



## APERITIVI - APERITIFS

|                                   |       |              |
|-----------------------------------|-------|--------------|
| <b>Sherry</b> - Medium oder Dry   | 5 cl  | <b>4 €</b>   |
| <b>Martini</b> - Rot, Weiss, Dry  | 5 cl  | <b>4 €</b>   |
| <b>Prosecco</b>                   | 0,1 l | <b>4,5 €</b> |
| <b>Campari</b> - Soda oder Orange | 5 cl  | <b>6 €</b>   |
| <b>San Bitter / Crodino</b>       | 0,1 l | <b>3,5 €</b> |

## WEIN DER WOCHE - VON FRANCO EMPFOHLEN

|                                 |       |            |        |             |
|---------------------------------|-------|------------|--------|-------------|
| <b>Fiano Villa Carrisi</b>      | 0,2 l | <b>7 €</b> | 0,75 l | <b>22 €</b> |
| <b>Primitivo Villa Carrisi</b>  | 0,2 l | <b>7 €</b> | 0,75 l | <b>22 €</b> |
| <b>Lugana Prestige Ca´Maiol</b> | 0,2 l | <b>7 €</b> | 0,75 l | <b>22 €</b> |

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Antipasto misto</b><br>Frische Auswahl an hausgemachtem Antipasti bester Qualität, variiert nach Saison  | <b>14,5 €</b> |
| <b>Vitello Tonnato</b><br>Frische Kalbsoberschale in Kräutern geköchelt mit klassischer, hausgemachter Vitello Tonnato Sauce  | <b>12 €</b>   |
| <b>Caprese di Bufala</b><br>Frische Büffelmozzarella aus Kampanien mit Rucola und Cocktailtomaten -<br>Unsere Büffelmozzarella wird 3x wöchentlich direkt aus Italien bezogen | <b>12 €</b>   |
| <b>Rindercarpaccio</b><br>mit Rucola, Parmesanraspeln und hauseigener Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette   | <b>13 €</b>   |

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter



# GUSTARE

GUTEN APETIT

## INSALATE – SALATE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Insalata mista</b><br>gemischter Salat der Saison   | <b>5,5 €</b> |
| <b>Insalata di Rucola</b><br>Rucola, Parmesanstreifen und frische Tomaten                        | <b>8,5 €</b> |
| <b>Insalata di Pollo</b><br>gemischter Salat der Saison mit Hühnerbrust vom Grill und Schafskäse | <b>12 €</b>  |
| <b>Insalata Piazzetta</b><br>gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Ei, Käse und Oliven      | <b>11 €</b>  |

## PESCE – FISCH

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Calamaretti alla Griglia</b><br>Babycalamari vom Grill | <b>21 €</b> |
| <b>Scampi alla Griglia</b><br>Riesengarnelen vom Grill    | <b>25 €</b> |
| <b>Orata alla griglia</b><br>Dorade vom Grill             | <b>21 €</b> |

## CARNE – FLEISCH

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Scaloppina al Limone</b><br>Schweinefiletmedallions in feiner Zitronensauce         | <b>17,5 €</b> |
| <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei | <b>17,5 €</b> |
| <b>Cotoletta Milanese</b><br>Schweinefiletschnitzel alla Milanese                      | <b>17,5 €</b> |

## PASTE – NUDELN

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Spaghetti al Pomodoro</b><br>mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum, 4 Stunden lang traditionell geköchelt                       | <b>9 €</b>    |
| <b>Spaghetti Bologna</b><br>mit hausgemachter Tomatensauce und frischem gemischtem Hackfleisch, 4 Stunden lang schonend und traditionell geköchelt | <b>9 €</b>    |
| <b>Spaghetti aglio,olio,peperoncino</b><br>feines extra Vergine Olivenöl aus Italien, Knoblauch und scharfe Peperoncini                            | <b>9 €</b>    |
| <b>Penne all`arrabiata</b><br>mit Knoblauch und unserer hauseigenen Tomatensauce (scharf)  | <b>9 €</b>    |
| <b>Rigatoni Piazzetta</b><br>mit frischem Basilikumpesto, Sahne und unserer hauseigenen Tomatensauce   | <b>9,5 €</b>  |
| <b>Spaghetti Pesto</b><br>mit hausgemachtem, traditionellen Basilikum-Pesto  | <b>9,5 €</b>  |
| <b>Rigatoni Pasticciati</b><br>mit unserer hauseigenen Bologna Sauce, Pilzen, Erbsen und Vorderschinken, im Ofen überbacken                        | <b>10,5 €</b> |

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit frischem Gemüse und Kartoffeln serviert.



