

Aperitif

Prosecco - Bellini	0,1 L	4,90
Hugo Prosecco - Aperol Spritz- mit Prosecco	1/4 L	6,20
Campari Soda - Orange	1/4 L	6,20
Martini-Bianco-Dry-Roso	4 cl	4,80
Lillet Wildberry Schweppes	1/4 L	7,90
Gin Tonic	1/4 L	7,90
Negroni		9,90

Bier

Murauer Steirer Gold vom Fass	0,33 L	4,20	0,50 L	5,20
Birra Moretti	Fl	0,33 L		4,90
Weisbier - Radler - Alkoholfrei	Fl	0,50 L		5,60

Offene weine

Pinot Grigio I.G.T	1/8	4,90
Chardonnay I.G.T	1/8	4,90
Vermentino Di Sardegna D.O.C	1/8	5,20
Gavi Di Gavi. D.O.C.G	1/8	6,30
Primitivo Puglia I.GT	1/8	5,20
Chianti D.O.C.G	1/8	5,20
Montepulciano D' Abruzzo D.O.P	1/8	5,40
Lambrusco Rosso I.G.T	1/8	4,90

Alkoholfreies

San Pellegrino. Pricklend, oder Stil	0,25 L	3,20	0,75 L	6,80
Apfelsaft – Orangen Saft	0,25 L	3,60	0,50 L	5,90
Apfelsaft – Orangensaft Gespr.	0,25 L	3,20	0,50 L	5,20
Cola, Cola Zero, Fanta, Almdudler, Eistee	0,33 L	4,20		
Pago, Erdbeer, Marille, Johanisbeer	0,20 L	4,60	Gespr, 0,50L	5,90
Bitter Lemon – Tonic Water	0,20 L	4,60		
Soda Wasser * Jugendgetränk	0,25 L	2,60	0,50 L	3,90
Soda Zitrone- Himber- Holunder.	0,25 L	3,10	0,50 L	4,50
Maracuja Limonade, Mango Limonade	0,25 L	3,60	0,50 L	4,90
Nur Leitungswasser	0,25 L	1,00	0,50 L	2,00

Antipasti

BRUSCHETTA (A)			8
<i>Geröstete Broteisbeiben mit Tomaten Knoblauch und Basilikum</i>			
BEEF TATAR (A, C, D, G, M)			16
<i>vom heimischen Rind , Gewürz-Butter mit getoastetem Weißbrot</i>			
GAMBERONI IN OLIO (B)			16
<i>Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Basilikum</i>			
CARPACCIO DI MANZO (G)			15
<i>Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl</i>			
VITELLO TONNATO (D, M, O)			15
<i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>			
ANTIPASTI MISTI (G)	1 Person.	16	2 Personen
<i>gemischte Vorspeisen</i>			
COZZE AL VINO BIANCO (A, O, R)			15
<i>Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Knoblauch und Petersilie</i>			

Insalate – Salate

INSALATA MISTA			6
<i>Gemischte Salat</i>			
INSALATA DI TONNO (C, D)			15
<i>Klassischer Thunfischsalat, rote Zwiebel, Paprika, Tomaten, Oliven, Ei</i>			
INSALATA DI SCAMPI (B)			16
<i>Gegrillte Riesengarnelen auf bunter Gemischtem Salat</i>			
INSALATA CESARE (C, G, A)			15
<i>Gegrillte Hühnerstreifen mit Croutons – Parmesan und Dressing</i>			

Suppen

ZUPPA POMODORO			7
<i>Tomaten Suppe</i>			
MINISTRONE DELLA CASA (A, I)			8
<i>Italienische Gemüsesuppe</i>			
ZUPPA FRUTTI DIMARE (A, B, D, O, L, R)			14

Pasta

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (A,R) Venusmuscheln mit Knoblauch, Petersilien	18
SPAGHETTI CARBONARA (A,C,G) Mit reichlich Dotter, Pecorino & knuspringem Guanciale	16
LINGUINE ALLO SCOGLIO (A,B,D,O,R) mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten	18
TAGLIATELLE FRATELLI (A,B,C) Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch & Frischem Kräuter	17
TAGLIATELLE AL SALMONE (A,C,D,E,G) Lachs in Obersauce, frische Spinat und Pinienkerne	17
RIGATONI ALLA PUTANESCA (A,D,) Thunfisch, Oliven, Knoblauch Kapern in Tomatensauce und Frischem Kräuter	16
RAVIOLI AI PORCINI (A,C,G,C) mit Steinpilzen gefüllte Ravioli in Cremige Trüffelsauce	16

Extra Zutaten !

CHILI	2 €
PARMESAN	2,50 €
KNOBLAUCH	1,50 €

Risotto

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO (G,H) Steinpilzrisotto mit Trüffel	16
RISOTTO ZAFFERANO (B,G,O) Safranrisotto mit Garnelen	16
RISOTTO ALLA ZUCCA (E,G) Kürbis Risotto mit Pistazien Pesto und Burrata	16

Carne – Fleisch

<i>COSTOLLETE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA</i> (G,)	26
<i>gegrillte Lammkoteletts mit frischem Spinat-Caccio Ricotta und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</i> (G,0)	26
<i>Kalbfleisch mit Schinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>FILETTO DI MANZO 220g - 240g</i> (G,0)	35
<i>Rinderfilet vom Grill mit Kartoffeln und grüner Pfeffersauce & Trüffelsauce</i>	
<i>TAGLIATA DI MANZO</i> (A,G,0)	26
<i>dünne Filetscheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan und Aceto Balsamico</i>	

