 8,90</b>
<b>Spaghetti all'Amatricana</b> (A,L) Spaghetti mit roten Zwiebeln, Speck und Tomatensauce	<b>€ 9,80</b>
<b>Spaghetti Tutto Fresco</b> (A,L,O) Tomatensauce mit Kirschtomaten Artischocken, Oliven, frisches Basilikum (pikant)	<b>€ 9,80</b>
<b>Spaghetti alla Marinara</b> (A,B,L,O,R) Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	<b>€ 17,50</b>
<b>Spaghetti al Tonno</b> (L,D,A) Spaghetti mit frischem Thunfisch, Kapern, Oliven und Kirschtomaten	<b>€ 19,50</b>

## Lasagne

<b>Lasagne al Forno</b> (A,G) Lasagneblätter mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce und Béchamel	<b>€ 9,80</b>
<b>Cannelloni al Forno</b> (A,G,L) Teigrollen gefüllt mit Spinat und italienischem Frischkäse	<b>€ 9,80</b>

## Ravioli

<b>Ravioli Toscana</b> (A,G,L,O) Ravioli mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	<b>€ 9,60</b>
<b>Ravioli della Casa</b> (A,L,O) Ravioli mit Gorgonzolarahmsauce, Spinat und Broccoli	<b>€ 9,80</b>
<b>Ravioli al Fegato d'oca</b> (A,L,G) Ravioli gefüllt mit Gänseleber An Butter-Salbeisauce	<b>€ 11,90</b>

## Tagliolini

<b>Tagliolini agli Scampi</b> (A,B,G,L,O) Hausgemachte flache Spaghetti mit Garnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Kirschtomaten	<b>€ 14,80</b>
<b>Tagliolini al Salmone</b> (A,D,G,L,O) Hausgemachte flache Spaghetti mit Lachs, grünem Spargel, Zwiebeln und Kirschtomaten	<b>€ 13,80</b>
<b>Paglia e Fieno</b> (A,G,L,O) Grüne und gelbe flache Spaghetti mit Kalbsrückenstreifen Steinpilze, Knoblauch und Kirschtomaten	<b>€ 14,20</b>
<b>Tagliolini Polpa di granchio</b> (A,B,G) Hausgemachte flache Spaghetti mit Krebsfleisch und Kirschtomaten an Weißwein- Tomatensauce	<b>€ 16,20</b>

## Penne - Maccheroni

<b>Penne Arrabiata</b> (A) Penne mit Tomatensauce, Basilikum – scharf	<b>€ 8,80</b>
<b>Penne Toscana</b> (A) Penne mit Tomatensauce, Filetspitzen und Rucola	<b>€ 12,50</b>
<b>Penne al Forno</b> (A,G) Penne mit Béchamelsauce, Schinken, Fleischsauce und mit Käse überbacken	<b>€ 9,50</b>
<b>Penne Vegetariana</b> (A) Penne mit frischem Gemüse	<b>€ 9,20</b>

## Tagliatelle - Bandnudeln

<b>Tagliatelle al Pomodoro</b> (A,C) Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce	<b>€ 9,50</b>
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> (A,C) Hausgemachte Nudeln mit Fleischsauce	<b>€ 9,80</b>
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> (A,C,G) Hausgemachte Nudeln mit schwarzem Trüffel und Parmesan	<b>€ 15,90</b>
<b>Tagliatelle Porcini e Tartufo</b> (A,C,G) Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen, schwarzer Trüffel und Knoblauch	<b>€ 19,90</b>
<b>Tagliatelle Mare e Monte</b> (A,B,C,G) Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen, Crevetten und Kirschtomaten	<b>€ 14,90</b>

## Gnocchi

<b>Gnocchi al burro e salvia</b> (A,G) Gnocchi mit Butter-Salbeisauce Und Kirschtomaten	<b>€ 9,50</b>
<b>Gnocchi Sorrentina</b> (A,G) Gnocchi an Tomatensauce mit Basilikum und Mozzarella	<b>€ 9,20</b>
<b>Gnocchi alla Bolognese</b> (A,G) Gnocchi mit Rinderfleischsauce	<b>€ 9,80</b>
<b>Gnocchi al pesto</b> (A,G,H) Gnocchi mit Pestosauce und Pinienkernen	<b>€ 9,20</b>

## Tortellini

<b>Tortellini alla Panna</b> (A,G) Hausgemachte Teigwaren mit Schinken, Parmesan und Sahne	<b>€ 9,00</b>
<b>Tortellini ai Funghi Porcini</b> (A,G) Hausgemachte Teigwaren mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie	<b>€ 13,90</b>
<b>Tortellini alla Gorgonzola</b> (A,G) Hausgemachte Teigwaren mit Gorgonzolarahmsauce	<b>€ 9,50</b>
<b>Tris di Pasta</b> (A,G) 3 verschiedene Nudelgerichte	<b>€ 11,90</b>

