


SPEISEN UND GETRÄNKE



CORRETTO

GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ



CORRETTO

GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

Einfache, ehrliche Küche – auf die Essenz des Geschmacks konzentriert

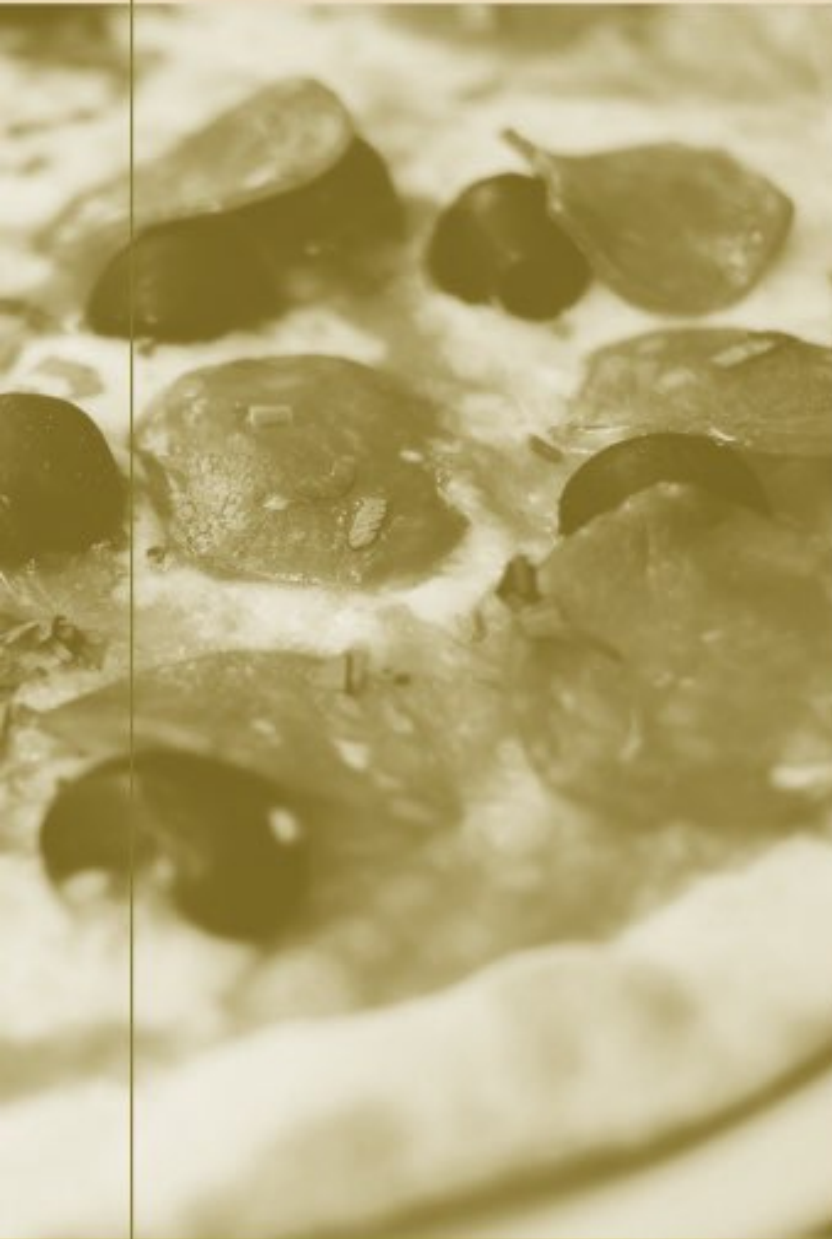
Im Corretto erhalten Sie ausgewählte traditionelle Klassiker der italienischen Küche, täglich frisch zubereitete, wechselnde Pasta, Fisch- oder Fleischgerichte sowie Holzofenpizza. Auch Vegetarier und Veganer werden bei uns schnell fündig.

