

## Aperitivi Aperitifs

			€
<b>Sherry</b> <sup>12</sup> dry oder medium		5 cl	5.50
<b>Martini</b> <sup>12</sup> bianco, rosso oder dry		5 cl	5.50
<b>Campari</b> <sup>1</sup> -Soda		4 cl	7.50
<b>Campari</b> <sup>1</sup> -Orange		4 cl	8.50
<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> di Valdobbiadene		0,10 l	6.50
Italienischer Schaumwein, trocken			
<b>Gin Tonic</b> <sup>12) 3</sup>		0,20 l	9.50
<b>Hugo</b> <sup>12</sup>		0,20 l	8.50
Prosecco mit Holundersirup und Minze			
<b>Aperol-Spritz</b> <sup>1),8),12)</sup>		0,20 l	8.50
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser			
<b>Sanbitter</b> <sup>1</sup> Alkoholfreier Apéritif		0,10 l	5.50
<b>Limoncello-Spritz</b> <sup>1),8),12)</sup>		0,20 l	8.50
Limoncello mit Prosecco und Mineralwasser			
<b>Toco-Rosso</b> <sup>1),8),12)</sup>		0,20 l	8.50
Campari,Holundersirup,Minze und Limete			
<b>Sarti-Spritz</b> <sup>1),8),12)</sup>		0,20 l	8.50
Sarti Rosa mit Prosecco und Mineralwasser			
<b>Möet Chandon</b>		<b>Fl.0.75l</b>	<b>115.00</b>
<b>Möet Chandon Rose</b>		<b>Fl.0.75l</b>	<b>120.00</b>
<b>Ferrari Brut</b>	<b>0,1l Glas</b>	<b>10.50</b>	<b>Fl.0.75l 65.00</b>
<b>Ferrari Rose</b>	<b>0,1l Glas</b>	<b>10.50</b>	<b>Fl.0.75l 65.00</b>

## Antipasti Vorspeisen

		€
<b>Mozzarella di Bufala su Rucola</b> <sup>G</sup>		<b>13.50</b>
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat		
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>D</sup>		<b>14.50</b>
Dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch-Kaperncrème		
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>G</sup>		<b>14.50</b>
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und <b>Grana Padanokäse</b>		
<b>Frutti di Mare</b> <sup>D</sup>		<b>16.50</b>
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch auf Rucolabett		
<b>Calamaretti sú Rucola</b> <sup>D</sup>		<b>16.50</b>
Gebratene Babycalamari mit Knoblauch auf Rucolasalat		

# Zuppe Suppen

	€
<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>G</sup> Tomatencrèmesuppe	7.50
<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	7.50
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>B),D)</sup> Fischsuppe mit Garnelen	14.50

# Insalate Salate

Alle Salate mit Öl & Essig

	€
<b>Insalata Mista</b> <sup>J</sup> Gemischter Salat	8.50
<b>Rucola Alla Valtelina</b> <sup>J</sup> Rucolasalat mit Bresaola Parmesanflocken und Sherry Tomaten	14.50
<b>Insalata Tonno</b> <sup>D),J)</sup> Gemischter Salat mit Thunfischstücken	15.50
<b>Insalata della Fattoria</b> <sup>J),G)</sup> Gebratene Hähnchenbruststreifen und frische Champignons auf gemischtem Salat	16.50
<b>Rucola Mare e Monte</b> <sup>J),B)</sup> Rucolasalat mit Garnelen und Frische Champignons	17.50

# Pasta Nudelgerichte

€

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>A) L)</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)	<b>9.50</b>
<b>Pennette all'Arrabbiata</b> <sup>A)</sup> Kurze Nudeln mit scharfer Tomatensauce	<b>12.50</b>
<b>Pennette Reali</b> <sup>A) G)</sup> Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	<b>16.50</b>
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A) D)</sup> Bandnudeln mit Lachsstücken in leichter Sahnesauce	<b>16.50</b>
<b>Pappardelle del Castello</b> <sup>A) G)</sup> Breite Bandnudeln mit Birnen, Rosinen, <b>Walnüssen</b> und Pinienkernen in Butter-Salbeisauce, mit <b>Grana Padanokäse</b> bestreut	<b>15.50</b>
<b>Pappardelle del Barone</b> <sup>A) G)</sup> Breite Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen in Cognac-Sahnesauce	<b>18.50</b>
<b>Tagliolini Ortolani</b> <sup>A) C)</sup> Bandnudeln mit frischem Gemüse, Rucola und <b>Grana Padano</b>	<b>16.50</b>
<b>Tagliolini al Limone</b> <sup>A)</sup> Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen und Minze in Zitronensauce	<b>16.50</b>
<b>Tagliolini al Tartufo</b> <sup>A) B)</sup> Bandnudeln mit Garnelen und Lachsstücken in Trüffel-Crèmesauce	<b>24.50</b>
<b>Linguine del Pescatore</b> <sup>A) D)</sup> Flache Nudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	<b>18.50</b>
<b>Linguine agli Scampi</b> <sup>A) B)</sup> Flache Nudeln mit Garnelen und Knoblauch in leichter Tomatensauce	<b>18.50</b>
<b>Gnocchi Alla Caprese</b> <sup>A, G)</sup> Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	<b>16.50</b>

