



a tavola!

Eine Bitte: Eine Rechnung, für Euren Tisch. Dankeschön!

Antipasti

Bruschetta ^{A, C, G}
 Pane Siciliano, Tomaten, Parmesan
 hausgemachtes Basilikum-Pesto 5,00

Insalata Caprese
 San Marzano Tomaten, Burrata*, Basilikum
 Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach eigenem Belieben 9,50

Antipasti di Salumi
 Bresaola³ oder Parmaschinken^{3,15} jeweils mit frischen
 Parmesanspalten und Oliven¹³ 8,70

Antipasti Italiani
 Italienischer Schinken^{2,3,13,15}, Salami^{2,15}, Parmesan
 Burrata*, verschiedenes Grillgemüse 9,80

Vitello Tonnato
 Kalb trifft hausgemachte, fein pürierte
 Thunfisch-Mayonnaise^D 14,50



Insalate

Insalata Contorno^J
 kleiner Vorspeisensalat mit versch. Salaten
 Tomaten, Karotten, Gurken, Radieschen 5,00

Insalata Mista^J
 versch. Salate, Tomaten, Karotten
 Gurken, Radieschen 9,50

Insalata della Casa^J
 Blattsalat, Thunfisch^D, Oliven¹³, Zwiebeln, Ei^C 11,00

Insalata di Pollo^J
 versch. Salate, Tomaten, Karotten, Gurken
 Radieschen, Hähnchenbruststreifen 13,50

Pasta

Spaghetti al Pomodoro ^{A,M}
 Pomodoro san Marzano-Sugo, Basilikum 9,00

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino ^{A,M}
 Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie 9,50

Penne all' Arrabbiata ^{A,M}
 Scharfe Pomodoro san Marzano-Sugo 10,00

Penne Verdure ^{A,M}
 Pomodoro san Marzano-Sugo, frisches Gemüse
 Champignons 10,00

Spaghetti Bolognese ^{A,M}
 mit Rinderfleisch Ragú 11,00



Lasagne Bianca ^{A,M}
 Der Klassiker mit Rinder-Hackfleisch
 Ragú und Béchamelsauce 11,00

Spaghetti alla Carbonara ^{A,M}
 Pasteurisiertes Eigelb^C, Guanciale, keine Sahne :-)
 12,00

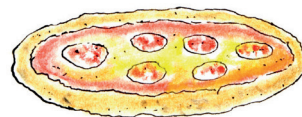
Penne Salsiccia ^{A,M}
 Picante Salsiccia Fresca, Tomaten
 Weisswein Pomodoro san Marzano-Sugo 13,50

Paccheri di Anna ^{A,M}
 Salsiccia Fresca, Kräuterseitling, Parmesanspalten
 Weissweinsugo 14,00

Pizza

Pizza Margherita ^{A,G}
 Mozzarella, Basilikum 9,00

Pizza Salami ^{A,G}
 Mozzarella/ Salami^{2,15} 10,00



Pizza Prosciutto ^{A,G}
 Mozzarella, Schinken^{3,8,15} 10,00

Pizza Diavola ^{A,G}
 Mozzarella, Pepperoniwurst^{2,3,15} 10,00

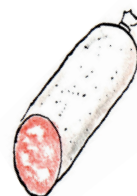
Pizza Tonno ^{A,G}
 Mozzarella, Thunfisch^{D,F}, Zwiebeln 10,50

Pizza Rucola ^{A,G}
 Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 12,00

Pizza Calabrese ^{A,G}
 Mozzarella, pikante Salami, Oliven¹³, Parmesan 12,50

Pizza Capricciosa ^{A,G}
 Mozzarella, Schinken^{3,8,15}, Champignons
 Artischocken, Oliven¹³ 12,50

Pizza Vegetariana ^{A,G}
 Mozzarella, Zucchini, Artischocken
 Paprika, Champignons 12,50



Pizza Firenze ^{A,G}
 Mozzarella, Fenchelsalami, Kirschtomaten, Parmesan 13,00

Pizza Spinaci ^{A,G}
 Mozzarella, Feta, Spinat, Zwiebeln 13,00

Pizza a tavola! ^{A,G}
 Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Parmaschinken^{3,15} 14,00

Pizza Bresaola ^{A,G}
 Mozzarella, Bresaola Schinken^{2,3,4}, Kirschtomaten
 Rucola, Parmesan 15,00

Pizza Sole ^A
 Tomatensugo, Basilikum
 Kirschtomaten, Burrata*, Rucola 15,50

Pizza Cefalú ^{A,G}
 Pizza Bianca, pikante Salami, Zucchini, Burrata*
 Kirschtomaten, Basilikum 15,50