## Pesce – Fisch

<b>Calamari Fritti</b> (L,R) Frittierte Tintenfische mit Rucola und Kirschtomaten	<b>€ 21,90</b>
<b>Calamari alla Griglia</b> (R) Tintenfische gegrillt mit Knoblauch und feinem Olivenöl	<b>€ 21,90</b>
<b>Gamberi alla Griglia</b> (B) Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauch und feinem Olivenöl	<b>€ 25,00</b>
<b>Gamberi al Prosecco e Tartufo</b> (B,G) Riesengarnelen mit Prosecco und Trüffel	<b>€ 27,50</b>
<b>Luccio Perca</b> (D,L) Zanderfilet gebraten mit frischem Spinat	<b>€ 22,00</b>

## Carne di Pollo – Huhn

<b>Petto di Pollo alla Griglia</b> Hühnerbrust vom Grill	<b>€ 14,90</b>
<b>Petto di Pollo con Burro e Salvia</b> (G) Hühnerbrust mit Butter-Salbeisauce	<b>€ 14,90</b>
<b>Petto di pollo Toscana</b> (G) Hühnerbrust mit Weißwein, Salbei und Coppa	<b>€ 15,90</b>

## Carne – Fleisch

<b>Scaloppa ai Funghi e Porcini</b> (G,L,O) Schnitzel vom Kalb mit Steinpilzen	<b>€ 22,90</b>
<b>Scaloppa al Pepe</b> (G,L) Schnitzel vom Kalb an Pfefferrahmsauce	<b>€ 22,90</b>
<b>Fettina alla Pitti</b> (G,L) Schnitzel vom Kalb an Zitronensauce mit Basilikum und Knoblauch	<b>€ 23,90</b>
<b>Saltinbocca alla Romana</b> (G,L) Kalbsschnitzel gebraten mit Parmaschinken und Salbei-Weißweinsauce	<b>€ 23,90</b>
<b>Milane</b> (C,G) Schnitzel vom Kalb nach Wiener Art	<b>€ 23,90</b>

## Manzo – Rind

<b>Fileto di Manzo alla Griglia</b> Rinderfilet-Steak vom Grill	<b>€ 28,90</b>
<b>Fileto di Manzo alla Griglia</b> Rinderfilet-Steak vom Grill wahlweise an Pfeffer- oder Steinpilzsauce serviert	<b>€ 32,90</b>
<b>Tagliata di Manzo al Sale di Persia</b> Gegrillte Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesanscheiben	<b>€ 30,90</b>

**Alle Fleisch- und Fischgerichte werden  
mit Kartoffeln und Gemüse serviert.**

## Pizza

<b>Pizza Margherita</b> (A,G) Tomaten, Käse	€ 7,50	<b>Pizza Vegetariana</b> (A,G) Tomaten, Käse und frisches Gemüse	€ 9,20
<b>Pizza Napoletana</b> (A,D,G) Tomaten, Käse, Sardellen, schwarze Oliven	€ 8,20	<b>Pizza Hawaii</b> (A,G) Tomaten, Käse, Ananas, Schinken	€ 9,20
<b>Pizza Funghi</b> (A,G) Tomaten, Käse, frische Champignons	€ 8,50	<b>Pizza Tonno</b> (A,D,G) Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	€ 9,50
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> (A,G) Tomaten, Käse, frische Champignons, Schinken	€ 8,90	<b>Pizza Marinara</b> (A,B,G,R) Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	€ 10,90
<b>Pizza Prosciutto</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken	€ 8,50	<b>Pizza Parma</b> (A,G) Tomaten, Käse, Rucola, Parmesan und Parmaschinken	€ 10,90
<b>Pizza Salami</b> (A,G) Tomaten, Käse, Salami	€ 8,50		
<b>Pizza Diavolo</b> (A,G) Pikant-scharfe Pizza mit Paprika, Salami und Peperoni	€ 9,60	<b>Pizza dello Chef</b>	
<b>Pizza Rusticana</b> (A,C,G) Tomaten, Käse, Artischocken, Champignons, Schinken, Ei	€ 9,20	<b>Pizza Mozzarella di Bufala</b> (A,G) Tomaten, Büffelmozzarella und frisches Basilikum	€ 12,90
<b>Pizza Capricciosa</b> (A,G) Tomaten, Käse, Salami, Oliven, Zwiebeln, frische Champignons, Peperoni	€ 9,20	<b>Pizza Tartufo Nero</b> (A,G) Tomaten, Büffelmozzarella und schwarzer Trüffel	€ 14,90
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Salami, frische Champignons, Oliven, Kapern, Artischocken	€ 9,50	<b>Pizza ai Funghi e Porcini</b> (A,G) Mozzarella, Steinpilze, Kirschtomaten, Petersilie	€ 13,90
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> (A,G) Mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 9,50	<b>Pizza Toscana</b> (A) Pizzabrot, hauchdünnes Rinderfilet mit frischem Rucola und Parmesan	€ 13,90
		<b>Pizza Bianca</b> (A,G) Mozzarella, frittierte Auberginen und Kartoffelscheiben	€ 12,90