Pesce – Fisch

<i>CALAMARI FRITTI</i> (A,G,R)	26
<i>Frittirte Tintenfisch mit Rucola und Aioli Sauce</i>	
<i>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</i> (A,B)	26
<i>gegrillte Riesen - Wildgarnelen in Knoblauch - auf Hausgemachten Tagliatelle aglio olio - Petersilien</i>	
<i>PESCE MISTO</i> (D,G) (für 1 Person) 36	(für 2 Personen) 70
<i>gemischter Fischteller mit mediterranem Gemüse nach Saison und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>FILETTO DI SALMONE</i> g	26
<i>gegrilltes Lachsfilet mit Zitronencreme Sauce</i>	
<i>TAGES FISCH GEGRILLT</i> klein 26	groß 60
<i>im ganzen oder filetiert</i>	

Extra Beilage

<i>Frische Spinat</i>	4
<i>Saisonales Gemüse</i>	4
<i>Rosmarin Kartoffeln</i>	4
<i>Tagliatelle alio olio</i>	8

Pizza

MARGHERITA (A,G) Tomatensauce, Mozzarella Julienne, Basilikum	9
PROSCIUTTO (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne, Bein-Schinken	12
SALAMI (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Salami	12
NAPOLETANA (A,D,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Sardellen, Kapern, Oliven	12
PROSCIUTTO E FUNGHI (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Champignons	13
PROVINCIALE (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni	14
QUATTRO STAGIONI (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	14
CALZONE (A,C,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, und Dolce Latte, Champignons	14
DIABOLO (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne picante Salami	13
RICOTTA E SPINACI (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Ricotta, Spinat	14
TONNO (A,D,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Thunfisch, Zwiebel, Olive	14
VERDURE (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne mit gegrillte Gemüse	13
BUFFALINA (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum	15
BELLA RAGAZZA (A,G) Tomatensauce Mozzarella Julienne scharfe Salami, Spinat, Ricotta	14
QUATTRO FORMAGGI (A,G) Tomatensauce, Vier verschiedene Käsesorte	14
CONTADINA (A.C.G) Tomatensauce Mozzarella Julienne Speck, Zwiebel, Ei	14
FRUTTI DI MARE (A,B,D,G,R) Tomatensauce Mozzarella Julienne Meeresfrüchte, Knoblauch	17
FRATELLI (A,G) Tomatensauce, Mozzarella Julienne San Daniele Prosciutto, Rucola, Kirschtomaten, Grana	16
VALENTINA (A,G) Tomatensauce, Mozzarella Julienne, San Daniele Prosciutto, Rucola, Kirschtomaten, Büffel	17
FOCACCIA (A). PIZZA BROT (A)	5
Extra Zutaten :	
PROSCIUTTO CRUDO, BÜFFELMOZZARELLA (G), THUNFISCH	5
Jede weitere Zutat	2,50

Dolci - Dessert

TIRAMISU CLASSICO (A.C.G)	8
PANNA COTTA (G). Nach Saison	8
DOLCE MISTO (A.C.G) Nach Haus Art	16
TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA (A, C, E, G,) Schoko-Mandel Torte mit Vanilleeis	9
PROFITEROLES CON CIOCCOLATA CALDA (A, C, E, G) Selbst gemachtes Profiteroles gefüllt mit schokocreme und Warmer Schokoladensauce	8
SGROPPINO (G). Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco	9

Kaffee

Espresso	3,10	groß	4,60
Verlängerte			3,80
Cappuccino (Milchschaum) (G)			3,80
Caffe Latte (G)			4,40
Caffè Corretto (Schus Grappa)			5,50
Tee Schwarz, Früchte, Grüner			4,40

Grappa

Grappa Bianca, Grappa Riserva Barrica	5,20
Grappa Chardonnay , Grappa Di Moscato	6,20
Grappa Giare Amarone	7,90

Spirituosen

Amaretto di Saronno, Averna, Ramazzoti, Limonciello	4,90
---	------

Flaschenwein

VINO BIANCO – WEISWEIN (O)

PINOT GRIGIO I.G.T Bolla, Venetien 12 % vol	0,75 L	28
VERMENTINO D.O.C Santa Cristina, Toskana 12 % vol	0,75 L	39
SAUVIGNON BLANC D.O.C Collio, Eugenio Collavini 12,5 % vol	0,75 L	39
PINOT GRIGIO CANLUNGO D.O.C Collio, Eugenio Collavini 12,5 % vol	0,75 L	39
CÀ DEI FRATI LUGANA D.O.C Frati I Frati Lombardei 13,5 % vol	0,75 L	53
GAVI DI GAVI D.O.C.G 13,5 % vol La Giustiniana Piemont	0,75 L	43

VINO ROSSO – ROTWEIN (O)

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G Borgo Scopeto 13,5 % vol	0,75 L	28
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PALIO D.O.P Citra, Abruzzien 13 % vol	0,75 L	32
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C Villa Santera, Leone de Castris, Apulien 15 % vol	0,75 L	38
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G Borgo Scopeto, 14,0 % vol	0,75 L	48
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C Valpantena, Venetien 15 % vol	0,75 L	65
BAROLO D.O.C.G Enrico Serafino, Piemont 14,5 % vol	0,75 L	85
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G Caparzo, Toskana 13,5 % vol	0,75 L	85