

MENU DINNER



Unsere besten Zutaten? Erfahrung und Leidenschaft.

HAUPTGERICHT

Tagliere del poveretto (empfohlen für for 2 Personen) gegrillter Kochschinken, Kräuter-Pancetta, Coppa mit Lessinia_Aromen, Salami gereift in Amarone Valpolicella, hausgemachtes eingelegtes Gemüse und gebratene polenta | **Venezianische Spezialitäten** | 19,2

Valpolicella Classico DOC (Monteci) **BIO** A

VORSPEISEN

Kichererbsen Humus, Garnelen und frittierte Artischocken | 12
Büffelmozzarella-Burrata nach "Caprese-Art"
(Kirschtomaten, frisches Basilikumsauce) | 12

Zusätzlich besonderes Mittagsmenü Focaccia | 4

Gluten Free Bis di Tartar: Thunfisch und Lachs, Avocado, Kartoffelchips | 16,9

Tarantino-Muscheln 1 kg, rustikale Croûtons gekocht in einem Holzofen | 17,9
- weiß
- mit Tomatensauce
- leicht würzig mit Tomatensauce

Gluten Free Warmer Meeresfrüchtesalat
(Oktopus, Muscheln, Tintenfisch, Kartoffeln, Oliven, Garnelen) | 14,9

Rindertatar Sommergemüse-Rohkost | 16,4

Chiarretto Bardolino DOC (Zenato) BA

Chiarretto Bardolino DOC (Zenato) BA

Prosecco doc (Canevel) D

Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** PA

"Lighea" (Donnafugata) Sicilia PBI

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) GC

Erste Gänge | MACHEN SIE IHR GERICHT EINZIGARTIG
MIT FRISCHER PASTA | 2,5

Klassisch mit Paccheri-Nudeln
(geräucherter Speck, Eier, Pecorino, schwarzer Pfeffer) | 14,4

Meeres-Carbonara mit Paccheri-Nudeln
(Wolfsbarsch, Eier, schwarzer Pfeffer) | 16,5

Trüffel-Carbonara mit Paccheri-Nudeln
(geräucherter Speck, Eier, Trüffel, schwarzer Pfeffer) | 18,5

VEG Vegetarische Carbonara mit Paccheri-Nudeln
(Eier, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Knollensellerie, Pilzpulver, Champignonscheiben, Haselnussöl) | 14

SPEZIALITÄTEN CARBONARE

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) ACG

Sauvignon DOC Alto Adige ACGBD

Prosecco DOC (Canevel) AGC

Prosecco DOC (Canevel) ACGH

Bigoi cò l'arna (Bigoli mit Ente) | **Venezianische Spezialitäten** | 13,9

A

Spaghetti mit Venusmuscheln | 15,5

AC

Couscous nach Palermo-Art (Muscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Tintenfisch und Zitrone) | 15,5

AC

SPEZIALITÄTEN GNOCCHI

Kartoffelgnocchi, mit Basilikum, Burrata und kandierten Kirschtomaten | 13,9

Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **BIO** AG

Kartoffelgnocchi, Rübstiel, kandierte Kirschtomaten und Tastasal-Brösel | 13,5

Valpolicella Classico DOC (Monteci) **BIO** AG

Kartoffelgnocchi, mit Parmesanfondue und schwarzem Norcia-Trüffel | 15,5

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) AG

Risotto mit gerösteter Tomatencreme, Zitrone und Stracciatella
(Mindestbestellwert für zwei Personen) | 13,5

Chiarretto Bardolino DOC (Zenato) G

VEG Risotto mit Zucchini-creme und knusprigen Blüten, Burrata-Käsestreifen
(Mindestbestellwert für zwei Personen) | 13,5

Sauvignon Doc Alto Adige AG

Zweite Kurse

SPEZIALITÄTEN MILANO

Schnitzel mit Käse und Champignons 300g | 19
Schnitzel mit Käse und Artischocken 300g | 19
Schnitzel mit Rucola und Cirio 300g | 19
Kotelett gefüllt mit Parmigiano-Reggiano-Fondue und
schwarzem Trüffel aus Norcia, 300 g | 24
Hinzugefügte Kartoffelchips aus eigener Herstellung | 5

Prosecco doc (Canevel) ACG
Valpolicella Classico DOC (Monteci) BIO ACG
Valpolicella Classico DOC (Monteci) BIO AC
Valpolicella Classico DOC (Monteci) BIO ACG

