



PANE E VINO
VINERIA

**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

ANTIPASTI

Bruschetta classica <i>A</i> Geröstete Brotscheiben Tomaten Basilikum Toasted bread slices Tomatoes Basil	6,00 €
Verdura dalla Vetrina Gemüse aus unserer Vitrine Vegetables from our showcase	9,50 €
Caprese <i>G</i> Büffelmozzarella Strauchtomaten Basilikum Buffalo mozzarella Vine tomatoes Basil	13,00 €
Vitello Tonnato <i>C, G</i> Kalbfleisch Thunfischcreme Kapernäpfel Veal Tuna cream Caper apples	12,50 €
Carpaccio di manzo <i>G</i> Rinderfilet Rucola Parmesanspäne Fillet of beef Rocket salad Parmesan shavings	15,50 €
Tartar di salmone con avocado-creme <i>D</i> Lachs Avocadocreme Salmon Avocado Cream	18,00 €
Antipasto Pane e Vino <i>C, G</i> Vitello Tonnato Caprese Oliven Käse Gegrilltes Gemüse Salami Parmaschinken Vitello Tonnato Caprese Olives Cheese Grilled Vegetables Salami Parma Ham	14,50 €
Tartar di manzo con uova di quaglia <i>C</i> Rindertatar Wachtelei Beef Tartar Quail Egg	18,50 €
Insalata di mare <i>B, D, N</i> Meeresfrüchtesalat Seafood salad	19,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

INSALATE

Insalata mista <i>L</i> Gemischter Salat Mixed salad	8,00 €
Insalata di pomodoro e cipolla Strauchtomaten Rote Zwiebeln Vine tomatoes Red onions	7,50 €
Insalata di rucola <i>G, L</i> Rucolasalat Parmesanspäne Kirschtomaten Rocket salad Parmesan shavings Cherry tomatoes	9,00 €
Insalata con tonno e cipolla <i>L, I</i> Salatvarianten Thunfisch Rote Zwiebeln Salad Variations Tuna Red Onions	12,50 €
Insalata con pollo in crosta di sesamo <i>L, G</i> Salatvarianten Gebratene Hähnchenstreifen in Sesamkruste Salad Variations Roasted Chicken Strips in sesame crust	14,50 €
Insalata mista con pecorino e olive Gemischter Salat Pecorino Käse Oliven Mixed salad Pecorino Cheese Olives	13,50 €
Insalata e avocado <i>L, D, B</i> Salatvarianten Garnelen Avocado Salad variations Prawns Avocado	18,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

PIZZA | PINSA

Pizza Margherita *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella | Basil

11,00 €

Pizza Salami *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Salami
Tomato sauce | Mozzarella | salami

13,00 €

Pizza Verdure *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse
Tomato sauce | Mozzarella | vegetables

13,00 €

Pizza Diavolo *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Scharfer Salami | Grüne Peperoni
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy salami | Green peppers

13,00 €

Pizza Prosciutto e funghi *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms

13,50 €

Pizza Tonno e cipolla *A, D, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln
Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red Onions

13,50 €

Pizza Rucola e pomodorini *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket | Cherry tomatoes

14,50 €

Pizza Capricciosa *A1, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Artischocken | Schinken | Salami
Tomato sauce | Mozzarella | Mushrooms | Artichokes | Ham | Salami

16,50 €

Pizza Burrata con rucola e pomodorini *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Burrata | Rucola | Kirschtomaten
Tomato sauce | Mozzarella | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes

16,50 €

Pizza Pane e Vino *A, G, F*

Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket salad | Parma ham |
Parmesan cheese

17,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Pizza bianco con tartufo *A, G, F*
Mozzarella | Trüffel
Mozzarella | Truffle 18,50 €

Portion Trüffel 7,00 €

PASTA

Spaghetti Aglio e olio *A*
Spaghetti | Knoblauch | Peperoncino
Spaghetti | Garlic | Peperoncino 9,50 €

Spaghetti Pomodoro *A*
Spaghetti | Tomatensauce
Spaghetti | tomato sauce 9,50 €

Penne Arrabiata *A*
Penne | Knoblauch | Peperoncino | Tomatensauce
Penne | Garlic | Peperoncino | Tomato sauce 11,00 €

Spaghetti al parmigiano *A, G*
Spaghetti aus dem Parmesanlaib
Spaghetti from the Parmesan loaf 13,00 €

Ravioli ripieni con ricotta e spinaci in crema di burro e salvia *A, G*
Ravioli Ricotta-Spinat | Butter-Salbei
Ricotta-Spinach Ravioli | Butter-Sage 14,00 €

Gnocchi ai porcini in crema di parmigiano
Gnocchi | Steinpilze | Parmesansauce
Gnocchi | Porcini | Parmesan sauce 16,50 €

