

ANTIPASTI - VORSPEISEN

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

ANTIPASTO MISTO - Kalte gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Büffelmozzarella und gemischtem Gemüse vom Grill ^{B,C,N,E,D,L} € 19,50

BRUSCHETTA

Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Knoblauch ^I € 7,50

CAPRESE

Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum, Oregano und Olivenöl extra Vergine ^D € 17,50

CARPACCIO CIPRIANI

Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse ^{G,D,L,17} € 19,80

VITELLO TONNATO - Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Salatbouquet ^{B,A,D,L} € 21,00

VERDURA ALLA GRIGLIA

Gemüse vom Grill mit gegrilltem, geräuchertem Scamorza ^D € 17,80

CARPACCIO AL SALMONE

Lachs Carpaccio mit Krabben, rosanem Pfeffer und Zitronenölvinaigrette ^{B,C,L} € 19,80

INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Karotten Julienne, Olivenöl und Zitrone ^{E,C,B,N} € 21,50

ZUPPE - SUPPEN

MINISTRONE - Gemüsesuppe ^E € 6,80

ZUPPA AL POMODORO - Tomatencremesuppe mit Brotcroutons, Sahne und Basilikum ^{E,D,I} € 6,80

PASTE - NUDELGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %
Gluten Freie Nudeln zuzüglich 2 € Aufschlag

SPAGHETTI AL POMODORO

mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
Extra Vergine ¹ € 13,80

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

mit Tomatensauce, frischen Meeresfrüchten, Knoblauch,
Kirschtomaten und Petersilie ^{1,B,C,N,G} € 18,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO - leicht pikant mit Knoblauch,
Petersilie und Olivenöl ¹ € 13,80

SPAGHETTI AMATRICIANA

mit Speck, Tomaten und Zwiebeln ^{1,G,17} € 14,80

SPAGHETTI SCAMPI

mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, und Weißwein ^{1,G,G} € 21,00

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI VITELLO

mit Kalbsragout, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln ^{1,E,G} € 16,00

FARFALLE SALMONE

mit Lachs, Zucchini, leichter Tomatensauce und Sahne ^{1,B,D} € 18,50

PENNE ALL' ARRABBIATA

mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino (pikant) ¹ € 16,00

PENNE BOLOGNESE - mit Kalbs- und Rindhackfleisch ^{1,E,G} € 15,00

GNOCCHI DI PATATE - mit Gorgonzola, Spinat und Sahne ^{1,D} € 16,80

RAVIOLI - Teigtaschen gefüllt mit Ricotta Weichkäse und
Spinat in Butter und Salbei geschwenkt ^{1,D} € 19,00

LASAGNE

Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbs- und
Rindhackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt ^{1,D,G,17} € 16,00

INSALATE - SALATE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

INSALATA VERDE

Gemischte Blattsalate ^L

€ 7,50

INSALATA POMODORO

Tomatensalat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum ^L

€ 7,50

INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten und Paprika ^L

€ 8,00

INSALATA RUCOLA

Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobelem Parmesankäse ^{D,L,8}

€ 12,80

INSALATA TEATRO

Salatteller mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten, Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella, Thunfisch und Parmaschinken ^{L,A,D,B,G,17}

€ 16,50

INSALATA TACCHINO

Gemischter Salat mit Mais und gebratenen Putenbruststreifen ^L

€ 18,80

PIZZE - PIZZEN aus dem Steinofen | Ø 33 cm

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Gluten Freie Pizzen zuzüglich 2 € Aufschlag

PIZZA PANE

mit Tomaten und Oregano (ohne Mozzarella) ¹ € 7,00

MARINARA

mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch
und Oregano (ohne Mozzarella) ^{1,B,L} € 8,50

