

# RESTAURANT



## Italienisches Restaurant

Bei uns ist jeder herzlich willkommen. Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.

Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien. Pasta, Pizza und von der Sonne verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner, die Rezepte und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente mit authentischer italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen sondern manchmal einfach nur auf eine Karaffe Rotwein und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.

Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service unserer Mitarbeiter begeistern.

..... Auf ein Buon Appetito in unserem Lokal! .....

## HEISSE GETRÄNKE

235. Espresso <sup>b</sup>	Tasse 2,80€	242. Latte Macchiato Baileys <sup>3,7,b</sup> Glas 4,90€
236. Espresso Doppio <sup>b</sup>	Tasse 4,30€	243. Latte Macchiato Karamell <sup>7,b</sup> Glas 4,60€
237. Espresso Macchiato <sup>7,b</sup>	Tasse 3,10€	244. Cappuccino <sup>7,b</sup> Tasse 3,70€
238. Kaffee <sup>b</sup>	Tasse 2,90€	245. Heisse Schokolade <sup>7</sup> mit Sahne Glas 4,90€
239. Schale Kaffee <sup>b</sup>	Schale 4,20€	246. Tee mit frischer Minze Glas 4,20€
240. Caffe Latte <sup>7,b</sup>	Schale 4,30€	247. Glühwein Glas 4,90€ weinhaltiges Mischgetränk
241. Latte Macchiato <sup>7,b</sup>	Glas 4,40€	

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

250. Hausgemachte Limonade	0,4l 6,90€	255. Fanta <sup>a,e</sup>	0,2l 3,10€
255.1 Fanta <sup>a,e</sup>	0,4l 4,20€		
251. San Pellegrino	Fl. 0,75l 7,50€	256. Sprite	0,2l 3,10€
italienisches Mineralwasser		256.1 Sprite	0,4l 4,20€
252. Aqua Panna	Fl. 0,75l 7,50€	258. Apfelschorle	0,2l 3,10€
italienisches stilles Mineralwasser		258.1 Apfelschorle	0,4l 4,20€
248. Mineralwasser	0,2l 2,70€	259. Schweppes Tonic Water <sup>e</sup>	0,2l 3,20€
248.1 Mineralwasser	0,4l 3,80€	259.1 Schweppes Tonic Water <sup>e</sup>	0,4l 4,20€
249. Stilles Mineralwasser	0,2l 2,70€	260. Schweppes Ginger Ale <sup>a,g</sup>	0,2l 3,20€
249.1 Stilles Mineralwasser	0,4l 3,80€	260.1 Schweppes Ginger Ale <sup>a,g</sup>	0,4l 4,20€
253. Coca-Cola <sup>a,b</sup>	0,2l 3,10€	261. Schweppes Bitter Lemon <sup>c</sup>	0,2l 3,20€
253.1 Coca-Cola <sup>a,b</sup>	0,4l 4,20€	261.1 Schweppes Bitter Lemon <sup>c</sup>	0,4l 4,20€
254. Coca-Cola Zero <sup>a,b,f</sup>	0,2l 3,10€	262. Paulaner Spezi <sup>a,b,e,f</sup>	0,3l 3,90€
254.1 Coca-Cola Zero <sup>a,b,f</sup>	0,4l 4,20€	262.1 Paulaner Spezi <sup>a,b,e,f</sup>	0,5l 4,90€

## SÄFTE & SCHORLEN

265. Apfelsaft	0,2l 3,20€	268. Sauerkirschnektar	0,2l 3,20€
265.1 Apfelsaft	0,4l 4,60€	268.1 Sauerkirschnektar	0,4l 4,60€
266. Orangensaft	0,2l 3,20€	270. Bananennektar	0,2l 3,20€
266.1 Orangensaft	0,4l 4,60€	270.1 Bananennektar	0,4l 4,60€
267. Mangonektar	0,2l 3,20€	272. KiBa	0,2l 3,20€
267.1 Mangonektar	0,4l 4,60€	272.1 KiBa	0,4l 4,60€
		274. Saftschorle	0,4l 4,20€

## VORSPEISEN

1. <b>Bruschetta</b> <small>1,7,h,m</small>	<b>7,50 €</b>	5. <b>Mozzarella Caprese</b> <small>7,8,12,h</small>	<b>11,90€</b>
Knoblauchbrote mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch		Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Balsamico-Dressing	
2. <b>Burrata</b> <small>7</small>	<b>13,90€</b>	6. <b>Prosciutto di Parma</b> <small>d,e</small> <b>con Melone</b>	<b>12,90€</b>
italienischer Frischkäse auf einem Tomatenkompott mit Basilikum		Parmaschinken mit Melone	
3. <b>Vitello Tonnato</b> <small>3,4</small>	<b>14,90€</b>	7. <b>Antipasto Misto</b> <small>7,10,d,e</small>	<b>16,50€</b>
Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce		gemischter Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Salami, Spianata, frischem Gemüse, Käse und Melone	
4. <b>Carpaccio di Manzo</b> <small>7,10</small>	<b>15,50€</b>	(auf Wunsch vegetarisch / vegetariano su richiesta)	
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern			

