

APERITIVI



Sherry ¹² dry oder medium dry or medium	5 cl	5.00
Martini ¹² bianco, rosso ¹ oder dry bianco, rosso ¹ or dry	5 cl	5.00
Campari ¹ -Soda oder Orange (mit 4 cl Campari) Soda or Orange (with 4cl Campari)	0,20 l	6.00
Tocco Rosso Campari ¹ , Holundersirup, Prosecco und Minze Campari, Prosecco, elderberry syrup, mint	0,20 l	8.50
Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken Italian sparkling wine ,dry	Glas 0,10 l	5.00
Prosecco Rosé ¹² italienischer Schaumwein, trocken Italian sparkling wine ,dry	Glas 0,10 l	6.00
Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze und Mineralwasser Prosecco with elderberry syrup and fresh mint and mineral water	Glas 0,10 l	8.50
Aperol-Spritz ^{1,8,12} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser Aperol ¹ with Prosecco and mineral water	Glas 0,20 l	8.50
Mio ¹² Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum und Mineralwasser Ramazzotti Rosato, Prosecco, basil and mineral water	Glas 0,20 l	8.50
Möet Chandon	Fl.0.75l	115.00
Möet Chandon Rose	Fl.0.75l	120.00
Ruinart Blank De Blank	Fl.0.75l	125.00
Ruinart Rose	Fl.0.75l	130.00

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
C enthält Eier oder Eierzeugnisse D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) I enthält Sellerie oder
Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse L enthält Schwefeldioxid
und Sulfite M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff ·
7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin 12 enthält Sulfite ·
13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker * Tipo Parma

Alle Preise inkl. MwSt.

allergens:

**A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) B contains crustaceans and crustacean products
C containing eggs or egg products D containing fish or fish products E contains peanuts or peanut products
F containing soya or soya products · G contains milk or milk products (lactose) H contains nuts or their products
(almond, hazelnut, walnut, Chashewnuss, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) I contains celery
or celery products J contains mustard or mustard products K contains sesame seeds or sesame seeds products
L of sulfur dioxide and sulphites M contains lupine or products thereof N molluscs (mollusks) or products thereof**

**1) with colorants 2) incudes caffeine 3) incudes chinin 4) with preservative
5) with anti-oxidant 6) with Cyclamate&Aspartame,incudes a source
2) of phenylalanine**

7) with ginger extract 8) blackened 9) with flavour enhancers

All prices in Euro and value added tax



ANTIPASTI

Bufala alla Caprese^G Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>Buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	11.50
Carpaccio di Manzo^G hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mariniert, mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse <i>Wafer-thin slices of raw filet of beef marinated, with rocket salad and Parmesan cheese shavinese</i>	12.50
Vitello Tonnato^D Kalbsfleischscheiben mit Kapern an Thunfischcrème <i>Slices of veal with capers and tuna cream on the side</i>	12.00
Carpaccio di Salmone^D Lachsfiletcarpaccio auf Rucola und rote Pfeffer <i>Salmon fillet carpaccio on rocket salad and red pepper</i>	12.50
Ziegenkäse^G mit geröstetem Parmaschinken Walnüssen ,Honig auf Rucola <i>Goat cheese with roasted Parma ham Walnuts, honey on rocket</i>	15.50
Calamaretti su Rucola^D Gebratene Babycalamari mit Knoblauch auf Rucolasalat <i>grilled baby-calamari with garlic on rocket salad</i>	16.50
Formaggio Misto^G Gemischte Käseplatte <i>Mixed cheese plate</i>	18.00

ZUPPE

Crema di Pomodoro^G Tomaten-Crèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	6.00
Minestrone Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>	6.00
Zuppa di Pesce^{B,D} Fischsuppe <i>fish soup</i>	14.00

INSALATE

Insalata Mista^J Gemischter Salat <i>mixed Salad</i>	8.00
Insalata Tonno^{D,J} Gemischter Salat mit Thunfischstücken <i>Mixed salad with tuna loins</i>	11.00
Rucola agli Scampi^B Rucolasalat mit Garnelen und frischen Champignons <i>Rocket salad with shrimps and fresh cherry mushrooms</i>	14,50
Insalata della Fattoria^J Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat <i>chicken breast slices on mixed salad</i>	12.50