MARGHERITA - mit Mozzarella und Tomaten ^{1,D} € 12,50

SALAMI - mit Salami ^{1,D,G,17} € 13,80

DIAVOLA - mit pikanter Salami ^{1,D,G,17} € 14,80

PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{1,D,G,17} € 13,80

FUNGHI - mit Champignons ^{1,D,G} € 13,80

REGINA - mit Champignons und Vorderschinken ^{1,D,G,17} € 16,00

4 FORMAGGI - mit vier Käsesorten ^{1,D,8} € 16,00

QUATTRO STAGIONI

mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven ^{1,D,G,L,17,6} € 16,00

FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{1,D,B,C,N} € 17,00

CONTADINA - mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei ^{1,D,B,A} € 16,00

CAPRICCIOSA - mit Champignons, Vorderschinken,
Peperoni, Oliven und Artischocken ^{1,D,G,L,17,6} € 16,00

SALMONE & BROCCOLI - mit Lachs und Brokkoli ^{I,D,B}	€	18,00
HAWAII - mit Ananas und Vorderschinken ^{I,D,G,17}	€	16,00
BUFALINA - mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten ^{I,D}	€	16,80
PIZZA TARTUFO mit Mozzarella, Tomaten und schwarzem Trüffel ^{I,D,G}	€	21,50
PARMA E RUCOLA mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse ^{I,D,G,17,8}	€	19,80
VEGETARIANA mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse vom Grill ^{I,D}	€	16,50
GORGONZOLA E SPINACI mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat ^{I,D}	€	17,80
PIZZA CON BORDO RIPIENO mit gefülltem Rand aus Ricotta Weichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten ^{I,D}	€	18,00
CALZONE - gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella ^{I,D,G,17}	€	16,80
CALZONE NUTELLA - gefüllt mit Nutella ^{I,K}	€	15,80

Alle Pizzen werden mit Mozzarella & Tomaten vorbereitet

PINSA ROMANA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

PINSA PANE

mit Oregano und Olivenöl ^{I,M}

€ 8,00

PINSA BRUSCHETTA

mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern ^{I,D,B,L,M,6}

€ 16,50

PINSA BRESAOLA

mit Bündner Fleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^{I,D,G,M,17,8}

€ 19,80

PINSA ALLE NOCI

mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig ^{I,D,G,K,M,17,9}

€ 18,00

PINSA BURRATA

mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündner Fleisch ^{I,D,G,L,M,17}

€ 18,50

PINSA VEGETARIANA

mit gemischtem Gemüse ^{I,D,M}

€ 16,80

PINSA CON SALMONE AFFUMICATO

mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken ^{I,D,B,L,M}

€ 19,80

PINSA NUTELLA ^{I,K,M}

€ 16,00

PINSA ROMANA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

PINSA PARMA

mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Rucola ^{l,D,G,M,17}

€ 19,80

PINSA DIAVOLA

mit scharfer Salami und Gorgonzola ^{l,D,G,M,17}

€ 17,80

PINSA CAPRINO

mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen
und Heidelbeeren ^{l,D,M}

€ 19,00

PINSA CALABRESE

mit Büffelmozzarella, Auberginen und
pikanter kalabrischer Salami ^{l,D,G,M,17}

€ 19,00

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja
Hergestellt. Das Reismehl ist für die Leichtigkeit verantwortlich,
und der entstehende Sauerteig garantiert
die lockere Textur und Bekömmlichkeit.

UNSERE BAMBINI KARTE

TONI MACCARONI

Tomatensauce / Butter / Bolognese / Carbonara ^{ID,A,G,17} € 8,00

PIZZA BAMBINO

Margherita / Salami / Prosciutto / Funghi ^{ID,G,17} € 8,00

COTOLETTA DI TACCHINO

Kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes ^{IA} € 13,50

BAMBINO STEAK

Kleines Rinderfiletmedaillon vom Grill mit Pommes € 21,00

PATATINE FRITTE

Pommes Frites mit Ketchup € 5,00

GELATO MISTO

Kleines gemischtes Eis ^{D,9} € 5,00



PESCE - FISCHGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfisch vom Grill ^N	€	27,80
SALMONE ALLA GRIGLIA - Lachs vom Grill ^B	€	34,50
BRANZINO / ORATA ALLA GRIGLIA Seewolf oder Goldbrasse vom Grill ^B	€	34,00
SCAMPI ALLA GRIGLIA - Scampi vom Grill ^C	€	42,00
ZUPPA DI PESCE - Fischsuppe ^{B,C,E,G,N}	€	34,80
PESCE MISTO - Gemischter Fisch vom Grill ^{B,C,N}	€	34,80

Die o.g. Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

CARNE - FLEISCHGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

PAILLARD ALLA GRIGLIA

Dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill
mit Kräuterbutter ^D

€ 29,50

SCALOPPINA AI FUNGHI

Kalbsmedaillon mit Champignons in Sahnesauce ^{D,G}

€ 29,50

SCALOPPINA AL GORGONZOLA

Kalbsmedaillon mit Gorgonzolakäsesauce ^D

€ 29,50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei
in feiner Weißweinsauce ^{G,17}

€ 29,50

COTOLETTE D' AGNELLO

Lammkotelettes vom Grill mit Knoblauch
und Rosmarin

€ 34,50

COSTATA DI MANZO

Rinderlende vom Grill

200 g	€ 34,50
300 g	€ 48,00

TAGLIATA DI MANZO

Tranchierte Rinderlende mit Knoblauch,
Rosmarin und Peperoncino (pikant)
auf Rucola und Bratkartoffeln

200 g	€ 34,50
300 g	€ 48,00

FILETTO DI MANZO

Rinderfilet vom Grill oder
in grüner Pfeffersauce

200 g	€ 42,00
300 g	€ 58,00

Die o.g. Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

GETRÄNKEKARTE

APERITIVI - APERITIFS

Sherry dry, medium oder rich golden ^G	5 cl	€ 6,50
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	€ 6,50
Campari Soda ^G	5 cl	€ 7,50
Campari Orange ^G	5 cl	€ 8,00
Glas Prosecco ^G	0,1 l	€ 7,50
Aperol Spritz ^G	0,2 l	€ 8,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri Cola / Light / Spezi ^{1,2,3,12}	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Bluna Zitronen- oder Orangenlimo ¹	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Surgiva Naturale / Frizzante	0,25 l	€ 3,60
	0,75 l	€ 8,00
Tafelwasser	0,40 l	€ 3,50
Saft (Apfel, Orangen, Maracuja, Rhabarber, Kirsche) ^{1,2,3}	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Saftschorle (Apfel, Orangen, Maracuja, Rhabarber, Kirsche) ^{1,2,3}	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Bitter Lemon ^{1,13} / Tonic water ¹³	0,20 l	€ 4,50

BIRRA / BIER



SPATEN MÜNCHNER HELLES BIER VOM FASS	0,50 l	€	5,40
RADLER	0,50 l	€	5,00
SPATEN PILS VOM FASS	0,33 l	€	4,80
BECK'S PILS / CORONA EXTRA	0,33 l	€	4,80
LÖWENBRÄU DUNKELBIER	0,50 l	€	5,40
LÖWENBRÄU BIER ALKOHOLFREI	0,50 l	€	5,40
FRANZISKANER WEISSBIER	0,50 l	€	5,60
FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT	0,50 l	€	5,60
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL	0,50 l	€	5,60
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50 l	€	5,60

VINI — OFFENE WEINE

WEISSWEIN TREBBIANO [Ⓒ]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
ROSÉ [Ⓒ]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
ROTWEIN NERO D' AVOLA [Ⓒ]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
WEINSCHORLE [Ⓒ]	0,20 l	€	5,80
	0,50 l	€	12,00

Allergenkennzeichnung

- A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Milch- und Milcherzeugnisse
- E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- G = Schwefeldioxid und Sulfite
- H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- I = Gluten haltiges Getreide
- J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
- L = Senf und Senferzeugnisse
- M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

Lebensmittel-Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß
- 12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig
- 15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin
- 17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.