

# il menù

## antipasti

VORSPEISEN

- 1. bruschetta** ✓ \_\_\_\_\_ **6.50**  
Holzofenbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- 3. caprese di bufala** \_\_\_\_\_ **13.00**  
Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum dazu frisches Pizzabrot aus dem Holzofen
- 5. funghi al forno** \_\_\_\_\_ **7.30**  
Champignons in Sahnesoße im Holzofen überbacken
- 101. Gamberi al forno** \_\_\_\_\_ **9.50**  
Im Holzofen zubereitete Rotgarnelen in Knoblauchöl (4 St.)
- 102. Stuzzichino** \_\_\_\_\_ **4.90**  
Geröstetes Holzofenbrot mit einem hausgemachten Dip nach Wahl  
-Rucolapesto ✓  
-Grana Padano Creme 📦  
-Pesto rosso 🌿
- Alternativ: Alle drei Dips und ein ganzes Pizzabrot Aufpreis+ 4.60
- 103. Bresaola** \_\_\_\_\_ **8.50**  
Luftgetrockneter italienischer Rinderschinken, Rucola ,  
Grana Padano
- 104. Antipasto misto** \_\_\_\_\_ **15.50**  
Gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse, Oliven,  
Artischocken, Prosciutto Crudo , Grana Padano, scharfer  
Salami, Büffelmozzarella und einem hausgemachten Dip nach  
Wahl

Wir bieten frische Pasta aus eigener Herstellung an

Unsere Pasta wird "al bronzo" produziert  
Das heißt der Nudelteig wird durch Bronzeformen gepresst, dadurch  
ist die Oberfläche der Nudel rauer und optimal um unsere  
hausgemachten Soßen aufzunehmen



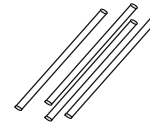
Rigatoni



Granfusilli



Tagliatelle



Linguine

20. aglio e olio ✓ \_\_\_\_\_ 12.80  
Italienische Pasta in Knoblauchöl  
mit scharfen Peperoncini
21. napoli ✓ \_\_\_\_\_ 12.90  
Italienische Pasta mit hausgemachter Tomatensoße
22. arrabbiata ✓ \_\_\_\_\_ 13.40  
Italienische Pasta mit hausgemachter Tomatensoße,  
Knoblauch und scharfen Peperoncini
23. bolognese \_\_\_\_\_ 13.90  
Italienische Pasta mit hausgemachter  
Rinderhackfleischsoße
27. pasta ro' \_\_\_\_\_ 14.90  
Italienische Pasta mit hausgemachter  
Rinderhackfleischsoße und frischen Champignons
28. pasta al forno \_\_\_\_\_ 15.00  
Italienische Pasta mit hausgemachter Rinderhackfleisch-  
soße, mit Mozzarella überbacken
29. pasta al basilico ✓ \_\_\_\_\_ 14.40  
Italienische Pasta mit Basilikumsoße und cremigem Büffelburrata
30. pasta allo scoglio \_\_\_\_\_ 16.50  
Italienische Pasta mit Meeresfrüchten

**per i piccoli****KINDERPASTAKARTE**

- 32. burro** ✓ \_\_\_\_\_ **6.70**  
Kleine Portion Pasta mit Butter
- 33. napoli** ✓ \_\_\_\_\_ **7.20**  
Kleine Portion Pasta mit hausgemachter Tomatensoße
- 34. bolognese** \_\_\_\_\_ **7.80**  
Kleine Portion Pasta mit hausgemachter Rinderhackfleischsoße



**carne****FLEISCH**

- 200. scaloppine ai funghi** \_\_\_\_\_ **17.00**  
Schweinemedallions mit Champignonsoße, Pastabeilage und Salat
- 201. scaloppine al gorgonzola** \_\_\_\_\_ **17.00**  
Schweinemedallions mit Gorgonzolasoße, Pastabeilage und Salat
- 202. scaloppine al limone** \_\_\_\_\_ **17.00**  
Schweinemedallions mit Zitronensoße, Pastabeilage und Salat