Frische, saisonale Produkte, viel Liebe und Leidenschaft sind unsere Zutaten. Wir geben alles, um Sie zu begeistern – und Ihre Sehnsucht nach weiteren kulinarischen Genussmomenten zu entfachen. Die Erinnerung an den guten Geschmack wird Sie immer wieder zu uns führen!

Jeder Gast ist herzlich willkommen – sei es zum Kurzbesuch auf einen „schnellen“ Espresso oder auf einen gelungenen Abend. Ich berate Sie gerne bei der Wahl Ihres Menüs.

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo ^(D) Fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 11,90
Vitello Tonnato ^(A,B,G,S) Rosa gebratenes Kalbfleisch, dünn geschnitten mit feiner Thunfisch-Kapernsauce (kalt)	€ 12,50
Insalata di Mare ^(B,C) Meeresfrüchtesalat	€ 13,90
Mozzarella di Bufala con pomodoro e basilico ^(D) Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 10,90
Antipasto misto ^(A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N) Italienische Vorspeisenvariation.	€ 12,50



SALAT/INSALATE

Insalata verde ^(E) Grüner Salat	€ 4,00
Insalata mista ^(E) Gemischter Salat	€ 4,80
Insalata Corretto con tonno, Olive, uovo e cipolla rossa ^(A,B,C) Salat Corretto mit Thunfisch, Oliven, Ei, Zwiebel	€ 9,50
Insalata Contadina con Formaggio di capra, Olive e peperoni ^(G,D,E,I) Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	€ 9,10
Insalata mista con tacchino grigliata ^(E) Marktfrischer Salat mit gegrillten Truthahnstreifen	€ 12,50
Insalata di Rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano ^(B,C,D,G) Ruculasalat mit Kirschtomaten und fein gehobelten Pamesan	€ 8,90

PASTA

Penne Arrabbiata ^(E,I) Penne Arrabbiata	€ 8,90
Spaghetti Napoli con salsa di pomodoro ^(D,E,I) Spaghetti mit Tomatensauce	€ 8,90
Spaghetti con aglio, olio e peperoncino ^(F) Spaghetti Aglio Olio dello Chef	€ 8,90
Spaghetti alla Bologna ^(D,E,I,G) Spaghetti Bologna - mit Fleischsauce	€ 8,90
Spaghetti alla Carbonara ^(A,D,E,I) Spaghetti alla Carbonara - mit Ei, Speck, Parmesan, Sahne	€ 10,90
Ravioli ripieni di mozzarella di bufala con salsa di burro e salvia ^(A,D,E,G,I) Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella in Butter-Salbei Sauce	€ 11,00
Lasagna al forno alla bolognese ^(D,E,I,G) Ofenfrische Lasagne alla Bolognese	€ 9,60

WEITERE NUDELSPEZIALITÄTEN AUF UNSERER TAFEL UND WOCHENKARTE



GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

CARNE

Tagliata di manzo con Rucola e scaglie di parmigiano ^(D) Tagliata von der Rinderlende mit Rucola und Parmesan	€ 22,50
Paillard di vitello alla griglia con erbe aromatiche fresche Kalbspaillard vom Grill – dünnes Kabsschnitzel mit frischen Kräutern gegrillt	€ 19,90
Fegato di vitello con burro e salvia ^(D) Frische Kalbsleber in Butter und Salbei gebraten	€ 19,90
Piccata Lombarda - Medaglione di vitello in salsa di limone Piccata Lombarda - Kalbsmedaillon in Zitronensauce	€ 19,90

PESCE

Baby-Calamari alla griglia ^(L,N) Calamari vom Grill	€ 18,90
Madaglioni di salmone con salsa all'arancia e zenzero ^(D) Lachsmedaillon in Orangen-Ingwersauce	€ 19,90
Pesce misto alla griglia ^(B,C,L,N) Gemischter Fischteller vom Grill	€ 22,50

ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT KARTOFFELN UND TAGESGEMÜSE.
WEITERE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE AUF UNSERER TAFEL UND WOCHENKARTE.

