

APERITIVI | APERITIF

		€
Prosecco ^G	0,1 l	5,50
Aperolspritz ¹	0,25 l	6,50
Camparispritz ¹	0,25 l	6,50
Ramazotti Rosé Spritz ¹	0,25 l	6,50
Hugo	0,25 l	6,50
Martini Bianco	0,5 cl	5,00
Negroni – Campari, Gin & Martini Rosso ^G	0,5 cl	7,50
Campari – Soda oder Orange ^{13, G}	0,5 cl	6,00
Crodinospritz – Alkoholfrei	0,25 l	4,00
San Bitterspritz – Alkoholfrei	0,25 l	4,00
Hollunderspritz – Alkoholfrei	0,25 l	4,00

I NOSTRI ANTIPASTI

	€
CARPACCIO DI MANZO vom Rinderfilet mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse ^D	12,50
CARPACCIO DI SALMONE vom Lachs mit Rosa Pfeffer, Rucola & Kirschtomaten ^B	12,50
MOZZARELLA DI BUFALA Büffelmozzarella mit Kirschtomaten & Basilikum ^D	11,00
SPINACI CON PARMIGIANO	8,90
Frischen Blattspinat mit Olivenöl & gehobeltem Parmesankäse ^D	
VITELLO TONNATO Kalbsfleisch mit Thunfisch & Kapernsauce ^{A, B, G}	12,50
ANTIPASTO LE TERRAZZA Gemischte Vorspeise ^{A, B, C, D, G, L}	13,50

LE NOSTRE ZUPPE

	€
MINISTRONE ^D	5,90
Gemüsesuppe	
CREMA DI POMODORO ^{D, E}	5,50
Tomatencremesuppe	

LE NOSTRE INSALATE

	€
INSALATA PRIMAVERA Bunter Blattsalat ^L	4,90
INSALATA DI POMODORO Tomaten mit Zwiebeln & Basilikum	4,90
INSALATA MISTA Gemischter Salat ^L	5,90
INSALATA RUCOLA CON PARMIGIANO	9,90
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse & Kirschtomaten ^{D, L}	
INSALATA NIZZA mit Thunfisch, Ei, Artischocken, Oliven, Zwiebeln & Peperoni ^{L, 2}	9,90

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

LE NOSTRE PASTE | NUDELGERICHTE

€

SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce & Basilikum ^{E, I}	8,50
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Fleischsauce ^{E, I}	9,50
SPAGHETTI POVERELLO mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini ^I	8,90
SPAGHETTI CARBONARA mit Speck, Ei, Parmesankäse & Schwarzen Pfeffer ^{E, I}	9,90
SPAGHETTI AMATRICIANA mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce & Basilikum ^I	9,90
PENNETTE ARRABBIATA mit Knoblauch, Peperoncini, Tomatensauce & Basilikum ^{E, I}	9,50
PENNETTE SICILIANA mit Aubergine, Zwiebeln, Tomatensauce & Basilikum ^{D, G, I}	9,50
PENNETTE 4 FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A, D, I}	9,50
LASAGNE AL FORNO mit Rinderhackfleisch & Käse überbacken ^{A, E, I}	9,90

Als Vorspeisen servieren wir auch kleine Portionen.
Auf Nachfrage bieten wir auch Nudeln ohne Glutin an.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

LE NOSTRE STEINOFENPIZZA

	€
MARGHERITA mit Tomaten, Mozzarella ^{D, I¹}	7,50
FUNGHI mit Tomaten, Mozzarella & Champignons ^{D, I¹}	8,50
SALAMI mit Tomaten, Mozzarella & Salami ^{D, I¹, 8, 17}	8,50
PROSCIUTTO mit Tomaten, Mozzarella & Schinken ^{D, I¹, 8, 17}	8,50
REGINA mit Tomaten, Mozzarella, Champignons & Schinken ^{A, D, I¹, 8, 17}	8,90
ETNA mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni & pikanter Salami ^{A, D, I¹, 8, 17}	8,90
CAPRICCIOSA mit Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven, Salami & Peperoni ^{A, D, E, G, I¹, 6, 8, 17}	9,90
TONNO mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln ^{B, D, I¹}	9,90
NAPOLI mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern & schwarzen Oliven ^{B, D, I¹, 6}	8,50
VERDURE mit Tomaten, Mozzarella & frischen Gemüsen ^{A, D, I¹}	8,50
SICILIANA mit Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Basilikum & Parmesankäse ^{D, I¹}	7,90
CALABRESE Mit Tomaten, Gorgonzola & Nduja (pikante Pastete aus Kalabrien) – scharf ^{I¹}	9,90
MARINARA mit Tomaten, Mozzarella & Meeresfrüchten ^{B, C, D, I¹, N}	11,90
BUFALA mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella & Basilikum ^{D, I¹}	9,90
BIANCANEVE mit Büffelmozzarella & Parmaschinken ^{D, I¹, 8, 17}	12,50
TARTUFATA mit Mozzarella, Kartoffel & Schwarzen Trüffel ^D	13,50
SAN. DANIELE mit Tomaten, Mozzarella, San. Daniele Schinken, Rucola & gehobeltem Parmesankäse ^{D, I¹, 8, 17}	12,50
CALZONE Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Champignons & Vorderschinken ^{A, D, I¹, 8, 17}	9,90
Pizza Pane Bianca – mit Rosmarin & Olivenöl ^{I¹}	4,90
Pizza Pane Pomodoro – mit Tomatensauce ^{D, I¹}	4,90