## Alkoholfreie Getränke

<b>Vöslauer prickelnd</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Vöslauer ohne</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Vöslauer</b>	<b>0.75 l</b>	<b>€ 5,50</b>
prickelnd oder still		
<b>Coca-Cola</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 3,10</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 3,10</b>
<b>Diezано Orange</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Diezано Spezi</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Almdudler</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 3,10</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0.3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0.3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Mangosaft</b>	<b>0.3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>0.3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Multivitaminsaft</b>	<b>0.3 l</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Eistee (Pfirsich)</b>	<b>0.3 l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Eistee (Pfirsich)</b>	<b>0.5 l</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Gespritzte Säfte</b>	<b>0.5 l</b>	<b>€ 3,60</b>
Apfel, Orange, Mango, Multivitamin, Johannisbeere		
<b>Bitter Lemon</b>	<b>0.2 l</b>	<b>€ 3,10</b>
<b>Tonic Water</b>	<b>0.2 l</b>	<b>€ 3,10</b>

## Dolci – Dessert

<b>Tiramisu (C,G)</b>	<b>€ 5,90</b>
Hausgemachtes Tiramisu	
<b>Panna Cotta (G)</b>	<b>€ 5,90</b>
Sahnepudding mit frischen Früchten und Karamellsauce	
<b>Macedonia di frutta (G)</b>	<b>€ 6,40</b>
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	
<b>Profiteroles (C,G)</b>	<b>€ 5,50</b>
Windbeutel mit Vanillecremefüllung und Schokoladensauce	

## Heisse Getränke

<b>Espresso</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Kaffee</b>	<b>€ 2,60</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Affogato</b>	<b>€ 3,60</b>

## Bier

<b>Fohrenburger</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Bier klein</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Bier groß</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,90</b>
<b>Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,90</b>

## Bier alkoholfrei

<b>Bier</b>	<b>0.33 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,90</b>

## Formaggi – Käse

<b>Gorgonzola (G)</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>Parmigiano e Rucola (G)</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Formaggi misti (G)</b>	<b>€ 8,90</b>
Gemischter Käseteller	



## Offene Weißweine (O)

	1/8 l	1/4 l
Frascati Doc	€ 3,30	€ 6,60
Grüner Veltliner	€ 3,30	€ 6,60
Gespritzter süß		€ 3,30
Gespritzter sauer		€ 3,30
Gespritzter Aperol		€ 4,60

## Offene Rotweine (O)

	1/8 l	1/4 l
Lambrusco Rosso	€ 3,30	€ 6,60
Montepulciano	€ 3,30	€ 6,60
Zweigelt	€ 3,30	€ 6,60
Gespritzt süß		€ 3,30
Gespritzt sauer		€ 3,30

## Rose offen (O)

Campirosa Cerasuolo d'Abruzzo DOC	€ 4,00	€ 8,00
--------------------------------------	--------	--------

## Liköre und Schnäpse

Amaretto	2 cl	€ 3,60
Montenegro	2 cl	€ 3,60
Ramazzotti	2 cl	€ 3,60
Averna	2 cl	€ 3,60
Limoncello	2 cl	€ 3,60
Fernet Branca	2 cl	€ 3,60
Grappa Nonino	2 cl	€ 4,80

## Prosecco (O)

Prosecco	€ 4,60
----------	--------

## Unsere Hausweine (0,75 l Flaschen)

### Weißweine

<b>Lugana Bianco DOC</b>	<b>1/8 l</b>	<b>€ 4,50</b>
Cantina Scolari, Lombardei	<b>1/4 l</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Grillo Punto 8 Doc Sicilia bio</b>	<b>1/8 l</b>	<b>€ 4,50</b>
Cantina Ottoveneti, Sizilien	<b>1/4 l</b>	<b>€ 9,00</b>

### Rotweine

<b>Sangiovese IGT Terre Teig Osci</b>	<b>1/8 l</b>	<b>€ 4,50</b>
Di Majo Norante, Molise	<b>1/4 l</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Campi Rosa Cerasuolo d'Abruzzo DOC</b>	<b>1/8 l</b>	<b>€ 4,00</b>
Dino Illuminati, Abruzzen	<b>1/4 l</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Quota 29 - Primitivo IGT Salento</b>	<b>1/8 l</b>	<b>€ 4,20</b>
Vini Menhir, Apulien	<b>1/4 l</b>	<b>€ 8,40</b>