DESSERT

Tiramisu ^(A,D)	€ 6,20
Pannacotta auf Früchtespiegel ^(D)	€ 6,00
Mascarponecreme mit Waldfrüchten ^(A,D)	€ 6,80
Profiteroles mit Schokosauce und Sahne ^(A,D)	€ 6,80
Dessertvariationen ^(A,D,H)	€ 7,90

MIT VIEL LIEBE HAUSGEMACHTES EIS VON MÄRZ BIS OKTOBER

DIE ALLERGEN- UND ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNGS-ERKLÄRUNG BEFINDET SICH AUF DER LETZTEN SEITE

PIZZA

Pizzabrot ^(1,2) Olivenöl, frischer Rosmarin	€ 4,20	Pizza Rucola ^(D,1) Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	€ 9,20
Pizza Margherita ^(D,1) Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum	€ 6,40	Pizza Hawaii ^(D,1,2,3) Tomatensauce, Mozzarella, Kochhinterschinken, Ananas	€ 9,20
Pizza Salami ^(D,1,2) Tomatensauce, Mozzarella, Salami	€ 7,90	Pizza Salsiccia ^(D,1,2,3) Tomatensauce, Mozzarella, orig. ital. Salsiccia (pikant)	€ 11,40
Pizza Tonno ^(E,B,D,1,2,3,4) Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	€ 9,80	Pizza Frutti di mare ^(C,1) Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte	€ 12,90
Pizza Quattro Formaggi ^(D,1,2) Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza-Käse, Gorgonzola und Parmesan	€ 9,20	Pizza Parma Rucola ^(D,1,2) Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Parma-Schinken, Rucola	€ 10,90
Pizza Funghi e Prosciutto ^(D,1,2,3,4) Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Kochhinterschinken	€ 9,10	Pizza Bufala Classico ^(D,1,2) Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	€ 11,80
Pizza Napoli ^(D,1,2,B,E,3,4) Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	€ 8,80	Pizza Spinaci ^(D,1,2) Tomatensauce, Büffelmozzarella, Blattspinat und gekochtes Ei	€ 11,80
Pizza Quattro Stagioni ^(D,1,2,B,E,3,4) Tomatensauce, Mozzarella, Kochhinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	€ 9,10	Pizza Bufala mit Grillgemüse ^(D,1,2) Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Grillgemüse	€ 11,80
Calzone ^(D,1,2,3,4) Tomatensauce, Mozzarella, Kochhinterschinken, Pilze	€ 9,10	Pizza Romana ^(D,1,2) Büffelmozzarella, Tomatensauce, Hinterschinken, gegrillte Artischocken, eingelegte Oliven	€ 13,80

WEITERE PIZZEN FINDEN SIE AUF UNSERER TAFEL UND WOCHENKARTE.



GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

APERITIF

Prosecco Case Bianche ^(G) 12,0 % (90 % Chardonnay, 10 % Pinot Nero)	0,1 l	€ 4,50
Aperol Spritz ^(G)	0,4 l	€ 5,80
Hugo ^(G)	0,4 l	€ 6,80
Sanbitter (alkoholfrei) ^(H)	0,1 l	€ 4,10
Martini Bianco/Dry/Rosso ^(G)	5 cl	€ 4,50
Sandemann Sherry ^(G) Dry-secco / Rich golden	5 cl	€ 3,90
Pastis de Marseille ^(N) mit Soda	0,2 l	€ 4,60
Campari ^(I) Soda/Orange	0,2 l	€ 5,50

LONG DRINKS

Wodka Lemon ^(4,10,12)		€ 7,50
Wodka Tonic ^(4,10,12)		€ 7,50
Gin Tonic ^(1,10,12)		€ 7,50
Whiskey Cola ^(9,10,11)		€ 7,50

LIKÖRE

Sambuca	0,4 cl	€ 4,20
Amaretto di Saronno ^(K)	0,4 cl	€ 4,20
Grand Marnier	0,4 cl	€ 4,20
Cointreau	0,4 cl	€ 4,20
Bailey's ^(D) Southern Comfort	0,4 cl	€ 4,20
Cuarentay Tres 43	0,4 cl	€ 4,20