Paccheri con salsiccia e funghi *A, L, G*
Paccheri | Frische Salsiccia | Steinpilzen | Kirschtomaten
Paccheri | Fresh salsiccia | Porcini mushrooms | Cherry tomatoes 16,50 €

Tagliatelle garnele e pomodorini *A, D, L*
Tagliatelle | Garnele | Kirschtomaten | Weißwein
Tagliatelle | Prawn | Cherry tomatoes | White wine 17,50 €

Linguine con vongole al vino bianco *A, N*
Linguine | Venusmuscheln | Weissweinsauce
Linguine | Clams | White wine sauce 17,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Tagliatelle mare e monti com gamberi e funghi al vino bianco e panna <i>A, C, B, G, L</i> Tagliatelle Garnelen Pilze Weisswein- Sahnesauce Tagliatelle Prawns Mushrooms White wine cream sauce	18,50 €
Linguine burro e tartufo <i>A, G</i> Linguine Butter Schwarzer Trüffel Linguine Butter Black Truffle	18,50 €
Linguine frutti di mare <i>A, B, G, L, N</i> Linguine Meeresfrüchte Muscheln Linguine Seafood Mussels	19,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

CARNE

Paillard di vitello Kalbsschnitzel vom Grill Grilled veal cutlet	21,00 €
Saltimbocca alla romana <i>A, L</i> Kalbsschnitzel Parmaschinken Salbei Weißwein Veal escalope Parma ham Sage White wine	24,00 €
Tagliata di manzo <i>G</i> Roastbeef vom Grill Rucola Kirschtomaten Parmesan Grilled roast beef Rocket salad Cherry tomatoes Parmesan	27,00 €
Entrecote alla griglia Entrecote vom Grill	29,50 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill Grilled fillet of beef	35,00 €
Filetto manzo gorgonzola pasta <i>A, C, G</i> Rinderfilet Gorgonzolasauce Pasta Fillet of beef Gorgonzola sauce Pasta	39,00 €
Portion Trüffel	7,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PESCE

Seppia alla griglia <i>N</i> Tintenfisch vom Grill Grilled squid	19,50 €
Filetto di Branzino alla griglia <i>D</i> Wolfsbarschfilet Sea bass fillet	24,50 €
Orata al forno (500g) <i>D</i> Dorade Royal (500g) Dorade Royal (500g)	25,50 €
Grigliata Mista <i>B, D, N</i> Gemischte Grillplatte Mixed grill platter	35,00 €
Gamberoni alla griglia safran vinaigrette <i>B</i> Wilde Garnelen vom Grill Safran-Vinaigrette Wild prawns from the grill Saffron vinaigrette	38,00 €
Branzino al forno (al sale per 2 pers) <i>D</i> Wolfsbarschfilet für 2 Personen Sea bass fillet for 2 people	Preis auf Anfrage
Portion Trüffel	7,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

DESSERT

Tiramisù <i>A, G</i>	6,00 €
Panna Cotta <i>G</i>	6,00 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i>	7,00 €
Torta della nonna <i>AI, L</i>	7,00 €
Affagato al caffè	7,50 €
Tortino al cioccolato <i>AI, C</i>	8,50 €
Cassata siciliana <i>C, G, H</i>	8,00 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee ☞ Coffee	2,80 €
Espresso ☞	2,50 €
Espresso doppelt ☞ Espresso double	4,50 €
Macchiato doppelt ☞ Macchiato double	4,80 €
Espresso Macchiato ☞, G Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Koffeinfrei Espresso decaffeinated	2,50 €
Cappuccino ☞, G	4,00 €
Schwarztee ☞ Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüner Tee ☞ Green tea	je 3,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft		
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb		
Apple juice nature cloudy		
Rhabarbersaft		
Rhubarb juice		
Maracujasaft	<i>je Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Passion fruit juice	<i>je Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Schorle	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Spritzer	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Coca Cola ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Coca Cola Zero ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Fanta ^{1,3}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,50 €
Ensinger Medium / Still	<i>Flasche 0,5 l</i>	3,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	5,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,90 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A1</i>	<i>Glas 0,5 l</i>	4,90 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,90 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,90 €
Birra Moretti <i>A3</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

APERITIV

San Bitter/Crodino	<i>Glas</i>	5,50 €
Martini	<i>Glas</i>	6,00 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
Limoncello Spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon	<i>Glas</i>	8,50 €
Sommer Schorle	<i>Glas</i>	9,50 €

DIGESTIV

Ramazotti	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	5,50 €

LONGDRINKS

Campari Soda/Orange ¹	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10}	<i>Glas</i>	8,50 €
Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	<i>Glas</i>	9,50 €
Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	9,50 €
Negroni	<i>Glas</i>	9,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 Roggen, A3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) namentlich
(H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse,
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)