**insalate****SALATE**

- 8. insalata di contorno** ✓ \_\_\_\_\_ **6.90**  
Kleiner italienischer Beilagensalat
- 9. insalata mista** \_\_\_\_\_ **13.90**  
Gemischter italienischer Salat mit frischem Pizzabrot aus dem Holzofen
- 12. insalata dello chef** \_\_\_\_\_ **15.60**  
Gemischter italienischer Salat mit Oliven, Parmaschinken<sup>2/3</sup>, Granablätter und frischem Pizzabrot aus dem Holzofen
- 14. insalata tonno** \_\_\_\_\_ **15.60**  
Gemischter italienischer Salat mit Thunfisch und frischem Pizzabrot aus dem Holzofen

Hausgemachte Dips für den Pizzarand je 1,50€

Rucolapesto ✓  
 Grana Padano Creme   
 Pesto rosso 

“Tricolore” alle drei Dips für 3,50€

40. pizzabrot ✓ \_\_\_\_\_ 6.50  
 Hausgemachtes Pizzabrot aus dem  
 Holzofen mit Oregano, Rosmarin und Öl
41. pizzabrot bruschetta ✓ \_\_\_\_\_ 12.90  
 Hausgemachtes Pizzabrot aus dem Holzofen  
 mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Oregano
43. margherita ✓ \_\_\_\_\_ 10.50  
 Holzofenpizza mit Tomatensoße und Mozzarella
44. prosciutto \_\_\_\_\_ 11.80  
 Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella  
 und Schinken<sub>2/3</sub>
45. sinja \_\_\_\_\_ 11.80  
 Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella  
 und Salami<sub>2/3</sub>
46. funghi ✓ \_\_\_\_\_ 11.80  
 Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella  
 und frischen Champignons

<b>47. siciliana</b>	<hr/>	<b>13.00</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern		
<b>48. prosciutto e funghi</b>	<hr/>	<b>13.00</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken <sub>2/3</sub> und frischen Champignons		
<b>49. tonno</b>	<hr/>	<b>13.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella und Thunfisch		
<b>50. sam</b>	<hr/>	<b>13.00</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella und scharfer Salami		
<b>51. calzone</b>	<hr/>	<b>13.50</b>
Geklappte Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Spiegelei und Schinken <sub>2/3</sub>		
<b>52. ananas</b>	<hr/>	<b>13.00</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken <sub>2/3</sub> und Ananas		
<b>54. ilaria</b> ✓	<hr/>	<b>13.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano und Edamer		
<b>58. nico</b> ✓	<hr/>	<b>13.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Cherrytomaten, Philadelphia und Rucola		
<b>59. bufala</b> ✓	<hr/>	<b>14.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Büffelmozzarella und frischem Basilikum		
<b>61. rucola e crudo</b>	<hr/>	<b>15.70</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano und Prosciutto Crudo		
<b>63. española</b>	<hr/>	<b>15.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami und Garnelen		
<b>64. capricciosa</b>	<hr/>	<b>15.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken		
<b>65. ortolana</b> ✓	<hr/>	<b>15.50</b>
Holzofenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Champignons, Mais und Artischocken		

ingredienti		EXTRAS	
Salami <sup>2/3</sup>	1,50	Tomatenscheiben	1,50
Scharfe Salami	3,50	Cherrytomaten	1,50
Schinken <sup>2/3</sup>	1,50	Mais	1,50
Prosciutto Crudo	4,00	Champignons	1,50
		Rucola	1,50
		Oliven	1,50
Sardellen	2,50	Knoblauch	1,50
Thunfisch	2,50	Gegrilltes Gemüse	1,50
		Ananas	1,50
Garnelen	3,50	Spiegelei	1,50
		Artischocken	1,50
Mozzarella	2,50	Kapern	1,50
Grana Padano	2,50		
Gorgonzola	1,50	Portion Pizzabrot	2,00
Edamer	1,50	Glutenfrei	4,50
Büffelmozzarella	4,00	Extra Teller	2,00
Philadelphia	1,50		

