

## **A N T I P A S T I N I / kleine Vorspeisen**

BRUSCHETTA	geröstetes Weißbrot m/ Tomaten & Paprika	5,2
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven	7,5
CARPACCIO	Carpaccio vom Rind m/ Zitrone & Olivenöl	8
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern	9
INSALATA DI MARE	Oktopus <sup>3</sup> , Calamari <sup>3</sup> & Shrimps m/ Öl & Zitrone	12
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	10 / 15 / 19
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken vom Grill	7,2
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	18

## **S A L A T E** Dressings: Balsamico / Zitrone-Limette

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	3,9
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	11,5
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan <sup>1,5</sup>	16,5
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken	11

## **S U P P E N**

POMODORO	klassische Tomatensuppe	5,5
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse	6,5



## **P A S T A** / alle Nudeln hausgemacht / Spaghetti von „de Cecco“

### Klassiker

AGLIO & OLIO	Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl Chili & Petersilie	9
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	9
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck <sup>1</sup> , Ei & Parmesan <sup>1,5</sup>	10
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	16,5

### Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel	13
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	14
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum	12,5
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce <sup>11</sup> & Rucola	16,5
TARTUFO NERO	Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel	19

### Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ Scampi <sup>3</sup> , Langustine <sup>3</sup> , & Kirschtomaten in Weißweinsauce <sup>11</sup>	16,5
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce <sup>11</sup>	15,5
CINGHIALE	Pappardelle m/ Wildschweinragout & Marsalawein	15,5
LIMONE	Tagliatelle m/ gegrilltem Thunfisch an Zitronensauce	16,5

**ALLE PASTAGERICHTE (AUSGENOMMEN M/ FISCH) M/ PARMESAN SERVIERT**

## R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill	15
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	17,5

## F I S C H & F L E I S C H

AL LIMONE	Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	18,5
ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei an Weißweinsauce & Caponatagemüse	20
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	19
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat	23
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	19,5
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata	24,5
SPADA GRIGLIA	Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata	21

## B E I L A G E N

nur zu Hauptgerichten serviert

PATATE AL ROSMARINO	Rosmarinkartoffeln	3,8
SPINACI	gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl	3,8
CAPONATA	Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln	5,9

## S Ü S S E S

PANNA COTTA	wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko	4
TIRAMISÚ	m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto	4
TARTUFO AL LIMONCELLO	Zitroneneisbombe m/ Limoncellokern	6,5
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren	6,9
SEMIFREDDO	halbgefrorenes m/ diversem Geschmack	6
TORTE VARIE	Kuchen nach Wahl, aus der Vitrine	4

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso*	2
Espresso Macchiato*	2,5
Espresso Doppio*	3,8
Espresso Doppio Macchiato*	4,1
Espresso Corretto*	4,3
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	2,8
Cappuccino*	3,2
Latte Macchiato*	3,6
Heiße Schokolade	3,8
Chai Latte	4
Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos	3

## K A L T E G E T R Ä N K E

Tafelwasser 0,4 l	2,6
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	2,7 / 5,9
Coca Cola <sup>14</sup> / Coca Cola light <sup>13,14</sup> / Fanta <sup>14</sup> / Sprite / Spezi <sup>14</sup> 0,2 l / 0,4 l	2,9 / 3,9
trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	2,9 / 4,4
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	2,9 / 3,9
Oransoda / Lemonsoda <sup>14</sup> 0,33 l	4

## B I E R E

Chiemseer Helles „ <b>BRAUSTOFF</b> “ 0,5 l	3,9
Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l	3,9
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	3,9
Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l	3,6
Hacker Pschorr Radler 0,5 l	3,9
Fürstenberg Pilsener 0,33 l	3,5
Paulaner Weizen 0,5 l	3,9
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	3,9
Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l	3,9
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	3,9

## **A P E R I T I V I**

Sanbitter <sup>14</sup> , alkoholfrei / Crodino <sup>14</sup> , alkoholfrei 0,2 l	2,9
Prosecco UNDICI Millesimato, Brut, DOC 2016 0,1 l / 0,75 l	3,9 / 28
Aperol Spritz Frizzante, Aperol <sup>14</sup> , Mineralwasser & Orange	6
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	6,5
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	6,5
Weißweinschorle 0,25 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	4 / 6,9
Campari / Soda oder Orange <sup>14</sup>	6,5

