

Venü

Vorspeisen

BRUSCHETTA AL POMODORO

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten,
Basilikum, Balsamico und Knoblauch (A)

6,90

BURRATA E POMODORINI

Cremige Burrata mit Tomaten, Basilikum und nativem
Olivenöl extra (G)

13,90

CARPACCIO DI MANZO

Fein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola,
Parmesan und Zitronenöl (G, M)

13,90

VITELLO TONNATO

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme,
Kapern und Olivenöl (C, D, G, M)

18,90

FRITTURA DI CALAMARI

Knusprig frittierte Calamari mit
Zitronenspalten (A, B, G)

18,90

ANTIPASTI MISTI SICILIANI

Auswahl an sizilianischer Antipasti mit gegrilltem
Gemüse, Oliven, Prosciutto di Parma und Käse,
verfeinert mit Olivenöl und Kräutern (A, B, D, G, H, N)

1P. 15,50

2P. 24,50

ANTIPASTI VEGETARIANA

Auswahl an Gemüse - gegrillt oder mariniert: Zucchini,
Paprika, Melanzanie mit Olivenöl, Balsamico-Essig und
Mozzarella. Dazu noch Knoblauch mit Kräutern (H, G, O)

1P. 14,90

2P. 25,50

Suppen



ZUPPA DI POMODORO

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum(G)

6,90

ZUPPA DI MINESTRONE

Klassische italienische Gemüsesuppe mit
saisonalen Zutaten(A)

7,90

ZUPPA DI PESCE ALLA SICILIANA

Würzige Fischsuppe nach sizilianischer Art
mit Meeresfrüchten und Tomaten(D, B)

16,90





Salate



INSALATA MISTA

Frischer gemischter Salat mit Tomaten und Feta-Käse

(optional) (G)

6,90

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinenkernen und Balsamico (G, H)

9,90

CALAMARI SALAT

Zarte Calamari mariniert mit Olivenöl, Zitrone und
frischem Gemüse (R,O)

17,90

GARNELLEN SALAT

Gegrillte Garnelen auf gemischtem Salat mit
Liechtenstein Dressing (B,O)

18,90



Pasta fresca

PENNE ALL'ARRABBIATA

 Penne in würziger Tomatensauce
 mit Knoblauch und Peperoncino (A, C, G)
 11,90

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

 Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch,
 Olivenöl und Peperoncino (A, C, G)
 12,50

RIGATONI QUATTRO FORMAGGI

 Röhrennudeln in cremiger Sauce
 aus 4 italienischen Käsesorten (A, C, G)
 14,90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

 Traditionelle Carbonara mit Guanciale, Eigelb und
 italienischer Pecorino Romano (A, C, G)
 15,90

LASAGNE ALLA CASERECCIA

 Hausgemacht Lasagne mit Ragu, Bechamel und Käse,
 goldbraun überbacken (A, C, G)
 16,90

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit herzhafter Rindfleisch-Tomatensauce
nach italienischer Art (A, L, C)

16,90

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und
italienischen Spinat, in Butter und Salbei (A, C, G)

18,90

TAGLIOLENI AI PORCINI

Frische Tagliolini mit Steinpilzen in feiner
Rahmsauce (A, C, G)

18,90

RAVIOLI AI PORCINI

Gefüllte Ravioli mit Steinpilzen in feiner
Rahmsauce (A, C, G)

22,90

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten,
Tomaten und Weißwein (A, B, D, N)

22,90

FETTUCCINI ZUCCHINI E GAMBERETTI

Mit zarten Garnelen, frischer Zucchini
und Tomatensauce (A, B, G)

24,90



TAGLIOLINI AL TARTUFO

Frische Tagliolini mit frisch gehobeltem
schwarzem Trüffel und Parmesan (A, C, G)

26,90



Risotto

RISOTTO ALLE VERDURE CON BURRATA

Leichtes Gemüserisotto mit Rucola
und Burrata (A, C)

18,90

RISOTTO AI PORCINI

Cremiges Risotto mit aromatischen
Steinpilzen (A, G)