# PIZZA

AUS DEM STEINOFEN – 30 CM

Alle Pizzen werden mit frischer Mozzarella  
und bester Tomatensoße belegt

|   |       |  |        |
|---|-------|--|--------|
| <b>Pizza Pane</b>   | 5 €   | <b>Pizza Vegetaria</b>   | 9,5 €  |
|   |       | mit verschiedenem Gemüse   |        |
| <b>Pizza Margherita</b>   | 7,5 € | <b>Pizza Piazzetta</b>   | 9,5 €  |
| La Classica - mit Tomaten und Mozzarella                            |       | mit allem (ohne Fisch)   |        |
| <b>Pizza Funghi</b>   | 8 €   | <b>Pizza Spinaci e Gorgonzola</b>                                      | 9,5 €  |
| mit frischen Champignons  |       | mit Spinat, Gorgonzola   |        |
| <b>Pizza Prosciutto</b>   | 8 €   | <b>Pizza Diavola</b>   | 9,5 €  |
| mit Vorderschinken  |       | mit scharfer Salami, Peperoni, roten Zwiebeln                          |        |
| <b>Pizza Salami</b>   | 8 €   | <b>Pizza Rucola e Gorgonzola</b>                                       | 9,5 €  |
| mit Salami  |       | mit Rucola, Gorgonzola   |        |
| <b>Pizza Regina</b>   | 8,5 € | <b>Pizza Tonno</b>   | 10,5 € |
| mit Vorderschinken, frischen Champignons                            |       | mit Thunfisch, rote Zwiebeln   |        |
| <b>Pizza Salami e Funghi</b>  | 8,5 € | <b>Pizza Caprese</b>   | 10,5 € |
| mit Salami, frischen Champignons                                    |       | mit frischen Tomaten, Rucola, Parmesanstreifen                         |        |
| <b>Pizza Hawaii</b>   | 8,5 € | <b>Pizza Pescatore</b>   | 11 €   |
| mit Vorderschinken, Ananas  |       | mit Knoblauch, Meeresfrüchen   |        |
| <b>Pizza Napoli</b>   | 9,5 € | <b>Pizza Parma</b>   | 12 €   |
| mit Sardellen, Kapern, Peperoncino, Oliven**                        |       | mit frisch aufgeschnittenem Parmaschinken,<br>Rucola, Parmesanstreifen |        |
| <b>Pizza Capricciosa</b>  | 9,5 € | <b>Pizza Pesto e Tonno</b>   | 13 €   |
| mit Vorderschinken, Peperoni,<br>frischen Champignons               |       | mit hauseigenem Basilikum-Pesto, Thunfisch<br>und getrockneten Tomaten |        |
| <b>Pizza 4 Stagione</b>   | 9,5 € | <b>Pizza Noci e Gorgonzola</b>   | 13 €   |
| mit Vorderschinken, Oliven**,<br>frischen Champignons, Artischocken |       | mit Gorgonzola, Walnüssen, Zwiebeln,<br>Oliven und frischem Rosmarin   |        |
| <b>Pizza Bianchina</b>  | 9,5 € | <b>Pizza Tartufo</b>   | 17 €   |
| mit Sahne, frischen Champignons,<br>Vorderschinken                  |       | mit frischer Mozzarella und bestem<br>italienischen Trüffel            |        |

\*\* geschwärzt



## BEVANDE CALDE – HEISSE GETRÄNKE

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Espresso</b> - feinstes Caffé Vergnano                                       | <b>2,5 €</b> |
| <b>Espresso con Gelato</b> - feinstes Caffé Vergnano mit einer Kugel Vanilleeis | <b>4 €</b>   |
| <b>Doppio Espresso</b> - Doppelter Espresso                                     | <b>4 €</b>   |
| <b>Cappuccino</b>   | <b>3 €</b>   |
| <b>Latte Macchiato</b> - Milchkaffee  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Tasse Kaffee</b>   | <b>2,5 €</b> |
| <b>Tasse Tee</b> - Fragen Sie gerne nach unseren Eilles Tee Sorten              | <b>3 €</b>   |

