

Specialità

Spezialitätenkarte

Specialities

PORCINI ARROSTITI / ERBE
Gebratene Steinpilze / Kräuter
Roasted boletus / herbs

€ 14,90

**GNOCCHI FARCITI CON PORCINI / SPINACI / SALSA ALLA PANNA / PORCINI
FRESCHI**

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen / Spinat / Obersauce / frische Steinpilze
Gnocchi filled with boletus / spinach / creamy sauce / fresh boletus

€ 19,90

BISTECCA DI VITELLO ALLA GRIGLIA / SALSA AI PORCINI / PUREA DI PATATE
Gegrilltes Kalbssteak / Steinpilzsauce / Erdäpfelpüree
Grilled veal steak / boletus sauce / potato mash

€ 29,50

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA / TAGLIOLINI ALL'ASTICE
Gegrillter Fischsteller / Hummer-Bandnudeln
Mixed grilled fish / lobster tagliolini

€ 34,90

CAPRESE AL LIMONE / TORTA AL LIMONE / GELATO AL PISTACCHIO
Caprese al Limone / Zitronenkuchen / Pistazieneis
Lemon caprese / lemon cake / pistachio ice cream

€ 8,90

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE Prosciutto San Daniele / Melone San Daniele raw ham / melon | € 16,50 |
| BURRATA / PANZANELLA / ALICI Burrata / Brotsalat / Sardellen Burrata / bread salad / anchovies | € 16,90 |
| CARPACCIO DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO Rindsfilet hauchdünn geschnitten / Rucola / Parmesan Beef carpaccio / rocket salad / parmesan | € 17,50 |
| VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA Kalbfleisch / Thunfischcrème / Kapern / Rucola Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad | € 16,90 |
| CARPACCIO SALMONE-POLIPO / ZAFFERANO / BALSAMICO / GRISSINI Lachs-Oktopuscarpaccio / Safran / Balsamico / Grissini Salmon-octopus carpaccio / saffron / balsamic / grissini | € 19,50 |

ZUPPE

| | |
|---|--------|
| CREMA DI POMODORO CON BASILICO FRESCO Tomatencremesuppe / Babymozzarella Creamy tomato soup with fresh basil | € 6,90 |
| MINISTRONE DELLA NONNA Großmutter's Gemüsesuppe Grandma's vegetables soup | € 6,90 |

INSALATA

| | |
|--|---------|
| INSALATA MISTA / STRACCETTI DI POLLO / UOVO SODO / CONDIMENTO Gemischter Salat / Hühnerfleischstreifen / gekochtes Ei / hausgemachtes Dressing Mixed salad / chicken stripes / boiled egg / homemade dressing | € 18,50 |
| INSALATA AVOCADO-MANGO / GAMBERETTI ALLA GRIGLIA Avocado-Mangosalat / gegrillte Garnelen Avocado-mango salad / grilled prawns | € 17,90 |

Coperto ^{A/G/P} € 2,90

INKLUSIV-PREISE IN EURO (inkl. 10 % MWST)

PASTA FATTA IN CASA

| | |
|--|---------|
| TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO) Kalbfleisch-Bolognese / Tagliatelle Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese | € 17,90 |
| TAGLIATELLE / FRUTTI DI MARE Tagliatelle / Meeresfrüchte Tagliatelle / seafood | € 19,90 |
| RAVIOLI / SPINACI / RICOTTA / RUCOLA / BURRO NOCCIOLA / PARMIGIANO / BRESAOLA Ravioli / Spinat / Ricotta / Rucola / braune Butter / Parmesan / Bresaola Ravioli / spinach / ricotta cheese / rocket salad / brown butter / parmesan / bresaola | € 18,90 |
| STROZZAPRETI / GAMBERETTI / ZUCCHINE / SALSA ROSA Strozzapreti / Shrimps / Zucchini / rosa Sauce Strozzapreti noodles / prawns / zucchini / pink sauce | € 18,50 |
| FREGOLA / VERDURA / SALSA AL POMODORO / CAPPERI / PARMIGIANO Fregola / Gemüse / Tomatensauce / Kapern / Parmesan Fregola noodles / vegetables / tomato sauce / capers / parmesan | € 17,90 |
| RISOTTO / CALAMARI / POLIPO / PEPERONE ROSSO Risotto / Calamari / Oktopus / rote Paprika Risotto / calamari / octopus / red bell pepper | € 19,50 |
| RISOTTO / POLLO / CARDONCELLI / SCAMORZA ALLA GRIGLIA Risotto / Hühnerfleisch / Kräuterseitlinge / gegrillter Scamorza Käse Risotto / chicken / king oyster / grilled scamorza cheese | € 17,90 |

SU RICHIESTA SERVIAMO IN TAVOLA I NOSTRI PIATTI DI PASTA TRADIZIONALE

Auf Wunsch servieren wir gerne unsere klassischen Pastagerichte
Our traditional noodle dishes are served on demand