18,90



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

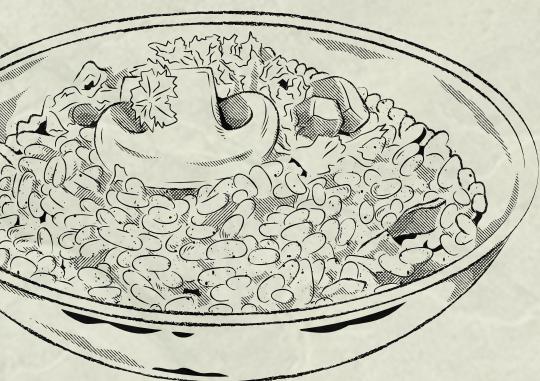
Fein abgestimmtes Risotto mit frischen
Meeresfrüchten (A, B, D, N)

22,90

RISOTTO AL TARTUFO

Edles Trüffelrisotto mit fein gehobeltem
schwarzem Trüffel (A, C)

24,90



Fleisch & Fisch

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Calamari mit gemischem Salat
als Beilage (R)

22,90



GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Riesengarnelen mit gemischem Salat(B)
24,90

TAGLIATA DI MANZO

Zartes Rindersteak in Streifen geschnitten,
mit Rucola und Parmesan (G)

26,90

PESCE DEL GIORNO

Fisch des Tages, je nach Saison und Fang,
zubereitet nach traditioneller Art (D, B, N)

28,90

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

Gegrillte Lammkoteletts vom Milchlamm mit frischem
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln (M, O)

28,90

FILETTO DI MANZO

Zartes Rinderfilet, perfect gegrillt oder generated,
serviert mit einer Beilage nach Wahl (G)

34,90





Pinse Romana

PINSA MARGHERITA

Der Klassiker mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum und einem Hauch von Olivenöl (A, G)

9,50

PINSA QUATTRO FORMAGGI

Der Klassiker mit Vier-Käse-Mischung: Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Rucola (A, G)

12,50

PINSA PROSCIUTTO E RUCOLA

Belegt mit hauchdünнем Parmaschinken, Basilikum und frischem Rucola und Parmesan (A, G)

14,90

PINSA CON SALAME PICCANTE

Belegt mit pikaner italienischer Salami, Tomatensauce und Mozzarella (A, G)

14,90

PINSA CON SALMONE AFFUMICATO

Pinse mit Räucherlachs, Rucola und cremigen Mascarpone (A, D, G)

14,90





Desserts

TIRAMISU

Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone,
Espresso und Kakaopulver

7,90

PANNA COTTA

Seidige Sahnecreme mit Vanille, serviert mit
Beerensauce

7,90

PROFITEROLES

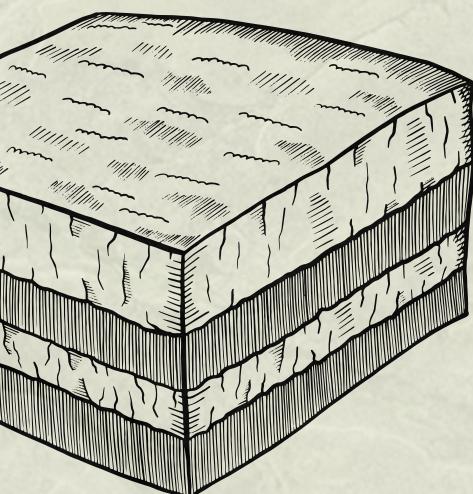
Luftige Brandteigkrapfen mit feiner Füllung, überzogen mit
Schokoladensauce

7,90

TORTINO AL CIOCCOLATO

Schokoladen-Soufflé, serviert mit Vanilleeis
und frischer Minze

8,90





Getränke

MINERALWASSER	0,25L	0,75L
SAN PELLEGRINO		
ACQUA NATURALE - STILL	3,6	5,90
ACQUA FRIZZANTE - PRICKELND	0	5,90
SODA		
SODAWASSER	0,20	3,90

