



Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant
begrüßen zu dürfen.

Kochen ist eine wunderbare und äußerst
spannende Möglichkeit, kreativ zu sein
und Geschmack mit Optik zu verbinden.

Deshalb steht die Liebe zum Kochen und die
Freude am Essen für uns an erster Stelle.

Speisen werden bei uns nur mit frischen
Zutaten zubereitet. Bitte entschuldigen Sie daher,
dass es eventuell zu längeren Wartezeiten
kommen kann.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen
Aufenthalt und guten Appetit!

Zusatzstoffe und Allergene können auf Anfrage eingesehen werden

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta	8,00
Mozzarella Caprese <i>Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum</i>	9,00
Antipasto Vegetariano	13,50
Antipasto Misto <i>Gemischte Vorspeisen</i>	15,50
Carpaccio di Manzo	16,50

Zuppe – Suppen

Crema di Pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	6,50
Minestrone <i>Gemüsesuppe</i>	6,50
Zuppa di Cipolla <i>Zwiebelsuppe</i>	6,50

Insalate – Salate

Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	7,50
Insalata di Pomodoro <i>Frische Tomaten mit roten Zwiebeln</i>	7,50
Insalata Casa <i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i>	10,50
Insalata Pescatore <i>Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs</i>	16,50
Insalata di Manzo <i>Gemischter Salat mit Rinderrückensteakstreifen und Parmesansplittern</i>	18,50

Pasta al Forno – Überbackene Pasta

Tortellini Gratinati <i>mit Vorderschinken und Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken</i>	14,50
Rigatoni al Forno <i>mit Hackfleischsoße vom Rind, Vorderschinken, Champignons mit Mozzarella überbacken</i>	14,50
Lasagne al Forno <i>mit Hackfleischsoße vom Rind mit Mozzarella überbacken</i>	15,00

Pasta – Hauptspeisen

Spaghetti Napoli <i>mit Tomatensoße</i>	9,50
Spaghetti aglio olio e Peperoncino <i>mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni</i>	11,00
Spaghetti Bolognese <i>mit Hackfleischsoße vom Rind</i>	13,50
Spaghetti Caprese <i>mit Knoblauch, Zwiebeln, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	13,50
Spaghetti Carbonara <i>mit Guanciale, Eigelb und Parmesan</i>	15,50
Spaghetti ai frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten</i>	17,50
Spaghetti Romeo e Giulietta <i>mit frischen Tomaten, Krabben und Scampi</i>	19,50
Spaghetti Chef <i>mit Knoblauch, Scampi, Kirschtomaten und Olivenöl - scharf</i>	19,50
Rigatoni Buongustaia <i>mit Zucchini und Kräutern in Tomaten-Sahnesoße</i>	13,50
Rigatoni Tonno <i>mit Kirschtomaten und Thunfisch</i>	14,50
Rigatoni quattro Formaggi <i>mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße</i>	14,50
Rigatoni Bella Italia <i>mit Krabben in Rosésoße</i>	16,50
Rigatoni Chef <i>mit Scampi, Safran und Rucola</i>	19,50
Tagliatelle Speciali <i>mit Gorgonzola und Spinat in Sahnesoße</i>	14,50
Tagliatelle Vegetariane <i>mit frischem Gemüse</i>	14,50
Tagliatelle ai Porcini <i>mit Steinpilzen in Sahnesoße</i>	15,50
Tagliatelle al Salmone <i>mit Lachs in Rosésoße</i>	18,50

Carne di Manzo – Rindfleisch

Bistecca ai Ferri	28,50
<i>Rinderrückensteak vom Grill</i>	
Bistecca Casa	29,50
<i>Rinderrückensteak mit Zwiebeln und Cognac in Tomatensoße</i>	
Bistecca al pepe Verde	29,50
<i>Rinderrückensteak in grüner Pfeffersoße</i>	
Tagliata di Manzo	30,50
<i>Rinderrückensteak auf Rucolabett mit Parmesan und Balsamicodressing</i>	

