



PANE E VINO
VINERIA

**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

ANTIPASTI

Bruschetta classica <i>A</i> Bruschetta Tomaten Olivenöl Basilikum Bruschetta tomatoes olive oil basil	4,50 €
Caprese con mozzarella di bufala <i>G</i> Caprese Tomaten Büffelmozzarella Basilikum Caprese tomatoes buffalo mozzarella basil	12,50 €
Vitello Tonnato <i>C</i> Hauchdünns geschnittenes Kalbsfilet Thunfischcreme Kapern Thinly sliced veal fillet cold tuna sauce capers	11,00 €
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano <i>G</i> Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan Carpaccio of beef fillet rocket salad Parmesan	12,50 €
Moscardini con pane tostato <i>N, L, /</i> Moscardini Tomaten-Weißweinsud Thymian geröstetes Brot Moscardini tomato and white wine stock thyme toasted bread	13,00 €
Polpo con patate alla ligure <i>N, /</i> Pulpo Kartoffeln Oliven Sellerie Pulpo Potatoes Olives Celery	14,00 €
Gamberetti alla catalana <i>B</i> Garnelen Rote Zwiebeln Zitrusfrüchte Kirschtomaten Prawns red onions citrus fruits cherry tomatoes	13,00 €
Antipasto della casa <i>G, D, C, J, L, 1, 2, 3</i> Vorspeise des Hauses Appetizer of the house	1. P. 12,50 € 2. P. 22,00 €
Frutti di mare tiepidi <i>B, N</i> Lauwarme Meeresfrüchte Lukewarm seafood	16,50 €
Tatar su crema di avocado e frutto della passione <i>D</i> Lachstatar Avocado Passionsfrucht Salmon tartar avocado passion fruit	13,00 €

