# Vorspeisen und Salate

| | |
|---|---|
| Insalata Caprese<br>(frische Tomaten mit Mozzarella) | € 10,00 |
| Austernpilze vom Grill mit Bruschetta<br>(Austernpilze vom Grill mit Bruschetta) | € 11,80 |
| Carpaccio di patate con rucola, filetto e pomodorini<br>(Kartoffelcarpaccio mit Rucola, Rinderfiletstreifen und Cocktailtomaten) | € 16,70 |
| Antipasto misto<br>(Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine) | € 14,00 |
| Carpaccio Cipriani<br>(Rindercarpaccio mit Pilzen, Parmesan und Basilikum) | € 14,50 |
| Carpaccio salmone con carciofi<br>(Frisches Lachscarpaccio garniert mit Artischocken) | € 14,50 |
| Insalata di mare con bruschetta<br>(Frischer Meeresfrüchtesalat mit Bruschetta) | € 19,60 |
| Insalata di pomodori<br>(Tomatensalat mit Zwiebeln) | € 7,70 |
| Insalata mista<br>(Gemischter Salat) | € 7,70 |
| Insalata "Italia"<br>(Bunte Salatkreation mit Thunfisch, Ei und Schinken) | € 15,10 |
| Insalata „Quattro stagioni“<br>(bunte Salatkreation mit Ei, Nüssen, Mais, Artischocken und Parmaschinken) | € 15,10 |
| Insalata “Quadriga”<br>(bunte Salatkreation mit grünen Bohnen und Rinderlende) | € 15,60 |

# Nudel- und Reisgerichte

| | |
|---|---|
| Spaghetti Aglio e Olio<br>(Spaghetti in Öl geschwenkt verfeinert mit Knoblauch und Chili) | € 11,80 |
| Spaghetti „Crudaiola“<br>(Spaghetti in Tomaten und Basilikum geschwenkt mit Parmesanblättern) | € 11,80 |
| Spaghetti alla Bolognese<br>(Spaghetti mit Fleischsauce) | € 12,30 |
| Penne Arrabbiata<br>(Nudeln in einer frischen Tomatensauce scharf) | € 12,30 |
| Spaghetti Carbonara<br>(Spaghetti mit Speck, Ei und Sahne) | € 12,90 |
| Lasagne al Forno<br>(überbackene Lasagne) | € 13,50 |
| Penne al Salmone<br>(Nudel mit frischen Lachs) | € 14,60 |
| Linguine alla Pescatore<br>(Linguine mit Meeresfrüchten) | € 15,20 |
| Risotto allo „Scoglio“<br>(Risotto mit verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchten) | € 16,30 |
| Risotto con radicchio e porcini<br>(Risotto mit frischem roten Radicchio und Steinpilzen) | € 15,70 |

# Pizzen

„Pizza pane“ € 7,50
(Pizzabrot mit Knoblauch und Tomatensauce)

„Margherita“ € 10,20
(Pizza mit Tomatensauce, Käse u. Mozzarella)

„Prosciutto“ € 10,70
(Pizza mit Tomatensauce, Käse und Schinken)

„Funghi” € 10,70
(Pizza mit Tomatensauce, Käse und Pilzen)

„Salami” € 11,50
(Pizza mit Tomatensauce, Käse und Salami)

„Tonno e cipolla” € 12,50
(Pizza mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln)

„Diavola” € 12,50
(Pizza mit Tomatensauce, Käse, scharfer Salami)

„Quattro Stagioni” € 12,90
(Pizza mit Tomatensauce, Schinken, Pilzen, Peperoni, Oliven)

„Capricciosa” € 12,90
(Pizza mit Tomatensauce, Schinken, Pilzen, Artischocken, Salami)

„Campagnola“ € 12,90
(Pizza mit Tomatensauce, Käse frischen Zucchini, Schafskäse und Rucola)

“Pescatore” € 14,00
(Pizza mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten)

„Contadino“ € 13,50
(Pizza mit Tomatensauce, Käse, Südtiroler Speck und Frischkäse)

„Italia“ € 13,50
(Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten)

„Maestro“ € 15,20
(Pizza mit Tomatensauce, Käse, Rinderfiletcarpaccio, Rucola, Parmesan und Tomaten)

# Fischgerichte

| | |
|---|---|
| Calamari alla griglia<br>(Calamari vom Grill) | € 23,00 |
| Salmone al pepe rosa oppure alla griglia<br>(Lachs in rosa Pfeffersauce oder vom Grill) | € 25,50 |
| Orata alla griglia<br>(Frische Dorade vom Grill) | € 26,00 |
| Gamberoni alla griglia<br>(Frische Riesengarnelen vom Grill) | € 29,50 |
| Grigliata mista di pesce<br>(verschiedene Fischvariationen vom Grill) | € 31,00 |

