



"Every dish has its own story. Every cover, a voice."



English



Deutsch



CARBONARE

- CLASSICA
- DI MARE
- TARTUFATA
- VEGETARIANA

JEDEN
DONNERSTAGABEND
17,90€



GNOCCHI

4 SORTEN UND
GESCHMACKSRICH-
TUNGEN ZUR
AUSWAHL

JEDEN
FREITAGABEND
16,90€



ALL *you*
CAN
EAT
di

PRENOTAZIONE
CONSIGLIATA



CARBONARE

PASTA | GUANCIALE | PECORINO ROMANO | UOVA

Die Verwendung von Kochsahne war nicht ausgeschlossen,
um eine cremigere Sauce zu erhalten.
Diese Zugabe war Teil der Neuinterpretation des gängigsten
Rezepts durch etablierte Köche wie Gualtiero Marchesi
und Luigi Carnacina.




Antica Carbonara Paccheri di Gragnano
geräucherter Speck, Eier, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer | 14,9

 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Allergene: **ACG**

Carbonara Tartufata Paccheri di Gragnano
geräucherter Speck, Eier, Trüffel, schwarzer Pfeffer | 18,9

 Prosecco doc (Canevel)

Allergene: **ACG**

Carbonara di mare Paccheri di Gragnano
Gebratener Wolfsbarsch, Muscheln, Garnelen, geräucherte Butter,
Eier, schwarzer Pfeffer | 16,9

 Sauvignon Doc Alto Adige

Allergene: **ACGBD**

VEG **Carbonara Vegetariana** Paccheri di Gragnano
Eier, Pecorino, schwarzer Pfeffer, Knollensellerie, Pilzpulver,
Cremini-Champignonscheiben, Haselnussöl, gewürfelte Karotten
und Zucchini. | 14,5

 Prosecco doc (Canevel)

Allergene: **ACG**

Hauptgericht

Tagliere del poveretto (cons.x 2 persone)
(gegrillter Schinken, Kräuterpancetta,
Coppa mit Lessinia-Geschmack, in Amarone gereifte Salami
della Valpolicella, hausgemachte Giardiniera und frittierte Polenta)
| Venezianische Spezialitäten | 19,5

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

Antipasti

Kichererbsen-Hummus, Garnelen und
frittierte Artischocken | 12,5

Chiacetto Bardolino Doc (Zenato) **BA**



Geflochtener Büffelmozzarella aus Kampanien
mit Capresesauce

(Kirschtomaten, frische Basilikumsauce) | 12

Besondere Ergänzung: Halbvollkorn-Focaccia | 4

Chiacetto Bardolino Doc (Zenato) **GA**

Bis von Zahnstein

(Thunfisch und Lachs, Avocado, Polenta-Chips) | 16,9

Prosecco doc (Canevel) **D**

1 kg Tarantina-Muscheln,
rustikale Croutons aus dem Holzofen | 17,9

- weiß
- mit Tomatensauce
- leicht scharf mit Tomatensauce

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



Warmer Meeresfrüchtesalat

(Oktopus, Muscheln, Tintenfisch, Kartoffeln, Oliven, Garnelen) | 14,9

"Lighea" (Donnafugata) Sicilia **PBI**

Garronese Veneta Rindertatar
mit Rohkost und Cipriani-Sauce | 16,9

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **GC**

Pokè

Pokè mit frischem Lachs

Basmatireis, Lachs, Avocado, Goma Wakame (Seetang),
Kirschtomaten, Edamame, knusprige Zwiebeln | 14,9

Besondere Ergänzung: Halbvollkorn-Focaccia | 4

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

MDFA

Pokè mit gebratenem Hähnchen

Basmatireis, gegrilltes Hähnchen, Mais, Rotkohl, Mandeln,
Kirschtomaten, Goma Wakame (Seetang) | 14,9

Besondere Ergänzung: Halbvollkorn-Focaccia | 4

EFH

Salades



Boscaiola

(grüner Salat, Rucola, Bresaola, frische Champignons, gehobelter Parmesan) | 13,9

Besondere Ergänzung: Halbvollkorn-Focaccia | 4

G

Caesar

(grüner Salat, Tomaten, gegrilltes Hähnchen, geröstete Brotcroutons,
Mayonnaise und Worcestershiresauce) | 13,9