Pesci – Fisch

Calamari alla Griglia	21,50
<i>gegrillter Tintenfisch</i>	
Salmone alla Griglia	21,50
<i>gegrilltes Lachssteak</i>	
Salmone al Vino Bianco	22,50
<i>Lachssteak in einer leichten Weißweinsauce</i>	
Scampi alla Griglia	24,50
<i>gegrillte Scampi</i>	
Scampi Casa	25,50
<i>Scampi nach Art des Hauses in Tomaten-Kräutersauce</i>	
Grigliata Mista - Gegrillte Fischplatte (für 2 Personen)	75,00

** Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat sowie wahlweise mit Spaghetti aglio olio e Peperoncino ODER Grillgemüse als Beilage serviert.*

Pinseria

Pinsa Pane <i>Pinsabrot mit Oregano, Olivenöl</i>	8,50
Pinsa Margherita <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frischer Basilikum</i>	11,50
Pinsa Funghi <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frische Champignons</i>	13,00
Pinsa Salame <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, ital. Salami</i>	13,50
Pinsa Prosciutto <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Hinterkochschinken</i>	13,50
Pinsa Prosciutto e Funghi <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Hinterkochschinken, frische Champignons</i>	14,50
Pinsa Bianca <i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	15,00
Pinsa Tonno e Cipolla <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Thunfischfilet, rote Zwiebeln</i>	15,00
Pinsa Vegetariana <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, gegrilltes Gemüse</i>	15,00
Pinsa Diavola <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami</i>	15,50
Pinsa Marinara <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte</i>	16,50
Pinsa Salmone <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Rucola, geräucherter Lachs, Balsamico Creme</i>	16,50
Pinsa Parma <i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Rucola, Kirschtomaten, ital. Parmaschinken, Parmesansplitter</i>	16,50

• Für jede weitere / extra Zutat wird 1,50 € berechnet

Desserts

Gelato Misto <i>gemischtes Eis</i>	4,50
Amore Caldo <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	6,00
Tartufo Nero	7,00
Tiramisù	7,00
Panna Cotta	7,00

Bevande Calde - Warme Getränke

Kaffee	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,80
Espresso Doppio	3,80
Espresso Corretto <i>mit Grappa oder Sambuca</i>	4,50
Latte Macchiato	3,50
Cappuccino	3,50
Affogato <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	4,50
Tee <i>nach Wahl</i>	2,50

**Auf Wunsch bereiten wir alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei zu.*

————— *Aperitivo - Aperitif* —————

Weinschorle süß/sauer	0,2 l	5,50
Martini weiß, rot		4,50
Campari Orange		6,50
Campari Soda		6,00
Campari Spritz		6,50
Aperol Spritz		6,50
Sarti Spritz		6,50
Limoncello Spritz		6,50
Hugo		6,50

————— *Digestivi - Spirituosen* —————

Amaretto	21%	2 cl	4,00
Sambuca	40%	2 cl	4,00
Ramazzotti	30%	2 cl	4,00
Averna	32%	2 cl	4,00
Amaretto Mafioso		4 cl	4,80
<i>heißer Amaretto mit Sahne</i>			

————— *Liquori - Liköre* —————

Limoncello	2 cl	4,00
Vecchia Romagna	2 cl	5,00
Vecchio Amaro del Capo	2 cl	5,00
Grappa Bianca	2 cl	4,00
Grappa Stravecchia	2 cl	5,00
Grappa Prosecco	2 cl	6,50
Grappa di Amarone	2 cl	7,50

<i>Acqua – Wasser</i>	<i>KRUMBACH “GOURMET”</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
Naturell oder Classic		2,60	6,40

<i>Birre – Biere</i>	<i>BRAUEREI OTT</i>	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
----------------------	---------------------	--------------	-------------

Ott Spezial Helles (Fass)	2,90	4.30
Schwarzbier		4.10
Radler naturtrüb		4.10
Ott Pils	3,90	
Weizen hell (Fass)		4.40
Weizen dunkel		4.40
Weizen leicht		4.40
Russ		4.40
Cola Weizen		4.40
Weizen alkohlfrei		4.40
Helles alkohlfrei	3,90	



