

## APERITIF

---

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Aperol Spritz <sup>1</sup> 0,2l.....                | 8,50 € |
| Aperol Maracuja Spritz <sup>1, 15</sup> 0,2l.....   | 9,50 € |
| Campari Amalfi <sup>1,3,5,14</sup> 0,2 l.....       | 8,50 € |
| Lillet Wild Berry 0,2l.....                         | 9,50 € |
| Hugo 0,2l.....                                      | 9,50 € |
| Martini Bianco,Rosso, Dry 5cl.....                  | 6,50 € |
| Martini Fiero & Tonic <sup>1,3,5,14</sup> 0,2l..... | 9,00 € |
| Grodino alkoholfrei <sup>1,3</sup> 0,1 l.....       | 6,50 € |

## GIN TONIC EMPFEHLUNGEN

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Bombay Sapphire & Tonic <sup>14</sup> 0,2l ..... | 13,50 € |
| Hendrick´s& Tonic 0,2l <sup>14</sup> .....       | 13,50 € |
| Cuba Libre.....                                  | 12,50€  |

## ANTIPASTI

---

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Antipasti Speciale ( <i>für zwei person</i> ).....              | 28,50 € |
| Antipasti di Verdura „ORO“ ...                                  | 14,50 € |
| Baby Calamaretti gegrillt“.....                                 | 18,50 € |
| Vitello-Tonnato mit pantelleria und karpfen“.....               | 18,50 € |
| Burrata mit Kirschtomaten und Balsamicocreme <sup>G</sup> ..... | 17,50 € |
| Carpaccio vom Rind <sup>G</sup> , .....                         | 17,50 € |

## ZUPPE

---

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Minestrone die Verdura .....       | 9,50 € |
| Tomatensuppe“ <sup>B,D</sup> ..... | 9,50 € |

## INSALATE

---

Insalata Tirol<sup>G, H</sup> .....17,50 €  
*Großer, bunter Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen, roten Trauben und Balsamicoreme*

Insalata Mista<sup>G</sup> .....12,50 €

Insalata Americana mit Garnele<sup>B</sup> .....20,50 €  
*Salat von Garnelen, Limette, roten Zwiebeln und Chilis „Ceviche Art“ an grünem Blattsalat*

## PESCE

---

Garnele aglio e Olio <sup>D, G, A</sup> .....28,50 €

Calamari Livornese<sup>B</sup> .....25,50 €

Baby Calamaretti vom Grill große portion <sup>D</sup> .....25,50 €

Lachsfilet vom Grill.....32,50 €

## CARNE

---

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Lammfilet mit frischen Kräutern <sup>G</sup> ..... | 32,50 € |
| Rinderfilet vom Grill (230 gr) <sup>A</sup> .....  | 38,50 € |
| Saltimbocca alla Romana vom Kalbsfil.....          | 32,50 € |
| Kalbskarree mit frischen Trüffel.....              | 32,50 € |
| Kalbsleber mit Apfel im Grand Marnier Sauce.....   | 28,50 € |

*Als Beilage servieren wir Gemüse*

## PASTA

---

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Spaghetti Aglio e Olio <sup>A</sup> .....                               | 14,50 € |
| Spaghetti Carbonara <sup>A, G</sup> .....                               | 15,50 € |
| Penne Tacchino <sup>A, D, G</sup> .....                                 | 16,50 € |
| <i>mit Putenfilet, Zucchini, Kirschtomaten</i>                          |         |
| Penne Arrabiatta <sup>6, A</sup> .....                                  | 14,50 € |
| <i>in scharfer Knoblauch- Kirschtomatensauce mit frischem Basilikum</i> |         |
| Spaghetti con Gamberi <sup>A, B</sup> .....                             | 22,50 € |
| <i>mit Garnelen, Knoblauch und Peperoncini in pikanter Tomatensauce</i> |         |
| Orecchiette mit Schwein Salsiccia und Pecorinikäse.....                 | 22,50 € |
| Ravioli Tartufo <sup>B</sup> .....                                      | 22,50 € |
| Taglierini mit Lachs und Avocado <sup>B</sup> .....                     | 23,50 € |
| Taglierini mit Lammfilet und Pecorinokäse <sup>B</sup> .....            | 23,50 € |
| Strozzapreti mit Garnelen und Pistaziencreme <sup>B</sup> .....         | 24,50 € |

## PIZZA

---

Pizza Margherita <sup>A, G</sup> .....13,50 €  
*mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum*

Pizza Tunfisch <sup>A, D, G</sup> .....16,50 €  
*mit roten Zwiebeln*

Pizza Parma <sup>A, G</sup> .....19,50 €  
*mit Mozzarella, Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesan*

Pizza Verdura <sup>A, G</sup> .....16,50 €  
*mit pikanter Tomatensauce, Mozzarella und frischem Saisongemüse*

Pizza Salame <sup>2, 15, A, G</sup> .....15,50 €  
*mit Mozzarella, Salami und frischem Basilikum*

