


ristorante

hostaria TANO





Bevande Calde / Warme Getränke

175	Espresso		1,90
176	Espresso mit Schuss		2,50
177	Doppelter Espresso		3,50
178	Cappuccino ^G		2,30
179	Cappuccino mit Schuss ^G		2,50
180	Milchkaffee ^G		3,20
181	Latte Macchiato ^G		2,80
182	Latte Macchiato ^G m. Aromen Amaretto, Vanille, Caramel, Nuss, Walnuss		3,80
184	Tasse Kaffee		2,00
185	Tasse Schokolade		2,50
186	Tasse Tee (verschiedene Teesorten)		2,80

Birra / Biere

195	Bier vom Fass	0,3 l	2,70
196	Bier vom Fass	0,4 l	3,80
197	Alsterwasser	0,3 l	2,50
198	Alsterwasser	0,4 l	3,50
199	Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,20
200	Lemon	Fl. 0,33 l	2,20
201	Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,00
202	Weizenbier	Fl. 0,5 l	3,90
203	Weizenbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,90
204	Kristall und dunkel	Fl. 0,5 l	3,90

Aperitivi / Aperitifs

1	Martini Bianco	15% Vol.	5 cl	4,00
2	Martini Rosso ²	15% Vol.	5 cl	4,00
3	Campari ² Soda oder Orange	25% Vol.	0,2 l	4,50
4	Spritz Veneziano ²	25% Vol.	0,2 l	5,00
5	Prosecco, Valdobbiadene DOC		0,1 l	3,50
6	Bitterino ² , alkoholfrei		0,1 l	2,50
7	Crodino ² , alkoholfrei, mit Eis		0,1 l	2,50
8	Hugo mit Minze		0,2 l	5,00
9	Bellini Prosecco, Pfirsichnektar, Grenadine		0,2 l	5,50
10	Campari Tocco ² Holunderblügen-Sirup, Prosecco, Eis		0,2 l	5,50
11	Aperol Basilico ^{2,4} Aperol, Prosecco, Bitter Lemon, Zitrone, Eis		0,2 l	5,50
12	Aperol Ginger Spritz ^{2,4} Aperol, Ginger Ale, Prosecco, Limettensaft, Eis		0,2 l	5,50
13	Campari Italiano ² Campari, Himbeer-Sirup/-Saft, Sprite, Eis		0,2 l	5,50

Antipasti / Vorspeisen

30	Bruschetta Pomodoro ^A Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl Diverse Zutaten: z.B. Parmaschinken, Thunfisch ⁴ usw.			4,50
			Aufschlag +	1,50
31	Antipasto Italiano Vorspeise italienischer Art aus der Vitrine			9,50
32	Carpaccio di Manzo ^G Rinderfilet natur mariniert mit Parmesansplitter			10,00
33	Vitello Tonnato ^{D,G} Klafs fleischscheiben mit Thunfisch-Sauce			11,50
34	Carpaccio di Salmone ^D Lachs-Carpaccio			10,00

**Auch als kleine Portion erhältlich, nur in
Verbindung mit einer weiteren Hauptspeise!**

Pasta / Nudeln

**Liebe Gäste,
wir haben täglich frische Pasta-Gerichte.
Beachten Sie auch unsere Tafeln!**

45	Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino^A Peperoni, Knoblauch, Olivenöl	10,50
46	Bucatini alla Matriciana^{A,6,7} Tomatensauce, Speck, Zwiebeln	11,00
47	Spaghetti Bolognese-Art^{A,I} Tomaten-Hackfleischsauce	11,00
48	Spaghetti Carbonara^{A,C,G,6,7} Eigelb, Speck, Parmesan	10,50
49	Pasta all' Arrabbiata^{A,D,6,7} Tomatensauce, Speck, Sardellen, Peperoni, Basilikum, Knoblauch	11,50
50	Tagliatelle al Salmone^{A,D} Bandnudeln, Lachs, Spinat	12,50
51	Gnocchi ai Gamberi e Rucola^{A,B} Kartoffelklöße mit Gambas und Rucola	12,90
52	Tagliolini allo Scoglio^{A,D} Dünne Bandnudeln mit frischem Fischfilet (wahlweise auch mit schw. Nudeln)	13,50
53	Pasta Hostaria^{A,G} Nudeln mit Rindfleischstreifen, Gorgonzola-Creme	13,50
54	Orecchiette dello Chef^{A,G} Spezialnudeln mit Putenfleisch, frischen Tomaten, Parmesan, Zwiebeln, Broccoli	13,80

