

## APERITIVI | APERITIF

<b>Punt e Mes</b> <sup>G</sup>	4cl 4,30 €
<b>Cinzano Rosso, Bianco Dry</b> <sup>G</sup>	4cl 4,30 €
<b>Campari Soda</b> <sup>1, 13, G</sup>	4cl 4,30 €
<b>Sherry</b> <sup>G</sup>	4cl 4,30 €
<b>Prosecco</b> <sup>G</sup>	0,10l 4,50 €
<b>Bellini – Prosecco mit Peach Mignon</b> <sup>1, G</sup>	0,10l 4,80 €

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

<b>Caprese</b> / Mozzarella mit Tomaten <sup>B, G</sup>	9,50 €
<b>Antipasti misti</b> / Gemischte Vorspeisen <sup>A, B, C, D, L</sup>	12,40 €
<b>Carpaccio</b> / Rindercarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Champignon <sup>D</sup>	12,50 €
<b>Prosciutto di Parma</b> / Parmaschinken <sup>R, 17</sup>	9,80 €
<b>Vitello Tonnato</b> / Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce <sup>A, R, G</sup>	12,50 €

## INSALATE | SALATE

<b>Insalata di pomodoro</b> / Tomatensalat mit Zwiebeln <sup>L</sup>	4,50 €
<b>Insalata verde</b> / Grüner Salat <sup>L</sup>	4,20 €
<b>Insalata mista</b> / Gemischter Salat <sup>L</sup>	4,80 €
<b>Insalata LA PIAZZA</b> / Salat mit Artischocken, Thunfisch und Ei <sup>A, B, L</sup>	9,80 €
<b>Insalata contadina</b> / Salat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven <sup>1, D, L</sup>	9,50 €
<b>Insalata di rucola</b> / Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten <sup>D, L</sup>	9,20 €

## MINESTRE | SUPPEN

<b>Crema di pomodoro</b> / Tomatensuppe <sup>D, E</sup>	5,80 €
<b>Minestrone</b> / Gemüsesuppe <sup>D, F</sup>	6,20 €
<b>Tortellini in brodo</b> <sup>A, E, 17</sup>	5,50 €

## PASTE | NUDELN

<b>Spaghetti Famiglia</b> / Tomatensauce <sup>E, P</sup>	8,20 €
<b>Spaghetti Aglio-Olio e Peperoncino</b> / Knoblauch, Öl, Peperoncino <sup>P</sup>	8,20 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> / Ei, Sahne, Speck <sup>A, D, P</sup>	9,20 €
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> / Fleischsauce <sup>E, G, P</sup>	9,20 €
<b>Spaghetti alla Marinara</b> / Meeresfrüchten <sup>B, C, G, E, P, N</sup>	14,10 €
<b>Penne alla Siciliana</b> / Auberginen, Tomaten, Zwiebeln <sup>G, P</sup>	8,90 €
<b>Rigatoni all' Arrabbiata</b> / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino <sup>E, P</sup>	8,20 €
<b>Rigatoni al Forno</b> / Im Ofen überbacken <sup>D, E, G, P</sup>	9,50 €
<b>Rigatoni ai 4 Formaggi</b> / Vier Käsesorten <sup>D, P</sup>	9,70 €
<b>Tagliatelle all' Emiliana</b> / Hinterschinken, Erbsen, Champignons, Sahne <sup>B, 17, A, D, G, P</sup>	9,40 €
<b>Tortellini alla Panna</b> / Hinterschinken, Sahne <sup>B, 17, A, D, E, P</sup>	9,50 €
<b>Lasagne al Forno</b> / Im Ofen überbacken <sup>A, E, G, P</sup>	9,20 €
<b>Risotto alla Marinara</b> / Meeresfrüchte <sup>B, C, E, G, P, N</sup>	14,20 €

## PIZZE | STEINOFEN PIZZA

<b>Margherita</b> / Käse, Tomaten <sup>D, P</sup>	7,20 €
<b>Napoletana</b> / Käse, Tomaten, Sardellen <sup>B, D, G, P</sup>	8,20 €
<b>Romana</b> / Käse, Tomaten, Sardellen, Oliven, Kapern <sup>2, B, D, G, P</sup>	8,30 €
<b>Funghi</b> / Käse, Tomaten, Champignons <sup>D, P</sup>	8,20 €
<b>Prosciutto</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken <sup>B, 17, D, P</sup>	8,20 €
<b>Salame</b> / Käse, Tomaten, Salami Milano <sup>B, 17, D, P</sup>	8,50 €
<b>Contadinella</b> / Käse, Tomaten, Ei, Zwiebel <sup>A, D, P</sup>	8,20 €
<b>Carciofini</b> / Käse, Tomaten, Artischocken <sup>D, P</sup>	8,50 €
<b>Marinara</b> / Käse, Tomaten, Sardellen, Meeresfrüchte <sup>B, C, D, G, P, N</sup>	10,50 €
<b>Regina</b> / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken <sup>B, 17, D, P</sup>	8,80 €
<b>Capricciosa</b> / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken, Oliven, Peperoni <sup>2, B, 17, D, P</sup>	9,50 €
<b>Diavola</b> / Käse, Tomaten, scharfe Salami, rote Paprika und Ei <sup>B, 17, A, D, P</sup>	9,50 €
<b>Ortolana</b> / Käse und Gemüse <sup>D, P</sup>	9,50 €
<b>Spinaci</b> / Frischer Blattspinat und Gorgonzola <sup>D, P</sup>	9,90 €
<b>Rucola</b> / Käse, Rucola und feingehobelter Parmesan <sup>D, P</sup>	10,50 €
<b>Parma</b> / Käse, Tomaten, Parmaschinken, Rucola <sup>B, 17, D, P</sup>	10,50 €
<b>Hawaii</b> / Käse, Tomaten, Hinterschinken, Ananas <sup>B, 17, D, P</sup>	8,90 €
<b>Tonno e cipolla</b> / Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebel <sup>B, D, P</sup>	9,70 €
<b>Extra Mozzarella</b> <sup>D</sup>	1,70 €