LA NOSTRA CARNE

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO € 22,90
Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Buttertagliatelle
Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle

FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / JUS ALLE ERBE € 33,90
Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus
Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus

**BISTECCA T-BONE ALLA GRIGLIA IN PIETRA LAVICA / MELANZANE /
RUCOLA / PARMIGIANO** € 38,90
T-Bone Steak vom Lavasteingrill / Melanzani / Rucola / Parmesan
T-bone steak from lava stone grill / aubergines / rocket salad / parmesan

PESCE

COZZE AL VINO BIANCO / ERBE / PORRO / FOCACCIA € 18,50
Miesmuscheln / Weißweinsud / Kräuter / Lauch / Focaccia
Mussels / white wine stock / herbs / leek / focaccia bread

GAMBERETTI ALLA GRIGLIA / RISOTTO ALL'ASTICE / POMODORI SECCHI € 28,50
Gegrillte Garnelen / Hummer-Risotto / getrocknete Tomaten
Grilled prawns / lobster risotto / dried tomatoes

FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE € 24,90
Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen
Salmon fillet / spinach / potato skewer

PESCE INTERO

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON CONDIMENTO A SCELTA € 32,50
Seezunge mit Beilage nach Wahl
Grilled common sole with one side dish at your choice

BRANZINO PER DUE ALLA GRIGLIA PREZZO A PERSONA € 37,90
CON CONDIMENTO A SCELTA
Wolfsbarsch für zwei Personen vom Grill
mit Beilage nach Wahl
Grilled sea bass for two persons
with one side dish at your choice

DOLCI

| | |
|--|---------------|
| TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù Classic tiramisù | € 6,90 |
| TRIS DI SORBETTI Dreierlei Sorbet Trio of sorbets | € 7,20 |
| PANNA COTTA CON FILETTO D'ARANCIA Panna Cotta / Orangenfilet Panna cotta / slice of orange | € 6,50 |
| AFFOGATO AL CAFFÈ ALLA VIENNESE Wiener Eiskaffee Iced coffee Vienna style | € 8,80 |
| TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA / GELATO ALLA VANIGLIA Schokoküchlein mit flüssigem Kern / Vanilleeis Chocolate cake with liquid core / vanilla ice cream | € 9,50 |
| SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Zitronen-Sorbet mit Wodka Lemon-sorbet with vodka | € 7,90 |

FORMAGGI

| | |
|---|----------------|
| VARIAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI Gemischter, toskanischer Käseteller Mixed Tuscan cheese platter | € 11,90 |
|---|----------------|

MENU DEL BUON RICORDO

MISTO DI PESCE ALL'ACQUA PAZZA CON PATATE AL ROSMARINO
(con questo piatto viene regalato il piatto del Buon Ricordo)
Mixed fish in white wine sauce with rosemary potatoes
(with this dish you will get the Buon Ricordo Plate)

€ 36,50

I nostri vini a calice
aus der Original 0,75 lt Bordolese-Flasche

Vini bianchi

| | | | |
|------|---|-------|--------|
| 2022 | IGP CHARDONNAY ⁰ Venezia Giulia Alturis | 1/8 l | € 6,80 |
| 2022 | IGP SAUVIGNON ⁰ Venezia Giulia Alturis | 1/8 l | € 6,80 |
| 2022 | DOP PINOT GRIGIO ⁰ Friuli Alturis | 1/8 l | € 6,50 |
| 2022 | DOC "STÈ" VERDICCHIO DEI CASTELLI JESI ⁰ Santa Barbara | 1/8 l | € 6,90 |
| 2022 | GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik ⁰ Weingut Polz, Spielfeld | 1/8 l | € 6,90 |
| 2022 | D.A.C. GRÜNER VELTLINER ⁰ Weingut Ott, Traisental Poysdorf | 1/8 l | € 6,50 |

Vino rosato

| | | | |
|------|--|-------|--------|
| 2022 | MATTIA VEZZOLA D.O.C. ROSAMARA (Barbera-Sangiovese-Marzemino) | 1/8 l | € 6,80 |
|------|--|-------|--------|

Vini rossi

| | | | |
|------|---|-------|--------|
| 2016 | D.O.C. BRUNELLO DI MONTALCINO ⁰ Castello di Camigliano, Montalcino | 1/8 l | € 9,80 |
| 2021 | D.O.C. BARBERA D'ALBA "ANDREA OBERTO" ⁰ La Morra, Piemont | 1/8 l | € 5,20 |
| 2020 | D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO ⁰ Rocca delle Macie, Toscana | 1/8 l | € 4,90 |
| 2018 | D.O.C. RUBRUM VINGE DI FRANCA ⁰ Merlot-Cabernet Franc-Montepulciano, Marche | 1/8 l | € 6,80 |
| 2021 | HEIDEBODEN CUVÉE (BZ,BF, CS) Weingut Claus Preisinger Marche | 1/8 l | € 8,10 |