



PANE E VINO  
VINERIA

**BENVENUTO  
HERZLICH  
WILLKOMMEN  
WELCOME**

## ANTIPASTI

---

Bruschetta classica <i>A</i> Geröstete Brotscheiben   Tomaten   Basilikum Toasted bread slices   Tomatoes   Basil	5,00 €
Caprese <i>G</i> Büffelmozzarella   Strauchtomaten   Basilikum Buffalo mozzarella   Vine tomatoes   Basil	11,00 €
Verdura dalla Vetrina Gemüse aus unserer Vitrine Vegetables from our showcase	9,00 €
Vitello Tonnato <i>C, G</i> Kalbfleisch   Thunfischcreme   Kapernäpfel Veal   Tuna cream   Caper apples	12,00 €
Carpaccio di manzo <i>G</i> Rinderfilet   Rucola   Parmesanspäne Fillet of beef   Rocket salad   Parmesan shavings	13,00 €
Tartar di salmone con avocado-creme <i>D</i> Lachstatar   Avocadocreme Salmon Tartar   Avocado Cream	13,00 €
Antipasto Pane e Vino <i>C, G</i> Bruschetta   Vitello Tonnato   Caprese   Oliven   Parmesan   Gegrilltes Gemüse   Salami   Parmaschinken Bruschetta   Vitello Tonnato   Caprese   Olives   Parmesan   Grilled Vegetables   Salami   Parma Ham	14,50 €
Tartar di manzo con uova di quaglia <i>C</i> Rindertatar   Wachtelei Beef Tartar   Quail Egg	15,50 €
Insalata di mare <i>B, D, N</i> Meeresfrüchtesalat Seafood salad	18,50 €
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	6,00 €
Insalata di pomodoro e cipolla Strauchtomaten   Rote Zwiebeln Vine tomatoes   Red onions	7,00 €
Insalata di rucola <i>G, L</i> Rucolasalat   Parmesanspäne   Kirschtomaten Rocket salad   Parmesan shavings   Cherry tomatoes	8,00 €
Insalata con tonno e cipolla <i>L, I</i> Salatvarianten   Thunfisch   Rote Zwiebeln Salad Variations   Tuna   Red Onions	11,00 €
Insalata con pollo in crosta di sesamo <i>L, G</i> Salatvarianten   Gebratene Hähnchenstreifen in Sesamkruste Salad Variations   Roasted Chicken Strips in sesame crust	12,00 €
Insalata mista con pecorino e olive Gemischter Salat   Pecorino   Käse   Oliven Mixed salad   Pecorino   Cheese   Olives	12,50 €
Insalata con salmone e avocado <i>L, D, B</i> Salatvarianten   Gebratene Lachsfiletstreifen   Garnelen   Avocado Salad variations   Fried salmon fillet strips   Prawns   Avocado	15,90 €
Insalata con medaglioni di filetto di manzo Salatvarianten   Rinderfilet Salad variations   Fillet of beef	17,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

## PIZZA | PINSA

---

Pizza Margherita <i>A, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Basilikum Tomato sauce   Mozzarella   Basil	9,50 €
Pizza Prosciutto e funghi <i>A, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Schinken   Champignons Tomato sauce   Mozzarella   Ham   Mushrooms	12,00 €
Pizza Diavolo <i>A, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Scharfer Salami   Grüne Peperoni Tomato sauce   Mozzarella   Spicy salami   Green peppers	12,00 €
Pizza Salami <i>A, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Salami Tomato sauce   Mozzarella   salami	12,00 €
Pizza Tonno e cipolla <i>A, D, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Thunfisch   Rote Zwiebeln Tomato sauce   Mozzarella   Tuna   Red Onions	12,00 €
Pizza Verdure <i>A, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Gemüse Tomato sauce   Mozzarella   vegetables	12,50 €
Pizza Caprese Frischen Tomatenscheiben   Mozzarella Fresh tomato slices   Mozzarella	13,50 €
Pizza Capricciosa Tomatensauce   Mozzarella   Champignons   Artischocken   Schinken   Salami Tomato sauce   Mozzarella   Mushrooms   Artichokes   Ham   Salami	14,50 €
Pizza Pane e Vino <i>A, G</i> Tomatensauce   Mozzarella   Rucola   Parmaschinken   Parmesan Tomato sauce   Mozzarella   Rocket salad   Parma ham   Parmesan cheese	15,50 €
Pizza Burrata con rucola e pomodorini <i>A, G</i> Burrata   Rucola   Kirschtomaten Burrata   Rocket salad   Cherry tomatoes	15,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

