



## Aperitif

Prosecco	4,00€
Prosecco-Aperol	5,00€
Martini/Bianco/Rosso	4,50€
Aperol Spritz	6,50€
Hugo	6,50€

## Longdrinks

Vodka Lemon	7,50€
Gin Tonic	7,50€
Campari/Orange/ Soda	7,50€
Cuba Libre	7,50€
Bacardi Cola	7,50€

# Vorspeisen

## Appetizer

### **Carpaccio di Manzo**

11,50€

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan. 7

*Beef carpaccio with rocket salad and parmesan*

### **Mamma Monti Sommersalat**

6,90€

Blattsalat, Rucola, Cherry Tomaten. 7

*Mixed salad with cherry tomatoes, rocket salad*

### **Antipasto Misto**

11,50€

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses. 7

*Mixed grilled vegetables*

### **Insalata di Scampi**

14,50€

Gemischter Salat mit Scampi und Cherry Tomaten

*Mixed salad with king prawns and cherry tomatoes*

### **Mozzarella Caprese**

8,90€

Italienischer Weißkäse mit Tomaten und Basilicum

*Italian cheese with tomatoes and basil*

### **Formaggio di capra camembert**

9,90€

Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Camembert, Rucola, Paprika, Walnüssen 8.1

*Mixed salad with goat cheese, camembert, rocket, salad, bell pepper, walnuts*

### **Tagessuppe**     **V**

5,00€

*Soup of the Day*

# Hauptgerichte

## Main Dishes

- Tagliolini freschi con Polpo** 13,50€  
Frische Tagliolini mit Oktopus, Basilikum und Cherry Tomaten  
*Fresh pasta with octopus, basil and cherry tomatoes*
- Gnocchi con formaggio di capra** 11,50€  
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse, Rucola, Pesto und Honig  
*Homemade gnocchi with goat cheese, rocket salad, pesto and honey*
- Medaglioni di filetto di manzo** 21,90€  
Rinderfilet Medallions in Pfeffercremesauce mit  
gemischtem Gemüse & Drilling Kartoffeln  
*Beef medallions with pepper-cream-sauce, mixed vegetables and potatoes*
- Salmone al vino bianco** 19,90€  
Lachsfilet mit gemischtem Gemüse, Kräuterreis  
in Weißweinsauce  
*Grilled salmon in whitewine sauce with mixed vegetables and rice*
- Fegato di vitello con burro e salvia** 13,90€  
Kalbsleber in Salbeibutter mit Drilling Kartoffeln und Gemüse  
*Liver of a veal in sage butter with mixed vegetables and potatoes*
- Filetto di tonno** 19,90€  
Gegrillter Thunfisch mit sautierten Cherry Tomaten,  
Kapern, Oliven und Tagesgemüse  
*Grilled tuna in tomato sauce with capers, olives,  
mixed vegetables and salad*

# Risotto & Pasta

## **Risotto ai Polpo** 13,90€

Risotto mit Oktopus, Oliven, Tomaten und Zitronen Gremolata

*Risotto with octopus, olives, tomatoes and lemon herbs*

## **Risotto ai Gamberetti** 13,50€

Risotto mit Garnelen, Zucchini und frischen Tomaten

*Risotto with prawns, zucchini and tomatoes*

## **Linguine con Scampi** 14,50€

Hausgemachte Linguine mit Scampi und getrockneten Tomaten in leichter Tomatensauce.