# Steinofen-Pizza

	€
<b>Pizza Margherita</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9.50
<b>Pizza Salami</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Salaminapoli <sup>4,5</sup>	11.50
<b>Pizza Vegetale</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse	13.50
<b>Pizza » Cristallo «</b> <sup>A) D) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, Thunfischstücken, Salaminapoli <sup>4,5</sup> , gek. Schinken* und Peperoni	15.50
<b>Pizza Pugliese</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami <sup>4,5</sup> , <b>Grana Padanokäse</b> und Rucola	14.50
<b>Pizza Tonno</b> <sup>A) D) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln	14.50
<b>Pizza Caprese</b> <sup>A) G)</sup> mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum	14.00
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, gek. Schinken*, frischen Champignons, Peperoni und Salaminapoli <sup>4,5</sup>	14.50
<b>Pizza Pescatore</b> <sup>A) D)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	16.50
<b>Pizza Napoli</b> <sup>A) D) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen und Knoblauch	15.50
<b>Pizza Parma</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Schinken Parma-Art, Rucola und <b>Grana Padanoflocken</b>	16.50
<b>Pizza Scampi</b> <sup>A) B) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Knoblauch	17.50
<b>Pizza Bresaola</b> <sup>A) G)</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Bresaola, frischen Tomatenscheiben, Rucola und <b>Grana Padanoflocken</b>	16.50

# Carne Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage

	€
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>A) 12)</sup> Schweinefiletmedaillons mit Schinken Parma- Art und Salbei in Weißweinsauce	22.50
<b>Scaloppine di Maiale al Calvados</b> <sup>A) 1)</sup> Schweinefiletmedaillons in Senf-Calvadossauce	22.50
<b>Scaloppine di Maiale ai Funghi</b> <sup>A)</sup> Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sahnesauce	22.50
<b>Fegato di Vitello all'Emiliana</b> <sup>A) G)</sup> Kalbsleber in der Pfanne gebraten mit Butter-Salbeisauce	25.50
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> <sup>G)</sup> Rinderfiletsteak vom Grill	33.50
<b>Filetto di Manzo alla Pepe verde</b> <sup>A) G)</sup> Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersauce	34.50
<b>Mare e Monti</b> <sup>A) B)</sup> Rinderfiletmedaillons und Großgarnelen, mit verschiedenen Saucen serviert	35.50

**Pesce Fresco del Merkato /Frische Fisch vom Markt  
gewischt 500-600 g die wir für Sie am tisch filetieren  
fragen Sie nach unserem Angebot wir beraten Sie Gerne**

# Pesce Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage

	€
<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D)</sup> Frisches Lachsfilet vom Grill	26.50
<b>Orata all'Erbe</b> <sup>D)</sup> Frisches Doradenfilet mit Kräutern in Zitronensauce	25.50
<b>Scampi al Forno</b> <sup>B)</sup> Großgarnelen mit Knoblauch und Olivenöl im Ofen gebacken	29.50
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B)</sup> Großgarnelen vom Grill	29.50
<b>Scampi al Pepe verde</b> <sup>B) G)</sup> Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce	29.50

## Dolci Desserts

	€
<b>Gelato Misto</b> <sup>G) 1)</sup> Gemischte Eiskrem	6.50
<b>Cassata alla Siciliana</b> <sup>G) 1)</sup> sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	7.50
<b>Tiramisu</b> <sup>A) C) G) 1) 2)</sup> Hausgemacht, täglich frisch	7.50
<b>Panna Cotta</b> <sup>G)</sup> Sahnedessert mit Waldfrüchte	7.50
<b>Zabaione</b> <sup>C) 12)</sup> Weinschaumcrème mit Marsala	7.50
<b>Tartufo Classico</b> <sup>G) 1)</sup>	7.50
<b>Frutti di Bosco</b> <sup>1)</sup> Heiße Waldfrüchte mit Vanilleeiskrem	7.50
<b>Fichi caldi</b> <sup>G) H) 1)</sup> Heiße Feigen mit grünem Pfeffer, Wodka und Vanilleeiskrem	8.50
<b>Profiteroles</b> <sup>A) C) G)</sup> Typisch italienische Süßspeise	7.50
<b>Limone ripieno</b> <sup>G)</sup> 1 Zitrone gefüllt mit Sorbet	7.00
<b>Formaggio Misto</b>	14.50