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

## PASTA

---

Spaghetti Aglio e olio <i>A</i> Spaghetti   Knoblauch   Peperoncino Spaghetti   Garlic   Peperoncino	8,50 €
Spaghetti Pomodoro <i>A</i> Spaghetti   Tomatensauce Spaghetti   tomato sauce	8,50 €
Penne Arrabiata <i>A</i> Penne   Knoblauch   Peperoncino   Tomatensauce Penne   Garlic   Peperoncino   Tomato sauce	9,00 €
Spaghetti al parmigiano <i>A, G</i> Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf	11,00 €
Ravioli ripieni con ricotta e spinaci in crema di burro e salvia <i>A, G</i> Ravioli Ricotta-Spinat   Butter-Salbei Ricotta-Spinach Ravioli   Butter-Sage	12,00 €
Linguine burro e tartufo <i>A, G</i> Linguine   Butter   Schwarzer Trüffel Linguine   Butter   Black Truffle	14,00 €
Tagliatelle con salmone e pomodorini verdi <i>A, D, L</i> Tagliatelle   Lachs   Kirschtomaten   Weißwein Tagliatelle   Salmon   Cherry tomatoes   White wine	14,50 €
Gnocchi ai porcini in crema di parmigiano Gnocchi   Steinpilze   Parmesansauce Gnocchi   Porcini   Parmesan sauce	15,50 €
Paccheri con filetto di manzo e funghi <i>A, L, G</i> Paccheri   Rinderfiletstreifen   Steinpilzen   Kirschtomaten Paccheri   Beef fillet strips   Porcini mushrooms   Cherry tomatoes	16,00 €
Linguine con vongole al vino bianco <i>A, N</i> Linguine   Venusmuscheln   Weissweinsauce Linguine   Clams   White wine sauce	16,00 €
Portion Trüffel	7,00 €

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

Panzerotti ripieni di funghi porcini in salsa di burro con tartufo Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen   Buttersauce   Frischem Trüffel Panzerotti   Porcini   Parmesan sauce	18,50 €
Linguine frutti di mare <i>A, B, G, L, N</i> Linguine   Meeresfrüchte   Muscheln Linguine   Seafood   Mussels	18,50 €

## CARNE

---

Paillard di vitello Kalbsschnitzel vom Grill Grilled veal cutlet	19,00 €
Saltimbocca alla romana <i>A, L</i> Kalbsschnitzel   Parmaschinken   Salbei   Weißwein   Veal escalope   Parma ham   Sage   White wine	23,00 €
Tagliata di manzo <i>G</i> Roastbeef vom Grill   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan Grilled roast beef   Rocket salad   Cherry tomatoes   Parmesan	26,00 €
Entrecôte alla griglia	29,50 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill Grilled fillet of beef	33,00 €
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	18,00 €
Filetto di salmone <i>D</i> Gebratenes Lachsfilet Roasted salmon fillet	19,00 €
Filetto di Branzino alla griglia <i>D</i> Wolfsbarschfilet Sea bass fillet	24,00 €
Orata al forno (500g) <i>D</i> Dorade Royal (500g) Dorade Royal (500g)	24,00 €
Grigliata Mista <i>B, D, N</i> Gemischte Grillplatte Mixed grill platter	30,00 €
Gamberoni alla griglia safran vinaigrette <i>B</i> Wilde Garnelen vom Grill   Safran-Vinaigrette Wild prawns from the grill   Saffron vinaigrette	35,00 €
Branzino al forno (al sale per 2 pers) <i>D</i> Wolfsbarschfilet für 2 Personen Sea bass fillet for 2 people	60,00 €
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.

## DESSERT

---

Tiramisù <i>A, G</i>	5,00 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i>	6,00 €
Torta della nonna <i>AI, L</i>	7,00 €
Crostata alla frutta <i>AI, C</i>	7,00 €
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	3,50 €
Schwarztee ☞ Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüntee ☞ Green tea	je 2,50 €

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

# GETRÄNKE

---

## SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Apple juice nature cloudy		
Johannisbeernektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Currant nectar		
Maracujanektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Passion fruit nectar		
Schorle	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Spritzer		
Coca Cola <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Coca Cola Zero <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Sprite/Mezzo <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,20 €
Ensinger Medium / Still	<i>Flasche 0,25 l</i>	2,50 €
	<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>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A1</i>	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Nastro Azzuro Birra <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>	4,50 €
San Bitter mit Prosecco	<i>Glas</i>	7,50 €
Campari-Gin	<i>Glas</i>	7,50 €
Ramazotti Rosé	<i>Glas</i>	5,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	7,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	7,50 €
Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
PinkGin-Moscato	<i>Glas</i>	8,50 €
Martini	<i>Glas</i>	5,50 €

## DIGESTIV

Amaro Quintessentia Nonino	<i>Glas 4 cl</i>	6,00 €
Ramazotti	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	8,50 €
Campari Soda/Orange <sup>1</sup>	<i>Glas</i>	6,50 €
Black Vodka Orange/Lemon <sup>1, 10</sup>	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup>	<i>Glas</i>	6,50 €

\*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)