*Homemade linguine with king prawns and dry tomatoes in tomatoe sauce*

## **Tagliatelle con Gamberetti** 12,90€

Tagliatelle mit Garnelen, Cherry Tomaten und Basilikum

*Pasta with prawns, cherry tomatoes and basil*

## **Tagliatelle con Salmone** 12,90€

Tagliatelle mit Lachs und Cherry Tomaten

*Pasta with salmone and cherry tomatoes*

## **Penne Ragu di Manzo** 10,50€

Penne mit Rinderragout in Tomatensauce und Parmesan

*Pasta with minced beef in tomatoe sauce and parmesan*

## **Penne all' Arrabbiata** 9,50€

*Penne in spicy tomatoe sauce with chilli*

# Vegane Gerichte/

# Vegan Dishes

<b>Mamma Monti Sommersalat</b>	6,90€
Blattsalat, Rucola und Cherry Tomaten <i>Mixed salad with cherry tomatoes, rocket salad</i>	
<b>Tagessuppe</b>	4,50€
<i>Soup of the day</i>	
<b>Risotto di verdura</b>	11,50€
Risotto mit Zucchini, Paprika und Cherry Tomaten <i>Risotto with zucchini, bell pepper and cherry tomatoes</i>	
<b>Tagliatelle ai Zenzero</b>	11,00€
Tagliatelle mit Zucchini, Paprika und Tomaten <i>Pasta with zucchini, bell pepper and tomatoes</i>	
<b>Patate Tripletti</b>	10,50€
Rosmarin Kartoffeln mit Grillgemüse und Salat <i>Rosmary potatoes with grilled vegetables and salad</i>	
<b>Gnocchi Vegano</b>	11,00€
Hausgemachte Gnocchi mit veganer Butter, Salbei, Zucchini und Rote Paprika <i>Homemade gnocchi with vegan butter, sage, zucchini and red bell pepper</i>	
<b>Veganer Kuchen</b>	5,50€
<i>Vegan Cakes</i>	

# Dessert

Hausgemachter Kuchen	5,50€
Panna Cotta mit Himbeersauce	5,50€
Crème Brûlée	5,90€
Tiramisu	5,90€

## **Wir bieten auch glutenfreie Gerichte**

1=Glutenhaltiges Getreide (Mehlspeisen), 2=Krebstiere, 3=Eier, 4=Fische, 5=Erdnüsse, 6=Sohjabohnen, 7= Milch, 8=Schalenfrüchte(Nüsse), 9=Sellerie, 10=Senf, 11= Sesamsamen, 12=Schwefeldioxid und Sulphite, 13=Lupinen, 14=Weichtiere

# Offene Weine

## Weiss/Whitewine

Pinot Grigio	0,2l	5,90€
	0,5l	13,50€
Lugana	0,2l	7,50€
	0,5l	17,50€
Grauburgunder	0,2l	6,90€
	0,5l	15,50€

---

## Rot/Redwine

Chianti	0,2l	6,90€
	0,5l	15,50€
Primitivo	0,2l	7,50€
	0,5l	17,50€

---

Rosé	0,2l	6,50€
	0,5l	15,00€



# Alkoholfreie Getränke/Softdrinks

San Pellegrino/Acqua Panna	0,75l	5,50€
San Pellegrino/Acqua Panna	0,25l	2,50€
Tomatensaft	0,20l	2,60€
Apfelsaft naturtrüb	0,20l	2,60€
Orangensaft	0,20l	2,60€
Rhabarbernektar	0,20l	2,60€
Rhabarberlimonade Proviant	0,33l	3,00€
Schweppes Ginger Ale /	0,20l	2,60€
Tonic / Bitter Lemon	0,20l	2,60€
	0,40l	4,50€
Coca Cola	0,20l	2,60€
	0,40l	4,50€
Coca Cola Light	0,20l	2,60€
	0,40l	4,50€
Fanta	0,20l	2,60€
	0,40l	4,50€
Sprite	0,20l	2,60€
	0,40l	4,50€

## Bier/Beer

Heineken vom Fass	0,30l	3,60€
	0,50l	4,90€
Berliner Kindel Pilsner	0,33l	3,60€
Radeberger Pilsner	0,33l	3,60€
Schöfferhofer Hefe Weizen	0,50l	3,90€
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,50l	3,80€

# Caffé Spezialitäten/Coffee

Espresso	2,00€
Espresso Macchiato	2,50€
Doppelte Espresso	3,80€
Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato 0.2	3,20€
Caffe Creme	2,50€
Tee, verschiedene Sorten	2,50€

# Digestif

Hausgrappa	2cl	3,50€
Grappa Prosecco	2cl	5,50€
Grappa Chardonnay	2cl	6,50€
Limoncello	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Fernet Branca	2cl	3,50€
Ramazotti	2cl	3,50€
Baileys	2cl	3,50€
Averna	2cl	3,50€
Vecchia Romana	2cl	4,50€
Calvados	2cl	4,00€
Poire Williams	2cl	4,50€
Amaretto	2cl	3,50€
Remy Martin	2cl	4,50€