Zartes norwegisches Lachsfilet, serviert mit cremiger
Joghurtsauce (als Beilage), verfeinert mit Dill und Zitrone | 16,5
Wok-Garnelen, Basmatireis, Saisongemüse in Sojasauce | 19,9
Im Ofen gebackene Wolfsbarschfilets, verfeinert mit mediterranen Aromen
und der Süße von kandierten Kirschtomaten | 19,9



Gebratene Meeresfrüchte
(mit Garnelenschwänzen, Calamariringen, Wolfsbarsch und Sardellen) | 16,5
Spezielle Tzatziki-Sauce hinzugefügt | 2

Rindersteak 450gr. mit gegrilltem Gemüse | 28
Spezielle geräucherte Whiskysauce hinzugefügt | 2



Geschnittenes Rindfleisch | 18,9
- mit Rucola und Parmesan
- mit Balsamico-Essig
- Mit Parmesanfondant und schwarzer Tartufo aus Norcia | 23



Schweinefleisch Pluma, Gewürze, auf Holzkohle gegrillte
Auberginen und geröstete Paprika | 16,8



Hähnchen Supreme, Gemüse-Caponata, Monte-Käse | 14,2

Prosecco doc (Canevel) DG
Gewürtztraminer DOC- Alto Adige AFB
Franciacorta Brut metodo tradizionale D
Prosecco DOC (Canevel) ABDP
Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
Valpolicella Classico DOC (Monteci) BIO
Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)
Valpolicella Classico DOC (Monteci) BIO AIG
Gewürtztraminer DOC - Alto Adige

Sack

Frischer Lachsstich
Basmatireis, Lachs, Avocado, Gomma Wakame (Seetang), Kirschtomaten, Edamame,
Knusprige Zwiebeln | 14,9
Spezielle Halbvollkorn-Focaccia hinzugefügt | 4

Gebratener Hühnchen-Poke
Basmatireis, gegrilltes Hähnchen, Mais, Rotkohl, Mandeln, Kirschtomaten, Goma Wakame (Seetang) | 14,9
Spezielle Halbvollkorn-Focaccia hinzugefügt | 4

Salate



Boscaiola
(grüner Salat, Rucola, Bresaola, frische Champignons, Parmesanflocken) | 13,5
Spezielle Halbvollkorn-Focaccia hinzugefügt | 4

Caesar
(grüner Salat, Tomaten, gegrilltes Hähnchen, geröstete Brotcroutons, Mayonnaise und Worcestershiresauce) | 13,5
Spezielle Halbvollkorn-Focaccia hinzugefügt | 4



Nizzarda
(Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Sardellen, Eier, Oliven) | 13,5
Spezielle Halbvollkorn-Focaccia hinzugefügt | 4

Kindermenü

Pasta mit Tomaten oder Pesto | 4,9 A
Schnitzel mit Pommes | 8,5 AC
Fleischbällchen in Tomatensoße
und Pommes | 8,5 AC

Beilagen

Salat mischen | 5
Gemüse grillen | 5
French fries | 5
Sautierte Kartoffelchips | 5
Super knusprige Pommes | 5
Salsa Tzatziky | 2
Geschmolzene Whisky-Salsa | 2

Wählen Sie Ihren Teig

- Bio-Halbvollkornteig **BIO**
- Sauerteig | 2,5



Wir empfehlen das bayerische Helle Fassbier im bayerischen Krug

Ausgewählte Pizzen

zahra (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico) | 15

dorata (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata) | 15

Kasbah (moz., kebab "tacchino e vitello", cipolla, peperoni, zucchini, salsa piccante) | 15

Super knusprige Pommes | 4,5

o' cerasiello (pomodoro, scamorza, salamino piccante, peperoncino fresco, acciughe, olive) | 12,5

Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2

4 formaggi (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 11,5

4 stagioni (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi) | 11,5

Baya (pom., bufala, rucola, olio al basilico) | 11

Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2

Rondine (pom., bufala, ricotta affumicata, crudo di Parma 18 mesi) | 12

Civetta (pom., bufala, funghi freschi, speck) | 12,5

Scala (pom., bufala, ricotta aff., funghi freschi, speck) | 12,5

Tabià (pom., moz., salsiccia, misto bosco, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi) | 12,5

Brà (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12,5

Torricelle (pom., moz., stracchino, zucchini, crudo di Parma 18 mesi) | 12,5

Battisti (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana) | 12,5

Yuppy (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana) | 12,5

San marco (pom., moz., gamberetti, zucchini) | 12,5

Fernandez (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck) | 12,5

Dea (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck) | 12,5

Sioux (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck) | 12,5

SPEZIALPIZZA CAMPANE

Ischia (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato) | 12,5

Napoli (pom., bufala, acciughe, capperi, origano) | 12,5

Calzone napoletano | 14

-(mozzarella, mistobosco, grana, pomodoro, basilico)

