



*Lieber Gast,*

*wir begrüßen Sie sehr herzlich  
in unserem Hause und wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.*

*Leider sind auch wir, von dem, allgemein herrschenden, Personal-  
mangel betroffen. Wir sind sehr bemüht, dieses so schnell wie möglich  
abzustellen. Bis dahin möchten wir Sie um Verständnis bitten, sollte  
es einmal zu längeren Wartezeiten kommen.*

*Trinkgelder werden in unserem Haus unter allen Mitarbeitern  
aufgeteilt.*



### Aperitif

		Vol	EURO
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	15 %	6,00
<i>Bitterino (alkoholfrei)</i>	10 cl	0 %	5,00
<i>Sherry Trocken</i>	5 cl	15 %	6,00
<i>Campari Orange</i>	4 cl	25 %	8,00
<i>Aperol Spritz</i>	15 cl		8,50

### Schaumweine

<i>Prosecco Andreola</i>	Prosecco	Region	35,00 € FL.
<i>Sehr feine Perlage / blumige Note / Aroma von Äpfeln und Birnen</i>		Venetien	9,00 € 0,2 l
<i>Franciacorta metodo champenois</i>			58,00 € FL.



## *Vorspeise*

### *Assortito*

*Verschiedene italienische Vorspeisenspezialitäten*

## *Zwischengang*

*Pasta fatti in casa*  
*Hausgemachte Pasta*

## *Hauptspeise (nach Wahl)*

*Petto d'anatra Barberie*  
*Barberie Entenbrust*

*oder*

*Pesce fresco*  
*Frischer Fisch nach Verfügbarkeit*

*oder*

*Filetto di manzo biologico*  
*Bio-Rinderfilet*

## *Nachspeise*

*Tiramì Su*

*Preis pro Person 85,00 €*



## Vorspeisen, Suppen und Salate

<i>Crostino con Pomodoro e Origano</i> Röstbrot mit Tomate und Oregano	5,50 €
<i>Caprese</i> Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	12,00 €
<i>Zuppa di Pomodoro</i> Tomatensuppe	7,00 €
<i>Insalata Contadina</i> gemischter Salat mit Schafskäse	10,50 €

## Nudelgerichte

<i>Spaghetti Puttanesca</i> mit Olivenöl, Knoblauch, Kapern, Sardellen, scharfer Peperoncino und Tomaten	14,00 €
<i>Fettuccine al Salmone</i> Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Cognac-Sahnesauce	16,00 €
<i>Pasta fatti in casa (vegetarisch)</i> Hausgemachte Pasta m Ricotta und Spinat gratiniert	16,00 €

## Pizza

<i>Pizza Parma e Rucola</i> mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frischen Champignons, Rucola und Parmesankäse	15,00 €
<i>Pizza Paesana</i> mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami und Pilzen	14,00 €



## Fleischgerichte

*Saltimbocca alla Romana* 25,50 €  
*Schweineschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce*

*Filetto al Pecorino* 36,50 €  
*Rinderfilet mit Radicchiosalat, Pecorinokäse und Zwiebeln in Sahnesauce*

## Fischspezialitäten

*Calamari Casa* 33,50 €  
*Tintenfisch mit Oliven, Rosmarin, frischen Tomaten und Knoblauch*

*Gamberi ai Pinoli* 36,50 €  
*Garnelen in Butter mit Pinienkernen*

## Dessert

*Panna cotta* 8,00 €



### Alkoholfreie Getränke

		EURO
Coca Cola	0,2/0,4 l	2,50/5,00
Coca Cola light	0,2/0,4 l	3,00/6,00
Sprite	0,2/0,4 l	3,00/6,00
Fanta	0,2/0,4 l	2,50/5,00
Spezi	0,2/0,4 l	2,50/5,00
Apfelschorle	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,4 l	5,00
Orangensaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,4 l	5,00
Bitter Lemon	0,2 l	4,00
Acqua Morelli ( klein )	0,25 l	3,50
Acqua Morelli Panna Stilles Wasser ( klein )	0,25 l	3,50
Acqua Morelli ( groß )	0,75 l	8,00
Acqua Morelli Panna Stilles Wasser ( groß )	0,75 l	8,00
Acqua Purezza( klein )	0,35 l	3,50
Acqua PurezzaPanna Stilles Wasser ( klein )	0,35 l	3,50
Acqua Purezza ( groß )	0,75 l	6,50
Acqua PurezzaPanna Stilles Wasser ( groß )	0,75 l	6,50

### Biere

			EURO
Wolters Pilsener	vom Fass	0,3 l	3,00
Wolters Pilsener	vom Fass	0,5 l	6,00
Hefeweizenbier ( hell )	vom Fass	0,5 l	6,00
Hefeweizenbier ( hell ), alkoholfrei	Fl.	0,5 l	6,00
Wolters Bräu, alkoholfrei	Fl.	0,3 l	3,50

### Warme Getränke

	EURO
Espresso	3,00
Doppio Espresso	6,00
Cappuccino	3,50



## Offene Weine

Hauswein rot / weiß                      0,25 l / 7,00 €                      0,5l / 14,00€                      1,0l / 28,00€

## Rotweine

<b>Trito</b> Harmonisch und ausgewogen / intensiv und fruchtig, erinnert an Heidelbeeren und Brombeeren	Rebsorte Nero d'Avola, Syrah	Region Sizilien	32,00 € FL. 8,50 € 0,2l
<b>Indio Montepulciano DOC</b> Starker Charakter / Lagerung in Eichenfässern / weicher Waldbeerengeschmack / intensiver Duft nach Vanille	Rebsorte Montepulciano	Region Abruzzen	31,00 € FL.
<b>Is Solinas</b> würziges Bouquet / rote Früchte und balsamische Noten / Barrique-gereift / dicht, weich, harmonisch, komplex und lang anhaltend	Rebsorte Carignano	Region Sardinien	45,00 € FL.

## Weißweine

<b>Girlan Indra</b> Blumige Aromen, Akzente von Mango Intensiver Geschmack	Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Südtirol	39,50 € FL.
<b>Girlan Platt &amp; Riegel</b> Vielschichtige Aromen / grüner Apfel und reife Birnen / Intensiver Geschmack	Rebsorte Pinot Bianco	Region Südtirol	38,50 € FL.
<b>Falanghina</b> Leichter Weißwein, gut ausgewogen / Noten von Zitrusfrucht / leichte Mineralität	Rebsorte Falanghina	Region Kampanien	35,00 € FL. 9,00 € 0,2l
<b>Insolia</b> Feines Bouquet mit floralen Zügen, Akzente von Orangenblüten und grüner Apfel	Rebsorte Insolia	Region Sizilien	33,50 € FL. 9,00 € 0,2l

**Bitte sprechen Sie uns an, wir empfehlen Ihnen zu jedem Gericht den passenden Wein.**

**Wir beraten Sie gerne über unser heutiges Weinangebot, das wir auch nach Ihren Wünschen erweitern können.**