## SUPPEN

10. <b>Crema di Pomodoro</b> <small>7,9</small> <b>con Basilico</b>	<b>7,50€</b>	12. <b>Zuppa di Aglio</b> <small>1,7,9</small> italienische Knoblauchsuppe mit geröstetem Weißbrot	<b>7,50€</b>
Tomatencremesuppe mit Basilikum			
11. <b>Zuppa di Pesce</b> <small>4,7,8,9,14</small> Fischsuppe mit Meeresfrüchten	<b>14,90€</b>		

## SALATE

15. <b>Insalata Mista</b> <small>7,10</small> gemischter Salat mit Hausdressing	<b>9,90 €</b>	19. <b>Insalata con Filetti di Vitello</b> <small>17,90 €</small> gemischter Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Champignons	
16. <b>Insalata di Rucola</b> <small>7,8,10</small> Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan	<b>13,90 €</b>	20. <b>Insalata Tonno</b> <small>4</small> gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Kapern	<b>12,90 €</b>
17. <b>Insalata di Pomodoro</b> Tomatensalat mit roten Zwiebeln	<b>11,90 €</b>	21. <b>Insalata Belga con Mela e Petto di Pollo Affumicato</b> Chicoree-Apfelsalat mit geräucherter Hähnchenbrust	<b>15,90 €</b>
18. <b>Insalata Rucola con Salmone</b> <small>4,8</small> Rucolasalat mit Lachsfilet, Avocado und gerösteten Mandeln	<b>16,90 €</b>		

## KINDERGERICHTE

25. <b>Pizza Bambini</b> <sup>1,7,d,e</sup>	7,50 €	27. <b>Spaghetti Bambini Bolognese</b> <sup>1,3</sup>	8,50 €
mit Tomaten, Salami und Käse			
26. <b>Spaghetti Bambini</b> <sup>1,3</sup>	7,50 €		
mit Tomatensauce			

## PASTA

30. <b>Penne Arrabbiata</b> <sup>1,3</sup> (pikant)	12,90€	37. <b>Spaghetti Napoli</b> <sup>1,3</sup>	10,90€
kurze Nudeln mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum			
31. <b>Penne all'Amatriciana</b> <sup>1,3,7,h</sup>	13,50€	38. <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>1,3,9</sup>	12,90€
kurze Nudeln mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Parmesan			
32. <b>Penne Filetto di Manzo</b> <sup>1,3,7</sup>	16,90€	39. <b>Tagliolini all Tartufo</b> <sup>1,3,7</sup>	24,90€
kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen in einer Champignon-Sahnesauce			
33. <b>Penne con Broccoli</b> <sup>1,3,7,8</sup> <b>e Gorgonzola</b>	12,90€	40. <b>Tagliatelle con Salmone</b> <sup>1,2,3,4</sup> <b>e Finocchio</b>	16,90€
kurze Nudeln mit Broccoli und Walnüssen in Gorgonzolasauce			
34. <b>Spaghetti con Gamberetti</b> <sup>1,2,3,12</sup>	14,90€	41. <b>Tagliatelle con Pollo</b> <sup>1,3,8</sup>	14,90€
mit Shrimps, Knoblauch und Chili in Weißwein-Kräutersauce			
35. <b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</b> <sup>1,3</sup>	12,50€	42. <b>Gnocchi alla Caprese</b> <sup>7</sup>	11,90€
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili			
36. <b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>1,3,7,d,e</sup>	13,90€	43. <b>Lasagne al Forno</b> <sup>1,3,7,9</sup>	13,50€
mit Ei, Speck und Pecorino			
48. <b>Schale gehobelter Grana Padano D.O.P.</b> <sup>7</sup>	3,50€		
49. <b>Frische Chili (scharf)</b>	2,50€		

..... STEINOFEN-PIZZA (Ø CA. 32CM) .....