# WEISS-UND ROSÉWEINE

## **SAUVIGNON D.O.C. (LA TUNELLA) -100 % Sauvignon Blanc** 28,90€

Der Sauvignon ist ein trockener Weißwein. Seine Farbe ist ein lebhaftes, glänzendes strohgelb mit klaren grünlichen Reflexen. Es herrschen sehr intensive und feine Duftnoten mit typischen Aromen wie Salbei und Tomatenblättern, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelber Paprika vermischen. FRIAUL ITALIEN

## **LUGANA D.O.C. (BULGARINI) -100%Trebbiano** 27,90€

Intensiv strohfarben mit grünlichem Reflex, der Duft ist typisch fruchtig mit einer Note von Aprikosen und Pfirsichen. Im Geschmack anfangs lebhaft, fein abgestimmt mit lang haltendem Aroma. Ein bedeutender Weißwein mit mittel bis langem Alterungspotential. LOMBARDEI ITALIEN

## **GAVI DI GAVI D.O.C.G. -100 % Cortese** 25,90€

Der Wein duftet sehr frisch nach gelbem Apfel und frischen Blumen. Am Gaumen ist er harmonisch, leicht und elegant. Im Geschmack sind Noten von Zitrone und Grape-fruit zu schmecken. Im Hintergrund sind Kräuternoten wahrnehmbar, ungewöhnlich weich im Abgang. Ein schöner Gavi di Gavi, der diesem Wein alle Ehre macht. PIEMONTE ITALIEN

## **GRAUBURGUNDER (BISCHEL) -100% Grauburgunder** 24,50€

Sehr klare, feinsaftige Frucht von Ananas und Birne in der Nase. Am Gaumen reife Früchte und viel Fülle. Ein nachhaltiger, sehr dichter Grauburgunder mit feiner Cremigkeit im Abgang. RHEINHESSEN

## **SEU ROSÉ I.G.T. (CANTINE VERNACCIA) -100 % Niederra** 24,50€

Sardischer Roséwein aus der autochthonen Rebe Niederra gewonnen. Der Wein ist im Geschmack perfekt. SARDINIEN

# Rotweine

## **PRIMITIVO DI MANDURIA "SUD" (SAN MARZANO) -100% Primitivo** 26,50€

Dieser apulische Rotwein wird aus ausgesuchten Primitivotrauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an Pflaumen und reife Kirschen. Im Geschmack hat der Primitivo Sud eine schöne Struktur, ist vollmundig mit anhaltendem Abgang. APULIEN

## **LAGREIN (TIEFENBRUNNER CASTEL TURMHOF) -100% Lagrein** 33,50€

Seine Farbe ist granatrot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist zart mit charakteristischen Kirschnoten. Eichenholztöne unterstreichen dezent den vollen runden Fruchtgeschmack. Feinkörnige Gerbstoffe und eine angenehme Säure unterstützen den langen Abgang dieses typischen Südtirolers. TRENITINO SÜDTIROL

## **AMARONE D.O.C.G. (CORTE FIGARETTO)** 49,50€

Die Heimat dieses Weines ist ein kleiner, abgeschlossener Weinberg (Brolo); seit Jahrzehnten im Besitz der Familie Bustaggi. Der Amarone ist von dunkel rubinroter Farbe mit einem vollen und typischen Bouquet. Angenehme Noten von roten reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Körperreich, vollmundig und geschmeidig besticht dieser Wein durch seine Eleganz und Finesse. Sein Bouquet ist komplex, voll und anhaltend. VENETIEN

## **VALPOLICELLA RIPASSO (CORTE FIGARETTO)** 32,50€

Von tief rubinroter Farbe, mit vollem und typischem Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern. VENETIEN

## **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G (BROLIO) -100% Sangiovese** 33,50€

Ein toller Chianti Classico, der durch sein feines, blumiges Bouquet überascht. Frisch, saftig und langanhaltend im Geschmack mit samtig weichen Tanninen. TOSCANA

## **BAROLO D.O.C.G (PARUSSO) -100% Nebbiolo** 66,00€

Rubinrot im Übergang zu Granatrot. Breites, reiches, blumig fruchtiges Bouquet. Harmonische, angenehme Struktur, wärmt den Gaumen. Reife aromatische Frucht, anhaltende Tiefe, erinnert an Rosenblätter und Waldbeeren, voll im Körper. PIERMONT