<i>Analcolici – Alkohlfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
--------------------------------	--------------	-------------

Coca Cola Zero	3,70	
Coca Cola	3,70	

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
--	-------------	-------------

Cola Mix	2,90	3,90
Zitronenlimonade	2,90	3,90
Orangenlimonade	2,90	3,90

<i>Succhi di frutta – Säfte & Saftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
---	-------------	-------------

Johannisbeerschorle	3,00	4.20
Maracujaschorle	3,00	4.20
Apfelschorle trüb	3,00	4.20
Orangenschorle	3,00	4.20

Prosecco

Prosecco Rosé Brut

0,10l 4,50 € 0,75l 30 €

Region: Valdobbiadene

Weingut: Sui Nui Spumanti

Rebsorte: Pinot Nero // trocken . elegant . feine Perlage



Weißweine

Pinot Grigio

0,20l 4,50 €

Region: Umbrien

Weingut: Selva Volpina

Rebsorte: Grauburgunder // trocken . unkompliziert . mild

TIMO Vermentino

0,20l 6,20 € 0,75l 22 €

Region: Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Vermentino // trocken . frisch . leicht . blumig



Zagara Sauvignon Blanc

0,20l 6,80 € 0,75l 24 €

Region: Sizilien

Weingut: Cantina Andrero

Rebsorte: Sauvignon Blanc // trocken . exotisch . fruchtig . duftig



L'Amante Grillo

0,20l 6,80 € 0,75l 24 €

Region: Sizilien

Weingut: Cantine Andreas Mazzei

Rebsorte: Grillo // trocken . gehaltvoll . cremig . feinfruchtig



Marangona Lugana

0,20l 8,60 € 0,75l 30 €

Region: Lago di Garda

Weingut: Azienda Agricola Marangona (BIO)

Rebsorte: Turbiana // trocken . lebendig . animierend . saftig



MONTESAI Soave Classico

0,75l 30 €

Region: Venetien (Soave)

Weingut: Azienda Agricola Le Battistelle

Rebsorte: Garganega // trocken . feinfruchtig . mineralisch . rassig



TUCCI Roero Arneis

0,75l 38 €

Region: Piemont

Weingut: Azienda Agricola Pelassa

Rebsorte: Arneis // trocken . gehaltvoll . komplex . elegant



Roséweine

Bardolino Chiaretto

0,20l 5,80 € 0,75l 21 €

Region: Venetien

Weingut: Giuseppe Campagnola

Rebsorte: Corvina . Rondinella // trocken . leicht . fruchtig



Rosa i Frati

0,75l 34 €

Region: Lago di Garda

Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Marzemino . Sangiovese // gehaltvoll . cremig . elegant



Rotweine

Nero d'Avola

0,20l 6,50 €

Region: Sizilien

Weingut: Cantine Andreas Mazzei

Rebsorte: Nero d'Avola // trocken . kräftig . körperreich . vollmundig

GRAN TRIO Primitivo

0,20l 6,20 € 0,75l 22 €

Region: Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Primitivo . Negroamaro // gehaltvoll . dunkle Früchte



OTTELLA Gemei

0,20l 7,80 € 0,75l 28 €

Region: Lago di Garda

Weingut: Azienda Agricola Ottella

Rebsorte: Merlot . Cabernet // trocken . samtig . fruchtig . Cassisnote



ACHELO Syrah

0,75l 38 €

Region: Toskana (Cortona)

Weingut: Antinori (Tenuta La Braccessa)

Rebsorte: Syrah // trocken . körperreich . vollmundig . feinwürzig



L'Oltre

0,75l 42 €

Region: Piemont

Weingut: Azienda Agricola Pelassa

Rebsorte: Barbera . Nebbiolo // gehaltvoll . elegant . komplex



SESSANTANNI

0,75l 45 €

Region: Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Primitivo // vollmundig . betörend . 3 Gläser Gambero Rosso