**Auch als kleine Portion erhältlich, nur in
Verbindung mit einer weiteren Hauptspeise!**

Italienische Weine^L

		Glas	Flasche
		0,2 l	0,75 l
310	Frizzante della Casa rosso Roter Perlwein, lieblich	4,50	13,00
311	Rosso della Casa Hausmarke / Rotwein, trocken	3,90	15,00
312	Bianco della Casa Hausmarke / Weißwein	3,90	15,00
313	Frizzante della Casa bianco Weißer Perlwein, lieblich	4,50	13,00
314	Rosé	4,50	16,00
315	Bianco Sicilia	5,80	17,00
316	Bianco Puglia	5,80	17,00
317	Bianco Abruzzo	6,10	18,00
318	Bianco Toscana	7,10	21,00
319	Bianco Piemonte	8,10	24,00
320	Bianco Antinori	8,10	24,00
321	Bianco Lugana	8,10	24,00
322	Rosso Sicilia	6,30	18,50
323	Rosso Calabria	6,50	19,00
324	Rosso Abruzzo	6,80	20,00
325	Rosso Puglia	6,20	20,00
326	Rosso Toscana	9,00	30,00
327	Rosso Antinori	9,00	30,00

**Weitere Weine auf Anfrage
aus unserer Weinkarte!**

Analcolici / Alkoholfreie Getränke

211	Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	2,00	0,4 l	3,80
212	Coca-Cola Light ^{1,2,4}	0,2 l	2,00	0,4 l	3,80
213	Coca- Zero ^{1,2,4}	0,2 l	2,00	0,4 l	3,80
214	Fanta ²	0,2 l	2,00	0,4 l	3,80
215	Sprite	0,2 l	2,00	0,4 l	3,80
216	Spezi ^{1,2}	0,2 l	2,00	0,4 l	3,80
217	Apfelschorle			0,2 l	2,20
218	Maracuja-Schorle			0,2 l	2,20
219	San Pellegrino	Fl. 0,75 l	4,50		
220	San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,00		
221	Acqua Panna <small>Stilles Wasser</small>	Fl. 0,75 l	4,30		
222	Schweppes Tonic Water ⁵	Fl. 0,2 l	2,50		
223	Bitter Lemon ⁵	0,2 l	2,50		
224	Apfelsaft	0,2 l	2,80		
225	Orangensaft <small>frisch gepresst</small>	0,2 l	3,50		
226	Maracuja-Saft	0,2 l	2,80		
227	Kiba <small>Banane-Kirsch</small>	0,2 l	3,00		
228	Rhabarber-Saft	0,2 l	3,00		
229	Rhabarber-Schorle	0,2 l	3,00		
230	Bionade	0,2 l	2,50		

Digestivi

231	Ramazzotti ²	30% Vol.	3 cl	3,00
232	Amaro Averna ²	32% Vol.	3 cl	3,00
233	Amaro Lucano ²	30% Vol.	3 cl	3,00
234	Fernet Branca ²	40% Vol.	3 cl	3,00
235	Fernet Menta ²	38% Vol.	3 cl	3,00
236	Jägermeister ²	35% Vol.	3 cl	3,00
237	Amaretto ²	28% Vol.	3 cl	3,00
238	Montenegro ²	30% Vol.	3 cl	3,00
239	Sambuca Molinari ²	40% Vol.	3 cl	3,00
	Verschiedene Grappe	40% Vol.	3 cl ab	3,80

Pasta al Forno / Überbackenes

95	Tortelloni al Gratin ^{A,G,I,6,7}	10,50
	Gefüllte Nudeln mit Schinken, Champignons, Bolognese-Sahnesauce, mit Käse überbacken	
96	Lasagne Classica ^{A,C,G,6,7}	10,80
	Blattnudeln m. Tomaten-Sahnesauce, Schinken, Ei, Erbsen, mit Käse überb.	
97	Cannelloni Spinaci ^{A,G}	10,80
	Gefüllte Teigrolle m. Tomaten-Béchamelsauce, Spinat, Ricotta, mit Käse überb.	