BRANDY UND COGNAC

Gram Duque D'Alba	0,2 cl	€ 4,80
Carlos 1°	0,2 cl	€ 5,90
Vecchia Romagna	0,2 cl	€ 3,90
Remy Martin VSOP	0,2 cl	€ 6,00

BITTERS

Ramazzotti	4 cl	€ 3,90
Ramazzotti Menta	4 cl	€ 3,90
Montenegro	4 cl	€ 3,90
Averna	4 cl	€ 3,90
Fernet Branca	4 cl	€ 3,90
Fernet Menta	4 cl	€ 3,90
Cynar	4 cl	€ 3,90

GRAPPE

Grappa Casa	4 cl	€ 4,20
Grappa Moscato	4 cl	€ 4,50
Grappa Barricata	4 cl	€ 5,90
Grappa Prosecco	4 cl	€ 5,90
Grappa Barolo	4 cl	€ 6,90
Grappa Berta	4 cl	€ 6,90

GETRÄNKE

WASSER

Sanuslife (Still, mit Zitrone und frischer Minze)	0,5 l	€ 2,80
	1 l	€ 5,50
San Pellegrino	0,25 l	€ 2,40
	0,75 l	€ 5,80
Acqua Panna (still)	0,25 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 5,80

SÄFTE

Wolfra ⁽⁰¹¹⁾ (100% Fruchtsaft) Ananas, Orange, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	€ 2,60
Grapos (Fruchtsaftgetränk) Holunder, Apfel, Johannisbeere oder Schorle	0,2 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,60

SOFTDRINKS

Coca-Cola light ⁽⁰¹¹⁾⁽⁰¹²⁾	0,2 l	€ 2,60
Coca-Cola ⁽⁰¹¹⁾⁽⁰¹²⁾ , Coca-Cola zero ⁽⁰¹²⁾		
Orangenlimo ⁽⁰¹⁾	0,2 l	€ 2,50
Zitronenlimo ⁽⁰²⁾	0,5 l	€ 2,80
Cola Mix ⁽⁰¹²⁾	0,5 l	€ 3,80
Indian Tonic Water ⁽⁰¹²⁾	0,2 l	€ 3,60
Original Bitter Lemon, American Ginger Ale ⁽⁰¹²⁾		
Sanbitter	0,2 l	€ 3,60

TRADE ISLANDS

0,33 L

€ 3,90

Zitrone, Pfirsich, Minze, Granatapfel, Blueberry

HEISSE GETRÄNKE

Espresso / doppio	€ 2,20 /	€ 3,90
Espresso corretto mit Grappa oder Vecchia Romagna		€ 3,50
Cappuccino ⁽⁰¹⁾		€ 3,00
Milchkaffee ⁽⁰¹⁾		€ 3,60
Latte macchiato ⁽⁰¹⁾		€ 3,90
Tasse Kaffee		€ 2,20
Tasse Kaffee koffeinfrei		€ 2,30
Heiße Schokolade mit Sahne ⁽⁰¹⁾		€ 3,90
Haferl heiße Milch mit Honig ⁽⁰¹⁾		€ 2,50
Tasse Tee von Ronnefeld		€ 2,90
Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Red Berries, Japan Classic, Jasmine Tea		



GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

ALKOHOLISCHES

ITALIENISCHE OFFENE WEINE

Baccus Pinot Grigio ^(G) v.d.t 12 %	0,25 l	€ 4,40
Baccus Chardonnay ^(G) i.g.t 12 %	0,25 l	€ 4,40
Baccus Rosso ^(G) v.d.t 11,5 %	0,25 l	€ 4,40
Nero ^(G) v.d.t 12 %	0,25 l	€ 4,70
Schorle Weiß/Rot ^(G)	0,25 l	€ 3,20

BIERE VOM FASS:

Hacker-Pschorr	0,3 l	€ 2,60
Münchner Hell ^(H)	0,5 l	€ 3,90
Paulaner	0,3 l	€ 2,90
Weißbier naturtrüb ^(H)	0,5 l	€ 4,10
Fürstenberg	0,3 l	€ 3,40
Premium Pilsener ^(H)		
Radler ^(2,1)	0,5 l	€ 3,30
Russen ^(2,1)	0,5 l	€ 3,60