WIE BEI MAMA IN ITALIEN

50. <b>Pizza Margherita</b> <sup>1,7</sup>	9,90€	58. <b>Pizza Quattro Formaggio</b> <sup>1,7</sup>	13,90€
mit Mozzarella und frischem Basilikum		mit Mozzarella, Balkenkäse, Gorgonzola und Parmesan D.O.P.	
51. <b>Pizza Salami</b> <sup>1,7,d,e</sup>	11,50€	59. <b>Pizza Mozzarella</b> <sup>1,7</sup>	12,90€
mit Mozzarella und Salami		mit Mozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum	
52. <b>Pizza Mista</b> <sup>1,7,d,e</sup>	12,90€	60. <b>Pizza di Parma</b> <sup>1,7,d,e</sup>	14,90€
mit Mozzarella, frischen Champignons, Hinterschinken, Salami und Peperoni		mit Mozzarella und italienischem Hinterschinken, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P.	
53. <b>Pizza Hawaii</b> <sup>1,7,d,e</sup>	11,90€	61. <b>Pizza Spinaci</b> <sup>1,7,8</sup>	13,90€
mit Mozzarella, Ananas und italienischem Hinterschinken		mit Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen	
54. <b>Pizza Prosciutto</b> <sup>1,7,d,e</sup>	11,90€	62. <b>Pizza Diavola</b> <sup>1,4,7,d,e</sup>	13,90€
mit Mozzarella und Hinterschinken		mit Mozzarella und pikanter Salami, bestreut mit Rucola und Grana Padano D.O.P.	
55. <b>Pizza Napoli</b> <sup>1,4,7</sup>	11,90€	63. <b>Pizza dello Chef</b> <sup>1,2,4,7</sup>	15,90€
mit Mozzarella, Cherrytomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Sardellen		mit Mozzarella, frischem Lachs, Shrimps, Cherrytomaten und Knoblauch	
56. <b>Pizza Tonno</b> <sup>1,4,7</sup>	12,90€		
mit Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln			
57. <b>Pizza da Giovanni</b> <sup>1,7,d,e</sup>	16,50€		
mit Mozzarella, Rucola und geträufeltem Carpaccio, bestreut mit Grana Padano D.O.P.			
69. <b>Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken, Doppelkäse, Thunfisch, Hirtenkäse, Rucola</b>		<b>je 2,50€</b>	

## VOM HÄHNCHEN

75. <b>Pollo al Pepe Verde</b> <sup>7</sup>	19,90€	77. <b>Pollo alla Griglia</b>	18,90€
Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce, serviert mit Tagesbeilage		Hähnchenbrustfilet vom Grill, serviert mit Tagesbeilage	
76. <b>Pollo ai Funghi</b> <sup>7</sup>	19,90€		
Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahnesauce, serviert mit Tagesbeilage			

## VOM SCHWEIN

80. <b>Scaloppa alla Milanese</b> <sup>1,3</sup>	17,90€	82. <b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>12,d,e</sup>	21,90€
paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Tagesbeilage		Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilage	
81. <b>Filetto di Maiale al Gorgonzola</b> <sup>7</sup>	20,90€		
Schweinefilet in Gorgonzolasauce, serviert mit Tagesbeilage			

## VOM RIND

85. <b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> <sup>7</sup>	34,50€	87. <b>Bistecca alla Griglia</b>	29,90€
Rinderfilet (180g) vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Tagesbeilage		Rumpsteak (200g) vom Grill, serviert mit Tagesbeilage	
86. <b>Filetto di Manzo alla Barolo</b>	35,90€	88. <b>Bistecca Porcini</b>	32,50€
Rinderfilet (180g) vom Grill mit Barolosauce, serviert mit Tagesbeilage		Rumpsteak (200g) vom Grill mit gebratenen Steinpilzen, serviert mit Tagesbeilage	

## FISCH & GARNELEN

95. <b>Filetto di Salmone alla Griglia</b> <sup>4</sup>	23,90€	97. <b>Scampi alla Griglia</b> <sup>2</sup>	27,90€
Norwegisches Lachsfilet vom Grill, serviert mit Tagesbeilage			gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch, serviert mit Tagesbeilage
96. <b>Filetto di Salmone alla Gin</b> <sup>4</sup>	27,90€	98. <b>Scampi al Vino Bianco</b> <sup>2,12</sup>	26,90€
Norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce, serviert mit Tagesbeilage			Großgarnelen mit Knoblauch und Kräutern in Weißwein-Hummersauce, serviert mit Tagesbeilage
		99. <b>Scampi Diavola</b> <sup>2</sup>	25,90€
		Großgarnelen in pikanter leichter Tomatensauce, serviert mit Tagesbeilage	

## DESSERTS

105. <b>Tiramisu</b> <sup>1,7,b</sup>	7,90€	107. <b>Creme Brulee</b> <sup>7</sup>	7,90€
frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Maskarpone-Creme			flambierte Karamellcreme
106. <b>Panna Cotta</b> <sup>7</sup>	7,90€	108. <b>Semifreddo al Pistacchio</b> <sup>7,8</sup>	7,90€
hausgemachtes Sahnedessert mit verschiedenen Geschmacksrichtungen			mit Vanilleeis
		109. <b>Scoko Souffle</b> <sup>3,7</sup>	8,50€

