

### ANTIPASTI - Vorspeisen

<b>OLIVE MARINATE</b> Eingelegte Oliven	120,-
<b>VARIETA DI FORMAGGI ITALIANI CON MOSTARDA</b> Italienische Käseauswahl mit Früchte-Mostarda	225,-
<b>BRUSCHETTA CON CREMA DI RICOTTA E AGLIO CONFIT, PEPERONI AROSTITI E PECORINO</b> Bruschetta mit Ricotta-Knoblauchcreme, gerösteten Paprika und Pecorino	225,-
<b>BRUSCHETTA CON BURRO AL GRANA PADANO, RAGU DI FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO</b> Bruschetta mit geschlagener Parmesanbutter, Pilzragout und Parmaschinken	249,-
<b>PATE D'OCA CON FOIE GRAS, PERA, RIBES NERO E BRUSCHETTA</b> Gebratene Gänseleber Pastete mit Foie Gras, in Grappa pochierter Birne, schwarzem Johannisbeergelee und Bruschetta	249,-
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, CAPPERI, OLIO AL TARTUFO E GRANA PADANO</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frittierten Kapern, Trüffelöl, Parmesan und Zitrone	345,-
<b>TARTARE DI MANZO CON SCALOGNO, CICCIOLE E MAIONESE AL LARDO E BRUSCHETTA</b> Rindertatar mit Schalotten, Grammeln und Lardo-Mayonnaise, frittierten Kapern und gerösteter Bruschetta	359,-
<b>FRITTO MISTO CON MAIONESE AL LIMONE</b> Frittierte Meeresfrüchte mit Zitronenmayonnaise und frischem Gemüse	339,-
<b>ANTIPASTO ITALIANO</b> Auswahl an Salami und Käse mit marinierten Oliven, getrockneten Tomaten und Grissini	399,-

### MINESTRE - Suppen

<b>BRODO DI MANZO CON VERDURE RADICI E CANEDERLI AL MIDOLLO DI MANZO</b> Kräftige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Markknödel	109,-
<b>ZUPPA DI POMODORO CON SCHIUMA DI RICOTTA E LIMONE</b> Tomatensuppe mit Ricotta-Zitronen-Schaum	109,-

### INSALATA - Salate

<b>INSALATA MISTA / INSALATA DI VERDURE</b> Beilagensalat aus frischen Blättern oder Gemüse	145,-
<b>INSALATA CON CAPRINO GRATINATO, MELOGRANO, ARANCIA, DATTERI E BALSAMICO</b> Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Lebkuchen, Granatapfel, Orange, Datteln und Balsamico-Dressing	339,-
<b>INSALATA CON GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, PERE, NOCI PECAN E PEPE ROSA</b> Salat mit Gorgonzola, Parmaschinken, Birne, Pekannüssen und rosa Pfeffer	339,-
<b>INSALATA CAESAR CON POLLO O GAMBERI</b> Römersalat mit Sardellendressing, Buttercroutons, Pancetta, Parmesan und wahlweise Hähnchen oder Garnelen	339,- / 359,-

### PANE DI CASA - Gebäck

<b>PANE DI CASA</b> Frisches hausgemachtes italienisches Brot	65,-
<b>BRUSCHETTA ALLE ERBE / AGLIO</b> Geröstetes hausgemachtes Brot mit Kräuterpesto oder Knoblauch	79,-
<b>PIZZA PANE CON AGLIO / ROSMARINO</b> Pizzabrot – wahlweise mit Knoblauch oder Rosmarin	115,-
<b>PIZZA PANE CON MOZZARELLA / GRANA / CALABRESE</b> Pizzabrot – wahlweise mit Mozzarella, Parmesan oder würziger Salami und Parmaschinken	149,-