BIERE AUS DER FLASCHE:

Hacker-Pschorr Müncher Dunkel ^(H)	0,5 l	€ 3,90
Paulaner Weißbier Dunkel / Leicht ^(H)	0,5 l	€ 4,10
Paulaner Hell / Weissbier alkoholfrei ^(H)	0,5 l	€ 3,90
Paulaner Zwickl ^(H)	0,4 l	€ 3,50



GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

WEINE

WEISS- UND ROSÉWEINE AUS ITALIEN

2017 Rosalba (Rosewein)

Region: Friuli, Traube: Chardonnay, Refosco, AZ: Pecorari

2017 Sauvignon Blanc

Region: Friuli, Traube: Sauvignon, AZ: Pierpaolo Pecorari

2017 Pecorino

Region: Marken, Traube: Pecorino, AZ: Fonte Zoppa

2017 Lugana „Mein Lieblingsitaliener“

Region: Lombardei, Traube: Turbiana, AZ: Corte Volponi

2017 Pignoletto Superiore

Region: Emilia-Romagna, Traube: Pignoletto, AZ: Gaggioli

ROTWEINE AUS ITALIEN

2016 Cabernet „Mein Lieblingsitaliener“

Region: Friuli, Traube: Cabernet Sauvignon, AZ: Alturis

2015 Nero d'Avola Eloro

Region: Sizilien, Traube: Nero D'Avola, AZ: Curto

2016 Primitivo Di Manduria Antiche Contrade

Region: Puglia, Traube: Primitivo, AZ: Consorzio Vini Manduria

2015 Barbera La Vigna Vecchia

Region: Piemont, Traube: Barbera, AZ: Cossetti

	FL. 0,75	0,1L
i.g.p. ^(G) 12,5%	€ 26,00	€ 3,90
i.g.p. ^(G) 12,5%	€ 27,00	€ 4,10
i.g.t. ^(G) 12,5%	€ 26,00	€ 3,90
i.g.p. ^(G) 12,5%	€ 26,00	€ 3,90
i.g.p. ^(G) 13%	€ 26,00	€ 3,90
	FL. 0,75	0,1L
i.g.t. ^(G) 12,5%	€ 26,00	€ 3,90
d.o.c. ^(G) 13%	€ 26,00	€ 3,90
i.g.t. ^(G) 14%	€ 26,00	€ 3,90
d.o.c.g. ^(G) 13,5%	€ 26,00	€ 3,90



GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

WEINE

WEINE

WEISSWEINE AUS ITALIEN

2017 Pignoletto Superiore

Region: Emilia Romagna, Traube: Pignoletto, AZ: Gaggioli

i.g.p. ^(G) 13%

Fl. 0,75

€ 26,00

2017 Müller Thurgau Pietramontis

Region: Trentino, Traube: Müller Thurgau, AZ: Villa Corniole

i.g.p. ^(G) 13%

€ 26,00

2018 Gavi di Gavi

Region: Piemont, Traube: Cortese, AZ: Cossetti

d.o.c.g. ^(G) 13%

€ 28,00

2017 Lugana Ca Dei Frati

Region: Lombardei, Traube: Turbiana, AZ: Ca' Dei Frati

i.g.t. ^(G) 13,5%

€ 34,00

2015 Kroz

Region: Trentino, Traube: Chardonnay, Müller Thurgau, AZ: Villa Corniole

i.g.t. ^(G) 13%

€ 32,00

ROTWEINE AUS ITALIEN

2015 Don Pietro Rosso

Region: Sicilia, Traube: Syrah, Merlot, Nero D'Avola, AZ: Pricipi di Spadafora

i.g.t. ^(G) 14%

Fl. 0,75

€ 28,00

2014 Chianti Classico

Region: Toscana, Traube: Sangiovese, AZ: Monterinaldi

d.o.c.g. ^(G) 13,5%

€ 29,00

2013 Trinità Riserva

Region: Abruzzen, Traube: Monteolciano Abruzzo, AZ: Cordano

i.g.p. ^(G) 14%

€ 33,00

2014 Montepirolò

Region: Emilia-Romagna, Traube: Cabernet, Merlot AZ: San Patrignano

i.g.t. ^(G) 13,5%

€ 42,00

2015 Ripasso Della Valpolicella

Region: Venetien, Traube: Corvina, Molinara, Corvinone, AZ: Cottini Veneto

d.o.c. ^(G) 14%

€ 34,00

FLASCHE PROSECCO

Prosecco Superiore

Conegliano Valdobbiadene Extra Dry, ^(G), Veneto/ Venetien, d.o.c. Case Bianche, Glera

FL. 0,75

€ 27,00

FLASCHE CHAMPAGNE

Jean Pernet Tradition ^(G) 12%

FL. 0,75

€ 65,00

Ruinart Blanc De Blanc ^(G)

€ 110,00

Ruinart Rose ^(G)

€ 115,00



GRILL | HOLZOFENPIZZERIA | CAFÉ

ALLERGENE

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A • EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- B • FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C • KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D • MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
- E • SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- F • SESAMSAMEN UND SESAMSAMENERZEUGNISSE
- G • SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- H • ERDNÜSSE
- I • GLUTENHALTIGES GETREIDE: WEIZEN I1, GERSTE I2, ROGGEN I3, HAFER I4, DINKEL I5, KAMUT I6
- J • LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
- K • SCHALENFRÜCHTE: MANDELN K1, HASELNÜSSE K2, WALNÜSSE K3, CASHEWNÜSSE K4, PARANÜSSE K5, PISTAZIEN K6, MACADAMIANÜSSE K7, PECANNÜSSE K8
- L • SENF UND SENFERZEUGNISSE
- M • SOJABOHNEN UND SOJABOHNENERZEUGNISSE
- N • WEICHTIERE UND WEICHTIEREERZEUGNISSE

LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

- 1 • MIT FARBSTOFF
- 2 • MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3 • MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 • MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- 5 • GESCHWEFELT
- 6 • GESCHWÄRZT
- 7 • GEWACHST
- 8 • MIT PHOSPHAT
- 9 • MIT SÜSSUNGSMITTELN* (KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN)
- 10 • ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 11 • MILCHEIWEISS
- 12 • KOFFEINHALTIG
- 13 • CHININHALTIG
- 14 • TAURINHALTIG
- 15 • GENTECHNISCH VERÄNDERT
- 16 • MIT TARTRAZIN* (KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINFLUSSEN)
- 17 • NITRITPÖKELSALZ, NITRAT
- 18 • SÄUERUNGSMITTEL

VORSICHTSHALBER WEISEN WIR UNSERE VON ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BETROFFENEN GÄSTE DARAUFG, DASS UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE SPUREN VON SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE, LUPINE, GLUTENHALTIGES GETREIDE UND SULFITE ENTHALTEN KÖNNEN.

NOCH MEHR CORRETTO-MOMENTE

SIE PLANEN EIN FEST UND MÖCHTEN UNSERE SPEISEN ZUHAUSE ODER AM ARBEITSPLATZ ANBIETEN? SPRECHEN SIE UNS AUF UNSEREN CATERING-SERVICE AN. ODER BUCHEN SIE UNSERE LOCATION FÜR IHRE EIGENE VERANSTALTUNG - SEI ES EIN BUSINESS LUNCH, DIE NÄCHSTE GEBURTSTAGSFEIER ODER EIN UNVERGLEICHLICHES HOCHZEITSFEST. IM RESTAURANT FINDEN BIS ZU 120 PERSONEN PLATZ, AUF DER TERRASSE WEITERE 100. GERNE KÖNNEN SIE AUCH TEILBEREICHE ANMIETEN. WIR BERATEN SIE GERNE, UMFASSEND - UND GANZ INDIVIDUELL.