Pizza Amici ^{A,G}
 Pomodoro, Mozzarella, Pepperoniwurst^{2,3,15}
 Parmaschinken^{3,15}, Burrata*, Rucola 16,00



Dolce

Tiramisu ^{11,C}
 mit alkoholfreiem Amaretto 6,00

New York Cheesecake
 make Haferkeks great again ;-)
 6,00

Gelato pistacchio
 Homemade Pistazieneis 6,00

* Burrata ist ein festes Mozzarella-Säckchen, welches im Inneren cremige Mozzarella und flüssige Sahne enthält.

Carta Stagionale

Pasta Funghi con Spinaci

Tagliatelle mit Blattspinat und Champignons in Weißweinsauce

13,50

A tavola con mia Nonna

in Rotweinsugo geschmortes Rinderragou mit
Fussillis von der Familie Rummo

14,50

Pizza Marie

Pomodoro giallo (gelbe Tomatensauce), Mozzarella, Kirschtomaten
Parmesan, Pesto, Basilikum und Burrata

15,00

Affogato al Caffè

homemade Pistazieneis mit Espresso

7,00

Bottiglie di vino

Bianco

n° 1 Koehler-Ruprecht Kallstadter Annaberg Spätlese 100% Chardonnay	29,00
n° 2 Bruno Giacosa Roero Arneis 100% Arneis	39,00
n° 3 Georg Breuer Terra Montosa 100% Riesling	36,00
n° 4 Knipser Halbstück 100% Riesling	41,00
n° 5 Alois Lageder Löwengang 100% Chardonnay	66,00
n° 6 Cervaro Della Sala 100% Chardonnay	74,00
n° 7 Knipser Chardonnay **** (4 Sterne) 100% Chardonnay	68,00

Rosso

n° 8 Casanuova di Nittardi 100% Sangiovese	39,00
n° 9 Bricco dell'Uccellone 100% Barbera	72,00
n° 10 Avignonesi Desiderio 100% Merlot	68,00
n° 11 La Serre Nuove Dell'Ornellaia 100% Cuvée	82,00
n° 12 Ornellaia Bolgheri Superiore 100% Cuvée	229,00

Mehr Info's zum jeweiligen
Wein gibt's hier!



Bevande

Tanusquelle natur/ medium	0,25l	3,00
Tanusquelle natur/ medium	0,75l	8,00
Coke/ Coke-Zero/ Mezzo-Mix ^{2,11}	0,20l	3,20
Orangina/ Orangina Rouge ²	0,25l	4,00
Almdudler ²	0,35l	4,50
Heil Apfelsaft (naturtrüb)	0,20l	4,00
Heil Apfelsaftschorle	0,20l	3,50

Birre

Rothaus Pils Tannenzäpfle ^A	0,33l	4,30
Rothaus Pils alkoholfrei ^A	0,33l	4,30
Rothaus Hefeweizen ^A	0,33l	4,30
Rothaus Radler ^A	0,33l	4,30
Peroni ^A	0,33l	4,30
San Miguel ^A	0,20l	3,50

Caffè

Espresso ¹¹	1,60
Doppio Espresso im Glas ¹¹	3,20

Vini aperti bianco

Lugana (Lombardei) D.O.C.	0,2l	6,80	0,75l	23,00
Sauvignon-Blanc (Venetien) D.O.C.	0,2l	6,50	0,75l	22,50
Riesling von Bassermann-Jordan (Pfalz)	0,2l	6,20	1,00l	28,00
Rosé Charetto (Lombardei) D.O.C.	0,2l	6,50	0,75l	22,50
Miraval Rosé (Côtes de Provence)	0,2l	8,00	0,75l	29,00

Vini aperti rosso

Montepulciano (Abruzzen) D.O.C.	0,2l	6,50	0,75l	22,00
Nero d'Avola (Sizilien) I.G.T.	0,2l	7,00	0,75l	24,00
Chianti Rufina Riserva (Toskana) D.O.G.G.	0,2l	8,00	0,75l	26,00
Primitivo (Apulien) I.G.T.	0,2l	8,50	0,75l	26,50

Aperitif

Aperol Spritz ^{2,10,14,L}	9,00	
Sanbitter alkoholfrei	10cl	2,50
Crema di Limoncello	0,2cl	4,00
Ramazotti/ Averna	0,4cl	5,00
Grappa Barco Riserva	0,2cl	6,00