### PASTA FRESCA - Frische Eiernudeln, Risotto und Gnocchi

<b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</b>	269,-
Bucatini mit Pancetta, Tomaten, Peperoncino und Pecorino-Spänen	
<b>GNOCCHI DI SPINACI E RICOTTA AL GORGONZOLA E AGLIO CONFIT</b>	279,-
Hausgemachte Spinatgnocchi mit Ricotta, cremiger Gorgonzolasauce und confiertem Knoblauch	
<b>TAGLIATELLE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO E VERDURE RADICI</b>	299,-
Tagliatelle mit Entenragout in Rotwein und Wurzelgemüse, bestreut mit Parmesan	
<b>FREGOLA SARDA AL POMODORO CON NDUJA, PEPERONI ARROSTITI E POMODORINI</b>	315,-
Fregola Sarda mit Tomaten, 'nduja (würzige weiche Salami), gerösteten Paprika, Mascarpone und Kirschtomaten	
<b>LASAGNE BOLOGNESE CON FONDUTA DI GRANA PADANO</b>	319,-
Lasagne mit Rinder-ragout, cremiger Béchamelsauce und Parmesan-fondue	
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E OLIO DI TARTUFO</b>	345,-
Pilzrisotto mit Steinpilzen, Parmesan, Kräuterseitlingen und Trüffelöl	
<b>LINGUINE AL NERO DI SEPIA CON FRUTTI DI MARE AL POMODORO</b>	385,-
Sepia-Linguine mit Meeresfrüchten und Tomatensauce	
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO CON MANZO, POMODORI SECCHI, RUCOLA E GRANA</b>	399,-
Spaghetti mit Rindfleisch, Knoblauch, Peperoncino, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesanspänen	

### SECONDI PIATTI - Fleisch / Fisch / Meeresfrüchte

<b>ROLLATA DI FARAONA CON SALSIA AL TARTUFO, POLENTA GRIGLIATA E PURE DI CASTAGNE</b>	419,-
Perlhuhnroulade mit Trüffelsauce, gegrillter Polenta und Maronenpüree	
<b>PETTO D'ANATRA CON GRENAILLE CONFIT E RAGU DI FUNGHI OSTRICA</b>	499,-
Entenbrust mit Wacholdersauce, konfierten Grenaille-Kartoffeln und Austernpilzragout	
<b>SALSICCIA GRIGLIATA CON FAGIOLI BIANCHI CON VERDURE RADICE E SALSIA DI AGLIO</b>	345,-
Gegrillte Salsiccia mit weißen Bohnen, Wurzelgemüse und gerösteter Knoblauchsauce	
<b>GUANCE DI MAIALE CON CROCCHETTE DI STRUTTO E SCALOGNO</b>	439,-
Schweinebäckchen mit Majoran, Grieben-Kroketten und marinierten Schalotten	
<b>FILETTO DI MANZO CON FONDANTE DI PATATE E ROMANESCO, SALSIA AI FINFERLI O AL PEPE</b>	769,-
Rinderfiletsteak mit Kartoffelfondant, Romanesco und Wahlweise Pfifferling- oder Pfeffersauce	
<b>COZZE AL VINO BIANCO CON BRUSCHETTA</b>	435,-
Miesmuscheln in Weißwein mit Knoblauch, Petersilie, Staudensellerie und gerösteter Bruschetta	
<b>FILETTO DI HALIBUT AL BURRO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO E FINOCCHIO MARINATO</b>	575,-
Buttergebratener Heilbutt mit Safranrisotto und mariniertem Fenchel	
<b>POLPO ALLA PUTTANESCA, INSALATA DI RUCOLA E CAVOLO RAPA, PANE DI CASA</b>	629,-
Gegrillter Oktopus mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Kapern und Sardellen, Rucolasalat mit Kohlrabi, hausgemachtes Brot	

### DOLCI - Hausgemachte Desserts

<b>TIRAMISU PULCINELLA</b>	169,-
Traditionelles italienisches Tiramisu	
<b>PANNA COTTA CON SALSIA AI MIRTILLI E BISCOTTO ALLA NOCCIOLA</b>	179,-
Cremige Panna Cotta mit Heidelbeersauce und Haselnusskeks	
<b>FONDANT AL CIOCCOLATO CON SORBETTO DI CILIEGIE E SPUMA ALLA VANIGLIA</b>	189,-
Warmer Schokoladenfondant mit Kirschsorbet und Vanilleschaum	

