

# Antipasti / Vorspeisen



## Bruschetta al Ciliegino

2€ pro Stück

Vollkornbrot Bruschetta mit Cherry Tomaten Rucola und Parmesan späne

## Caprese di Bufala al pesto genovese

10,5

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum Pesto



## Polenta gratinata ai 4 formaggi

9,5

Gratinierte Polenta mit Vier Käse



## Tagliere di Salumi D.O.P.

13

Italienische Wurst Spezialitäten  
Mortadella, Parmaschinken, Salame, Felino, Soppressa, Veneta, Coppa

## Insalata di polipo

14

Oktopus Salat auf Ananas mit Kartoffeln und Pistazien Brösel

## Salmone affumicato scamorza, pinoli e riduzione al vino rosso

11

Geräucherte Lachs mit Scamorza pinienkerne Radicchio und Rotwein Reduktion

## Tortino di verdura al taleggio

9

Gemüse Törtchen mit saftigen Taleggio Käse Balsamico Sauce



## Ciclista

5

Knoblauch Focaccia

# Suppe / Salat

## Zuppa di pomodoro



Tomaten Suppe mit Ricotta Knödle

6,5

## Vellutata di parmigiano



Parmesan Suppe mit Trüffle Öl

7

## Zuppetta di pesce

Fisch Suppe mit Calamari, Garnelen, Oktopus, Miesmuscheln und Venusmuscheln

9

## Crema di funghi



Pilzsuppe mit Steinpilz, Champignon mit Croutons

6

## Insalata di pomodorini



Cocktail Tomaten Salat mit Oliven, Kapern, roten Zwiebeln und Parmesanspänen

7

## Insalata di patate esotica

Kartoffel Salat mit Guacamole Sauce, Schinken, Edamer

11

## Gemischter Salat

6

## Grüner Salat

5

# Pasta

## Pizzoccheri alla Valtellinese



12

Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln und Tilsiter

## Risotto Montanaro

12

Risotto mit Speck, Brie und Steinpilzcreme

## Gnocchi Dello chef



10

Gnocchi mit Spinat, Gorgonzola und Walnuss

## Anolino al prosciutto

11

Kleine Ravioli (Anolino) gefüllt mit Rohschinken an Schinken Rahmsauce

## Lasagne alla bolognese

9,5

Hausgemachte Lasagne wie in Italien

## Rigatoni al forno

9,5

Rigatoni Auflauf mit Erbsen, Mozzarella, Schinken, Bolognese Sauce und Parmesan

## Penne alla genovese



11

Penne Basilikum Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

## Garganelli del pastore

13

Bandnudle mit Salsiccia (italienische Bratwurst) frischen Tomaten und Schafkäse

## Die klassischen italienischen Nudeln sind immer verfügbar

9,5

(Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara, Aglio Olio e peperoncino, Bolognese)

# Spezialitäten aus Tirol

## Gnocchetti tirolesi al formaggio con cipolla croccante

9,5

Käse Spätzle mit knusprigen Zwiebeln



## Orecchia d'Elefante

14

Riesen Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes

## Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

7,5

# Pesce / Fisch

## Calamari alla livornese 18

Calamari Bouillon mit Tomaten, Oliven, Kapern, Erbsen und Kartoffeln

## Crema di merluzzo 13

Cabillau creme mit Pinienkerne und Rosinen und cremiger Polenta

# Carne / Fleisch

## Tagliata di Manzo 300gr. 26

Rinder Beiried in Gorgonzolacremesauce mit Rosmarin Kartoffeln

## Scaloppine al Marsala 15

Schweine Schnitzel in Marsala Sauce mit Basmatireis

## Chili con carne 13

# La Piadina

Piada, pie, pjida, pièda, pji, pida: so wird die Piadina, ein typisches Fladenbrot der Romagna, im lokalen Dialekt genannt. Egal welches Wort, gesprochen wird über das Gleiche, ein besonderer und doch einfacher Leckerbissen.



Die Piadina ist antiken Ursprungs, eine einfache Nahrung der ländlichen Bevölkerung mit einem einfachen Teig. Das erste schriftliche Zeugnis stammt aus dem Jahre 1371, als der Legat Kardinal Anglico de Grimoard in der *Descriptio Romandiola* zum ersten Mal das Rezept niederschrieb: "Man knetet Weizenmehl mit Wasser und salzt den Teig. Man kann den Teig auch mit Milch und mit etwas Schmalz kneten".

Und auch heute mit geschützter geographischer Angabe ist der Teig nicht anders. In den verschiedenen Ortschaften kann der Teig auch abweichend von diesem Rezept hergestellt werden; man kann auch Olivenöl anstatt Schmalz verwenden oder gar noch eine Prise Bikarbonat dazugeben, für einen mürberen und weicheren Teig, dabei bleibt der Geschmack aber gleich: köstlich!

Nachdem man den Teig geknetet hat, formt man ca. 25-30 cm große Teigbällchen, die dann mit dem Nudelholz (oder mit modernen Geräten) rund ausgerollt werden. Fertig ist die Piadina, sie kann jetzt in der Backform oder in einer Teflonpfanne gekocht werden. Es empfiehlt sich, die Piadina kurz von beiden Seiten zu kochen und sie warm in vier Teile geteilt zu genießen.

Normalerweise isst man die Piadina warm, aber auch kalt ist sie schmackhaft. Man kann sie als Brot verzehren oder auch mit Wurstwaren, Käse, Wurst, Gemüse oder Kräutern.

In der Romagna findet man die Piadina an jeder Straßenecke in den typischen Straßenständen. In den Restaurants wird sie zusammen mit den typischen Gerichten serviert.

Und was trinkt man dazu?

Sicherlich unsere **Sangiovese**, ein gut strukturierter, großzügiger und harmonischer Wein.

# Piadina

## Classica

8

Büffel Mozzarella, Roh Schinken, Rucola

## Tonno

9

Mozzarella, Thunfisch, gegrillte Zucchini, Oliven, rote Zwiebeln

## Montanara

9

Speck, Champignon, Gorgonzola, Rucola

## Bomba

10

Scharfe Salami, Knoblauch, Fontina, Baby Leaf

## Zio Franco

9

Mortadella, Ricotta, gekochte Kartoffeln und getrocknete Tomaten

## La Dolce

Mit Nutella



7



# Pizza

## Tradizionali

### Margherita

Pomodoro, Mozzarella, Olio, Origano, Basilico  
Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Oregano, Basilikum

6,5

### 4Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Edamer, Parmesan  
Mozzarella, Gorgonzola, Edamer, Parmesan

7,5

### Siciliana

Cilieginio, Mozzarella, Acciughe, Olive, Capperi, Olio, Origano  
Cherrytomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Olivenöl, Oregano, Basilikum

7,5

### Diavola

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Olio, Origano, Basilico  
Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami (salamino Napoli) Olivenöl, Oregano, Basilikum

8

### 4 stagioni

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Carciofi, Funghi, Olive, Origano, Basilico  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven, Champignon, Oregano, Basilikum

9

### Parma

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana  
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Parmesanspäne

9,5



# Pizza

## Nostramo

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Olive, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven, Oregano, Basilikum 7,8

## Capricciosa

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Uovo, Piselli, e Olive, Olio, Origano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Gekochtes Ei, Erbsen, Oliven, Oregano 9

## Vegetariana

Cilieginio, Mozzarella, Melanzane e Zucchini Grigliate, Scaglie Di Grana, Origano, Basilico Cocktail Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Melanzani, Parmesanspäne 9,5

## Campana

Cilieginio, Mozzarella Di Bufala, Olio, Origano, Basilico Cocktail Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Oregano, Basilikum 9,8

## Calzone

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Origano Pizza gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon Olivenöl, Oregano, Basilikum 9,5

## Hawai

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas 7,8

# Le Speciali

- Beretta** 9  
Mozzarella, Pomodorini, Speck, Brie, Uovo al tegamino  
Mozzarella, Tomaten, Speck, Brie, Spiegelei
- Monza** 10  
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Olive, Pecorino, Olio, Origano, Basilico  
Tomaten, Mozzarella, Italienische Bratwurst, Schafskäse, Olivenöl, Oregano, Basilikum
- Chef** 11  
Mozzarella, Mascarpone, Speck, Granella Di Pistacchio  
Mozzarella, Mascarpone, Speck, Pistazienbrösel
- Catanese** 9  
Mozzarella, Patate Lesse, Pancetta, Rosmarino, Olio, Origano, Basilico  
Mozzarella, gekochte Kartoffeln, Bacon, Rosmarin, Olivenöl, Oregano, Basilikum
- Achenkirch** 11  
Pomodoro, Mozzarella, Trota affumicata, Tilsiter  
Tomaten, Mozzarella, Geräucherte Forelle, Tilsiter
- Fenomeno** 11  
Mozzarella, Gamberetti, Ricotta, Pomodorini, Pesto di basilico  
Mozzarella, Garnelen, Ricotta, Cocktailtomaten, Basilikum Pesto
- Tartufata** 13  
Crema di Tartufo, Porcini, Mozzarella, di bufala, Pomodorini  
Trüffle Creme, Steinpilz, Cocktailtomaten Büffelmozzarella,
- Deliziosa** 9  
Pomodoro, Mozzarella Gorgonzola Speck  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck



# Pizza

## Noemi

Mozzarella, Pomodorini, Salmone affumicato, Spinat  
Mozzarella, Frische Tomaten, geräuchertem Lachs, Spinat

12

## La Secca

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, pomodori secchi, scaglie di grana  
Tomaten, Mozzarella, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesanspäne

8

## Pera

Mozzarella, Pera a Fette, Gorgonzola, Miele, Noci  
Mozzarella, Birnen, Gorgonzola, Honig, Wallnüsse

8

## Frutti di mare

Pomodoro, Frutti di mare, Limone, Prezzemolo  
Tomaten, Meeresfrüchte, Zitrone, Petersilie

12

## Carbonara

Bacon uova, pepe, parmigiano  
Bacon, Ei, Pfeffer, Parmesan

9,5

## Zuccona

Mozzarella, Zucca, Salsiccia, Cipolla rossa  
Mozzarella, Kürbis, italienisch brat Wurst (salsiccia), rote zwiebeln



9

## La Rossa

Mozzarella, crema di radicchio, Speck, radicchio fresco  
Mozzarella, Radicchio Creme, Speck, Frischer Radicchio



10

## Fume´

Pomodoro, Scamorza affumicata, Asparagi verdi, patate  
Tomaten, Geräucherter Käse (scamorza) grüner Spargel, Kartoffeln



11

# Dessert

**Tiramisu** 6,5

**Profiterol** 6  
Brandteigkugeln mit Schokolade in einer schale

**Baba** 6  
Kleiner Hefekuchen in Pilz Form mit Rum Geschmack Spezialität aus einer Rezeptur aus Neapel

**Souffle al cioccolato** 7  
Dunkles Schokoladen Soufflé

**Scrigno alle mele e mandorle** 7  
Geschlossenes Blätterteig Körbchen mit mandelcreme und Apfelstücken