TRA DI NOI

PASTA



Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A,L} mit Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine und Peperoncini (scharf) <i>With garlic, olive oil and hot chilli peppers</i>	9.50
Spaghetti allo Scoglio ^{A,D} mit Babycalamari, Fischfilet, Cherrytomaten und Knoblauch <i>With baby-calamari, fish filet, cherry tomatoes and garlic</i>	21.50
Penne all'Arrabbiata ^A kurze Nudeln mit Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Tomatensauce <i>Short-cut pasta with onions and garlic in spicy tomato sauce</i>	9.50
Penne al Salmone ^{A,D} kurze Nudeln mit frischem Lachs in leichter Sauce <i>Short-cut pasta with fresh salmon in a light sauce</i>	16.50
Linguine agli Scampi ^{A,B} feine Bandnudeln mit Garnelen und Knoblauch in leichter Tomatensauce <i>Fine-cut tagliatelle with shrimps and garlic in a light tomato sauce</i>	21.50
Gnocchi alla Caprese ^{A,G} Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce <i>Potato gnocchi with mozzarella and basil in tomatosauce</i>	15.00
Tagliatelle Al Limone ^A Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Basilikum und Minze in Zitronensauce <i>Tagliatelle with chicken breast slices, basil and mint in lemon sauce</i>	15.50
Tagliatelle alle Prugne ^{A,G} Bandnudeln mit getrockneten Pflaumen und Pinienkernen in Butter-Salbeisauce, mit Grana Padanokäse bestreut <i>Tagliatell with dried plums and pine nuts in butter-sage sauce sprinkled with grana padano cheese</i>	15.50
Penne Pollo ^{A,C} kurze Nudeln mit Hähnchenbrust und Frischen Champignons <i>Short-cut pasta with chicken breast and fresh mushrooms</i>	16.50
Tagliolini neri al Tartufo ^{A,B} schwarze Bandnudeln mit Garnelen und Lachsstücken in Trüffel-Crèmesauce <i>Black tagliatelle, Shrimps and salmon pieces in truffle cream sauce</i>	23.50
Pappardelle del Castello ^{A,G} breite Bandnudeln mit Birnen, Rosinen, Walnüssen und Pinienkernen in Butter-Salbeisauce, mit Rucola & Grana Padanokäse bestreut <i>wide-cut pasta with pears, raisins, walnuts and pine nuts in butter-sage sauce, sprinkled with grana padano cheese</i>	15.50
Pappardelle del Barone ^{A,G} breite Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Cognac-Sahnesauce <i>wide noodles with beef tips and mushrooms in cognac cream sauce</i>	17.50

TRA DI NOI

Le Nostre Pizze (Steinofenpizza)



Pizza Margherita ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum with tomatoes, mozzarella and basil	8,50
Pizza Salami ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella und Mailänder Salami ^{4,5} with tomatoes, mozzarella and salami	10,00
Pizza Caprese ^{A,G} mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket salad and basil	13,50
Pizza Primavera ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella, Salami ^{4,5} , Italienischer Schinken ^{4,5} Frische Champignons with tomatoes, mozzarella, salami, Italian ham ^{4,5} fresh mushrooms	11,50
Pizza Vegetale ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse with tomatoes, mozzarella and fresh vegetables	12,00
Pizza Pugliese ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami ^{4,5} und Rucola with tomatoes, mozzarella, spicy Salami ^{4,5} and rocket salad	13,50
Pizza Tonno ^{A,D,G} mit Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücken und Rote Zwiebeln with tomatoes, mozzarella, tuna fish and Red Onions	13,50
Pizza Scampi ^{A,B,G} mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch with tomatoes, mozzarella, shrimps and garlic	15,50
Pizza Parma ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken*, Rucola und Grana Padanokäse with tomatoes, mozzarella, Parma ham, rocket salad and Grana padano cheese	14,50
Pizza »Tra di Noi« ^{A,G} mit Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Frischen Tomaten, Rucola und Grana Padanokäse with tomatoes, mozzarella, dried meat, Fresh Tomatoes and Grana padano cheese	14,50
Pizza Salmone ^{A,D,G} mit Tomaten, Mozzarella, Frische Lachsstreifen und Rucola with tomatoes, mozzarella, fresh salmon and Rocket salad	15,50

TRA DI NOI

CARNE



Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert
All meat dishes are served with the day's side dish

Vitello „Tra di Noi“ Kalbsmedaillons in Mandelhonigsauce Veal medallions in almond sauce	28.50
Scaloppine alla Tirolese ^{A,12} Kalbsmedaillons mit getrockneten Pflaumen und Pinienkernen in Rotweinsauce Veal medallions with dried plums and pine nuts in red wine	28.50
Saltimbocca alla Romana ^{A,12} Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce Veal medallions with Parma ham and sage in white wine sauce	28.50
Scaloppine di Vitello ai Porcini ^{A,G} Kalbsmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce Veal medallions with porcini mushrooms in cream sauce	28.50
Filetto di Manzo ai Ferri ^G Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter Fillet steak from the grill with herb-butter	31.50
Filetto di Manzo al Pepe verde ^{G,12} Filetsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce Fillet steak with green pepper in cognac cream sauce	33.50