LIMONADEN	0,5L	SOFTDRINKS	0,33L
MANGO MARACUJA	6,9	EISTEE PFIRSICH	4,2
LIMETTI MINZE	6,9	EISTEE ZITRONE	0
KIRSCH HOLUNDER	0	COCA COLA	4,2
TRAUBE HOLUNDER	6,9	COCA COLA LIGHT	0
	0	FANTA	4,2
		SPRITE	0
		RED BULL	4,2
SODASAFT			
SODA HOLUNDER	4,2	SODA HOLUNDER	4,2
LW HOLUNDER	0	LW HOLUNDER	0
SODA HIMBEERE	4,2	SODA HIMBEERE	4,2
LW HIMBEERE	0	LW HIMBEERE	0

Kaffee & Tee

		SÄFTE	
ESPRESSO	3,40	APFELSAFT	5,50
MACCHIATO	3,50	ORANGENSAFT	0,33L
VERLÄNGERTER	4,50	BIRNENSAFT	0,5L
MELANGE	4,70	ERDBEERSAFT	4,2
CAPPUCINO	5,40		4,2
CAFE LATTE	5,40		0
FLAT WHITE	5,40		4,2
CAFFE FREDDO	5,50		0
SCHWARZTEE	4,9		4,2
GRÜNER TEE	0		4,2
MINZTEE	4,9		0
INGWERTEE	4,9		4,2
ZITRONENTEE	4,9		4,2
	0		0



Weissweine

	1/8	FL.
PINOT GRIGIO FRIULI	5,50	29
GRÜNER VELTLINER NIGL G.	5,50	32
CHARDONNAY PRINCIPATO	5,70	33
SABATHI GELBER MUSKATELLER	5,90	34
CÁ' BIANCI GAVI	7,20	38
KNOLL GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL		59
KNOLL GRÜNER VELTLINER SMARAGD		69

Rotweine

	1/8	FL.
MERLOT PRINCIPATO	4,80	29
CHIANTI SAN LORENZO	5,50	32
MARKOWITSCH ZWEIGELT	5,90	34
PILUNA PRIMITIVO	6,50	38
MARKOWITSCH CARNUNTUM CUVEÉ	6,90	40

Rosewein

	1/8	FL.
FIGUIERE MEDITERRANEE ROSE IGP	6,90	34
WEIXELBAUM ROSE BIO	7,80	38



Champagne

MOËT & CHANDON BRUT	119
LOUIS ROEDERER BRUT	129
DOM PÉRIGNON 2009	295

Prosecco

SPUMANTE PROSECCO DOC 0,1L.	5,50
SPUMANTE PROSECCO DOC FL.	28
VALDOBBIADENE 0,1L	5,90
VALDOBBIADENE FL.	34

Biere

BIRRA MORETTI 0,4L	4,90
PUNTIGAMER 0,33L	3,90
PUNTIGAMER 0,5L	5,50
OTTAKRINGER 0,5L	5,90
Null Komma Josef	

Schnäpse

GRAPPA BIANCA FRIULI 2CL	3,50
GRAPPA RISERVA 40° "IL BACIO DELLE MUSE" 2CL	4,80
APFELSCHNAPS 2CL	3,80
BIRNENSCHNAPS 2CL	3,80
WALNUSSCHNAPS 2CL	3,80



Allergene

UNSERE GERICHTE KÖNNEN GLUTEN (**A**), MILCHPRODUKTE (**G**), SCHALENFRÜCHTE (**H**), FISCH (**D**), SCHALENTIERE(**B**), SENF (**M**), LUPINEN (**P**), WEICHTIERE (**R**), EIER (**F**) UND SULFITE (**O**) ENTHALTEN.

WENN SIE AN EINER LEBENSMITTELALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN LEIDEN, BITTEN WIR SIE, SICH VOR DER BESTELLUNG MIT UNSEREM PERSONAL IN VERBINDUNG ZU SETZEN.

WIR STEHEN IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG, UM IHNEN DETAILLIERTE INFORMATIONEN ZU DEN INHALTSSTOFFEN UNSERER SPEISEN ZU GEBEN.
IHRE SICHERHEIT UND ZUFRIEDENHEIT SIND UNS WICHTIG.

DIE BUCHSTABEN IN KLAMMERN BEZIEHEN SICH AUF DIE ALLERGENE GEMÄSS EU-VERORDNUNG 1169/2011, DIE ZUR KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN DIENT.