Pizza Funghi <sup>G</sup> .....14,50 €

## DOLCI E FORMAGGI

---

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Crème Brûlée <sup>C, G</sup> .....                                   | 9,50 €  |
| Tiramisù <sup>13, A, C, G</sup> .....                                | 9,50 €  |
| Panna Cotta <sup>G, J</sup> .....                                    | 9,50 €  |
| Tartufo Nero <sup>G, J</sup> .....                                   | 9,50 €  |
| Gemischte Dessert ( <i>für zwei personen</i> ) <sup>G, J</sup> ..... | 18,50 € |

## HEISSE GETRÄNKE

---

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Espresso .....        | 3,50 € |
| Cafe Americano .....  | 4,00 € |
| Espresso Doppio ..... | 5,00 € |
| Cappuccino .....      | 4,50 € |
| Latte Macchiato ..... | 5,00 € |
| Tee Kännchen .....    | 3,50 € |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Aqua Morelli 0,2 l.....                        | 3,50 € |
| Aqua Morelli 0,75 l .....                      | 7,50 € |
| Coca-Cola <sup>1, 16</sup> 0,3 l .....         | 4,00 € |
| Coca-Cola Zero <sup>1, 9, 16</sup> 0,3 l ..... | 4,00 € |
| Fanta <sup>1,3,16</sup> 0,3 l .....            | 4,00 € |
| Sprite <sup>16</sup> 0,3 l .....               | 4,00 € |
| Spezi <sup>1, 3, 16</sup> 0,3 l .....          | 4,00 € |
| Apfelschorle 0,3 l .....                       | 4,50 € |
| Rhabarberschorle <sup>15</sup> 0,3 l .....     | 4,50 € |
| Maracuja Schorle <sup>15</sup> 0,3 l .....     | 4,50 € |
| Apfelsaft 0,3 l .....                          | 4,50 € |
| Orangensaft 0,3 l .....                        | 4,50 € |
| Rhabarbernektar <sup>15</sup> 0,3 l .....      | 4,50 € |
| Maracujanektar <sup>15</sup> 0,3 l .....       | 4,50 € |
| Bitter Lemon <sup>3, 14</sup> 0,2 l .....      | 4,50 € |
| Tonic Water <sup>14</sup> 0,2 l .....          | 4,50 € |

## FASSBIER

---

Becks Pils <sup>A</sup> .....0,3 l 4,50 € - 0,5 l 6,00 €

Hasseröder Pils <sup>A</sup> .....0,3 l 4,50 € - 0,5 l 6,00 €

## FLASCHEN BIER

---

Becks Blue alkoholfrei <sup>A</sup> .....0,3 l 4,50 €

Franziskaner Hefe Weizen <sup>A</sup> .....0,5 l 6,00 €

Franziskaner Hefe Weizen alkoholfrei <sup>A</sup> .....0,5 l 6,00 €

## ROTWEIN

---

Merlot Torresella, Veneto.....0,2l 8,50 € - 0,75l 26,50 €

*Trocken, dezent, dunkelfruchtig und kräuterwürzig. Angenehm süffiger Roter mit moderatem Gerbstoff.*

Primitivo Ragazzo No.1, Apulien.....0,2l 9,50 € - 0,75l 29,50 €

*Trocken, fast schwarz-roter Primitivo mit attraktiver, dezenter Fruchtsüße. Voll, weich und üppig mit einem riesen Bouquet reifer Früchte und Gewürze.*

Malbec Cabernet Sauvignon Puro BIO, Meier, Argentinien.....0,75l 37,50 €

*Trockene Cuvee. Schönes Rubinrot, saftige Kirsch- und Pflaumenaromatik, sanftes Tannin.*

Chianti Classico DOCG, Lamole, Toscana.....0,75l 36,50 €

*Trocken, elegant und vielschichtig. Toller Classico aus hoher Lage mit feinwürziger Aromatik und perfektem Gerbstoff.*

Primitivo Torcicoda IGP, Tormaresca, Apulien.....0,75l 49,50 €

*Trocken und intensiv fruchtig-würzig nach Zwetschgen, Himbeeren, Lakritz und Vanille. Zehn monatiger Fassausbau.*

Aglianico del Vulture "Piano del Cerro" DOC, Basilikata..... 0,75l 49,50 €

*Intensive rubinrote Farbe. In der Nase nach roten Früchten und Waldbeeren, sowie Anklängen von Vanille und Gewürzen. Im Abgang überzeugt er durch eine tolle Fülle, gepaart mit weichen Tanninen und einem sehr langen Abgang.*

Barolo Monfalletto Montezemolo DOCG, Piemont.....0,75l 116,50 €

*Trocken, reif und Rund. Gewaltiger Aromencocktail mit Rosen, Trüffel, roten Beeren und Gewürzen. Eleganter und komplexer Wein.*

Amarone Costasera DOC, Masi, Veneto.....0,75l 97,50 €

*Trocken, voll und üppig. Das Vollnahrungsmittel aus dem Valpolicella auf halber Strecke Zwischen kraftvollem Rotwein und einem Port.*