# Fleischgerichte

| | |
|---|---|
| "Saltinbocca alla Romana"<br>(Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei) | € 22,50 |
| Scaloppina al limone<br>(Kalbsmedaillons in Zitronensauce) | € 22,50 |
| Fegato di vitello alla griglia con burro e salvia<br>(Kalbsleber vom Grill in Butter und Salbei) | € 22,50 |
| "Costata alla Griglia"<br>(Rinderlende vom Grill) | € 27,00 |

# Dessert

| | |
|---|---|
| „Schokoladensouffle gefüllt mit Vanillecreme und frischen Früchten“ | € 7,90 |
| „Tiramisu“ | € 5,50 |
| „Panna Cotta mit frischen Früchten | € 7,90 |
| „Pistazien- und Schokoladenkuchen mit frischen Früchten“ | € 7,90 |

# Kaffeespezialitäten

| | |
|---|---|
| Espresso | € 2,10 |
| Italienischer Kaffee | € 2,50 |
| Italienischer Kaffee mit Baileys | € 4,50 |
| Cappuccino mit Milch | € 3,20 |
| Cappuccino mit Amaretto oder Baileys | € 4,90 |
| Latte Macchiato | € 3,50 |
| Latte Macchiato mit Baileys | € 4,90 |
| Latte Macchiato mit Vanille oder Caramel | € 4,10 |
| Heißer Amaretto mit Sahne | € 3,90 |
| Irish Coffee | € 4,90 |
| Teekanne „verschiedene Teesorten“ | € 2,90 |
| Espresso mit Vanilleeis | € 3,60 |

# Getränke

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Helles Bier | 0,3l | € 3,50 | 0,5l | € 4,40 |
| Weissbier | 0,3l | € 3,70 | 0,5l | € 4,50 |
| Radler | 0,3l | € 3,50 | 0,5l | € 4,40 |
| Leichtes Weissbier | | | 0,5l | € 4,50 |
| Alkoholfreies Weissbier | | | 0,5l | € 4,50 |
| Alkoholfreies Helles | | | 0,5l | € 4,40 |
| Ruß | 0,3l | € 3,70 | 0,5l | € 4,50 |
| Weinschorle | 0,3l | € 4,50 | 0,5l | € 8,90 |
| Weissbier dunkel | | | 0,5l | € 4,50 |
| Pfirsich-, Johannischorle | 0,3l | € 3,70 | 0,4l | € 4,30 |
| Maracuja-, Orangenschorle | 0,3l | € 3,70 | 0,4l | € 4,30 |
| Spezi | 0,3l | € 3,90 | 0,4l | € 4.30 |
| Eistee | 0,3l | € 3,90 | 0,4l | |
| Cola, Cola light | 0,33l | € 3,90 | | |
| Fanta, Sprite | 0,33l | € 3,90 | | |
| Tafelwasser | 0,3l | € 3,50 | 0,4l | € 4,00 |
| San Pellegrino | 0,25l | € 3,70 | 0,7l | € 6,50 |
| Aqua Panna | 0,25l | € 3,70 | 0,7l | € 6,50 |
| Prosecco Valdo | 0,1l | € 5,00 | 0,7 | € 35,00 |
| Spritz | 0,35l | € 6,90 | | |
| Hugo | 0,35l | € 6,90 | | |
| Rosato | 0,35l | € 6,90 | | |
| Gin Tonic | 0,3l | € 8,50 | | |
| Cuba-Libre | 0,3l | € 8,50 | | |

# Weissweine

## Weinkellerei Jermann „Sauvignon“

Ein ungewöhnlicher Duft aus wilden, mediterranen Kräutern, Johannisbeerblüten und Ananas. Am Gaumen eine sehr straffe, strenge Struktur und man meint die leichten Bittertöne der wilden Kräuter schmecken zu können.

€ 42,--

## Weinkellerei Jermann „Chardonnay“

Ein aristokratischer Duft mit Anspielungen von Mango, Aprikose und feinen Kräutern. Am Gaumen ein angenehm frischer, saftiger Chardonnay mit einer gebändigten Aromatik.

€ 42,--

## Weinkellerei Ca dei Frati “Lugana Frati”

Ein reintöniger, duftender Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Ein trinkfreundlicher und bekömmlicher Wein.

€ 34,--

## Weinkellerei Tramin “Sauvignon”

Der Sauvignon besticht durch das einzigartige Aroma nach Brennnesseln und Holunderblüten. Feine Nuancen von Paprika und Stachelbeere runden die Komposition ab. Der Wein ist am Gaumen wunderbar frisch und überzeugt mit einer herzhaften Säure

€ 27,--

## Weinkellerei Tognazzi “Lugana“

Die Farbe ist Strohgelb mit ganz hellen Reflexen. Seine Aroma ist delikat und der Geschmack üppig und lebhaft mit einer guten Struktur und anhaltenden Duft.

