



## APERITIF

<b>PROSECCO 0,1L</b> .....	<b>4,50 €</b>
Valdobbiadene Trevisiol	
<b>PROSECCO ROSE 0,1L</b> .....	<b>6,00 €</b>
Valdobbiadene Trevisiol Rose	
<b>BELLINI 0,1L</b> .....	<b>5,50 €</b>
Prosecco, Pfirsichpuree	
<b>APEROL SPRITZ 0,2L</b> .....	<b>5,50 €</b>
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>HUGO 0,2L</b> .....	<b>5,50 €</b>
Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda	
<b>ROSATO MIO 0,2L</b> .....	<b>6,50 €</b>
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Limette, Minze	
<b>MARTINI 5CL</b> .....	<b>4,00 €</b>
Rot oder Weiß	
<b>NEGRONI 5CL</b> .....	<b>6,50 €</b>
Gin, Campari, Martini Rosso	
<b>CAMPARI ORANGE 0,2L</b> .....	<b>7,00 €</b>
Campari, Orangensaft, Orangenscheibe	
<b>GIN TONIC 0,2L</b> .....	<b>7,50 €</b>
Gin, Tonic Water, Zitrone	
<b>LILLET VIVE 0,2L</b> .....	<b>6,50 €</b>
Lillet, Tonic, mit Gurkenscheibe, Erdbeere und Minze	
<b>LILLET BERRY 0,2L</b> .....	<b>6,50 €</b>
Lillet Blanc, Wild Berry, Erdbeere	

### ALKOHOLFREI

<b>CRODINO 0,2</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>SAN BITTER 0,2</b> .....	<b>4,00 €</b>

## WHISKYS (2CL)

<b>JAMESON IRISCH WHISKY</b> .....	<b>5,20 €</b>
<b>FOUR ROSES SINGLE BOURBON</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>CHIVAS REGAL 12 JAHRE SCOTCH</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>THE GLENLIVET 15 JAHRE SINGLE MALT</b> ..	<b>8,00 €</b>

## ALKOHOLFREI

<b>SAN PELLEGRINO 0,25L</b> .....	<b>2,20 €</b>
<b>ACQUA PANNA 0,25L</b> .....	<b>2,20 €</b>
<b>SAN PELLEGRINO 0,7L</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>ACQUA PANNA 0,7L</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>VITA COLA[1,11] 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>VITA COLA[1,11] 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>ORANGEN LIMONADE[1,3] 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>ORANGEN LIMONADE[1,3] 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>ZITRONEN LIMONADE[1,11] 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>ZITRONEN LIMONADE[1,11] 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>ORANGENSAFT 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>ORANGENSAFT 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>APFELSAFT 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>APFELSAFT 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>APFELSCHORLE 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>APFELSCHORLE 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>TOMATENSAFT 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>BIONADE 0,33FL</b> .....	<b>3,50 €</b>
Zitrone / Holunder / Bergamotte	
<b>TONIC WATER[1,2] 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>TONIC WATER[1,2] 0,4L</b> .....	<b>4,20 €</b>
<b>GINGER ALE[1] 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>GINGER ALE[1] 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>BITTER LEMON[1,2] 0,2L</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>BITTER LEMON[1,2] 0,4L</b> .....	<b>4,30 €</b>

## LONG DRINKS (0,2L)

<b>WODKA MIT</b> .....	<b>7,00 €</b>
Tonic / Lemon / Maracuja	
<b>WODKA ABSOLUT ENERGY</b> .....	<b>8,50 €</b>
mit Redbull	
<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE MIT</b> .....	<b>7,00 €</b>
Tonic / Lemon	
<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE EAST MIT</b> ....	<b>7,50 €</b>
Tonic / Lemon	
<b>GORDON'S MIT</b> .....	<b>7,00 €</b>
Tonic / Lemon	
<b>HENDRICK'S MIT</b> .....	<b>8,50 €</b>
Tonic / Lemon	
<b>JACK DANIEL'S MIT COLA</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>HAVANA 7J CUBA LIBRE</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>BACARDI 8J CUBA LIBRE</b> .....	<b>8,50 €</b>



## OFFENE WEINE

### WEIß

LUGANA[L] 0,2L .....	7,50 €
Trocken oder mild	
PINOT GRIGIO[L] 0,2L .....	4,90 €
Trocken, fruchtig und leicht	
CHARDONNAY[L] 0,2L .....	4,90 €
Trocken, hoher Frucht	
FRIZZANTINO[L] 0,2L .....	4,90 €
frischer lieblicher Perlwein	

### ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO[L] 0,2L .....	4,90 €
Leicht, würzig, trocken	

### ROT

PRIMITIVO[L] 0,2L .....	5,50 €
Trocken, fruchtig	
CHIANTI[L] 0,2L .....	4,90 €
Trocken, vollmundig	
NERO D'AVOLA[L] 0,2L .....	5,50 €
Trocken, kräftig	
LAMBRUSCO[L] 0,2L .....	4,90 €
frischer lieblicher Perlwein	

## CAFFETTERIA

ESPRESSO .....	2,20 €
TASSE KAFFEE .....	2,40 €
POTT KAFFEE .....	3,50 €
CAPPUCCINO[G] .....	2,90 €
LATTE MACCHIATTO[G] .....	3,20 €
MILCHKAFFEE[G] .....	3,20 €
TASSE HEIßER KAKAO[G] .....	2,50 €
TEE VERSCH. SORTEN .....	2,30 €

## BIER

KROMBACHER PILS[A] 0,3L .....	3,00 €
KROMBACHER PILS[A] 0,5L .....	4,50 €
RIEBECK PREMIUM PILS[A] 0,3L .....	2,60 €
RIEBECK PREMIUM PILS[A] 0,5L .....	4,00 €
HAUSBIER HOPFENBERG[A] 0,4L .....	4,00 €
DIESEL/RADLER[A] 0,3L .....	2,60 €
DIESEL/RADLER[A] 0,5L .....	4,00 €
KÖSTRITZER SCHWARZBIER[A] 0,3L .....	3,00 €
PAULANER HELL[A] 0,3L .....	3,00 €
PAULANER HELL[A] 0,5L .....	4,00 €
PAULANER HEFEWEIZEN[A] 0,5L .....	4,50 €
PAULANER KRISTALL[A] 0,5L .....	4,50 €
BITBURGER ALKOHOLFREI[A] 0,33L .....	3,00 €
PAULANER HEFEWEIZEN AF[A] 0,5L .....	4,50 €

## SPIRITUOSEN (2CL)

NEUDIETENDORFER AROMATIQUE .....	3,00 €
JÄGERMEISTER .....	3,00 €
RAMAZOTTI .....	3,50 €
AVERNA .....	3,50 €
LINIE AQUAVIT .....	3,00 €
NORDHÄUSER DOPPELKORN .....	3,00 €
ABSOLUT WODKA .....	2,50 €
BAILEYS[G] .....	3,50 €
MOLINARI SAMBUCA .....	4,00 €
REMY MARTIN .....	6,50 €

## GRAPPA (2CL)

HAUSGRAPPA .....	5,00 €
------------------	--------

## PROSECCO & SPUMANTI

 **Prosecco Millesimato Cuveé Brut / Venetien** € 22,00

*Mit typisch fruchtigem Duft, vorwiegend nach Apfel und Grapefruit sowie mit deutlichen Noten weißer Blüten wie z.B. Holunderbeere, Akazie und Glyzinie. Ausgesprochen ausgewogen im Geschmack, ist er ein trockenprickelnder Genuss!*

 **Prosecco "Le Grizze" Rosé / Venetien** € 25,00

*Er prickelt zart, ist leicht und verspricht ein harmonisches, unkompliziertes Trinkerlebnis. Als Aperitif auf der Terrasse oder als frischer Menü-Start zur kalten Vorspeise ist er ein Gewinn für jeden Sommer- und Herbstabend!*

 **Ferrari Brut / Trentino** € 55,00

*Die Farbe des Ferrari Brut ist strahlend gelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist intensiv, frisch und konsistent. Eine reichhaltige Fruchtaromatik zeigt Nuancen von reifen Äpfeln, Wildblumen und Hefenoten.*


 **Ferrari Rosé / Trentino** € 55,00

*Von hellem Altrosa, betört der Ferrari Rosé Trentodoc mit eleganter, bemerkenswerter Finesse und frischem Duft nach Weißdornblüten, roten Johannisbeeren und Walderdbeeren.*

 **Moët & Chandon / Champagne** € 75,00

*Eine zitronig-frische Nase, weiße Blüten und ein Hauch von Honig bilden den Auftakt dieses begehrten Champagners. Moët & Chondons Impérial ist der Brut-Champagner schlechthin und Ausdruck des Kunsthandwerks, dass der Kellermeister des größten Champagner-Hauses perfekt beherrscht.*


## WEIßWEIN

 **Gavi di Gavi DOCG / Bersano-Piemont** € 25,00


*Am Gaumen saftig, elegant und unkompliziert. Ein authentischer Vertreter seiner Rebsorte. In diesem Wein vereint sich das intensive, delikate Bouquet perfekt mit der attraktiven jugendlichen Frische. Ein absoluter Genuss!*

