

# *Antipasti*

## VORSPEISEN

Vitello tonnato<sup>CD</sup>

- 16,50 € -

Antipasto misto<sup>GCB</sup>

- 17,90 € -

Verschiedene Bruschette<sup>A</sup>

- 7,50 € -

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola & Parmesan<sup>G</sup>

- 17,50 € -

Mozzarella mit Tomaten<sup>G</sup>

- 16,50 € -

# *Minestre*

## SUPPEN

Minestrone<sup>L</sup>

- 9,50 € -

Tomatencremesuppe

- 9,50 € -

# *Insalate*

## SALATE

*Rucola-Salat mit Parmesanspänen,  
Kirschtomaten, Trauben & Nüssen<sup>GH</sup>*

- 13,50 € -

*Tomatensalat nach Art des Hauses*

- 9,00 € -

*Gemischter Salat*

- 9,00 € -

*Italienischer Salat mit Schinken & Käse<sup>GL</sup>*

- 15,50 € -

*Delizia Salat mit eingelegtem  
Schafskäse Pilzen & Auberginen<sup>GL</sup>*

- 17,00 € -

*All unsere Salate werden mit einer Senf-Balsamico-Vinegrette serviert*

# Pizza

AUF ALLEN PIZZEN SIND TOMATEN & KÄSE <sup>A</sup>

PIZZA NAPOLETANA mit Mozzarella & Basilikum <sup>G</sup>	13,50 €
PIZZA SALAMI mit Salami & Champignons <sup>9,1,2</sup>	15,00 €
PIZZA TONNO mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven <sup>G,6</sup>	15,50 €
PIZZA VERDURA mit Mozzarella & Gemüse <sup>G</sup>	15,50 €
PIZZA AMERICANA mit scharfer Salami <sup>G,1,2,3</sup>	16,00 €
PIZZA PROSCIUTTO mit Schinken & Champignons <sup>2,3,4,9</sup>	16,00 €
PIZZA MEDITERRANEA mit Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, Parmaschinken & Parmesan <sup>G</sup>	18,50 €
PIZZA PESCATORE mit Meeresfrüchten <sup>BRDG</sup>	19,90 €
PIZZA TOSCANA mit Salami, Schinken, Artischocken, grünen Peperoni, Champignons & Oliven <sup>G,1,2,3,4,6,9</sup>	17,50 €
PIZZA GAMBERETTO mit gebratenen Garnelen, Zucchini & Knoblauch <sup>BG</sup>	19,90 €

# *Pasta*

## NUDELGERICHTE <sup>A</sup>

*Spaghetti Bolognese* <sup>L</sup>

- 15,90 € -

*Spaghetti Carbonara* <sup>1,2,CG</sup>

- 15,90 € -

*Fettuccine mit hausgemachtem Pesto* <sup>CH</sup>

- 16,50 € -

*Lasagna Emiliana* <sup>GLC</sup>

- 16,00 € -

*Kalbscannelloni Rossini* <sup>GLC</sup>

- 16,00 € -

*Rigatoni con melanzane* <sup>G</sup>

(Auberginen, Mozzarella, Tomaten, Basilikum)

- 17,90 € -

**All unsere Pastakreationen (ausser jene mit Fisch) werden mit  
Parmesan zubereitet & sind zudem glutenhaltig**

# *Pasta*

## WEITERE NUDELGERICHTE

*Rigatoni alla Diavola*<sup>1,2</sup>  
(Tomaten, Knoblauch, Speck Pilze & Peperoncino)

- 17,90 € -

*Fettuccine mit Mascarpone, Gorgonzola,  
Rucola & Pinienkernen*<sup>CGH</sup>

- 19,90 € -

*Lachsravioli in Tomatenbutter*<sup>DGA</sup>

- 19,00 € -

*Fettuccine con salmone e rucola*<sup>CD</sup>  
(Lachs & Rucola)

- 21,00 € -

*Steinpilztortelloni mit Butter & Salbei*<sup>CG</sup>

- 19,90 € -

*Spaghetti Marinara*<sup>BDR</sup>

(mit Meeresfrüchten)

- 12,50 € -

*Spaghetti Frank Sinatra*<sup>B</sup>  
mit Rinderfilet & Garnelen

- 21,50 € -

*All unsere Pastakreationen (ausser jene mit Fisch) werden mit  
Parmesan zubereitet & sind zudem glutenhaltig*