PESCE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert
All fish dishes are served with the day's side dish

Salmone alle verdure ^D Lachsfilet auf Gemüsebett Salmon filet on a vegetables bed	24.50
Salmone Cardinale Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce Salmon fillet with shrimp in lobster sauce	24.50
Luccioperca Alla Livornese Zanderfilet mit Oliven, Kapern, Knoblauch in Tomatensauce Zander fillet with olives, capers, garlic in tomato sauce	24.50
Luccioperca Al Pesto e Bufala Zanderfilet in Pestosauce und Buffelmozzarella Zander fillet in pesto sauce and buffalo mozzarella	24.50
Orata alla Griglia ^D Dorade vom Grill Dorade from grill	24.50
Scampi al Pepe verde ^{B,G} Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce King shrimps with green pepper sauce	32.50

TRA DI NOI

DOLCI



Creme Brulee^G	8.50
Gelato Misto^{G,1} gemischte Eiskrem mixed ice-cream	6.50
Tiramisu^{A,C,G,1,2}	7.50
Panna Cotta^G Sahnedessert mit heißen Himbeeren Cream dessert with hot raspberries	8.50
Tartufo Classico^{G,1}	8.00
Cassata alla Siciliana^{G,1} sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten Sicilian ice speciality with candied fruits	8.00
Profiteroles^{A,C,G} typisch italienische Süßspeise typical Italian dessert	7.50
Fichi caldi^{G,H,1,12} heiße Feigen mit grünem Pfeffer, Wodka und Vanilleeiskrem hot figs with green pepper, vodka and vanilla ice-cream	8.50
Prugne calde al Vino rosso^{G,H,1,12} heiße Pflaumen mit Rotwein und Vanilleeiskrem hot plums with red wine and vanilla ice-cream	8.50
Dessert Misto,,Tra Di Noi“ Gemischte Dessertvariation nach Art des Hauses Mixed Dessert variation on the type of house	22.00

BEVANDE CALDE

Espresso²	Tasse	2.50
Espresso Macchiato^{2,G}	Tasse	3.00
Espresso doppio²	Tasse	5.00
Caffé²	Tasse	3.50
Latte Macchiato^{2,G}	Glas	4.50
Cappuccino con Latte^{2,G}	Tasse	3.50
Espresso Corretto^{2,12} con Grappa	Tasse	5.50
Tee verschiedene Sorten different varieties	Glas	3.00

TRA DI NOI

BEVANDE FREDDE



	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola¹, Coca-Cola Zero^{1,2,6}	3.00	5.00
Fanta^{1,5}, Sprite, Spezi^{1,2,5}	3.00	5.00
Apfelschorle apple juice mixed with sparkling Water	3.00	5.00
Apfelsaft, Orangensaft	2.50	4.50
S. Pellegrino	Fl. 0,25 l	3.00
italienisches Mineralwasser Italian mineral water		
S. Pellegrino	Fl. 0,75 l	6.90
Acqua Panna	Fl. 0,25 l	3.00
stilles italienisches Mineralwasser Italian still water		
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6.90
Schweppes	Fl. 0,20 l	3.50
Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ^{1,7}		

BIRRE

König Pilsener^A vom Fass beer on tap	0,30 l	4.50
König Pilsener^A vom Fass beer on tap	0,40 l	5.00
Benediktiner Hefe^A Naturtrüb vom Fass	0,50 l	6.00
naturally cloudy beer on tap		
Benediktiner Hefe^A alkoholfrei	Fl. 0,50 l	6.00
naturally cloudy beer, alcohol-free		
König Pilsener^A alkoholfrei alcohol-free	Fl. 0,33 l	4.50
Gespritztes^{1,3,4,9} Beer Mixed	0,40 l	5.00
Bier mit Fanta, Cola oder Sprite		
Beer with Fanta ^{1,5} , Cola ^{1,2} or Sprite		

VINI APERTI

	0,20 l	0,50 l
Bianco della Casa¹²	7.00	14.00
Weißwein, trocken		
White wine, dry		
Rosato della Casa¹²	7.00	14.00
Roséwein, trocken		
Rosé wine, dry		
Rosso della Casa¹²	7.00	14.00
Rotwein, trocken		
Red wine, dry		
Weinschorle¹²	6.00	
Wine mixed with sparkling water		