## PESCE | FISCH

<b>Calamari alla Griglia</b> / Tintenfische vom Grill <sup>N, P</sup>	18,50 €
<b>Gamberi alla Griglia</b> / Riesengarnelen vom Grill <sup>C, P</sup>	25,00 €
<b>Salmone al vino bianco</b> / Lachs in Weißweinsauce <sup>B, P</sup>	19,80 €
<b>Grigliata mista</b> / Verschiedene frische Fische vom Grill <sup>B, C, P, N</sup>	23,00 €
<b>Branzino alla Griglia</b> / Seewolf vom Grill <sup>B, P</sup>	19,90 €
<b>Orata alla Griglia</b> / Goldbrasse vom Grill <sup>B, P</sup>	19,90 €

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat und Kartoffeln serviert.<sup>D, G</sup>

## CARNI | FLEISCH

<b>Paillard</b> / Kalbsschnitzel vom Grill	19,50 €
<b>Piccata Lombarda</b> / Kalbsmedaillons mit Zitrone <sup>D, G, P</sup>	19,50 €
<b>Saltimbocca alla romana</b> / Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei <sup>B, 17, G, P</sup>	20,50 €
<b>Milanese alla Griglia</b> / Kalbsschnitzel paniert mit Tomaten, Basilikum <sup>A, P</sup>	20,50 €
<b>Scaloppine ai Funghi</b> / Kalbsmedaillons mit Champignons <sup>D, P</sup>	19,80 €
<b>Cotoletta alla Bolognese</b> / Kalbsschnitzel mit Hinterschinken und Käse <sup>B, 17, A, D, P</sup>	20,50 €
<b>Costata al Pepe</b> / Pfeffersteak <sup>D, P, L, M</sup>	24,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit frischen Beilagen des Tages serviert.<sup>D, G</sup>

## DESSERT | DOLCI

<b>Gelato Misto</b> <sup>A, D, G</sup>	5,00 €
<b>Mohnravioli mit Vanilleeis</b> <sup>A, D, F</sup>	6,70 €
<b>Tiramisú</b> <sup>A, D, F</sup>	6,00 €
<b>Dessert-Teller LA PIAZZA</b> <sup>A, D, F</sup>	8,00 €
<b>Panna Cotta auf Früchtespiegel</b> <sup>D</sup>	6,50 €
<b>Cassata Siciliana</b> <sup>I</sup>	6,30 €

## FORMAGGI | KÄSE

<b>Parmigiano</b> <sup>D</sup>	6,50 €
<b>Gorgonzola</b> <sup>D</sup>	6,50 €
<b>Belpaese</b> <sup>D</sup>	6,00 €
<b>Formaggi Misti</b> <sup>D</sup>	8,50 €

## BEVANDE | WARMER CALDE | GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>D</sup>	2,20 €
<b>Espresso</b>	2,20 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,80 €
<b>Cappuccino</b> <sup>D</sup>	3,10 €
<b>Glas Tee</b>	2,50 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>D</sup>	3,50 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>D, V, M</sup>	3,50 €

## ANALCOLICI | GETRÄNKE ALKOHOLFREI

San Pellegrino	0,25 l	2,20 €
San Pellegrino	0,50 l	4,30 €
San Pellegrino	0,75 l	5,90 €
Acqua Panna	0,25 l	2,20 €
Acqua Panna	0,50 l	4,30 €
Acqua Panna	0,75 l	5,90 €
Fanta <sup>1,2</sup> , Coca Cola <sup>1,2,12</sup>	0,20 l	2,20 €
Spezi <sup>1,2,12</sup>	0,50 l	3,70 €
Apfelsaft	0,20 l	2,30 €
Apfelschorle <sup>1,2</sup> , Johannisbeerschorle <sup>1,2,3</sup> , Holunderschorle <sup>1,2,3</sup>	0,50 l	3,80 €
Zitronenlimo	0,50 l	3,50 €
Orangensaft <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,50 €
Johannisbeernektar <sup>1,2,3</sup>	0,20 l	2,50 €
Bitter Lemon <sup>3,13</sup> , Tonic Water <sup>13</sup>	0,20 l	2,50 €

