

Vorspeisen

Antipasti Variation

ausgewählte italienische Spezialitäten als Vorspeise und zum Wein aus:

Luftgetrockneter Schinken, Tomate Mozzarella, Zucchini, Paprika, Champignons, Balsamico Zwiebeln, dazu frisches Ciabatta und Knoblauchsauce A1,C,G **12,50 €**

*

Ravioli ricotta e poncini

Teigtaschen mit Ricotta-Steinpilz-Füllung

mit karamellisierten Walnüssen & weißem Rosmarinschaum A1, C, G, i3 **14,50 €**

*

Gegrillte Garnelen

auf marinierten grünen Salat mit Knoblauchdressing und Grana Padano dazu Ciabatta B, A1, G

klein .ca. 160 gr (4 Stück) **14,50 €**

groß. ca. 320 gr (8 Stück) **23,50 €**

*

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Grana Padano, altem Balsamico & Trüffelöl

dazu Ciabatta & Butter A1, G **14,90 €**

*

Bruschetta Aglio e Pomodoro

geröstetes Ciabatta mit frischen Tomatenwürfeln, Pesto & einem Hauch von Knoblauch A1, G

5,50 €

*

Pizza Panne vegan

Pizzabrot mit italienischen Kräutern und Olivenöl, A1 **5,00 €**

*

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum A1, G, J **6,90 €**



Pizza

Pizzaboden (ca. 25 cm), dazu erlesene Zutaten. Alle Pizzen werden selbstverständlich mit Tomatensauce & Käse zubereitet

Alle Pizzen Glutenfrei (Convenience) erhältlich plus 3,50 €

Margarita *

mit Tomatensauce A1, J, G

9,50 €

Funghi *

mit frischen Champignons A1, J, G

11,90 €

Prosciutto

mit Kochschinken A1,J,G

12,50 €

Salami

mit herzhafter Salami A1, J, G, H

12,50 €

Vegetariana *

mit Paprika, Spinat, Oliven, Zwiebeln, Champignons, Peperoni & Mais A1, J, G

12,90 €

Mozzarella

mit Mozzarellakugeln, Pesto, Kirschtomaten und Basilikum

14,50 €

Capone

mit Spinat, Knoblauch & Hirtenkäse A1, J, G

13,50 €

Hawaii

mit Kochschinken & Ananas A1, J, G

14,50 €

Tonno

mit Thunfisch & Zwiebeln A1, J, D, G

14,50 €

Venedig

mit Kochschinken, Salami, & frischen Champignons A1, J, G

14,90 €

Diabolo

mit Salami, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln & Chilli A1, J, G

14,90 €

Speciale mit Salami, Kochschinken, Champignons, Paprika, rote Zwiebeln & Oliven A1, J, G

15,50 €

Frutti de Mare mit Meeresfrüchte A1,B, J, G,

15,90 €

Serrano

mit luftgetrocknetem Schinken & Rucola A1, J, G

16,90 €



Pasta

Spaghettini, Fusilloni (Spiralnudeln), Garganelli (Röhrennudeln),
Tagliatelle (Bandnudeln), Tortellini (mit Fleischfüllung)

Vegane Pasta: Dinkel Fusilloni, Spaghettini

Wählen Sie die Sauce zu ihrer Pasta. (zu jeder Pasta reichen wir eine Portion Grana Padano) A1, C

*

Pomodoro vegan

Tomatensauce mit frischen Kräutern A1, G, J

10,50 €

*

Aglio Olio vegan

10,50 €

Knoblauch und Olivenöl G

*

Arrabbiata vegan

Tomatensauce, Chilli, Basilikum & Knoblauch A1, G, J

11,80 €

*

Speck-Schinken-Sauce

12,80 €

Kochschinken, Speck, Sahne A1, G, *1

*

Puttanesca

Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen, Oliven, Kapern & Petersilie A1, D

12,80 €

*

Bolognese

Pikante Tomaten – Fleischsauce A1, G, J

12,80 €

*

Pesto Verde

Pesto und Grana Padano G

13,90 €

*

Gambero

Flusskrebsfleisch, Dill, Sahne A1, B, G,

16,80 €



Salate

Caprese von Tomate & Mozzarella

Mozzarellakugeln, Tomaten, Rucola & frischem Pesto A1, G 9,90 €

*

Insalata Verde con Rucola e Grana Padano *

Grüner Salat mit Rucola & Käse, dazu Ciabatta A1, G 8,90 €

*

Panzanella *

Italienischer Tomaten Brot Salat

Tomaten, geröstetes Ciabatta, rote Zwiebeln, Rucola & Grana Padano A1, G 12,50 €

*

Insalata mista

Gemischter Salat mit Thunfisch, Käse & Ei, dazu Ciabatta A1, G, C, D 12,90 €

Extra Portion Dressing 2,50 €

Extra Portion Ciabatta A1 (drei Scheiben) 2,00€

Knoblauchbrot A1 (drei Scheiben) 3,00€

Extra Portion Grana Padano G (15g) 2,50 €

Carne

Rumpsteak (ca. 250 g Rohgewicht) **31,00 €**

*

Schweinefilet „Saltim Bocca“ (ca.180g Rohgewicht) **26,00 €**

mit luftgetrocknetem Schinken & Salbei

*

Putensteak (ca. 220g Rohgewicht) **24,00 €**

serviert mit gebackenen Kartoffeln, Aioli & Salat C G

Dessert

Panna Cotta

Gekochte Sahne mit Himbeersauce G **6,50 €**

*

Gelato al cioccolato

Schokoladeneis mit weißer Kaffeesauce C, G **7,50 €**

*

Tiramisu im Glas

Mascarpone, Kaffee & Biskuit A1, C, G **8,50 €**



vegetarisch



*** vegan möglich**



Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV

(Lebensmittelinformationsverordnung)

A = Glutenhaltiges Getreide (namentlich 1. Weizen, 2. Roggen, 3. Gerste, 4. Hafer, 5. Dinkel, 6. Kamut, 7. Kamut oder Hybridstämme)

B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Senf und Senferzeugnisse

I = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse

(namentlich 1. Mandeln, 2. Haselnüsse, 3. Walnüsse, 4. Kaschunüsse,

5. Pecannüsse, 6. Paranüsse, 7. Pistazien, 8. Macadamia, 9. Queenslandnüsse)

J = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration

von mehr als 10mg/kg der 10mg/l, als SO₂ angegeben

M = Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse

N = Weichtiere (Mollusken), wie z. B. Schnecken, Muscheln oder Austern und

daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = koffeinhaltig 2 = mit Farbstoff

3 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

4 = mit Süßstoff Cyclamat

5 = gefärbt mit Beta-Carotin

6 = Chininhaltig

*1) = mit Konservierungsstoff

*1) = mit Konservierungsstoff

*2) = Phosphat