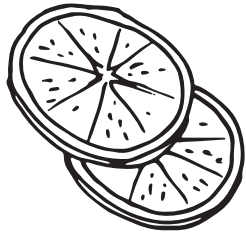


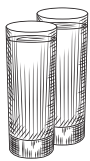
HAUSGEMACHTE LIMONADEN

MIT SODA GEMIXT, FRISCHER ZITRONE & EINER SIRUPSORTE IHRER WAHL.



BASILIKUM	
KIRSCH	
ROSMARIN	
HEIDELBEER-LAVENDEL	
RIBISEL-GRAPEFRUIT 0,5 L 4,60

BIBITE



STIEGL PILS (A) 0,2/0,3 L 3/3,40
STIEGL COLUMBUS PALE ALE (A) 0,2/0,3L 3,10/3,50
AMERICANO 7
MOSCATO D'ASTI (O) 4,50
PROSECCO "BORGOLUCE" 4,90
FULVIO BEO ROSÉ 5,70
FRANCIACORTA (O) 7,90
SAN BITTER ROT 3,10
CRODINO 3,10
MINERAL 0,33L 2,90
MINERAL 0,75 L 5,90
COLA / LIGHT / ZERO 0,33 L 3,30

VINI



LA BIANCA, BIANCHELLO 1/10 L 5
CLAUDIO MORELLI	
IL ROSSO, CABERNET SAUVIGNON 1/10 L 6
CASTELLO GINORI LISCI	

DIES SIND UNSERE KOOPERATIONSWEINE UND WERDEN JÄHRLICH FÜR UNS ABGEFÜLLT UND NATÜRLICH IM VORFELD VERKOSTET. GENIEßEN SIE NEBEN DIESER AUSWAHL NOCH VIELE WEITERE OFFENE WEINE JE NACH TAGESANGEBOT.