## DOLCI – DESSERT

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Zuppa Romana</b> - ein wahrer Klassiker der italienischen Dessert-Küche, den fast keiner mehr anbietet (aufgrund der langen Zubereitungszeit) - frischer Biskuitteig mit Crema Pasticciera (ital. Vanillecreme), Amarenakirschen und Sahne | <b>5,5 €</b> |
| <b>Tiramisu</b> - der Echte, nach klassischem venezianischem Rezept   | <b>5,5 €</b> |
| <b>Vanillepanacotta</b> - mit hausgemachter Beeren-Salsa, es heißt „die Beste Münchens“   | <b>5,5 €</b> |

## GELATI – EIS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gelato misto con panna</b><br>gemischtes Eis mit Sahne                                      | <b>7 €</b>   |
| <b>Eiskaffee</b>   | <b>4,5 €</b> |
| <b>Tartufoeis affocato</b><br>Tartufoeis aus Pizzo Calabro übergossen mit einer Tasse Espresso | <b>7 €</b>   |

# BEVANDE

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI GETRÄNKE

|  |               |             |
|--|---------------|-------------|
| <b>Coca Cola / light</b> (2)   | 0,2 l         | 2,5 €       |
| <b>Cola Mix</b> (2)  | 0,4 l         | 3 €         |
| <b>Säfte</b><br>Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft               | 0,2 l         | 2,5 €       |
| <b>Saftschorle</b><br>Apfel, Johannisbeere, Mango, Rhabarber, Maracuja | 0,4 l         | 3,5 €       |
| <b>San Pellegrino</b>  | 0,25 l 0,75 l | 2,5 € 5,5 € |
| <b>Acqua Panna</b><br>(Stilles Wasser)                                 | 0,25 l 0,75 l | 2,5 € 5,5 € |
| <b>Tafelwasser</b>   | 0,4 l         | 2,5 €       |
| <b>Schweppes Bitter Lemon</b> (3)                                      | 0,2 l         | 3 €         |
| <b>Schweppes Tonic Water</b> (3)                                       | 0,2 l         | 3 €         |

### BIRRE – BIERE

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>Tegernsee Helles vom Fass</b>       | 0,5 l | 4 € |
| <b>Radler</b>                          | 0,5 l | 4 € |
| <b>Pils vom Fass</b>                   | 0,3 l | 4 € |
| <b>Alkoholfreies Helles</b>            | 0,5 l | 4 € |
| <b>Erdinger Weißbier</b>               | 0,5 l | 4 € |
| <b>Erdinger Urweisse</b>               | 0,5 l | 4 € |
| <b>Erdinger Dunkles Weißbier</b>       | 0,5 l | 4 € |
| <b>Erdinger Leichtes Weißbier</b>      | 0,5 l | 4 € |
| <b>Erdinger Alkoholfreies Weißbier</b> | 0,5 l | 4 € |

### LIQUORI – SPIRITOUSEN

|                                  |        |       |
|----------------------------------|--------|-------|
| <b>Amaretto</b>                  | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Limoncello</b>                | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Bailey's</b>                  | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Sambuca</b>                   | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Amaro Averna</b>              | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Ramazotti</b>                 | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Fernet Branca</b>             | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Schladerer Williams Birne</b> | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Schladerer Himbeer</b>        | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Vecchia Romagna</b>           | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Grappa della Casa</b>         | 0,2 cl | 3,5 € |
| <b>Grappa Riserva</b>            | 0,2 cl | 4,5 € |
| <b>Grappa di Prosecco</b>        | 0,2 cl | 5 €   |

### SECCO – SEKT

|                 |        |      |
|-----------------|--------|------|
| <b>Prosecco</b> | 0,75 l | 26 € |
|-----------------|--------|------|

(1) mit Farbstoff  
(2) koffeinhaltig  
(3) chininhaltig

# VINI BIANCHI



## VINI DELLA CASA – HAUSWEINE

---

|                                |        |     |
|--------------------------------|--------|-----|
| <b>Vino Bianco della Casa</b>  | 0,25 l | 5 € |
| <b>Trebbiano d'Abruzzo DOC</b> | 0,25 l | 5 € |
| <b>Pinot Grigio DOC</b>        | 0,25 l | 5 € |
| <b>Weissweinschorle</b>        | 0,4 l  | 5 € |
| <b>Rosè</b>                    | 0,25 l | 5 € |

## VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE

---

|  |        |      |
|--|--------|------|
| <b>Friulano - Grossuti</b><br>Region: Udine Rebsorte: Friulano   | 0,75 l | 26 € |
| <b>Bianco dell'Arnasa - Castello di Roncade</b><br>Region: Treviso Rebsorte: Chardonnay                      | 0,75 l | 28 € |
| <b>Sauvignon - Dürer Weg</b><br>Region: Alto Adige Rebsorte: Sauvignon                                       | 0,75 l | 26 € |
| <b>Santini Viganiolo - Campo alla casa Bolgheri</b><br>Region: Toscana Rebsorte: Vermentino, Sauvignon Blanc | 0,75 l | 30 € |
| <b>Falanghina - Vinosia</b><br>Region: Campania Rebsorte: Falanghina   | 0,75 l | 27 € |
| <b>Lugana DOC - Ca' dei Frati</b><br>Region: Lombardia Rebsorte: Lugana                                      | 0,75 l | 32 € |
| <b>Sauvignon Blank Winkl - Terlan</b><br>Region: Südtirol Rebsorte: Sauvignon Blanc, Saugvignon              | 0,75 l | 38 € |
| <b>Rosé - Ca' dei Frati</b><br>Region: Lombardia Rebsorte: Sangiovese, Barbera, Gropello                     | 0,75 l | 32 € |



# VINI Rossi

## VINI DELLA CASA – HAUSWEINE

|                              |        |     |                       |        |     |
|------------------------------|--------|-----|-----------------------|--------|-----|
| <b>Vino Rosso della Casa</b> | 0,25 l | 5 € | <b>Rosso D'Umbria</b> | 0,25 l | 5 € |
| <b>Montepulciano DOC</b>     | 0,25 l | 5 € | <b>Rotweinschorle</b> | 0,4 l  | 5 € |

## VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE

|  |        |      |   |        |      |
|--|--------|------|---|--------|------|
| <b>Rosso dell`Arnasa</b><br>Castello di Roncade<br>Region: Treviso Rebsorte: Merlot                | 0,75 l | 26 € | <b>Rosso di Montalcino</b><br>Antinori<br>Region: Toscana Rebsorte: Sangiovese  | 0,75 l | 36 € |
| <b>Sangiovese</b><br>Cantina Vignaioli Scansano<br>Region: Toscana Rebsorte: Sangiovese, Merlot    | 0,75 l | 32 € | <b>Marziacanalè</b><br>Vinosia 2008<br>Region: Campania Rebsorte: Aglianico   | 0,75 l | 46 € |
| <b>Lagrein</b><br>Casata Monfort<br>Region: Trentino Rebsorte: Lagrein                             | 0,75 l | 26 € | <b>Insoglio del cinghiale</b><br>Del Cinghiale 2015<br>Region: Toscana<br>Rebsorte: Merlot, Syrah, Cabernet Franc     | 0,75 l | 50 € |
| <b>Teodosio</b><br>Feudi di San Gregorio<br>Region: Kampanien Rebsorte: Aglianico                  | 0,75 l | 28 € | <b>Massaron</b><br>Lagala<br>Region: Basilicata Rebsorte: Aglianico   | 0,75 l | 48 € |
| <b>Nipizzano</b><br>Frescobaldi 2013<br>Region: Toscana Rebsorte: Chianti                          | 0,75 l | 34 € | <b>Barolo</b><br>Parusso<br>Region: Piemonte Rebsorte: Nebbiolo   | 0,75 l | 59 € |
| <b>Enrico Santini</b><br>Bolgheri<br>Region: Toscana Rebsorte: Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet | 0,75 l | 32 € | <b>Bolla Amarone</b><br>Della Valpolicella<br>Region: Veneto<br>Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella                | 0,75 l | 59 € |
| <b>Rosso Piceno</b><br>Stefano Antonucci<br>Region: Marche Rebsorte: Sangiovese, Montepulciano     | 0,75 l | 34 € | <b>Vino Nobile di Montepulciano</b><br>La Braccasca Antinori<br>Region: Toscana<br>Rebsorte: Prugnolo Gentile, Merlot | 0,75 l | 36 € |