-(ricotta, basilico, sale e pepe, pomodoro, olio evo) (in fantasia del pizzaiolo)

Friariello (moz., salsiccia dolce, "friariello" erbetta Campana) | 12,5

- Venere** (pom., moz., melanzane, zucchini, grana, pomodorini) | 12,5
Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2
- Prosciutto e funghi** (pom., moz., prosciutto, funghi) | 11
- Capricciosa** (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 10,5
- Gamberetti** (pom., moz., gamberetti) | 11,5
- Mascarpone e crudo** (pom., moz., mascarpone, crudo di Parma 18 mesi) | 10,5
- Parolaccia** (pom., moz., origano, fiore di zucca fritto con acciuga) | 12,5
- Calzone** (pom., moz., prosciutto, funghi e ricotta) | 10,5
- Calzone ai 4 formaggi** (pom., moz., fiori di zucca fritti con acciuga) | 10,5
- Vegetariana** (pom., moz., zucchini, melanzane, radicchio, spinaci, grana) | 12,5
Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2
- Provenzale** (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca) | 10,5
- Loira** (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino) | 10,5
- Noci, rucola e mascarpone** (pom., moz., noci, rucola, mascarpone) | 10
- Primavera** (pom., moz., melanzane, zucchini, grana, rucola) | 12,5
Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2
- Praga** (pom., moz., prosciutto cotto alla brace, funghi freschi, stracchino) | 12,5
- Marinara** (pom., olio agliato, origano) | 5,5
- Romana** (pom., moz., acciughe, origano) | 8,5
- Margherita** (pom., moz.) | 7,4
- Bufala dop** (bufala, pom.) | 9
Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2
- Gorgonzola e noci** (pom., moz., gorgonzola, noci) | 11,5
- Parmigiana** (pom., moz., melanzane, grana) | 9,5
- Philadelphia speck** (pom., moz., philadelphia, speck) | 10,4
- Pugliese** (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante) | 10,5
- Estate** (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico) | 12,5
Hinzugefügt spezielle gebratene Zwiebelringe oder gewürfelte gebratene Auberginen | 2

extras:

- 18 Monate gereifter Parmaschinken, Speck, Bresaola, Kebab | 3,2
andere | 2
Trüffel, Lachstatar, frischer Thunfisch | 4,5
Pommes frites | 3,5
Gluten-free pasta | 3
Laktosefreier Mozzarella | 2
mit “Mozzarella“ meinen wir FIOR DI LATTE. Einige Lebensmittel können ursprünglich eingefroren werden*

Kaffee und Spirituosen

- Espressokaffee | 1,6
Kaffee mit Schnaps | 2,5
Entkoffeinierter Kaffee | 1,6
Gersten-oder Gingsengkaffee | 2
Cappuccino | 2
Nationale Spirituosen | 5,5
Schutzgebühr | 2,4

Erfrischungsgetränke und Fassbiere

- Blechdose 33 cl. | 3,5
Stilles Wasser von San Benedetto 0,75 L. | 3,5
Fassbier - AUER Licht 0,50L | 6,5
Fassbier
Forst sixtus rot klein 0,20L | 3,1
 rot mittel 0,40L | 6,5
Weiss Mittel 0,50L | 6,5



VEGETARISCHE LEBENSMITTELLISTE



GLUTENFREIE PASTA
VERFÜGBAR



EMPFOHLENE KOMBINATIONEN
(NICHT IM PREIS DER GERICHTE ENTHALTEN)



ALLERGENE
(All. II reg. UE 1169/2011)

- | | |
|---|--|
| A GLUTENHALTIGES GETREIDE,
das Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder
deren Hybridstämme oder
Derivate enthält. | H NÜSSE
wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien
und deren Produkte |
| B KREBSTIERE
und daraus hergestellte Produkte | I SELLERIE
und daraus hergestellte Produkte |
| C EIER
und daraus hergestellte Produkte | L SENF
und daraus hergestellte Produkte |
| D FISCH
und daraus hergestellte Produkte | M SESAM
und daraus hergestellte Produkte |
| E Erdnüsse
und daraus hergestellte Produkte | N SCHWEFELDIOXID
und Sulfite |
| F SOJA
und daraus hergestellte Produkte | O LUPINEN
und daraus hergestellte Produkte |
| G MILCH und daraus hergestellte Produkte
(einschließlich Laktose) | P WEICHTIERE
und daraus hergestellte Produkte |