## PIZZA Ø 32cm

### Tomaten basis

<b>MARGHERITA</b>	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	220,-
<b>FUNGHI</b>	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Sahne	240,-
<b>SALAME</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami	245,-
<b>BOLOGNESE</b>	Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch Ragout und Parmesan	245,-
<b>PROSCIUTTO</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken	245,-
<b>HAWAI</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	255,-
<b>VENTRICINA(ohne Mozzarella)</b>	Tomaten, italienische scharfe salami, Jalapenopfeffer, ei, Knoblauch, Pfeffer	255,-
<b>CAPRICCIOSA</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	255,-
<b>CALZONE (Tasche)</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Speck	260,-
<b>VEGETARIANA</b>	Tomaten, Mozzarella, geröstete Paprika, Oliven, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto	260,-
<b>BOLZANO</b>	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Hähnchen, Sahne, Knoblauch	265,-
<b>TONNO</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln	270,-
<b>NAPOLI</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Jalapenopfeffer, Knoblauch, Zwiebel	270,-
<b>4 STAGIONI</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen, Zwiebeln	270,-
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	275,-
<b>TALEGGIO</b>	Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Ventricina, Oliven	275,-
<b>SICILIANA PICCANTE</b>	Tomaten, Mozzarella, würzige Salami, geröstete Paprika, Mais, Oliven, Jalapeno	275,-
<b>EXPLOSIVA</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami, würzigen Mischung aus Salami	275,-
<b>NDUJA</b>	Tomaten, Mozzarella, 'nduja (würzige weiche Salami), frische und geröstete Paprika, rote Zwiebeln	275,-
<b>AMATRICINA</b>	Tomaten, Mozzarella, Pancetta, frische Peperoni, Pecorino-Käse, Rucola	280,-
<b>GORGONZOLA PICCANTE</b>	Tomaten, Mozzarella, italienische Gorgonzola, würzige italienische Salami	280,-
<b>FRUTTI DI MARE</b>	Tomaten, Mozzarella, eine reiche Mischung von Meeresfrüchten	280,-
<b>SALSICCIA</b>	Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Kapern, frische Peperoni, Zwiebel	285,-
<b>4 FORMAGGI</b>	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan	290,-
<b>CANADESE</b>	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck	290,-
<b>MIA</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	290,-
<b>CALABRESE</b>	Tomaten, Mozzarella, Ventricina, Jalapenopfeffer, würzigen Mischung aus Salami	290,-
<b>PULCINELLA</b>	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Huhn, Speck, Ei, Ricotta	295,-
<b>GORGONZOLA</b>	Tomaten, Mozzarella, italienische Gorgonzola, Schinken	295,-
<b>BASILICATA</b>	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesan, Basilikum	300,-
<b>CREMOSE</b>	Tomaten, Mascarpone, Mozzarella, Schinken, Basilikum	275,-

### Creme basis

<b>SPINACI</b>	Sahne, Mozzarella, Spinat, Champignons, Knoblauch	250,-
<b>CARBONARA</b>	Sahne, Mozzarella, Pancetta, Knoblauch, Ei	260,-
<b>TARTUFO</b>	Sahne, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Trüffelöl	290,-
<b>PORCINI E SALSICCIA</b>	Sahne, Mozzarella, italienische Wurst salsiccia, Steinpilzen	300,-

# GETRÄNKEKARTE

## ITALIENISCHE FASSWEINE

### *Veneto*

Merlot IGT - Colferai	trockener Rotwein	<i>0,1 l</i>	58,-
Garganega + Pinot Grigio IGT - Ca´del Sette	halbtrockener Weißwein	<i>0,25 l</i>	125,-

### *Abruzzo*

Chardonnay IGT – Giuseppe Savini	trockener Weißwein	<i>1,0 l</i>	420,-
----------------------------------	--------------------	--------------	-------

## ITALIENISCHE FLASCHENWEINE

### SPUMANTE ( SCHAUMWEINE )

### *Veneto*

Lambrusco Dell Emilia IGT - Colferai	roter süßer Schaumwein	<i>0,10 l</i>	65,-
Prosecco Antonico Brut DOC - Serena wines	weißer trockener Schaumwein		85,-
Valsé Moscato - Contarini	weißer süßer Schaumwein		90,-

### VINO BIANCO ( WEISWEIN )

### *Veneto*

Pinot Grigio DOC - Cavazza	trockener Weißwein		65,-
Sauvignon IGT - Borga	trockener Weißwein		75,-

### *Campania*

Falaghina IGT – Agricole Selvi	trockener Weißwein		80,-
--------------------------------	--------------------	--	------

### VINO ROSSO ( ROTWEIN )

### *Veneto*

Fornetto ( Merlot + Syrah ) IGT - Cavazza	trockener Rotwein		95,-
---	-------------------	--	------

### *Abruzzo*

Montepulciano d´Abruzzo DOP - Femar Vini	trockener Rotwein		90,-
--	-------------------	--	------

### *Puglia*

Primitivo Fanova DOC – Terrecarsiche	trockener Rotwein		120,-
--------------------------------------	-------------------	--	-------

Angaben zum tatsächlichen Alkoholgehalt und eine verbale Angabe des Restzuckergehaltes des Weines  
fragen Sie den Personal