## *Carne* FLEISCHGERICHTE

*Piccata Milanese auf Spaghetti*<sup>CG</sup>

- 28,50 € -

*Saltimbocca alla Romana mit  
Salbeibutter & Gemüse*<sup>G</sup>

- 29,50 € -

*Filetto alla Griglia mit Gemüse & Kartoffeln*

- 39,00 € -

*Filetto al pepe verde dazu Tagliatelle*<sup>G</sup>

- 39,50 € -

## *Pesce* FISCHGERICHTE

*Filetti di Branzino con verdure*<sup>D</sup>  
(Filets vom Wolfbarsch mit Gemüse)

- 29,90 € -

*Gebratenes Lachsfilet mit Orangen-Fenchelsalat  
& Blutorangendressing*<sup>D</sup>

- 29,90 € -

## *Formaggio*

### KÄSE

Gemischte Käseplatte<sup>GH</sup>

- 17,50 € -

## *Dessert* HAUSGEMACHT

Panna Cotta<sup>G,9</sup>

- 9,00 € -

Tiramisù<sup>GAC,9</sup>

- 9,50 € -

Crème Caramel<sup>CG,9</sup>

- 9,00 € -

Zitronensorbet

- 9,00 € -

## *Kaffee*

Kaffee		3,00€
Espresso		3,00€
Doppelter Espresso		4,50€
Cappuccino <sup>G</sup>		3,70€
Tee		3,00€

## *Aperitivi*

Prosecco	0,1 l	6,00€
Martini	4 cl	6,00€
Campari Soda <sup>1</sup>	2 cl	8,00€
Campari Orange <sup>G</sup>	2 cl	8,50€
Cynar	4 cl	6,00€

## *Digestivi*

Grappa	2 cl	6,00€
Averna	2 cl	6,00€
Ramazotti	2 cl	6,00€
Sambuca	2 cl	6,00€
Limoncello	2 cl	6,00€



# *Vino* WEINE

## *Offene Rotweine<sup>0,25l</sup>*

Primitivo IGP	9,50€
Chianti DOCG	9,50€
Montepulciano DOC	9,00€
Nero D' Avola DOC	9,00€
Lambrusco JGT	8,50€
Rosatello JGT	8,50€

## *Offene Weissweine<sup>0,25l</sup>*

Chardonnay JGT	9,00€
Pinot Grigio DOC	9,00€
Frascati JGT	9,00€

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola <sup>1</sup>	2,50€	4,50€
Fanta	2,50€	4,50€
Spezi	2,50€	4,50€
Sprite	2,50€	4,50€
Apfelsaftschorle	2,50€	4,50€
Eistee	2,40€	4,00€
Tonic, Bitter Lemon <sup>3</sup>	2,70€	4,70€
Apfelsaft	2,50€	4,50€
Orangensaft	2,70€	4,70€

## Mineralwasser

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino	3,70€	8,50€
Aqua Panna (still)	3,70€	8,50€

## Bier<sup>A</sup>

Pils	0,3 l	3,80€
Pils	0,5 l	5,50€
Radler	0,5 l	5,30€
Hefeweizen	0,5 l	5,50€
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	5,50€
Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,80€

## *Liebe Gäste,*

im Folgenden informieren wir Sie über die verschiedenen Allergene und mögliche Zusatzstoffe, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sein können.

Wenn Sie weitere Fragen haben, zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Die einzelnen Gerichte und Getränke sind in dieser Speisekarte entsprechend gekennzeichnet.

## *Allergene*

- A     glutenhaltiges Getreide
- B     Krebstiere und -erzeugnisse
- C     Eier und -erzeugnisse
- D     Fisch und -erzeugnisse
- E     Erdnüsse und -erzeugnisse
- F     Sojabohnen und -erzeugnisse
- G     Milch und -erzeugnisse
- H     Schalenfrüchte, Nüsse
- L     Sellerie und -erzeugnisse
- M     Senf und -erzeugnisse
- N     Sesamsamen und -erzeugnisse
- O     Schwefeldioxid und Sulphite
- P     Lupine und -erzeugnisse
- R     Weichtiere wie Muscheln, Calamari usw.

## *Zusatzstoffe*

- 1     mit Farbstoff E 100 - E 180
- 2     mit Konservierungsstoffen
- 3     Antioxidationsmittel E 310 - E 321
- 4     Geschmacksverstärker E 620 - E 635
- 5     Geschwefelt E 220 - E 228
- 6     Geschwärzt E 579 - E 585
- 7     Gewachst E 901 - E 903, E 912 - E 914
- 8     Zusatzstoffe E 338 - E 414, E 452
- 9     künstliches Süßungsmittel
  - a mit Zuckerart und Süßungsmitteln
  - b mit Zucker und mehreren Süßungsmitteln