Minestre / Suppen

Alle Suppen mit Brotbeilage (aus Pizzateig)

20	Vellutata di Pomodoro	5,50
	Tomatencremesuppe hausgemacht	
21	Minestrone	6,50
	Gemüsesuppe nach italienischer Art (Saisongemüse)	
22	Zuppa di Pesce ^D	13,50
	Frische Fischsuppe mit unserem täglichen frischen Fisch	

Insalate / Salate

Dressing: Joghurt oder Olivenöl und Balsamico-Essig

160	Insalata di Stagione	6,50
	Salat-Variation (saisonal)	
161	Insalata di Rucola ^{G,H}	10,50
	Rucola mit Parmesan und frischen Cherrytomaten und Pinienkernen	
162	Insalata Tonno ^D	11,50
	Salat-Variation mit Thunfisch und Grillgemüse	
163	Insalata della Casa	12,50
	Salat-Variation mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Grill-Gemüse	

Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 geschwärzt
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Chinin
- 6 mit Antioxydationsmittel
- 7 mit Konservierungsstoff
- 8 mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 10 Fruchtsaftgetränk
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 mit Phosphat
- 14 geschwefelt
- 20 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100ml)

Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite < 10 mg/kg (SO₂)
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Carne / Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Filetto di Maiale a Piacere
Schweinefilet auf Wunsch | 18,00 |
| 111 | Affogattini di Maiale^G
Schweinemedallions gefüllt mit Spinat und Gorgonzola | 17,50 |
| 112 | Picata di Vitello al Limone
Kalbsmedallions in Zitronensauce | 20,50 |
| 113 | Arrosto di Vitello
Kalbs-Rollbraten in Brandy-Grapefruit-Sauce | 22,00 |
| 114 | Bistecca ai Funghi Misti
Rumpsteak mit Waldpilzen | 22,50 |
| 115 | Bistecca alla Griglia
Rumpsteak gegrillt, 200 gr., | 21,00 |
| 116 | Menu con Carne
Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen.
4-Gänge-Fleischmenü | 32,00 |

Beilagen: Saisongemüse und Kartoffeln oder gemischter Salat

Pesce / Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 122 | Salmone Safferano^D
Lachs in Safransauce | 21,50 |
| 123 | Calamari alla Griglia^N
Tintenfisch gegrillt | 18,50 |
| 125 | Menu con Pesce^{B,D,N}
Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen.
4-Gänge-Fischmenü | 34,00 |

Zu diesen Gerichten servieren wir Saisongemüse und Salat.

Liebe Gäste, wir verwenden nur frischen Fisch!
Bitte achten Sie auf unsere Fisch-Vitrine.
Lassen Sie sich von unserem Personal beraten.

Pizza (Ø 32 cm)

Mit Tomatensauce, Käse und Oregano

- | | | |
|-----|---|-------|
| 135 | Margherita^{A,G}
Tomatensauce und Käse | 7,00 |
| 136 | Prosciutto Funghi^{A,G,6,7}
Schinken, Champignons | 9,80 |
| 137 | Salami Funghi^{A,G,6,7}
Salami, frische Champignons | 9,80 |
| 138 | Diavolo^{A,G,6,7} (scharf)
Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch | 10,50 |
| 139 | Quattro Stagioni^{A,G,6,7}
Salami, Schinken, Mais, Paprika, Artischocken | 10,80 |
| 140 | Quattro Formaggi^{A,G}
Vier Käsesorten | 10,80 |
| 141 | Hawaii^{A,G,6,7,8}
Schinken, Ananas | 9,80 |
| 142 | Calzone^{A,G,6,7}
Gefüllte Pizza mit Schinken, Salami, Käse, Champignons, Artischocken | 11,50 |
| 143 | Tonno e Cipolle^{A,D,G}
Thunfisch, Zwiebeln | 11,80 |
| 144 | Antipasti
mit gegrilltem Gemüse aus der Vitrine | 11,50 |
| 145 | Napoli^{A,D,G}
Sardellen, Kapern, Oliven | 10,80 |
| 146 | Rucola e Crudo^{A,G,6,7}
Parmaschinken, Rucola, Parmesan | 12,50 |
| 147 | Marinaio^{A,D,G}
Verschiedene Fischfilets aus der Vitrine + 2 Scampi | 13,50 |
| 148 | Gorgonzola e Spinaci^{A,G}
Gorgonzola mit Spinat | 12,50 |

Dessert

Liebe Gäste,
wir haben täglich frische hausgemachte Süßspeisen!
Fragen Sie unser Personal.