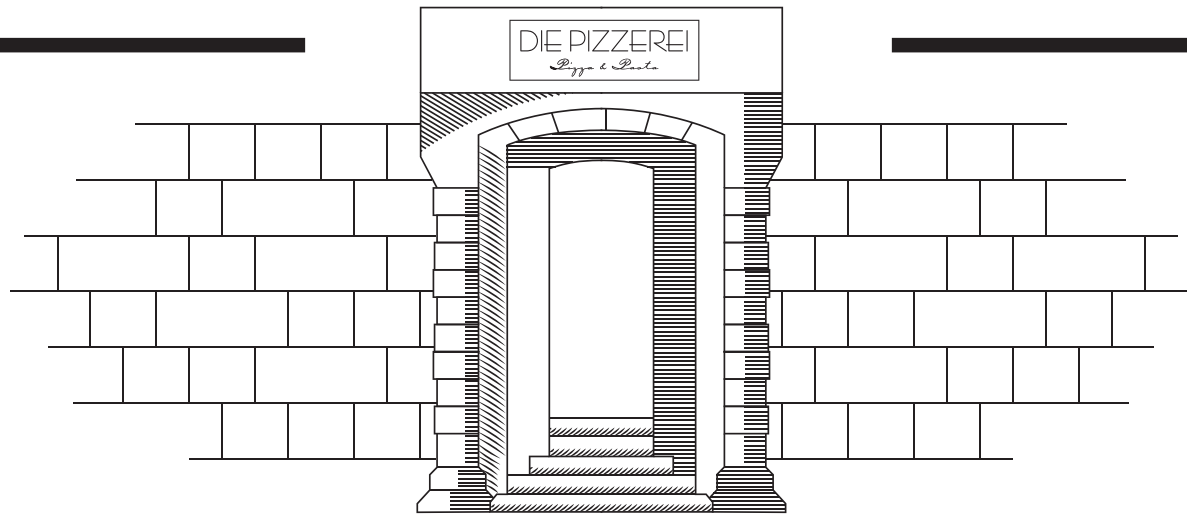
CAFFÈ



ESPRESSO 1,80
MACCHIATO (G) 1,80
CAPPUCCINO (G) 2,80
DOPPIO 2,60
CAFFÈ CORRETTO 3,30

AUS DER KÜCHE

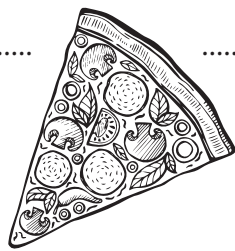
STROZZAPRETI CON STRACCETTI DI CARNE, POMODORO FRESCO, PARMIGIANO E RUCOLA FRITTA (A-G-L) 12
STROZZAPRETI NUDELN MIT RINDERSTREIFEN, FRISCHEN TOMATEN, PARMESAN & FRITTIERTEM RUCOLA	
STROZZAPRETI PASTA WITH STRIPS OF BEEF, FRESH TOMATOES, PARMESAN & FRIED ROCKET	
FARRO DELL' ORTO (FARRO BIOLOGICO) 12
VERDURE GRIGLIATE, FETA (G)	
BIO-DINKEL MIT SAISONALEM GRILLGEMÜSE & FETA	
ORGANIC SPELLED WITH SEASONAL GRILLED VEGETABLES & FETA	
TORTELLINI RICOTTA, SPINACI CON BURRO E SALVIA (A-C-G) 13
TORTELLINI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLE SOWIE BRAUNER BUTTER & SALBEI	
TORTELLINI FILLED WITH RICOTTA, SPINACH, BROWN BUTTER & SAGE	
BUCATINI ALL' AMATRICIANA (A-G-L) 11
BUCATINI NUDELN MIT TOMATEN-, SPECK- & ZWIEBEL	
BUCATINI PASTA WITH TOMATO-, BACON- & ONION	
RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE (B-O) 14
RISOTTO MIT GARNELEN & ZUCCHINI	
RISOTTO WITH SHRIMPS & ZUCCHINI	
ROASTBEEF CON SALSA VERDE (A-C-G) 14,80
ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTER-SOSSE	
ROASTBEEF WITH HOMEMADE HERB SAUCE	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA (G) 16
RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA & PARMESAN	
BEEF CARPACCIO WITH ROCKET & PARMESAN	
INSALATA CEASARE (C-G-M-H-D) 13,50
POLLO, CROSTINI DI PANE E PARMIGIANO	
CEASARS SALAT: HUHN, BROTCROUTONS & PARMESAN	
CEASARS SALAD: CHICKEN, BREAD CROUTONS & PARMESAN SHAVINGS	
INSALATA NICOISE (C-D) 12
TONNO, OLIVE, POMODORI, FAGIOLI, PATATE E UOVA	
NICOISE SALAT: THUNFISCH, OLIVEN, TOMATEN, BOHNEN, KARTOFFELN & EI	
NICOISE SALAD: TUNA, OLIVES, POTATOES, BEANS & EGG	
INSALATA ESTIVA (E-H) 13
RUCOLA, POMODORINI, VERDURE GRIGLIATE, PINOLI, BASILICO	
SOMMERSALAT: RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRILLGEMÜSE, PINIENKERNE, BASILIKUM	
SUMMER SALAD: ROCKET, CHERRY TOMATOES, GRILLED VEGETABLES, PINE NUTS, BASIL	



LE PIZZE

MARGHERITA (A,F,G) 9,30

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA



CONTEMAX (A,F,G,O) 12,30

SALSA DI POMODORO, POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA
DI BALSAMICO, ORIGANO

TOMATENSAUCE, COCKTAILTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA,
BALSAMICO-REDUKTION, OREGANO

TOMATO SAUCE, COCKTAIL TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA
DI BALSAMICO, OREGANO

VERDURE DI STAGIONE (A,F,G) 14,30

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SAISONALES GEMÜSE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SEASONAL VEGETABLES

TONNO (A,D,F,G) 10,80

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, SENZA CIPOLLE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, OHNE ZWIEBEL

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, WITHOUT ONIONS

PROSCIUTTO FUNGHI (A,F,G) 12,80

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,
PROSCIUTTO DI PARMA, FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,
GEKOCHTER PARMASCHINKEN, CHAMPIGNONS

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BOILED PARMA HAM, MUSHROOMS

DIAVOLA (A,F,G,O) 12,80

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE
(SALAMINO NAPOLI), PEPPERONI VENETI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI
(SALAMINO NAPOLI), PEPPERONI VENETI

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI
(SALAMINO NAPOLI), HOT PEPPERS VENETI

DELLA CASA (A,F,G) 14,40

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, FUNGHI,
SALAME PICCANTE (SALAMINO NAPOLI), CIPOLLE, AGLIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER PARMASCHINKEN,
CHAMPIGNONS, SCHARFE SALAMI (SALAMINO NAPOLI),
ZWIEBELN, KNOBLAUCH

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BOILED PARMA HAM, MUSHROOMS,
SPICY SALAMI (SALAMINO NAPOLI), ONIONS, GARLIC

GIARDINETTA (A,F,G) 15,30

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO (PROSCIUTTO
CRUDO STAGIONATO 14 MESI), RUCOLA, POMODORINI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO (14 MONATE GEREIFTER
ROHSCHINKEN), RUCOLA, COCKTAILTOMATEN

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO
(14 MONTHS MATURED CURED HAM), ARUGULA, CHERRY TOMATOES

RIMINI RIMINI (A,F,G) 15,80

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO (PROSCIUTTO
CRUDO STAGIONATO 14 MESI), RUCOLA, MELONE, MASCARPONE

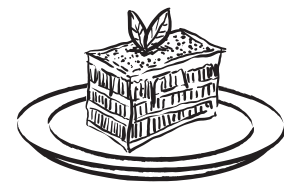
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO (14 MONATE
GEREIFTER ROHSCHINKEN), RUCOLA, MELONE, MASCARPONE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO (14 MONTHS
MATURED CURED HAM), ARUGULA, MELON, MASCARPONE

DOLCI

TIRAMISÙ (A,C,G) 7,50

TIRAMISÙ IM GLAS
TIRAMISÙ IN A GLASS



SORBETTO AL LIMONE (G) 4,00

ZITRONENSORBET MIT PROSECCO & WODKA
LEMON SORBET WITH PROSECCO & VODKA

AFFOGATO (A,G) 4,00

ESPRESSO MIT VANILLEEIS
ESPRESSO WITH VANILLA ICE CREAM



SCANNE MICH FÜR MEHR INFOS
ÜBER UNSER RESTAURANT



A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE) • E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHER ZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE) • H SCHALEN FRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • L SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
M SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • N SESAM SAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
P LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE • R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE