



il nostro menù

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt
für Allergene wenden Sie sich an unser Personal

Gedeck pro Person: 2€

le specialità della casa

carpaccio di pesce misto A,D,R **21,5**

gemischtes Fisch-Carpaccio mit Thunfisch, Schwertfisch, Oktopus und Sardellen

beef tartare A,G,L,M **27,5**

unser Beef Tartare mit hausgemachtem Weißbrot - auch als Vorspeise möglich

tagliatelle ai gamberi A,C,D **19,5**

mit saftigen Garnelen und frischem Rucola, abgerundet mit einem Hauch Zitrone

spaghetti alle vongole A,D,R **21,5**

mit zarten Venusmuscheln in einer leichten Weißwein-Knoblauch-Sauce

calamari alla griglia A,D,R **19,5**

gegrillte Calamari, verfeinert mit Zitronenöl, Knoblauch serviert mit Bratkartoffeln

calamari ripieni alla griglia A,D,G,R **21,5**

gegrillte Calamari gefüllt mit Köse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln

risotto stagionale G

Cremiges Risotto, sorgfältig zubereitet mit den besten Zutaten der Saison - von frischem Spargel im Frühling bis hin zu aromatischen Steinpilzen im Herbst.
Jede Variante ein Genuss, passend zur Jahreszeit.

grigliata mista per due B,D,R **100,0**

Eine reichhaltige und ausgewählte Vielfalt an gegrillten Spezialitäten für zwei Personen.
Zartes Rindfleisch, fangfrischer Fisch und leckere Meeresfrüchte, perfekt gegrillt.
Die Zusammenstellung variiert je nach Saison und wird mit passenden, saisonalen Beilagen serviert. Ab 2 Personen.

acciughe con pane e olio	A,D	7,5
zarte Sardellenfilets mit hausgemachtem Weißbrot, Olivenöl und Cayenne-Pfeffer		
caprese di bufala	A,G	14,5
italienischer Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Oliven und Olivenöl		
vitello tonnato	A,C,D	19,5
zart rosa Kalbfleisch mit leichter Thunfischsauce		
carpaccio di manzo	A,G	19,5
dünn geschnittenes Rindsfilet auf Rucola, Kirschtomaten & Olivenöl		
carapaccio di pesce misto	A,B,D	21,5
gemischtes Fisch-Carpaccio mit Thunfisch, Schwertfisch, Oktopus und Sardellen		
gamberi all' aglio e olio	A,B,D	19,5
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Kirschtomaten - zum "Tunken"		
grande insalata mista		6,5
piccola insalata mista		4,9
insalata di rucola, pomodorini e grana	G	7,5
piccola insalata di rucola, pomodorini e grana	G	5,9
alla Salate varrieren je nach Saison und werden mit unserem Hausdressing serviert (M)		
tagessuppe		5,9
zuppa di pesce	B,D,R	14,5

primi piatti

spaghetti al pomodoro	A,G	10,5
in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl		
spaghetti aglio e olio	A,G	11,5
einfach und simpel: Knoblauch, Chili, Petersilie		
pasta all' arrabbiata	A,G	11,5
in pikanter Tomatensauce mit Chili & Knoblauch		
pasta alla bolognese	A,G,L,O	12,9
der italienische Klassiker: Soffritto, gem. Faschiertes, Tomaten, Rotwein & viel Geduld		
spaghetti carbonara	A,C,G	13,9
traditionell: Guanciale, Pecorino, Eigelb, aqua di cottura		
pasta all' amatriciana	A,G	12,5
in einer Sauce aus Tomaten, Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer		
pasta frutti di mare	A,B,D,R	18,9
der Klassiker: Meeresfrüchte in Weißwein / Tomaten Sauce		
pasta salsiccia	A,G,L	13,5
in Tomatensauce mit Salsiccia, roten Zwiebeln und Pecorino		
gnocchi alla sorrentina	A,G	13,9
flaumige Gnocchi in einer fruchtigen Tomatensauce, gekrönt mit Büffelmozzarella (glutenarm)		

secondi piatti
→

secondi piatti

tagliata di manzo G **32,5**

zartrosa gegrilltes Rinderfilet, serviert mit frischem Rucola, Bratkartoffeln & Parmesan

calamari alla griglia A,D,R **19,5**

gegrillte Calamari, verfeinert mit Zitronenöl, Knoblauch und Bratkartoffeln

calamari ripieni alla griglia A,D,G,R **21,5**

gegrillte Calamari gefüllt mit Köse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln

i nostri pesci

Jeden Tag bieten wir Ihnen eine frische Auswahl an Fisch, direkt aus dem Meer oder von den umliegenden Seen, Flüssen und "Bacherln". Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang und wird je nach Tagesangebot frisch zubereitet - sei es gegrillt, gebraten oder im Ofen gegart. Lassen Sie sich von den wechselnden Empfehlungen überraschen und genießen Sie authentische mediterrane Aromen.

Unser Service-Personal klärt Sie gerne über unser heutiges Sortiment auf.

la bistecca fiorentina **100,0**

ein saftiges T-Bone-Steak vom Rind, traditionell von einem sehr heißen Grill um Außen perfekt gebräunt, innen zart und rosa zu werden. Verfeinert mit Olivenöl und grobem Meersalz. Je nach Vorrat erhältlich. Ab 2 Personen.

grigliata mista per due **100,0**

Eine reichhaltige und ausgewählte Vielfalt an gegrillten Spezialitäten für zwei Personen. Zartes Rinderfilet, fangfrischer Fisch und leckere Meeresfrüchte, perfekt gegrillt. Die Zusammenstellung variiert je nach Saison und wird mit passenden, saisonalen Beilagen serviert. Ab 2 Personen.

nostre pizze
→

nostre pizze napoletana

Alle Pizzen enthalten: A,G

marinara	D	9,5
Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen		
margherita		10,5
Tomatensauce, Parmesan, Fior di latte		
bufala		14,5
Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella di bufala		
verdure		11,5
Tomatensauce, Fior di latte, gegrilltes Gemüse		
prosciutto cotto		11,5
Tomatensauce, Fior di latte, Kochschinken		
salamino piccante		11,5
Tomatensauce, Fior di latte, pikante Salami		
salame		11,5
Tomatensauce, Fior di latte, italienische Salami		
parma e rucola		15,5
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Parma, Grana		
bresaola		15,5
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Rinderschinken		
tonno	D	11,5
Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven		
tartufo		21,5
OHNE Tomatensauce, Pesto di tartufo, Fior di latte		
flianco		17,5
Tomatensauce, Fior di Latte, Mortadella, Pistazien		

dolci fatti in casa
→

dolci fatti in casa

tiramisú classico

A,C,G **7,9**

tiramisú classico wörtlich „zieh mich hoch“.

Der Name passt perfekt zu diesem beliebten italienischen Dessert, das durch seine Kombination aus Kaffee, Zucker und Kakao belebt und erfrischt. Traditionell besteht Tiramisú aus Schichten von in Espresso getränkten Löffelbiskuits, die mit einer cremigen Mascarpone-Mischung aus Eiern und Zucker bedeckt werden. Der Abschluss ist eine Schicht aus feinem Kakaopulver.

panna cotta con fragole

G **7,9**

Panna Cotta, was wörtlich „gekochte Sahne“ bedeutet, ist ein zartes, cremiges Dessert, das in der italienischen Küche besonders beliebt ist. Unsere Version wird mit hausgemachter Erdbeersauce und frischen Erdbeeren serviert, die durch ihre Frische und leichte Säure perfekt mit der samtigen Konsistenz der Panna Cotta harmonieren. Ein Dessert, das sanft und erfrischend zugleich ist.

ricotta mousse

G **7,9**

Diese luftige Mousse wird aus feiner Ricotta hergestellt, die durch ihre natürliche Cremigkeit begeistert. Verfeinert mit einem Hauch von Zitronenschale, bietet dieses Dessert eine subtile Balance aus Frische und Leichtigkeit, die nach jedem Löffel erfrischt.

profiterol

A,C,G,E **7,9**

Der Name Profiterol leitet sich vom französischen Wort „profit“ ab und verweist auf den üppigen Genuss, den dieses Dessert bietet. Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit einer leichten Creme und überzogen mit einer dicken Schicht Schokoladensauce, vereinen knusprige und cremige Texturen zu einer köstlichen Sünde.

tortino al cioccolato

A,G,E **8,5**

Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Kern. Wenn man es anschneidet, fließt die geschmolzene Schokolade heraus und vereint sich perfekt mit einer Kugel Vanilleeis.

misto per due

A,C,G,E **15,5**

Lassen Sie sich überraschen!

ristretto

2,0

Ein kurzer Espresso zum Dessert - come in Italia

le nostre bibite



alle Weine enthalten Sulfite (O)

ROSSO

merlot - gallina - 2021	€ 36
pinot noir - gregor schup - 2015	€ 42
rosso di montalcino - campaperi - 2021	€ 42
wartberg - gregor schup - 2015 <small>(SH,ZW,PN)</small>	€ 42
barbera - pilandro - 2018	€ 52
blaufränkisch - reisinger	€ 46
pinot noir - heinrich	€ 42
heideboden - reisinger	€ 42
guldolberto toscana igt - tenuta san guido - 2021	€ 110
amarone docg riserva 1888 - villa canestrari - 2014	€ 150
tignanello marchese igt - antinori - 2020	€ 250

bianco

grüner veltliner - schmid	€ 35
charlotte hill cuvee - migsch	€ 36
chardonnay - sessolo	€ 36
friulano doc - zorzettig	€ 38
sauvignon blanc doc - zorzettig	€ 38
chardonnay - markowitsch	€ 38
gelber muskateller - skoff	€ 42
gemischter satz - cuvee 3 - kärnten	€ 45

le nostre bibite
→

rosé

alle Weine enthalten Sulfite (O)

rosé - pitnauer	€ 28
rosato toscana - campaperi	€ 36
rosato rosé - pilandro	€ 38
tante - villa canestrari	€ 42

spumati

prosecco DOCG - gallina - valdobbiadine	€ 39
clâr de lune - pier - rosé	€ 48
rosé - gallina	€ 38
franciacorta - camilucci	€ 72
schlumberger - ice	€ 42
schlumberger - rosé - special edition	€ 48
blanc de blanc - ruinart - champagner	€ 155

naturals

gelber muskateller 2021 - biodynamisch - weingut rebenhof	€ 36
silt 2015 - biodynamisch - weingut rebenhof	€ 41
zweigelt - biodynamisch - weingut rebenhof	€ 34

le nostre bibite
→

i nostri bibite

alle Weine enthalten Sulfite (O)

analcolici

0,33l Mineral mit/ohne	3,8
0,33l Mineral Zitrone	3,9
0,33l Coca Cola classic/zero	4,5
0,33l Sprite	4,5
0,33l Frucade	4,5
0,33l Makava Icetea	4,5
0,33l Rauch Icetea	4,5
0,20l Rauch Säfte	4,4
0,25l Red Bull & Organics	4,5
Himbeer/Holunder Wasser/Soda	2,9
Soda Zitrone	2,6
0,5l Karaffe Wasser	1,0

i nostri vini della casa

1/8l vino bianco	4,4
1/8l vino rosso	4,8
1/8l vino rosé	4,8

le nostre birre

0,3l Stiegl Hell	4,2
0,5l Stiegl Hell	4,9
0,3l Puntigamer	4,2
0,5l Puntigamer	4,9
0,3l Stiegl Radler	4,2
0,5l Stiegl Radler	4,9
0,5l Weizenbier	4,9
0,5l Weizen alkoholfrei	4,9
0,5l Stiegl 0,0% Freibier	4,9

aperitivi

1/4l Aperol mit Prosecco	6,2
1/4l Hugo	6,2
1/4l Lillet Wild Berry	6,2
1/4l Limoncello Spritz	5,8
1/8l Prosecco	5,5
1/8l Prosecco rosé	5,5
Crodino mit Soda & Zitrone	4,8
San Bitter mit Soda & Zitrone	4,8

spritz

spritz bianco	4,5
spritz "sommer"	4,5
prosecco spritz	6,5
rosé prosecco spritz	6,5
aperol prosecco "veneziano"	6,2
hugo spritz	6,2

cafe

espresso	2,8
espresso doppio	4,2
espresso macchiato	3,2
cappuccino	3,9
verlängerter schwarz	3,8
verlängerter milch	3,8
latte macchiato	4,2
café latté	4,2
affogato al caffè	5,5