Besondere Ergänzung: Halbvollkorn-Focaccia | 4

AC



Nizzarda

(Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Sardellen, Eier, Oliven) | 13,9

Besondere Ergänzung: Halbvollkorn-Focaccia | 4

DC

Beilagen

- Gemischter Salat | 5
- Gegrilltes Gemüse | 5
- Pommes Frites | 5
- Gebratene Kartoffelchips | 5
- Superknusprige Chips | 5
- Rauchige Whiskysauce | 2
- Tzatzikisauce | 2

mit frischer Pasta | 2,5

Primi

Bigoi cò l'arna (Bigoli mit Ente)

| Venezianische Küche | | 13,9

🍷 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

ACG

Spaghetti mit Venusmuscheln | 15,9

🍷 "Lighea" (Donnafugata) Sicilia

AP

VEG

Risotto mit Kürbiscreme und Amarone-Reduktion
della Valpolicella (min. 2 Personen) | 13,9

🍷 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

AG

Risotto mit Rucola-Pesto, flambierten Mittelmeergarnelen
und ihrer Bisque (min. 2 Personen) | 13,9

🍷 Franciacorta Brut metodo tradizionale

GB



SPEZIALITÄTEN GNOCCHI

Kartoffelgnocchi mit Basilikum, Burrata,
Confierte Kirschtomaten | 14

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

AG

Kartoffelgnocchi, Kürbis, Butter und Salbei,
Amaretti-Brösel | 14

🍷 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

AG

Kartoffelgnocchi, Rote Bete auf venezianischem Käsefondue
und Kaffeereduktion | 14

🍷 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

AG

Kartoffelgnocchi, Parmigiano-Reggiano-Fondue
und schwarzer Norcia-Trüffel | 16,5

🍷 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

AG

Sekunden

Geschnetzeltes Färsenrindfleisch mit Rucola und Grana Padano | 18,9

Geschnittenes Färsenrindfleisch mit Balsamico-Essig | 19,9

Geschnetzeltes Scottona-Rindfleisch mit Parmesanfondue und schwarzem Norcia-Trüffel | 24

Gewürzte Schweinefleisch-Pluma, gegrillte Auberginen, Krausen-Endiviansalat und gebackene Paprika | 16,8

Chicken Supreme, Gemüse-Caponata, Monte Veronese Mezzano | 14,5

UNSER TAGLIATE

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** G

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO**

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** G

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** AIG

300 g Schnitzel gefüllt mit Fontina- und Steinpilzen | 19,2

300 g Schnitzel gefüllt mit römischen Artischocken und geschmolzenem Pecorino | 19,2

300 g Schnitzel gefüllt mit Rucola und Pachino-Tomaten | 19,2

300 g Schnitzel gefüllt mit Parmigiano Reggiano-Fondue und schwarzem Norcia-Trüffel | 24,2

Besondere Ergänzung: Super Crunch Chips | 5

SPEZIALITÄTEN AUS MILANO

Prosecco doc (Canevel) ACG

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** ACG

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** AC

Valpolicella Classico Doc (Monteci) **BIO** ACG

Rinderfilet in Drei-Pfeffer-Sauce | 25

Rinderfilet in schwarzer Trüffelsauce | 28

Zartes norwegisches Lachsfilet
 (Serviert mit einer cremigen Joghurtsauce, von uns mit Ebette und Zitrone verfeinert) | 16,5

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Wok-gebratene Garnelen mit knusprigen Soja-Gemüse-Nudeln, Basmatireis | 19,9

Gebackene Wolfsbarschfilets, verfeinert mit dem mediterranen Aroma von Salmoriglio und der Süße von kandierten Kirschtomaten. | 22

Gebratene Meeresfrüchte
 (mit Garnelenschwänzen, Tintenfischringen, Wolfsbarsch und Sardellen) | 16,8
Spezielle Zugabe von Tzatziki-Sauce | 2

Prosecco doc (Canevel) DG

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige AFB

Franciacorta Brut metodo tradizionale D

Prosecco doc (Canevel) ABDP

PIZZERIA



Wählen Sie Ihren Teig:

- Bio Halbvollkorn-Klassikerteig
- Sauerteigteig | 2,7



Wir empfehlen
das Lagerbier
im bayerischen Krug.