Extrawünsche 1,00
Pizza auf 2 Teller + 2,00

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

I NOSTRI PESCI | FISCH €

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA	19,90
Baby Calamari vom Grill ^{B, N}	
SCAMPI ALLA GRIGLIA	24,90
Ausgelösten Riesengarnelen vom Grill ^{B, C}	
PESCE MISTO	23,50
Gemischter Fischteller vom Grill ^{B, C, N}	

LE NOSTRE CARNI | FLEISCH €

SCALOPPINA ALLA GRIGLIA	18,50
Kalbsmedaillons vom Grill	
SCALOPPINA AL LIMONE	18,90
Kalbsmedaillons mit Zitrone in Butter gebraten ^E	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	19,90
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Salbeisauce gebraten ^{E, 8, 17}	
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	21,50
Rinderlende vom Grill	
COSTATA DI MANZO ALLA GORGONZOLA	21,90
Rinderlende vom Grill mit Gorgonzola überbacken	

I NOSTRI FORMAGGI | KÄSE €

PARMIGIANO ^D	5,90
GORGONZOLA ^D	5,90
PECORINO ^D	5,90
FORMAGGIO MISTO	8,90
Käse Variation ^D	

I NOSTRI DOLCI | DESSERT €

TIRAMISU ^{A, D}	6,50
PANNACOTTA ^D	6,50
mit frischen Früchten	
GELATO MISTO	4,90
Gemischtes Eis ^D	

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

BEVANDE ANALCOLICHE | ALKOHOLFREI GETRÄNKE

		€
Surgiva - Frizzante	0,75 l	5,90
Suegiva - Frizzante	0,25 l	2,90
Surgiva - Still	0,75 l	5,90
Surgiva - Still	0,25 l	2,90
Tafelwasser	0,5 l	3,50
Orancina ^{1,3}	0,25 l	3,50
Libella ²	0,33 l	3,50
Afri Cola ^{1,3,12,18}	0,33 l	3,50
Apfelsaftschorle / Orange ³	0,33 l	2,90
Schweppes Tonic ^{13,18}	0,2 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,13,18}	0,2 l	3,00
Spezi ^{1,8,12}	0,5 l	4,30

SUCCHI DI FRUTTA | SÄFTE VON WOLFRA

		€
Apfelsaft klar	0,2 l	3,30
Orangensaft	0,2 l	3,30
Johannisbeere Nektar	0,2 l	3,30
Maracuja Nektar	0,2 l	3,30
Rhabarbernektar Frucht	0,2 l	3,30
Saftschorle nach Wahl	0,5 l	4,30
Kleine Schorle	0,3 l	3,30

BEVANDE CALDE | HEISSE GETRÄNKE

	€		€
Espresso	2,30	Caffé Americano ^D	2,30
Espresso Macchiato ^D	2,30	Cappuccino ^D	2,90
Espresso Decaffeinato	2,30	Latte Macchiato ^D	3,70
Espresso Doppio	4,20	Tee - Schwarz, Kamille, Grüner oder Pfefferminz	2,90
Espresso Corretto	3,90		

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

BIRRA ALLA SPINA | VOM FASS

		€
Löwenbräu Hell ^{i²}	0,5 l	3,90
Löwenbräu Klein ^{i²}	0,3 l	2,90
Radler (Hell Limo) ^{i², 1}	0,5 l	3,90
Franziskaner Hefeweißbier ^{i¹,²}	0,5 l	4,30
Franziskaner Hefeweißbier Klein ^{i¹,²}	0,3 l	2,90
Russ'n (Weißbier Limo) ^{i¹,², 1}	0,5 l	3,90