## APERITIFS

0,175 l	<b>CRODINO</b>	(alkoholfrei)	herbal klassische	99,-
0,04 l	<b>RAMAZZOTTI</b>		traditionelle italienische Kräuterlikör	79,-
0,10 l	<b>CINZANO</b>		bianco / rosso / extra trocken	79,-
0,04 l	<b>CAMPARI</b>		bitter	79,-
0,10 l	<b>CAMPARI SODA</b>		Campari mit Soda	99,-
0,20 l	<b>CRODINO SPRITZ</b>	(alkoholfrei)	crodino mit Soda und Orangenscheibe	119,-
0,15 l	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>		Zitronenlikör mit Prosecco, Soda und Zitronen	149,-
0,14 l	<b>HUGO SPRITZ</b>		Holunderlikör mit Prosecco, Soda und Minze	149,-
0,17 l	<b>CAMPARI SPRITZ</b>		Campari mit Soda, Prosecco und Orangenscheibe	149,-
0,15 l	<b>APEROL SPRITZ</b>		Aperol mit Soda, Prosecco und Orangenscheibe	149,-

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

0,20 l	<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / FANTA</b>	Orange		66,-
0,25 l	<b>KINLEY</b>		tonic Wasser / bitter rose / ginger ale	66,-
0,5 l / 1 l	<b>KARAFFE WASSER MIT ZITRUS</b>		spritzig / still	42,- / 77,-
0,33 l	<b>AQUILA</b>		still Wasser	53,-
0,33 l	<b>MATTONI GRAND</b>		leicht spritzig Mineralwasser	53,-
0,33 l	<b>CANS</b>		leicht spritzig Alpenwasser mit fruchtigem Geschmack	57,-
0,20 l	<b>GRANINI Säfte</b>		Orange, Multivitamin, Apfel, Erdbeere	66,-
0,33 l	<b>PERRIER</b>		natürliches Mineralwasser	83,-
0,75 l	<b>ACQUA MINERALE</b>		spritzig / still - San Benedetto	115,-
0,33 l	<b>ICE TEA</b>		Zitrone / Pfirsich - San Benedetto	66,-
0,33 l	<b>LEMON SODA</b>		Italienische Zitronenlimonade	66,-
0,50 l	<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>		nach dem aktuellen Angebot	95,-
0,25 l	<b>RED BULL</b>		Energiegetränk	85,-

## HEIBE GETRÄNKE

7 g	<b>RISTRETTO / ESPRESSO</b>		Hardy caffè	62,-
7 g	<b>ESPRESSO AMERICANO</b>		Espresso serviert mit einem Wasserkocher heißes Wasser	62,-
7 g	<b>ESPRESSO MACHIATTO</b>		Espresso mit Milchschaum	67,-
14 g	<b>ESPRESSO DOPPIO</b>		doppelte Espresso	95,-
6,25 g	<b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b>		entkoffeiniert	68,-
7 g	<b>CAPPUCCINO</b>		Espresso mit Milch und Milchschaum	87,-
7 g	<b>CAFFE LATTE MACHIATTO</b>		Espresso mit Milch und Milchschaum	87,-
14 g	<b>FLAT WHITE</b>		doppelte Espresso mit Milch und Milchschaum	105,-
7 g	<b>CAFFE CORRETTO</b>		Espresso mit grappa	105,-
7 g	<b>CAFFE PANNA</b>		Espresso mit Schlagsahne	90,-
7 g	<b>AFFOGATO</b>		Espresso mit Vanilleeis	99,-
	<b>EISKAFFEE</b>		mit Vanilleeis und Schlagsahne	115,-
25 g	<b>HEIBE SCHOKOLADE</b>		Milchschokolade mit Schlagsahne – Hardy	85,-
0,04 l	<b>BOMBARDINO</b>		heißen Eierlikör mit Sahne	105,-
	<b>CALIMERO</b>		2 cl bombardino, 7 g Espresso, Schlagsahne	105,-
0,40 l	<b>FRISCHER TEE</b>		Pfefferminze / Ingwer serviert mit Honig und Zitrone	75,-
0,40 l	<b>LOSER TEE</b>		nach Wahl in einem Krug mit Honig und Zitrone serviert	85,-
0,20 l	<b>GLÜHWEIN</b>			90,-

## BIER

0,40 l	<b>PILSNER URQUELL</b>		Fassbier	69,-
0,30 l / 0,50 l	<b>BIRELL POMELO &amp; GREP</b>		alkoholfreies Fassbier	53,- / 67,-
0,33 l	<b>BIRELL SVĚTLÝ</b>		Flaschen alkoholfreies Bier	55,-
0,33 l	<b>FRISCO</b>		Apfelwein in Flasche	69,-
0,33 l	<b>PERONI NASTRO AZZURRO</b>		Flaschen Italienisches Lagerbier	70,-