## ALCOLICI

### | SPIRITUOSEN

Bacardi	2 cl	4,00 €
Wodka	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna (Brandy) <sup>6</sup>	2 cl	4,50 €
Whisky, Scotch oder Bourbon	2 cl	4,50 €
Williamsbirne	2 cl	4,10 €
Grappa della casa <sup>6</sup>	2 cl	4,20 €
Vecchia Grappa di Prosecco <sup>6</sup>	2 cl	5,50 €
Grappa Prime Uve <sup>6</sup>	2 cl	5,90 €
Grappa di Barolo <sup>6</sup>	2 cl	6,50 €
Sambuca <sup>12</sup>	2 cl	3,80 €
Amaretto <sup>8</sup>	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Amaro Averna	2 cl	3,50 €

## BIRRE

### | BIERE

Paulaner Hell vom Fass <sup>10</sup>	0,50 l	4,10 €
Fürstenberger Pils vom Fass <sup>10</sup>	0,30 l	3,60 €
Paulaner Weißbier <sup>10</sup>	0,50 l	4,20 €
Paulaner Dunkles Weißbier <sup>10</sup>	0,50 l	4,20 €
Paulaner Leichtes Weißbier <sup>10</sup>	0,50 l	4,10 €
Export Dunkel <sup>10</sup>	0,50 l	4,10 €
Thomas Bräu alkoholfrei <sup>10</sup>	0,33 l	3,70 €
Radler <sup>11,12,13</sup>	0,50 l	4,10 €
Kleines Bier <sup>10</sup>	0,30 l	2,80 €
Paulaner alkoholfreies Weißbier <sup>10</sup>	0,50 l	4,20 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei		
Zitrone <sup>11,12,13</sup>	0,50 l	4,10 €

## VINI APERTI ITALIANI | ITALIENISCHE OFFENE WEINE

### ROSSO | ROT

<b>Rosso della Casa</b> Traube Merlot, Corvina – IGT – Veneto – 11,5% vol. <sup>6</sup>	0,25 l 4,80 €
<b>Rosso Toscana</b> , Traube Chianti – IGT – Toscana – 12,5% vol. <sup>6</sup>	0,25 l 4,90 €
<b>Lambrusco dell' Emilia</b> Traube Lambrusco – IGT – Emilia – 11,5% vol. <sup>6</sup>	0,25 l 4,40 €
<b>Rotweinschorle</b>	0,25 l 3,60 €

### BIANCO | WEISS

<b>Bianco della Casa</b> Traube Garganega, Trebbiano – IGT – Veneto – 11,5% vol. <sup>6</sup>	0,25 l 4,80 €
<b>Pinot Grigio</b> Traube Pinot Grigio – IGT – Veneto – 12% vol. <sup>6</sup>	0,25 l 4,90 €
<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l 3,60 €

### ROSÉ

<b>Castelli Romani</b> Traube Montepulciano, Merlot – DOC – Lazio – 12% vol. <sup>6</sup>	0,25 l 4,80 €
---	---------------

## Auflistung der

### Allergenkennzeichnung

### Lebensmittel-Zusatzstoffe

<p>A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>D = Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse</p> <p>F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</p> <p>G = Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p>H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</p> <p>I = Glutenhaltiges Getreide Weizen I<sup>1</sup>, Gerste I<sup>2</sup>, Roggen I<sup>3</sup>, Hafer I<sup>4</sup>, Dinkel I<sup>5</sup>, Kamut I<sup>6</sup></p> <p>J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p> <p>K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse Mandeln K<sup>1</sup>, Haselnüsse K<sup>2</sup>, Walnüsse K<sup>3</sup>, Kaschunüsse K<sup>4</sup>, Paranüsse K<sup>5</sup>, Pistazien K<sup>6</sup>, Macadamia K<sup>7</sup>, Pecannüsse K<sup>8</sup></p> <p>L = Senf und Senferzeugnisse</p> <p>M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse</p> <p>N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>	<p>1 „mit Farbstoff“</p> <p>2 „mit Konservierungsstoffen“</p> <p>3 „mit Antioxidationsmittel“</p> <p>4 „mit Geschmacksverstärkern“</p> <p>5 „geschwefelt“</p> <p>6 „geschwärzt“</p> <p>7 „gewachst“</p> <p>8 „mit Phosphat“</p> <p>9 „mit Süßungsmitteln“ (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)</p> <p>10 „enthält eine Phenylalaninquelle“</p> <p>11 „Milcheiweiß“</p> <p>12 „koffeinhaltig“</p> <p>13 „chininhaltig“</p> <p>14 „taurinhaltig“</p> <p>15 „gentechnisch verändert“</p> <p>16 „mit Tartrazin“ (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)</p> <p>17 „Nitritpökelsalz, Nitrat“</p> <p>18 „Säuerungsmittel“</p>
--	---

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, daß unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.