## Bevande calde Warme Getränke

		€
<b>Espresso</b> <sup>2)</sup>	Tasse	2.50
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2) G)</sup>	Tasse	2.50
<b>Espresso doppio</b> <sup>2)</sup>	Tasse	4.00
<b>Caffé</b> <sup>2)</sup>	Tasse	3.50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2) G)</sup>	Glas	4.50
<b>Cappuccino con Latte</b> <sup>2) G)</sup>	Tasse	3.50
<b>Espresso Corretto</b> <sup>2) 12)</sup> con Grappa	Tasse	4.50
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	Glas	3.00

## Bevande analcoliche Alkoholfreie Getränke

		€
	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2 10,11</sup> , <b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,2,6</sup>	<b>2.50</b>	<b>4.50</b>
<b>Fanta</b> <sup>1,5,10,11</sup> , <b>Sprite</b> <sup>10,11</sup>	<b>2.50</b>	<b>4.50</b>
<b>Fassbrause</b> <sup>1,10,11</sup> , <b>Spezi</b> <sup>1,2,5,10,11</sup>	<b>2.50</b>	<b>4.50</b>
<b>Apfelschorle</b> Mischgetränk <sup>10</sup>	<b>2.50</b>	<b>4.50</b>
<b>Orangensaft</b> , <b>Apfelsaft</b> <sup>10</sup>	<b>3.00</b>	
<b>Bananennektar</b> <b>Kirschnektar</b> <sup>5,10,11</sup>	<b>3.00</b>	
	<u>Fl. 0,25 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
<b>San Pellegrino</b>	<b>3.00</b>	<b>5.90</b>
Italienisches Mineralwasser		
<b>Acqua Panna</b>	<b>3.00</b>	<b>5.90</b>
Stilles italienisches Mineralwasser		
<b>Schweppes</b>	Fl. 0,20 l	<b>3.00</b>
Tonic Water <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>1,7</sup> , Bitter Lemon <sup>3</sup>		

## Vini aperti Offene Weine

		€
	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
<b>Bianco della Casa</b> <sup>12)</sup> Weißwein, trocken	<b>6.50</b>	<b>14.50</b>
<b>Pinot Grigio</b> <sup>12)</sup> Weißwein, trocken	<b>6.50</b>	<b>14.50</b>
<b>Rosé della Casa</b> <sup>12)</sup> Roséwein, trocken	<b>6.50</b>	<b>14.50</b>
<b>Rosso della Casa</b> <sup>12)</sup> Rotwein, trocken	<b>6.50</b>	<b>14.50</b>
<b>Lambrusco</b> <sup>12)</sup> roter Perlwein, lieblich	<b>6.50</b>	<b>14.50</b>
<b>Schorle</b> <sup>12)</sup> rot oder weiß	0,20 l	<b>6.00</b>

## Le nostre Birre

		€
	<u>0,30 l</u>	<u>0,40 l</u>
<b>König Pilsner vom Fass</b> <sup>A)</sup>	<b>4.00</b>	<b>4.50</b>
<b>Benediktiner Hefe</b> <sup>A)</sup> <b>Naturtrüb vom Fass</b>	<u>0,50 l</u>	<b>5.00</b>
<b>Benediktiner Dunkles Hefebier</b>	Fl. 0,50 l	<b>5.00</b>
<b>Weihenstephan Weißbier</b> <sup>A)</sup> <b>Kristall</b>	Fl. 0,50 l	<b>5.00</b>
<b>Benediktiner Hefe</b> <sup>A)</sup> <b>Alkoholfrei</b>	Fl. 0,50 l	<b>5.00</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b> <sup>A)</sup> <b>König Pilsner</b>	Fl 0,33 l	<b>4.00</b>
<b>Alsterwasser, Radler, Gespritztes</b> <sup>A) 1) 3) 4) 9)</sup>	0,40 l	<b>4.50</b>

# Alcolici Spirituosen & Liköre

		€
<b>Vecchia Romagna</b> italienischer Brandy	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Amaretto</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>3.50</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>3.50</b>
<b>Limoncello</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Amaro Averna</b>	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4.50</b>
<b>Grappa Hausmarke</b>	2 cl	<b>4.50</b>

Bitte fragen Sie nach unserem weiteren  
Angebot an erlesenen Grappasorten!

## Allergene:

**A** enthält Weizen **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse  
**E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse ·  
**G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
**I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse  
**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
**N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus **O** enthält Gersten

## Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Konservierungsstoff  
5) mit Antioxidationsmittel 6) Süßungsmittel Cyclamat & Aspartam, enthält eine( Phenylalaninquelle) 7) mit Ingwerauszug 8) Geschwärtz · 9) mit Geschmacksverstärker  
10) enthält Zucker 11) Säuerungsmittel 12) enthält Sulfite

\*) gek. Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengesetzt,  
enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Mononatriumglutamat

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.