## Inhaltsstoffe & Allergene

a) mit Farbstoff, b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel,  
f) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker,  
m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, <sup>o</sup>) Frischgewicht, 1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere,  
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte,  
9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere  
**Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.**

## BIERE

275. Paulaner Hell <sup>1</sup> vom Fass	0,3 l 3,50€	0,5 l 5,00€	284. Paulaner Hefe Alkoholfrei <sup>1</sup>	Fl. 0,50 l	5,00€
277. Paulaner Dunkel <sup>1</sup> vom Fass	3,50€	5,00€	285. Paulaner Alkoholfrei <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	3,90€
279. Paulaner Hefe <sup>1</sup> vom Fass	3,50€	5,00€		0,3 l	0,5 l
281. Paulaner Zwickl <sup>1</sup> vom Fass	3,50€	5,00€	286. Gespritztes Bier <sup>1</sup> mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	3,70€	5,00€
			288. Berliner Weisse <sup>1</sup> mit Schuss Waldmeister, Himbeer, Holunder	Fl. 0,33 l	4,90€

## SPIRITUOSEN 4 CL

291. Vodka Absolut	5,00€
292. Linie Aquavit	5,90€
293. Tequila Jose Cuervo gold, silber	6,50€
294. Williamsbirne	6,50€

## BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

295. Vecchia Romagna	6,90€
Brandy im Barrique und Eichenfass	
296. Remy Martin Cognac	7,50€

## WHISK(E)Y 4 CL

297. Jim Beam <sup>a</sup> Bourbon	4,90€
298. Jack Daniels <sup>a</sup> Tennessee	5,90€
299. Tullamore Dew <sup>a</sup> Irish Whiskey	6,90€

## GRAPPA 4 CL

300. Grappa Hausmarke	4,90€
301. Nardini Bassano Riserva	8,50€
302. Vecchia Grappa di Prosecco	8,50€
303. Amarone Barrique	9,90€

## LIKÖRE 4 CL

310. Amaretto <sup>a</sup>	5,00€
311. Sambuca	5,00€
312. Limoncello <sup>a</sup>	5,00€
313. Baileys Irish Cream <sup>3,7,a</sup>	5,00€

## BITTER 4 CL

316. Ramazzotti <sup>a</sup>	5,90€
317. Amaro Averna	5,90€
318. Fernet Branca	5,90€
319. Jägermeister <sup>a</sup>	4,90€

## LONGDRINKS

Alle mit 4 cl Spirituose & 0,2 l Fl. Erfrischungsgetränk	
325. Captain Morgan Cola <sup>a,b</sup>	7,90€
326. Jack Daniels Cola <sup>a,b</sup>	8,90€
327. Cuba Libre <sup>a,b</sup> Havanna Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola	8,50€

## OFFENE WEISSWEINE

		0,2l	0,5l
<b>370/371. Pinot Grigio (trocken)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,50€
Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.			
<b>372/373. Chardonnay (trocken)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,50€
Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.			
<b>374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,50€
Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht			

## OFFENE ROSÉWEINE

		0,2l	0,5l
<b>380/381. Rosé (trocken)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,90€
Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.			

## OFFENE ROTWEINE

		0,2l	0,5l
<b>390/391. Montepulciano (trocken)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,90€
Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.			
<b>392/393. Chianti (trocken)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,90€
Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.			
<b>394/395. Lambrusco (lieblich)<sup>12</sup></b>		6,90€	12,90€
Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.			
<b>398. Wein-Schorle (Weinhaltige Mischgetränke)<sup>12</sup></b>		5,90€	

# APERITIFS

## 200. Rosato Tonic <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo  
Rosato, Tonic Water,  
Limettenviertel

7,90 €



## 201. Rosato Mio <sup>a,12</sup>

Ramazzotti Aperitivo  
Rosato, Prosecco,  
Basilikumblätter

7,90 €



## 202. Rosato Via <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Bitter Lemon,  
Zitronenscheibe, Minze

7,90 €



## 203. Rosato Sensa <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Rose Wein, Soda Water,  
Himbeeren, Minze

7,90 €



## 204. Aperol Spritz <sup>a,12</sup>

Aperol (Prosecco),  
Orange, Mineralwasser

0,2 l 7,90 €



## 205. Hugo <sup>a,12</sup>

Prosecco, Holundersirup,  
Limette, Minze

0,2 l 7,90 €



## 206. Lillet Berry

Lillet Blanc,  
Wild Berry, Beeren

7,90 €



## 207. Malfy Arancia Tonic

Malfy Gin Con Arancia,  
Tonic Water, Orangenscheibe

9,50 €



## 208. Absolut Sensations Limonade

Absolut Sensations,  
Zitronenlimonade,  
Orangenscheibe

8,90 €

## 209. Glas Prosecco <sup>12</sup>

0,1 l 4,90 €