## Dessert NACHSPEISEN

<b>72. nutella</b> _____	<b>8,50</b>
Holzofenpizza mit Nutella®	
<b>80. tiramisù</b> _____	<b>7,30</b>
Mascarpone - Bio-Ei - Löffelbisquits - Kaffee	
<b>81. tartufo al cioccolato</b> _____	<b>7,30</b>
Italienische Schokoladeneisspezialität mit kandierten Haselnusstücken und Zabaione kern	
<b>82. tartufo al pistacchio</b> _____	<b>8,50</b>
Italienische Pistazieneisspezialität mit Pistaziencremefüllung	

# le bevande

## aperitivo

Prosecco 0,1 L		4.00
Crodino Spritz*		6.50
Sanbitter Spritz*		6.50
Aperol Spritz		6.50
Sarti Spritz		7.00

\*Auch als alkoholfreier Aperitiv erhältlich 4.50

## bier

	0.3L	0.5L
Weismainer Pils vom Fass	3.50	4.00
Weismainer 1798 Kellertrunk vom Fass	3.50	4.00
Püls-Bräu Hell vom Fass	3.50	4.00
Püls-Bräu Flechterla Zwick'l alkoholfrei		4.00
Radler 1/3	3.50	4.00
Weismainer Weißbier vom Fass	3.50	4.00
Weismainer leichtes Weizen		4.00
Weismainer Weißbier alkoholfrei		4.00
Colaweizen 1/3/9	3.50	4.00
Russe 1/3	3.50	4.00

## alkoholfrei

	0.2L	0.4L
Mineralwasser spritzig	2.50	3.00
Apfelschorle	3.00	3.50
Zitronenlimo 1/3	3.00	3.50
Orangenlimo 1/3	3.00	3.50
Cola 1/3/9	3.00	3.50
Colamix 1/3/9	3.00	3.50
Johannisbeersaft	3.50	4.00
Johannisbeerschorle	3.00	3.50
San Pellegrino 0,75L		6.50

<b>hausweine</b>	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
------------------	--------------	-------------

Pinot Grigio - weiß	6.00	12.00
Montepulciano - rot	6.00	12.00

<b>flaschenweine</b>	<b>0,2L</b>	<b>0,75L</b>
----------------------	-------------	--------------

Riunite Reggiano Lambrusco	6.00	
Caleo Primitivo Puglia IGT	7.00	15.00
<i>rot - intensiver Duft von schwarzen und roten Beeren mit zarten Noten von Amarenakirschen</i>		
Caleo Nero D'Avola DOC	7.00	15.00
<i>rot - leicht würzig und fruchtig mit dem Duft nach Brombeeren, Maulbeerbäumen und Heidelbeeren</i>		
Foffani Fior di Rosa	8.50	24.00
<i>rosé - lieblich mit intensivem Fruchtbouquet</i>		
Seiterre Lugana DOC	7.50	21.50
<i>weiß - Aromen von gelben Blüten, reifen Pfirsichen und Zitronengebäck</i>		

<b>weinschorle</b>	<b>0,2L</b>	<b>0,4L</b>
--------------------	-------------	-------------

Rotweinschorle	4.50	6.00
Weißweinschorle	4.50	6.00

<b>digestivo</b>	<b>2CL</b>
------------------	------------

Grappa	3.00
Grappa Stravecchia	3.50
Ramazotti	3.00
Sambuca	3.00
Limoncello	3.00
Marsala	3.00

<b>warmes</b>	<b>TASSE</b>
---------------	--------------

Espresso	3.00
Espresso doppio	3.50
Cappuccino	3.50
Tasse Tee (versch. Sorten)	2.50



Allergene und Zusatzstoffe