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 [11] € 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

MINESTRONE – Gemüsesuppe [E] € 6,80

ZUPPA AL POMODORO – Tomatencremesuppe mit Brotcroutons, Sahne und Basilikum [E,D,11] € 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 [11] € 13,80

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE
mit Tomatensauce, frischen Meeresfrüchten, Knoblauch,
Kirschtomaten und Petersilie [11,B,C,N,G] € 18,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – leicht pikant mit Knoblauch,
Petersilie und Olivenöl [11] € 13,80

SPAGHETTI AMATRICIANA
mit Speck, Tomaten und Zwiebeln [11,G,17] € 14,80

SPAGHETTI SCAMPI
mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, und Weißwein [11,C,G] € 21,00

TAGLIATELLE AL RAGÚ DI VITELLO
mit Kalbsragout, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln [11,E,G] €16,00

FARFALLE SALMONE
mit Lachs, Zucchini, leichter Tomatensauce und Sahne [11,B,D] € 18,50

PENNE ALL´ ARRABBIATA
mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino (pikant) [11] € 16,00

PENNE BOLOGNESE – mit Kalbs- und Rindhackfleisch [11,E,G] € 15,00

GNOCCHI DI PATATE – mit Gorgonzola, Spinat und Sahne [11,D] € 16,80

RAVIOLI – Teigtaschen gefüllt mit Ricotta Weichkäse und
Spinat in Butter und Salbei geschwenkt [11,D] € 19,00

LASAGNE
Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbs- und
Rindhackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt [11,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 gehobeltem Parmesankäse [D,L,8] € 12,80

INSALATA TEATRO
Salatteller mit Blattsalaten, 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) [11]	€	7,00
MARINARA mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) [11,B,L]	€	8,50
MARGHERITA – mit Mozzarella und Tomaten [11,D]	€	12,50
SALAMI – mit Salami [11,D,G,17]	€	13,80
DIAVOLA – mit pikanter Salami [11,D,G,17]	€	14,80
PROSCIUTTO – mit Vorderschinken [11,D,G,17]	€	13,80
FUNGHI – mit Champignons [11,D,G]	€	13,80
REGINA – mit Champignons und Vorderschinken [11,D,G,17]	€	16,00
4 FORMAGGI – mit vier Käsesorten [11,D,8]	€	16,00
QUATTRO STAGIONI mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven [11,D,G,L,17,6]	€	16,00
FRUTTI DI MARE – mit Meeresfrüchten [11,D,B,C,N]	€	17,00
CONTADINA – mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei [11,D,B,A]	€	16,00
CAPRICCIOSA – mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken [11,D,G,L,17,6]	€	16,00

SALMONE & BROCCOLI – mit Lachs und Brokkoli [11,D,B]	€	18,00
HAWAII – mit Ananas und Vorderschinken [11,D,G,17]	€	16,00
BUFALINA – mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten [11,D]	€	16,80
PIZZA TARTUFO mit Mozzarella, Tomaten und schwarzem Trüffel [11,D,G]	€	21,50
PARMA E RUCOLA mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse [11,D,G,17,8]	€	19,80
VEGETARIANA mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse vom Grill [11,D]	€	16,50
GORGONZOLA E SPINACI mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat [11,D]	€	17,80
PIZZA CON BORDO RIPIENO mit gefülltem Rand aus Ricotta Weichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten [11,D]	€	18,00
CALZONE – gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella [11,D,G,17]	€	16,80
CALZONE NUTELLA – gefüllt mit Nutella [11,K2]	€	15,80

Alle Pizzen werden mit Mozzarella & Tomaten vorbereitet

PINSA ROMANA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

PINSA PANE mit Oregano und Olivenöl [11,M]	€	8,00
PINSA BRUSCHETTA mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern [11,D,B,L,M,6]	€	16,50
PINSA BRESAOLA mit Bündner Fleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan [11,D,G,M,17,8]	€	19,80
PINSA ALLE NOCI mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig [11,D,G,K3,M,17,9]	€	18,00
PINSA BURRATA mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündner Fleisch [11,D,G,L,M,17]	€	18,50
PINSA VEGETARIANA mit gemischtem Gemüse [11,D,M]	€	16,80
PINSA CON SALMONE AFFUMICATO mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken [11,D,B,L,M]	€	19,80
PINSA NUTELLA [11,K2,M]	€	16,00

PINSA ROMANA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

PINSA PARMA
mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Rucola [1,1,D,G,M,17] € 19,80

PINSA DIAVOLA
mit scharfer Salami und Gorgonzola [1,1,D,G,M,17] € 17,80

PINSA CAPRINO
mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen
und Heidelbeeren [1,1,D,M] € 19,00

PINSA CALABRESE
mit Büffelmozzarella, Auberginen und
pikanter kalabrischer Salami [1,1,D,G,M,17] € 19,00

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl,
Sauerteig und Soja hergestellt.

Unsere Bambini Karte

TONI MACCARONI
Tomatensauce / Butter / Bolognese / Carbonara [11,D,A,G,17] € 8,00

PIZZA BAMBINO
Margherita / Salami / Prosciutto / Funghi [11,D,G,17] € 8,00

COTOLETTA DI TACCHINO
Kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes [11,A] € 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,I1]	€	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)	200 g	€	34,50
auf Rucola und Bratkartoffeln	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

GETRAENKEKARTE

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 GETRAENKE

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

BIRRA / BIER

SPATEN MÜNCHNER HELLES BIER VOM FASS [13]	0,50 l	€	5,40
RADLER [13,1,9]	0,50 l	€	5,00
SPATEN PILS VOM FASS [13]	0,33 l	€	4,80
BECK´S PILS / CORONA EXTRA [13]	0,33 l	€	4,80
LÖWENBRÄU DUNKELBIER [13]	0,50 l	€	5,40
LÖWENBRÄU BIER ALKOHOLFREI [13]	0,50 l	€	5,40
FRANZISKANER WEISSBIER [11,13]	0,50 l	€	5,60
FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT [11,13]	0,50 l	€	5,60
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL [11,13]	0,50 l	€	5,60
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI [11,13]	0,50 l	€	5,60

VINI – OFFENE WEINE

WEISSWEIN TREBBIANO [G]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
ROSÉ [G]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
ROTWEIN NERO D´ AVOLA [G]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
WEINSCHORLE [G]	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
I1 = Weizen, Dinkel, Khorasan
I2 = Roggen
I3 = Gerste
I4 = Hafer
J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
K1 = Mandeln
K2 = Haselnüsse
K3 = Walnüsse
K4 = Cashewnüsse
K5 = Pekanüsse
K6 = Paranüsse
K7 = Pistazien
K8 = Macadamianüsse/Queenslandnüsse
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.