

VORSPEISEN

Italienische Antipasti Teller	20.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesancreme /gerösteten Pinienkerne	15.50
Vitello Tonnato	15.50
Oktopus Salat	17.50
Garnelen Spieß und Calamari vom Grill	17.00
✓ Bruschetta	10.00
✓ Tomatensuppe mit Parmesanschaum	10.00
Fischsuppe	16.50
✓ Gemischter Salat	7.50
Italienischer Salat Diverse Salate, Schinken, Mozzarella, Oliven, Bio Ei, Thunfisch	13.00
✓ Pizza Brot	6.50
✓ Extra Pizza Brötchen (3 stk.)	1.50

PRIMI PIATTI

Spaghetti La Polyp – Meeresfrüchte	20.00
Hausg. Tagliatelle mit Gambas in Brandy Soße	20.00
Hausg. Tagliatelle mit Lachs und Rucola	18.00
Hausg. Tagliatelle mit ital. Salsiccia und Brokkoli	18.00
Hausg. Tagliatelle Tirolese Tiroler Speck, Gorgonzola, Walnüsse	16.50
Spaghetti Carbonara	14.50
✓ Hausg. Tagliolini mit Gemüse Ragout und Burrata	18.00
✓ Hausg. Tagliolini mit Trüffel in Parmesancreme	22.00
✓ Hausg. Gnocchi Basilikum Pesto, Pinienkerne	15.50
Hausg. Gnocchi Südtiroler Speck-Pistazienpesto	18.00
Hausgemachte Lasagne	16.50
Cannelloni alla Fiorentina Gefüllt mit Lachs und Spinat in Sahne-Weißweinsauce gratiniert	19.00

SECONDI PIATTI

Rumpsteak vom Grill (Metzgerei Meidinger)
Kräuterbutter mit Beilage nach Wahl 33.00

Lammmedaillons vom Grill, Kräuterbutter
mit Beilage nach Wahl 30.00

Schweinekotelett vom Grill, Kräuterbutter,
mit Knoblauchspaghetti 23.00

Gegrillte Fischteller, Rosmarinkartoffeln 35.00

Calamari vom Grill, Knoblauchspaghetti 33.00

Oktopus vom Grill, Knoblauchspaghetti 34.00

✓ Beilagen EXTRA 6.00

Pommes Frites - Saisongemüse mit Olivenöl –
Knoblauchspaghetti - Rosmarinkartoffeln

PIZZA

✓ 196 TRÜFFEL	20.00
Fior di latte, Grana Padano, Trüffel	
199 PISTACCHIO	19.00
Fior di latte, Tomaten, Parmaschinken, Pistaziencreme, Büffelmozzarella	
✓ 169 GOLOSA	17.00
Fior di latte, Tomaten, Gelbe-Rote Datteltomaten, Pistaziencreme, Burrata	
✓ 194 PUGLIESE	17.00
Fior di latte, Tomaten, Zucchini, Artischocken, Burrata	
✓ 183 VERDURE	15.00
Fior di latte, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken	
✓ 191 TRICOLORE	14.00
Fior di latte, Tomaten, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano	
184 FRUTTI DI MARE	20.00
Tomaten, Meeresfrüchte	
186 PARMA	17.00
Fior di latte, Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano	
188 BURRATA	19.00
Fior di latte, Tomaten, Parmasch., Olive Taggiasche, getrock. Tomaten, Burrata	
189 ZINGARA	15.00
Fior di latte, Tomaten, scharfe Salami, Gorgonzola, Paprika, scharfe Peperoni	