BIRRA IN BOTTIGLIA | AUS DER FLASCHE

		€
Becks Pils ^{i²}	0,3 l	3,90
Franziskaner Hefeweißbier Dunkel ^{i¹,²}	0,5 l	4,30
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei ^{i¹,²}	0,5 l	4,30
Franziskaner Leichtes Weißbier ^{i¹,²}	0,5 l	4,30
Becks alkoholfrei ^{i²}	0,3 l	3,90
Franziskaner Keller Bier ^{i²}	0,5 l	4,50
Löwenbräu Dunkel ^{i²}	0,5 l	3,90

DIGESTIVI | KRÄUTERLIKÖR

	€		€		
Grappa ^G	0,2 cl	4,50	Ramazotti	0,2 cl	4,10
Grappe Riserva ^G	0,2 cl	6,50	Amaro Montenegro	0,2 cl	4,10
Grappa Prime Uve ^G	0,2 cl	6,50	Limoncello	0,2 cl	4,10
Grappa Moscato ^G	0,2 cl	6,50	Fernet Branca oder Menta	0,2 cl	4,10
Grappa 903 Barrique ^G	0,2 cl	6,50	Amaretto di Saronno	0,2 cl	4,10
Averna	0,2 cl	4,10	Sambuca Molinari	0,2 cl	4,10

LONG DRINKS

	€		€		
Vecchia Romagna	0,4 cl	4,50	Dauphin Calvados	0,4 cl	7,50
Rémy Martin 40 %	0,4 cl	6,50	Cognac Hennessy	0,4 cl	8,50
Jack Daniels Tennessee	0,4 cl	8,00	Cognac HINE Rare	0,4 cl	8,50
Johnny Walker black label	0,4 cl	8,00	Jack Daniels mit Afri Cola ^{1, 3, 12, 18}	0,4 cl	8,50
Glenfiddich 12 years	0,4 cl	7,00	Chivas Regal Scotch Whisky	0,4 cl	9,00
Black Gin by Gansloser	0,4 cl	8,00	Wodka Moskovskaya	0,4 cl	7,00
Hendrick's Gin	0,4 cl	9,00	Wodka Moskovskaya	0,4 cl	9,50
Bombay sapphire Gin mit Tonic Water ^{13, 18}	0,4 cl	9,00	Bitter Lemon ^{3, 13, 18}		
Bacardi mit Afri Cola ^{1, 3, 12, 18}	0,4 cl	8,50			
Rum Matusalem 23	0,4 cl	9,50			

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungs-Erklärung befindet sich auf der letzten Seite.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Auflistung der

Allergenkennzeichnung

Lebensmittel-Zusatzstoffe

<p>A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>D = Milch und Milcherzeugnisse</p> <p>E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse</p> <p>F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</p> <p>G = Schwefeldioxid und Sulfite</p> <p>H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</p> <p>I = Glutenhaltiges Getreide Weizen I¹, Gerste I², Roggen I³, Hafer I⁴, Dinkel I⁵, Kamut I⁶</p> <p>J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p> <p>K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse Mandeln K¹, Haselnüsse K², Walnüsse K³, Kaschunüsse K⁴, Paranüsse K⁵, Pistazien K⁶, Macadamia K⁷, Pecannüsse K⁸</p> <p>L = Senf und Senferzeugnisse</p> <p>M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse</p> <p>N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</p>	<p>1 „mit Farbstoff“</p> <p>2 „mit Konservierungsstoffen“</p> <p>3 „mit Antioxidationsmittel“</p> <p>4 „mit Geschmacksverstärkern“</p> <p>5 „geschwefelt“</p> <p>6 „geschwärzt“</p> <p>7 „gewachst“</p> <p>8 „mit Phosphat“</p> <p>9 „mit Süßungsmitteln“ (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)</p> <p>10 „enthält eine Phenylalaninquelle“</p> <p>11 „Milcheiweiß“</p> <p>12 „koffeinhaltig“</p> <p>13 „chininhaltig“</p> <p>14 „taurinhaltig“</p> <p>15 „gentechnisch verändert“</p> <p>16 „mit Tartrazin“ (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)</p> <p>17 „Nitritpökelsalz, Nitrat“</p> <p>18 „Säuerungsmittel“</p>
--	---

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, daß unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.