Ausgewählte Pizzen

zahra (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico) | 15,5

dorata (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata) | 15,5

Super-Crunch-Chips | 5

KAMPANISCHE PIZZASPEZIALITÄTEN

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

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

Calzone napoletano | 14,5

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

-(ricotta, basilico, sale e pepe, pomodoro, olio evo)

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

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

Speciali aggiunte anelli di cipolla frita oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

4 formaggi (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 11,7

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

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

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 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) | 12,7

Brà (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Torricelle (pom., moz., stracchino, zucchini, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

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

Yuppy (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana) | 12,7

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

Fernandez (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck) | 12,7

Dea (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck) | 12,7

Sioux (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck) | 12,7

PIZZERIA



- Venere** (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini) | 12,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2
- Prosciutto e funghi** (pom., moz., prosciutto, funghi) | 11,2
- Capricciosa** (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 10,7
- 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** (moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 10,5
- Vegetariana** (pom., moz., zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana) | 12,7
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 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, zucchine, grana, rucola) | 12,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2
- Praga** (pom., moz., prosciutto cotto alla brace, funghi freschi, stracchino) | 12,7
- Marinara** (pom., olio agliato, origano) | 5,5
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2
- Romana** (pom., moz., acciughe, origano) | 8,5
- Margherita** (pom., moz.) | 7,6
- Bufala dop** (bufala, pom.) | 9,2
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 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) | 12,7
Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Ergänzungen:

Crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola, kebab | 3,2

Altro | 2,2

Tartufo, tartar di salmone, tonno fresco | 4,5

Patatina frita | 3,5

Pasta gluten free | 3

Mozzarella senza lattosio | 2

per "moz." s'intende FIOR DI LATTE* - alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati*



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 |

DESSERT



English



Deutsch



CALLCHEF
Catering for your Business



UNSERE DESSERTS SIND ALLE HAUSGEMACHT

PREIS "meistgewähltes süßes Glas"

Recioto della Valpolicella Classico docg (Masi) | 8

Veneto



DESSERT

Schokoladensoufflé mit Vanillecreme als Beilage | 6,20

Tiramisù | 6,20

Blaubeer-, Weiße-Schokolade- und Keks-Käsekuchen | 6,20

Vanille-Panna-cotta mit Schokoladensoße | 6,20

Vanille-Panna-Cotta mit Beeren | 6,20

Knuspriges Semifreddo mit Schokoladensoße | 6,20

Frischer Obstsalat, Mandel- und Kokosnusseis | 6,20

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillecreme als Beilage | 6,20

Nachttisch des Tages | 6,20

Zitronensorbet | 4,20

Eisbecher mit Kokosnuss und Zimt sowie gereiftem Rum | 6,20

Lakritz-Eisbecher, Butterkeksstreusel,
dunkle Schokoladenstreusel | 6,2

ALLERGENE

(All. II reg. UE 1169/2011)

ACG

ACG

G

G

G

GCE

H

HG

ACG

CG

CG

Wählen Sie die Bitterliköre für Ihr Dessert

+ AMARO | 2,7

- Amaro del Capo
- Branca menta
- Montenegro
- Jagermeister
- Braulio
- Aversa
- Ramazzotti
- Anima nera
- Limoncino



DESTILLATE

GRAPPA, SCOTCH, WHISKY, RUM, LIQUORI

Servierto mit dunkler Schokolade, Mandeln und Orange

Grappa di Amarone - invecchiata in barriques 7 anni | 8,5

Grappa di Amarone bianca | 8

Grappa Poli morbida di uva moscato | 6

Macallan Scotch whisky - invecchiato 12 anni in doppia botte | 8

Caol Ila single malt schotch whisky 12 anni | 11

Glenfiddich single malt schotch whisky 12 anni | 7

Johnnie Walker blended schotch whisky | 10

Glen Grant single malt schotch whisky 5 anni | 7

Rum matusalem gran riserva 15 anni Rum invecchiato in barili di quercia.
Un blend di aromi, note floreali e fruttate, con una forte presenza legnosa | 13,5

Rum Zacapa 23 anni | 13,5