€ 25,--

## Weinkellerei Tramin “Chardonnay”

Der Chardonnay überzeugt mit seiner gelbgrünen Farbe im Glas. Dazu zeigt ere in sehr zartes Bouqet, das den Gaumen auf eine Vielzahl von Aromen vorbereitet. Gelbe Früchte, Zitrus, Karamell und Vanille bringen siche in, Anklänge weicher Butter können Sie darin erleben.

€ 24,--

## Weinkellerei Ca di Bianca“Gavi di Gavi”

Der Gavi ist ein aromatischer Weißwein mit Noten von weißen und grünen Früchten und Kräuternoten. Der Gaumen ist fest und dünn mit einem Hauch von Honig und Mineralität.

€ 22,--

## Weinkellerei “San Marzano “Amai”

Der Rose hat ein fruchtiges Bouqet von Himbeeren und Erdbeeren gepaart mit delikaten Blütenaromen. Am Gaumen ist der Rose saftig, elegant mit einem schönen Frucht-Säurespiel.

€ 24,--

# *Offene Weine*

| | 0,25l | 0,75l |
|---|---|---|
| ***Chardonnay***<br>*Weinkellerei Tramin –Südtirol* | € 8,40 | € 26,00 |
| ***Lugana***<br>*Tognazzi-Lago di Garda* | € 8,50 | € 27,00 |
| ***Sauvignon***<br>*Weinkellerei Tramin-Südtirol* | € 8,50 | € 27,00 |
| ***Gavi di Gavi***<br>*Tenimenti Ca´Bianca-Piemonte* | € 7,90 | € 24,00 |
| ***Lugana***<br>*Coli Vai Bo-Lombardei* | € 8,50 | € 27,00 |
| ***Amai Rose***<br>*San Marzano- Apullien* | € 8,50 | € 27,00 |

# Rotweine

## Barolo Weinkellerei "Araldico"

Klassischer Barolo mit ätherischen und floralen Aromen. Großartige Komplexität mit fruchtigen Noten €

49,--

## Ripasso Weinkellerei „Monte Zovo"

Ein vielschichtiger Körper mit Aromen von schwarzer Kirsche, dunklen Beeren und zarter Vanille versprechen eine Geschmacksvielfalt.

€ 29,--

## Amarone Weinkellerei "Monte Zovo"

In der Nase kommt schwarze Kirsche und Pflaume ins Spiel, auch feine Gewürze und zarte Vanille runden diesen Wein ab und geben diesem seine einzigartige Finesse.

€ 65,--

## Sessantanni Weinkellerei "San Marzano"

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Trockenpflaume und Kirschkonfitüre. Anklänge von Gewürzen, Tabak und Rumtopf. Ein sehr kräftiger, körperreicher Wein mit sanftem Tannin.

€ 55,--

## Hebo "Toscano I.G.T., Petra"

Mit seinem leuchtendem Rubinrot entfaltet er in der Nase frische Düfte von Sauerkirsche, Heidelbeere und Pfingstrose. Angenehm fruchtig und deskreten Tannine.

€ 39,--

## Tre Roveri "Nizza DOCG, Pico Maccario"

Dieser Wein besticht durch sein weiches Bouquet und angenehmen Tannin
Die feinen Röst- und Kaffeearomen sowie ein Hauch von Bitterschokolade runden das Ergebnis ab.

€ 42,--

## Lavignone "Pico Maccario"

Mit seinem leuchtendem Rubinrot entfaltet er in der Nase frische Düfte von Sauerkirsche, Heidelbeere und Pfingstrose. Angenehm fruchtig und deskreten Tannine.

€ 29,--

## Coribante "Castello Monaci"

Dieser Wein besticht durch sein weiches Bouquet und angenehmen Tannin
Die feinen Röst- und Kaffeearomen sowie ein Hauch von Bitterschokolade runden das Ergebnis ab.

€ 27,--

# *Offene Weine*

| | 0,25l | 0,75l |
|---|---|---|
| ***Primitivo***<br>*San Marzana-Apullien* | *€ 8,00* | *€ 24,00* |
| ***Montepulciano d´Abruzzo***<br>*Bisonzio-Abruzzen* | *€ 8,00* | *€ 24,00* |
| ***Negro Amaro***<br>*San Marzano – Apullien* | *€ 8,00* | *€ 24,00* |
| ***Anarkos***<br>*fruchtiger Rotwein aus Apulien* | *€ 8,50* | *€ 26,00* |
| ***Barbera d´Asti Lavignone***<br>*DOC Piemonte, Pico Maccario* | *€ 8,50* | *€ 26,00* |
| ***Coribante***<br>*Apullien, Castello Monaci*<br>*Syrah-Malvasia* | *€ 9,00* | *€ 27,00* |