 **Roero Arneis DOCG / Bersano-Piemont** € 26,50


*Mit einer zarten, hellgelben Farbe untermalt von grünlichen Reflexen läuft der Wein ins Glas. In der Nase entfalten sich florale Noten und Anklänge tropischer Früchte.*

 **Prestige Lugana DOP / Lombardien** € 29,50

*Der Prestige Lugana erinnert sowohl im Duft als auch im Geschmack an Aprikosen, Mirabellen und Ananas. Am hinteren Gaumen wirkt der Weißwein abgerundet und üppig. Das Finale ist wundervoll lang anhaltend und frisch-aromatisch.*

 **L'Elfo Pinto Grigio IGT / Sacchetto-Venetien** € 21,50

*Er besitzt delikate und erstgenügend ausgeprägte Aromen von weißem Weinbergs-Pfirsich und süßlich-duftender Birne. Dazu Anklänge von Mandeln, eine dezente Holznote sowie seine lebendige Säure. Der Pinot Grigio besitzt eine feingliedrige Struktur. Das Finale ist lang anhaltend.*

 **Tormaresca Chardonnay IGT / Apulien** € 21,50

*Eine zitronig-frische Nase, weiße Blüten und ein Hauch von Honig bilden den Auftakt dieses begehrten Champagners. Moët & Chondons Impérial ist der Brut-Champagner schlechthin und Ausdruck des Kunsthandwerks, dass der Kellermeister des größten Champagner-Hauses perfekt beherrscht.*

 **Sauvignong l'Umberto DOC / Friuli** € 18,00

*Am Gaumen zeigt der Sauvignong Blanc das Aroma von Feuerstein, Flint und Paprika, was zusammen einen intensiven und außergewöhnlichen Aromenmix abgibt. Der Weißwein ist wundervoll aromatisch und cremig am Gaumen, das Finale ist knackig, spritzig und animierend.*

 **Pinot Grigio DOC / Friuli** € 20,50

*Ein Hauch von Vanille gesellt sich dazu und ergibt mit der etwas salzigen Mineralität ein spannendes Zusammenspiel. Süßliche Komplexität und ein anhaltender Schmelz begleiten die Sinne bis in einen angenehmen Nachhall.*

 **La me gnot Chardonnay / Friuli** € 22,00

*Zitrusstöne, Tropenfrüchte, Aromen von Äpfeln und Birne sowie der zarte Duft von weißen Blüten steigen aus dem verführerisch komplexen Bouquet in die Nase. Eine sanfte Süße und Fülle am Gaumen ergänzen die Frucht perfekt.*

 **Serpillo Bianco / Castello di Starda** € 21,50

*In der Nase entfalten sich verführerische Aromen reifer Früchte, hauptsächlich Apfel und Pfirsich, untermalt von blumig-mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr klar und lebhaft.*



## ROSÉWEIN



**Bardolino Chiaretto DOC / Gardasee**

€ 18,00

*Am Gaumen überzeugt der Wein durch einen fruchtig-frischen Geschmack und einer Fruchtkomponente, die sich bis zum Finale durchzieht. Ein Leckerbissen besonders zu Meeresfrüchten oder Fischgerichten.*



**Cà Maiol / Lombardel**

€ 29,50

*Durch die vielen leichten Früchte, den mittelweichen Tanninen und der ausgeprägten Säure, besitzt dieser Wein einen unglaublich sommerlichen Charme. Freuen Sie sich auf ein glattes Finish, reichlich knackige Eindrücke und einen frischen Wein, der nicht besser zu leichten Pasta-Gerichten und Meeresfrüchten passen könnte.*

## ROTWEIN



**Chianti / Castello di Starda**

€ 18,00

*Sehr ausdrucksvoll und rund mit weicher Frucht und Aromen von Johannisbeeren präsentiert sich der Chianti DOCG am Gaumen. Ein Hochgenuss zu Nudelgerichten mit Tomatensauce, Gratin oder Risotto.*



**Chianti Riserva / Castello di Starda**

€ 25,00

*Mit einer funkelnden, rubinroten Farbe zeigt sich der Wein im Glas. Wir sind begeistert von seinem eleganten Bukett, das einen intensiven Duft nach reifen Herzkirschen, Beeren und weißem Pfeffer offenbart.*



**Primitivo di Manduria / Apulien**

€ 22,00

*Tiefrot, intensiv und leuchtend zeigt sich dieser Rotwein im Glas. Er duftet nach komplexen Aromen dunkler, reifer Beeren, Pflaumen und Kirschen, dazu gesellt sich etwas süßer Honig. Die Süße endet am Gaumen, wo der kräftige Alkoholgehalt leichte Sherrynoten hervorbringt. Voluminös, geschmeidig und sehr harmonisch.*



