



PANE E VINO
VINERIA

**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

ANTIPASTI

Bruschetta classica <i>A</i> Geröstete Brotscheiben Tomaten Basilikum Toasted bread slices Tomatoes Basil	5,00 €
Caprese <i>G</i> Büffelmozzarella Strauchtomaten Basilikum Buffalo mozzarella Vine tomatoes Basil	11,00 €
Verdura dalla Vetrina Gemüse aus unserer Vitrine Vegetables from our showcase	9,00 €
Vitello Tonnato <i>C, G</i> Kalbfleisch Thunfischcreme Kapernäpfel Veal Tuna cream Caper apples	12,00 €
Carpaccio di manzo <i>G</i> Rinderfilet Rucola Parmesanspäne Fillet of beef Rocket salad Parmesan shavings	12,00 €
Antipasto Pane e Vino <i>C, G</i> Bruschetta Vitello Tonnato Caprese Oliven Parmesan Gegrilltes Gemüse Salami Parmaschinken Bruschetta Vitello Tonnato Caprese Olives Parmesan Grilled Vegetables Salami Parma Ham	14,00 €
Tartar di salmone con avocado Lachstatar Avocado Salmon Tartar Avocado	14,00 €
Tartar di manzo con uova di quaglia <i>C</i> Rindertatar Wachtelei Beef Tartar Quail Egg	16,50 €
Portion Trüffel	5,00 €

INSALATE

Insalata mista <i>L</i> Gemischter Salat Mixed salad	6,00 €
Insalata di pomodoro e cipolla Strauchtomaten Rote Zwiebeln Vine tomatoes Red onions	7,00 €
Insalata di rucola <i>G, L</i> Rucolasalat Parmesanspäne Kirschtomaten Rocket salad Parmesan shavings Cherry tomatoes	8,00 €
Insalata con tonno e cipolla <i>L, I</i> Salatvarianten Thunfisch Rote Zwiebeln Salad Variations Tuna Red Onions	11,00 €
Insalata con pollo <i>L, G</i> Salatvarianten Gebratene Hähnchenstreifen Salad Variations Roasted Chicken Strips	12,00 €
Insalata con salmone e avocado <i>L, D</i> Salatvarianten Gebratene Lachsfiletstreifen Avocado Salad variations Fried salmon fillet strips Avocado	13,00 €
Insalata con parma e mozzarella di bufala <i>L, G</i> Salatvarianten Parmaschinken Büffelmozzarella Salad variations Parma ham Buffalo mozzarella	13,00 €
Insalata con gamberi e melone Salatvarianten Gebratene Garnelen Melone Salad variations Fried prawns Melon	13,00 €

PIZZA | PINSA

Pizza Margherita *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum

Tomato sauce | Mozzarella | Basil

9,00 €

Pizza Prosciutto e funghi *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons

Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

10,00 €

Pizza Diavolo *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfer Salami | Grüne Peperoni

Tomato sauce | Mozzarella | Spicy salami | Green peppers

10,00 €

Pizza Verdure *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse

Tomato sauce | Mozzarella | vegetables

11,00 €

Pizza Tonno e cipolla *A, D, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln

Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red Onions

12,00 €

Pizza Pane e Vino *A, G*

Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan

Tomato sauce | Mozzarella | Rocket salad | Parma ham |

Parmesan cheese

13,00 €

Pizza con gamberi e rucola

Tomatensauce | Mozzarella | Garnelen | Rucola

Tomato sauce | Mozzarella | Prawns | Rocket salad

14,50 €

Pizza patate e tartufo

Tomatensauce | Mozzarella | Kartoffeln | Trüffel

Tomato sauce | Mozzarella | Potatoes | Truffles

16,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

PASTA

Spaghetti Aglio e olio <i>A</i> Spaghetti Knoblauch Peperoncino Spaghetti Garlic Peperoncino	7,00 €
Spaghetti Pomodoro <i>A</i> Spaghetti Tomatensauce Spaghetti tomato sauce	8,00 €
Penne Arrabiata <i>A</i> Penne Knoblauch Peperoncino Tomatensauce Penne Garlic Peperoncino Tomato sauce	8,00 €
Ravioli ripieni con ricotta e spinaci in crema di burro e salvia <i>A, G</i> Ravioli Ricotta-Spinat Butter-Salbei Ricotta-Spinach Ravioli Butter-Sage	11,00 €
Tagliatelle con salmone e asparagi verdi <i>A, D, L</i> Tagliatelle Lachs Grüner Spargel Weißwein Tagliatelle Salmon Green asparagus White wine	12,50 €
Fettuccine con gamberi e zucchini <i>A, B, L</i> Fettuccine Garnelen Zucchini Weißwein Fettuccine Prawns Courgette White wine	13,00 €
Paccheri con filetto di manzo e funghi <i>A, L, G</i> Paccheri Rinderfiletstreifen Steinpilzen Kirschtomaten Paccheri Beef fillet strips Porcini mushrooms Cherry tomatoes	14,00 €
Linguine burro e tartufo <i>A, G</i> Linguine Butter Schwarzer Trüffel Linguine Butter Black Truffle	14,00 €
Linguine con vongole al vino bianco <i>A, N</i> Linguine Venusmuscheln Weissweinsauce Linguine Clams White wine sauce	16,00 €

CARNE

Paillard di vitello con verdura e patate Kalbsschnitzel vom Grill Gemüse Rosmarinkartoffeln Grilled veal cutlet Vegetables Rosemary potatoes	19,00 €
Saltimbocca alla romana <i>A, L</i> Kalbsschnitzel Parmaschinken Salbei Weißwein Blattspinat Rosmarinkartoffeln Veal escalope Parma ham Sage White wine leaf spinach Rosemary potatoes	21,00 €
Bistecca di vitello alle erbe Kalbssteak Kräuterkruste Ofengemüse Veal steak herb crust oven vegetables	22,00 €
Tagliata di manzo <i>G</i> Roastbeef vom Grill Rucola Kirschtomaten Parmesan Rosmarinkartoffeln Grilled roast beef Rocket salad Cherry tomatoes Parmesan Rosemary potatoes	23,00 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill Gemüse Rosmarinkartoffeln Grilled fillet of beef Vegetables Rosemary potatoes	28,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

PESCE

Seppia alla griglia <i>N</i> Tintenfisch vom Grill Gemüse Rosmarinkartoffeln Grilled squid Vegetables Rosemary potatoes	18,00 €
Filetto di salmone <i>D</i> Gebratenes Lachsfilet Gemüse Rosmarinkartoffeln Roasted salmon fillet Vegetables Rosemary potatoes	19,00 €
Branzino alla griglia <i>D</i> Wolfsbarsch Gemüse Sea Bass Vegetables	23,00 €
Tonno alla griglia con verdura <i>D</i> Thunfisch Sashimi vom Grill Gemüse Grilled tuna sashimi Vegetables	24,00 €
Gamberoni alla griglia con verdura <i>D</i> Wilde Garnelen vom Grill Gemüse Wild prawns from the grill Vegetables	35,00 €

DESSERT

Tiramisù <i>A, G</i>	5,00 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i>	6,00 €
Cassata siciliana <i>C, G, H</i>	6,00 €

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)