ANTIPASTI

Affettato Misto *G*

Salami | Parmaschinken | Mortadella | Käse

Salami | Parma ham | Mortadella | Cheese

21,00 €

Piatto vegano di Verdure Mista

Vegan-Teller - Lauwarmes Gemüse

Vegan plate - Lukewarm vegetables

11,00 €

INSALATE

Insalata di pomodoro

Tomatensalat | Rote Zwiebeln | Basilikum

Tomato salad | red onions | basil

6,50 €

Insalata mista *L, D*

Gemischter Salat | Thunfisch | Oliven

Mixed salad | tuna | olives

8,50 €

Caprese

Caprese | Tomaten | Basilikum

Caprese | Tomatoes | Basil

12,50 €

Insalata di rucola con straccetti di calamari e pomodorini *N, L*

Rucolasalat | Calamaristreifen | Kirschtomaten

Rocket salad | Calamari strips | Cherry tomatoes

13,00 €

Insalata mista con salmone alla griglia *L, D*

Gemischter Salat | Lachfiletstreifen

Mixed salad | salmon fillet stripes

13,00 €

Insalata mista con straccetti di tacchino *L*

Gemischter Salat | Putenstreifen

Mixed salad | turkey strips

12,00 €

Insalata mista con formaggio di capra caramellato, barbabietole e fichi

Salat vom Babyspinat | Karamellisierter Ziegenkäse | Rote Bete | Feigen

Baby spinach salad | Caramelized goat cheese | Beetroot | Figs

14,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PIZZA

Pizza Classica *AI, G*

Pizza | Tomaten, Mozzarella | Basilikum

Pizza | tomatoes | mozzarella | basil

8,50 €

Pizza Salame *AI, G*

Pizza | Salami

Pizza | salami

9,50 €

Pizza Diavolo *AI, G*

Pizza | scharfer Salami | Peperoni

Pizza | spicy salami | hot peppers

12,00 €

Pizza Tonno e cipolla *AI, D, G*

Pizza | Thunfisch | Zwiebeln

Pizza | tuna | onions

12,50 €

Pizza Prosciutto e funghi *AI, G*

Pizza mit Kochschinken und Champignons

Pizza with boiled ham and mushrooms

11,00 €

Pizza Verdure *AI, G*

Pizza | Gemüse

Pizza | vegetables

10,00 €

Pizza Bufala *AI, G*

Pizza | Büffelmozzarella | Tomatenscheiben | Basilikum

Pizza | Buffalo mozzarella | tomato slices | basil

13,50 €

Pizza „Pane e Vino“ *AI, G*

Pizza | Parmaschinken | Rucola | Parmesansplitter

Pizza | prosciutto | rocket | parmesan shavings

15,50 €

Pizza patate e tartufo *AI, G*

Pizza | Kartoffeln | Trüffel

Pizza | Potatoes | Truffle

16,50 €

Pizza Bianca *AI, G*

Pizza | Mortadella | Kirschtomaten | Pistazien

Pizza | mortadella | cherry tomatoes | pistachios

16,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PASTA

Penne all'arrabiata <i>A1</i> Penne pikanter Tomatensauce Penne spicy tomato sauce	8,50 €
Spaghetti aglio e olio <i>A1</i> Spaghetti frischem Knoblauch Olivenöl Spaghetti fresh garlic olive oil	8,50 €
Spaghetti alla carbonara <i>A1, C</i> Spaghetti Speck Ei Spaghetti bacon egg	11,00 €
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia <i>A1, C, G</i> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat Butter-Salbei-Sauce Ravioli stuffed with ricotta and spinach butter-sage sauce	12,50 €
Gnocchi ripieni di porcini alla panna <i>A1, C, G</i> Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen Sahnesauce Gnocchi filled with porcini cream sauce	13,50 €
Tagliatelle con salmone e pomodorini <i>A1, G, D, L</i> Tagliatelle Lachs Kirschtomaten Weißweinsauce tagliatelle salmon cherry tomatoes white wine sauce	13,00 €
Spaghetti allo scoglio <i>A1, D, B, N, L</i> Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti with seafood	16,50 €
Spaghetti alle vongole <i>A1, N, L</i> Spaghetti Venusmuscheln Weißweinsauce Spaghetti clams white wine sauce	15,00 €
Penne con straccetti di manzo e porcini <i>A1, L</i> Penne Rinderstreifen Steinpilze Datteltomaten Weißweinsauce Penne strips of beef porcini mushrooms date tomatoes white wine sauce	16,00 €
Lasagne al forno <i>A1, G</i> Lasagne mit Hackfleisch, Tomatensauce und Mozzarella überbacken Lasagna with minced meat, tomato sauce and mozzarella baked	11,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PASTA

Paccheri con polpa di granchio allo zafferano <i>A, B, L</i> Paccheri Krebsfleisch Safran Kirschtomaten Paccheri crab meat saffron cherry tomatoes	17,00 €
Spaghetti parmigiano <i>A, G</i> Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf	11,00 € mit Trüffel 16,50 €

CARNE

Saltimbocca alla Romana <i>L, I</i> Kalbfleisch Parmaschinken Salbei Butter Sauce Veal Parma ham sage butter sauce	21,00 €
Paillard di vitello Kalbsschnitzel vom Grill Grilled veal cutlet	18,00 €
Petto d' anatra al balsamico <i>L, G</i> Entenbrust Balsamico Creme Kartoffelpüree Gemüse Duck breast balsamic cream mashed potatoes vegetables	21,00 €
Tagliata di manzo <i>L, G</i> Tagliata di Manzo Rucola Parmesan Tagliata di Manzo Arugula Parmesan	24,00 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill Gemüse Rosmarinkartoffeln Beef fillet from the grill	28,00 €
Fiorentina alla griglia T-Bone Steak vom Grill Gemüse Rosmarinkartoffeln T-bone steak from the grill vegetables rosemary potatoes	38,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PESCE

Seppia alla griglia con contorno di Verdure <i>N</i> Tintenfisch vom Grill Gemüse Grilled squid vegetables	18,00 €
Filetto di Salmone alla griglia con contorno di Verdure <i>D</i> Lachsfilet vom Grill Gemüse Grilled salmon fillet vegetables	21,00 €
Filetto di branzino alla griglia con verdure <i>D</i> Wolfsbarschfilet vom Grill Gemüse Grilled sea bass fillet vegetables	23,00 €
Filetto di orata alla ligure <i>D, I, L</i> Doradenfilet Taggiasca Oliven Kirschtomaten Weißwein Rosmarinkartoffeln Fillet of gilthead Taggiasca olives cherry tomatoes white wine rosemary potatoes	21,00 €
Astice alla catalana <i>B, I, L</i> Hummer Catalano Rote Zwiebeln Kirschtomaten Sellerie Oliven Basilikum Lobster Catalano Red onions Cherry tomatoes Celery Olives Basil	22,00 €
Gamberoni alla griglia <i>B</i> Riesengarnelen vom Grill Gemüse King prawns from the grill vegetables	28,00 €
Pesce Misto <i>D, B, N</i> Gemischt gegrillter Fisch Gemüse Mixed grilled fish vegetables	30,00 €
Branzino al sale <i>D</i> Wolfsbarschfilet mit Salzkruste für 2 Personen Sea bass fillet with salt crust for 2 persons	auf Anfrage

DESSERT

Tiramisù <i>G, H</i>	5,50 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Souffle al cioccolato <i>A1, C</i> Dunkles Schokoladensoufflé Dark chocolate soufflé	7,50 €
Crème Brûlée <i>C, G</i>	6,00 €
Semifreddo <i>G, C, H</i>	7,50 €
Piatto misto di formaggio <i>G</i> Käseplatte cheeseboard	14,50 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee ☞ Coffee	2,80 €
Espresso ☞	2,50 €
Espresso doppelt ☞ Espresso double	4,50 €
Macchiato doppelt ☞ Macchiato double	4,80 €
Espresso Macchiato ☞, G Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Koffeinfrei Espresso decaffeinated	2,50 €
Cappuccino ☞, G	3,50 €
Schwarztee ☞ Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüntee ☞ Green tea	je 2,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Apple juice nature cloudy		
Johannisbeernektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Currant nectar		
Maracujanektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Passion fruit nectar		
Schorle	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Spritzer		
Coca Cola ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Coca Cola Zero ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Fanta ^{1,3}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,20 €
Levico Frizzante / Natural	<i>Flasche 0,25 l</i>	2,50 €
	<i>Flasche 0,5 l</i>	3,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	5,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A1</i>	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Nastro Azzuro Birra <i>A3</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

APERITIV

San Bitter/Crodino	<i>Glas</i>	4,50 €
San Bitter mit Prosecco	<i>Glas</i>	7,50 €
Campari-Gin	<i>Glas</i>	7,50 €
Ramazotti Rosé	<i>Glas</i>	5,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	7,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	7,50 €
Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
PinkGin-Moscato	<i>Glas</i>	8,50 €
Martini	<i>Glas</i>	5,50 €

DIGESTIV

Amaro Quintessentia Nonino	<i>Glas 4 cl</i>	6,00 €
Ramazotti	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €

LONGDRINKS

Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	8,50 €
Campari Soda/Orange ¹	<i>Glas</i>	6,50 €
Black Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10}	<i>Glas</i>	6,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 Roggen, A3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) namentlich
(H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse,
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)