## LIKÖRE UND DESTILLATE

2 cl	<b>CAMILLA</b>	Kamillelikör	85,-
2 cl	<b>OLIA DI GARDA</b>	Olivenlikör	85,-
2 cl	<b>BIRNE WILLIAMS</b>	Birnenbrand	75,-
4 cl	<b>CYNAR</b>	Artischockenlikör	75,-
4 cl	<b>MYRTILO</b>	Heidelbeerlikör	75,-
4 cl	<b>PRUGNA</b>	Pflaumenlikör	75,-
4 cl	<b>BECHEROVKA</b>		75,-
4 cl	<b>FERNET</b>	stock / citrus	75,-
4 cl	<b>LIMONCELLO</b>	Zitronenlikör	80,-
4 cl	<b>SAMBUCCA</b>	Anislikör	80,-
4 cl	<b>PASTIS PERNOD</b>	Anislikör	80,-
4 cl	<b>AMARO MONTENEGRO</b>	eine Spezialität aus der Stadt Bologna	80,-
4 cl	<b>FERNET BRANCA / MENTHA</b>	Original Italienisches Fernet / Minze fernet	80,-
4 cl	<b>JÄGERMEISTER</b>		85,-
4 cl	<b>BEEFEATER GIN / BOMBAY SAPPHIRE GIN</b>		85,-
4 cl	<b>SKYY VODKA</b>		85,-
4 cl	<b>TEQUILA SAUZA</b>	silber / gold	90,-
4 cl	<b>METAXA 5*</b>	Griechischer Branntwein	80,-
4 cl	<b>BAILEYS</b>		85,-
4 cl	<b>JAMESON</b>	Irisher whiskey	85,-
4 cl	<b>JOHNNIE WOLKER RED LABEL</b>	Schottischer Whisky	85,-
4 cl	<b>JACK DANIEL'S</b>	Tennessee whisky	100,-
4 cl	<b>JACK DANIEL'S HONEY</b>	Tennessee whisky honig	100,-
4 cl	<b>CHIVAS REGAL 12 yo</b>	Schottischer Whisky	130,-
4 cl	<b>GLENFIDDICH 12 yo</b>	Schottischer Whisky	140,-
4 cl	<b>CAPTAIN MORGAN SPICED</b>		80,-
4 cl	<b>HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO</b>	Kubanischer weißer Rum	80,-
4 cl	<b>HAVANA ESPECIAL</b>	Kubanischer Rum	85,-
4 cl	<b>LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA 7 yo</b>	Kubanischer	115,-
4 cl	<b>THE DEMON'S SHARE RUM</b>	Panamaischer Rum	130,-
4 cl	<b>DICTADOR 20 yo</b>	Kolumbianischer Rum	180,-
4 cl	<b>RON ZACAPA CENTENARIO 23 yo</b>	Guatemaltekischer Rum	190,-
4 cl	<b>PLANTATION XO</b>	Barbadischer Rum	190,-

## GRAPPA

2 cl	<b>VILLA PRATO BIANCO</b>	Berta	85,-
2 cl	<b>VILLA PRATO ROSSO</b>	Berta	85,-
2 cl	<b>DI CHARDONNAY</b>	Marzadro	95,-
2 cl	<b>DI TEROLDEGO</b>	Marzadro	95,-
2 cl	<b>DI BARBERA</b>	Marolo	95,-
2 cl	<b>LE DICHIOTTO LUNE</b>	Marzadro	110,-
2 cl	<b>PIASI</b>	grappa di Brachetto Berta	110,-
2 cl	<b>AMARONE RISERVA</b>	Marolo / 4 Jahre /	110,-
2 cl	<b>MOSCATO RISERVA</b>	Marolo / 5 Jahre /	120,-
2 cl	<b>GEWÜRZTRAMINER</b>	Affinata, le giare / 5 Jahre / Marzadro	135,-
2 cl	<b>LE DICHIOTTO LUNE BOTTE PORTO</b>	Marzadro	140,-
2 cl	<b>DI TURRIGA</b>	Argiolas	150,-
2 cl	<b>SAN LEONARDO</b>	Stravecchia / 5 let /	150,-
2 cl	<b>DEDICATA AL PADRE</b>	Marolo	185,-
2 cl	<b>CASALOTTO</b>	Acquavite di vino Berta	220,-
2 cl	<b>AFFINA RISERVA</b>	ciliegio - Kirsche / 10 Jahre / Marzadro	260,-
2 cl	<b>PAOLA BERTA RISERVA</b>	/ 20 Jahre /	295,-
2 cl	<b>HENNESSY X.O.</b>	cognac	295,-