## ROSÉ

---

Am Meer, Rosé, Pfalz.....0,2 l 8,50 € - 0,75 l 26,50 €

*Trockener, süffiger Rose mit feiner Himbeer- und Erdbeernote*

Bardolino Chiaretto Rosé DOC, Veneto..... 0,75 l 30,50 €

*Zarte Farbe, feine, duftige Frucht, nachhaltig und süffig im Mund. Perfekter rose gekelterter Bardolino.*

## PROSECCO

Scavi & Ray Prosecco Frizzante.....0,1l 6,50 € - 0,75 l 32,50 €

Scavi & Ray Spumante.....0,75 l 36,50 €

Martini Prosecco Spumante.....0,75 l 38,50 €

## WEISSWEIN

---

Pinot Grigio Ragazzo No.1, Südtirol.....0,2 l 8,50 € - 0,75 l 26,50 €

*Trockener Italo Klassiker. Angenehm herbfruchtig und frisch.*

Grillo Altavilla della Corte DOC, Firriato, Sizilien.....0,75 l 30,50 €

*Trockener, würzig-mineralischer Grillo vom sizilianischen Premiererzeuger*

Lugana Mandolara DOC, Le Morette, Veneto.....0,2 l 11,50- 0,75 l 40,50 €

*Trocken, saftig und harmonisch. Ein Modell – Lugana vom feinen, kleinen Weingut Le Morette.*

Riesling Altärchen Kabinett, Loersch, Mosel.....0,2 l 9,50 € - 0,75 l 31,50 €

*Trocken von sehr alten Reben (1964). Verspielt und saftig, schön mineralisch mit fruchtiger-hefiger süße.*

Gavi ORO DOCG, La Scolca, Piemont.....0,75 l 34,50 €

*trocken, leicht und frisch mit feiner Mineralität und zarter Frucht.*

Greco di Tufo DOCG, Gregorio, Kampanien.....0,75 l 34,50 €

*Trocken, unbekannt und gut. Die Vulkanböden in Kampanien (Vesuv) bringen ganz eigene Weine mit Eleganz und Charakter. Greco ist eine uralte, einheimische Rebe.*

## **DIGESTIF**

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Grappa 2cl .....                     | 5,00 € |
| Sambuca 2cl .....                    | 4,00 € |
| Amaretto <sup>1</sup> 4cl .....      | 6,00 € |
| Frangelico <sup>1</sup> 4cl .....    | 6,00 € |
| Averna <sup>1</sup> 4cl .....        | 6,00 € |
| Ramazotti <sup>1</sup> 4cl .....     | 6,00 € |
| Fernet Branca <sup>1</sup> 4cl ..... | 6,00 € |
| Braulio <sup>1</sup> 4cl .....       | 6,00 € |
| Vecchia Romagna 4cl.....             | 8,00 € |
| Cynar <sup>1</sup> 4cl .....         | 6,00 € |
| Pernod 4cl .....                     | 6,00 € |
| Limoncello <sup>1</sup> 4cl .....    | 6,00 € |

## **SPIRITUOSEN**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Grappa Po di Poli Morbida 2cl ..... | 8,00 € |
| Grappa Nonino Vuisinar 2cl .....    | 6,50 € |
| Grappa Sarpa Oro di Poli 2cl .....  | 7,50 € |
| Grey Goose Vodka 2cl .....          | 4,50 € |
| Barardi Cuatro 2cl .....            | 5,50 € |
| Vecchia Eticheta Nera 2cl .....     | 6,50 € |

***Lieber Gast,***

*es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.*

*Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Während des Produktionsprozesses eines Lebensmittels kann es trotz aller Sorgfalt zur einer unbeabsichtigten Beimischung von Spuren anderer Lebensmittel kommen. Diese Spurenanteile sind so gering vorhanden, dass Sie als Menge nicht aufgeführt werden können.*

*Hier gilt die Allergenkennzeichnung nicht. Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe bzw. Allergene enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet.*

*Sie sehen das an den kleinen Buchstaben und Zahlen rechts oben:*

## **Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff*
- 2 mit Konservierungsstoff*
- 3 mit Antioxidationsmittel*
- 4 mit Geschmacksverstärker*
- 5 geschwefelt*
- 6 geschwärzt*
- 7 gewachst*
- 8 Phosphat*
- 9 mit Süßungsmittel*
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle*
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel*
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen*
- 13 koffeinhaltig*
- 14 cheninhaltig*
- 15 Ascorbinsäure*
- 16 Säuerungsmittel E330*
- 17 Zitronensäure*

## **Allergene**

- A glutenhaltiges Getreide ( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)*
- B Krebstiere*
- C Eier*
- D Fisch*
- E Erdnüsse*
- F Soja*
- G Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*
- H Schalenfrüchte ( Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pacnanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss)*
- I Sellerie*
- J Senf*
- K Sesamsamen*
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l*
- M Lupinen*
- N Weichtiere Loop*