192 MEDITERRANEA	15.00
Fior di latte, Tomaten, scharfe Salami, Thunfisch, Rucola, Grana Padano	
195 CONTADINA	15.00
Fior di latte, Tomaten, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	
174 PROSCIUTTO E SALAMI	13.50
Fior di latte, Tomaten, Schinken, Salami	
197 PROSCIUTTO E FUNGHI	13.50
Fior di latte, Tomaten, Schinken, Champignons	
175 Hawaii	13.50
Fior di latte, Tomaten, Schinken, Ananas	
176 CAPRICCIOSA	14.50
Fior di latte, Tomaten, Schink., Champ., Artischocken	
177 SPECIALE	14.50
Fior di latte, Tomaten, Schink., Salami, Champ.	
178 CHEF	14.50
Fior di latte, Tomaten, Schink., Salami, Paprika	
179 DIAVOLA	14.50
Fior di latte, Tomaten, scharfe Salami, Sardellen	
180 SICILIANA	14.50
Fior di latte, Tomaten, Schink., Sardellen, Oliven	
181 TONNO	14.00
Fior di latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiwbeln	
187 QUATTRO STAGIONI	14.50
Fior di latte, Tomaten, Schink., Champ., Oliven, Artischocken	

APERITIFS

PROSECCO	5.50
SOMMER LILET-WILD BERRY	7.50
SPRITZ APEROL / CAMPARI	7.50
RAMAZZOTTI ROSATO MIO	7.50
MARTINI ROT ODER WEIß	5.00
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO VERMOUTH & TONIC	8.00
CAMPARI SODA / ORANGE	7.00
GIN TONIC - MONKEY, BOAR	11.00
GIN TONIC – MALFY, BOMBAY	8.00
AMER-PICON BIER	5.00

ALKOHOLFREIE APERITIFS

GINGERINO / CRODINO/ SANBITTER	4.50
--------------------------------	------

SANBITTER ORANGE

6.00

OFFENE WEINE Q.b.A 0,25l

ROT

BARBERA D'ALBA DOC 8.50

NEBBIOLO D'ALBA DOC 8.50

PRIMITIVO PUGLIA IGT 7.00

LAMBRUSCO DOLCE 6.50

ROSE

AUGUSTO CLASSICO 6.50

BARDOLINO LENOTTI Gardasee DOC 7.50

LANGHE ROSATO Piemont DOC 7.50

WEIß

ROERO ARNEIS Montemeraviglia Piemont DOCG 9.50

PINOT GRIGIO 7.00

CHARDONNAY 7.00

Sie dürfen uns gerne fragen nach aktuelle Offene Weine

WEINSCHORLE WEISS/ROSE	4.00
ROT	4.50

GETRÄNKE

HORNBERGER LEBENSQUELL STILL/MED. 1L/0.33L 6.00/2.70

PETERSTALER CLASSIC 0.75L 5.70

FANTA / COLA/ MEZZO MIX / COLA ZERO / ZITROLIMONADE

APFELSAFTSCHORLE/JOHANNISBEERSCHORLE 0.2L/0.4L 2.80/4.20

ORANGENSAFT / APFELSAFT 100% O. ZUCKER 0.2L/0.4L 3.80/5.80

BITTER LEMON SCHWEPPE 0.2L 3.00

BIO TEE VON PAULSEN 3.00

Darjeeling First Flush, Pfefferminze, Grüne, Kamille, Walbeere, Auszeit,Energie

Bier vom Faß KETTERER 0.33l 0.4l 0.5l

PILS / RADLER	3.60	4.20	5.40
HEFEWEIZEN / COLAWEIZEN	3.60		4.80
<u>BIER IN FLASCHEN KETTERER</u>			
HELL BIO 0.5L			5.50
BLACK FOREST STOUT 0.33L			4.00
ALKOHOLFREIES PILS 0.33L			3.80
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN 0.5L			4.80

Allergen- und der Zusatzstoffe Kennzeichnung Speisekarte auf Nachfrage erhältlich

Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Rechnungen splitten!!!

*Barzahlung oder EC-Karte *** Keine Kredit- /Debitkarten*

Speisen geteilt auf mind. 2 Teller oder Personen mit einem Aufpreis von 2.00€