## **D I G E S T I V I** 3 cl

Grappa Friulia	3,5
Grappa Stravecchia (Barrique)	4,9
Grappa Bis Cabernet Sauvignon	4,9
Grappa di Nebbiolo (Barrique)	5,9
Vecchia Romagna	3,9

4 cl

Amaro del Capo	4
Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca	4

6 cl

Martini bianco / rosso / extra dry / fiero	5
--	---



## W E I ß W E I N E

### Weiß

#### LUGANA „CAMILLA“

2017 Malavasi, Vigneto Camilla, Sirmione, Lombardei, DOC  
fruchtig verführerisch / Zitrus & Blumen / Quitte & Bittermandel

0,1 l / 0,2 l	4,2 / 8
0,5 l / 0,75 l	20 / 28,5

#### PASSERINA „FAVOLA“

2017 Marchesi de` Cordano, Abruzzen, IGP  
goldgelb / weich & rund / dezent mineralisch / knackige Säure

0,1 l / 0,2 l	3,9 / 7,3
0,5 l / 0,75 l	17,5 / 25

#### ROERO ARNEIS „LE TRE“

2016 Azienda Agricola Malabaila di Canale, Piemont, DOCG  
aromenreich & vollmundig / leicht würzig / Zitrone & Limette

0,1 l / 0,2 l	3,8 / 7,4
0,5 l / 0,75 l	18 / 26

#### KEBRILLA GRILLO „m/ Prädikat BIO“

2017 Cantine Fina, Sizilien, IGT  
sizilianisches Temperament / fruchtig & intensiv / Passionsfrucht

0,1 l / 0,2 l	3,8 / 7,4
0,5 l / 0,75 l	18 / 26

#### SAUVIGNON BLANC „LIETTE“

2017 Cantina La Salute, Ponte di Piave, Venetien, IGT  
fruchtig / Stachelbeere & Mango / Hauch v/ Salbei & grünem Pfeffer

0,1 l / 0,2 l	3,4 / 5,9
0,5 l / 0,75 l	15 / 21

# R O S É W E I N

I GELSI ROSATO

2017 Azienda Statti, Kalabrien, IGT

rassiger Rosé / volle Frucht / Himbeer & Erdbeer / ausdrucksstark

0,1 l / 0,2 l

3,4 / 5,9

0,5 l / 0,75 l

15 / 21

## ROTWEINE

### PINOT NERO „SILEO“

2015 Cantina La Salute, Ponte di Piave, Venetien, IGT  
herzhaft aber leicht / dunkle Frucht & Kirsche / eleganter Abgang

0,1 l / 0,2 l	3,4 / 5,9
0,5 l / 0,75 l	15 / 21

### SALICE SALENTINO „1962 SAN DONACI“

2014 Cantina Paolo Leo, Apulien, IGP  
intensiv rubinrot / kräftig & satt / mediterrane Gewürze

0,1 l / 0,2 l	3,6 / 6,8
0,5 l / 0,75 l	16 / 23

### PRIMITIVO DI MANDURIA „1962 SAN DONACI“

2015 Cantina Paolo Leo, Apulien, DOP  
Charaktervoll & samtig / intensive Fruchtaromen & geröstete Mandel

0,1 l / 0,2 l	3,6 / 6,8
0,5 l / 0,75 l	16 / 23

### NEGROAMARO „ORFEO“

2015 Cantina Paolo Leo, Apulien, IGP  
Höchstwertung von 3 Gläsern in Italiens Weinführer Gambero Rosso,  
saftig & vollmundig m/ weicher Beerenfrucht, kräuteriger Würze,  
geschmeidigem Tannin & kraftvollem Abgang

0,1 l / 0,2 l	4,5 / 8,8
0,5 l / 0,75 l	22,5 / 33

## **Zusatzstoffe**

- 01 m/ Konservierungsstoff
- 03 m/ Antioxidationsmittel
- 04 m/ Nitritpökelsalz & Nitrat
- 05 italienischer Hartkäse Grana Padano
- 06 geschwefelt
- 11 m/ Phosphat
- 12 frische Egerlinge
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 m/ Farbstoff
  
- \* koffeinhaltig
- \*\* teeinhaltig