**Nero d'Avola / Sizilien**

€ 25,00

*Das Bukett begrüßt uns intensiv und ausdrucksstark, mit deutlichen Noten von Johannisbeere, Walderdbeere und Granatapfel. Es macht Lust auf mehr. Mehr der typischen Aromen von rotem Obst, mehr von diesem weichen, köstlichen Wein mit mittlerem Körper und feinen Waldbeerennoten.*



**Barolo Bersano / Piemont**

€ 55,00

*In der Nase erinnert er an mit Zimt gewürzte Pflaumen. Die weichen Tannine schlängeln sich um den dichten Fruchtkern und entfalten groß und breit ihre Wirkung. Der Bersano Barolo besitzt ein großes Reifepotential, ist aber auch schon jetzt ein erlebnisreicher Trinkgenuss!*



**Bardolino DOC Classico / Bolla-Venetien**

€ 18,00

*In der Nase begeistert der Wein mit herrlich gereiften Noten von Sauerkirsche und süßer Fruchtfülle. Auf der Zunge ist der Bardolino erfrischend und vollmundig mit delikater, feinerherber Säure. Dabei unglaublich charakteristisch mit jugendlicher Struktur und ausgewogener Säure.*



**Merlot IGT / Bolla Venetien**

€ 18,00

*In der Nase begegnet er uns mit viel dunkler Frucht wie Pflaumen und schwarze Johannisbeere mit einer würzigen Note. Der Wein zeigt einen vollen, geschmeidigen Geschmack. Dazu zarte Tannine und eine leichte Nuance von Vanille, dank der ausgefeilten Holzreifung. Langer, eleganter Abgang.*



**Cabernet Sauvignon / Bolla-Venetien**

€ 18,00

*In der Nase erfreut der Cabernet Sauvignon die Sinne mit feinen Aromen nach dunklen Beeren die im gesamten Bouquet vorherrschend sind. Hinzu addieren sich Noten von Kräutern und erdige Nuancen. Am Gaumen entwickeln sich unter Zugabe von etwas Luft elegante Röstnoten und Eichearomen.*



**Amarone della Valpolicella DOCG / Bolla Venetien**

€ 47,00

*Ein intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen zeichnet diesen außergewöhnlichen und einen der vermutlich langlebigsten Rotweine Italiens, farblich aus. An der Nase treten abwechselnd saftige, frische Aromen hervor: Mal stehen Kirschen, mal Pflaumen im Vordergrund. Hochelegante Duftnoten gedorrter Früchte, getrocknete Teeblätter, Lakritze und Gewürze wissen sich überzeugend stilvoll im Hintergrund zu halten.*



**Sabazio Rosso di Montepulciano DOC / Toskana**

€ 25,00

*Am Gaumen zeigt sich der Italiener sofort sehr ausgewogen, seine gute Struktur wird begleitet von weichen Tanninen und einer bemerkenswerten Mineralität im Finale. Ein Rosso di Montepulciano wie aus dem Bilderbuch!*



**La Braccasca Nobile di Montepulciano / Toskana**

€ 35,00

*Der klassische La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano besticht durch sein intensives Bouquet von roten Früchten, Tabak und Vanille. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren.*



**Merlot IGT / Friuli**

€ 18,00

*In der Nase bietet der Merlot delikate, opulente Aromen und birst beinahe vor reifen, saftigen Waldbeeren.*



**Cabernet Franc / Friuli**

€ 18,00

*In tiefdunklem Rubinrot und einem Aromenkorb voll saftigen Pflaumen, floralen Noten, Vanille und Pfeffer, spiegelt dieser trockene Rotwein uns seinen Gesamteindruck, die schweizerische Präzision und die Liebe zum Weinanbau wider.*



## VORSPEISEN

<b>BRUSCHETTA ALLA ROMANA</b> [A] .....	5,50 €
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten	
<b>TRIS DI BRUSCHETTE ALLA FLORENTINA</b> [A] .....	6,50 €
Geröstete Brotscheiben nach Florentiner Art	
<b>EMPFEHLUNG</b>	
<b>ANTIPASTO DELLA VETRINA</b> [A,C,D,G] .....	12,50 €
Gemischte Vorspeisenplatte aus der Vitrine	
<b>VITELLO TONNATO</b> [C] .....	12,50 €
Kalbsfleisch in würziger Thunfischsoße	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> [G] .....	11,00 €
Rindercarpaccio auf Rucola und Parmesan	
<b>INSALATA DI ARANCE, FINOCCHIO E OLIVE NERE</b> .....	8,00 €
Orange-Fenchel-Salat mit schwarze Olive	
<b>DUETTO DI VITELLO TONNATO E CARPACCIO</b> [C,G] .....	14,00 €
Teller mit : Kalbsfleisch in würziger Thunfischsoße und Rindercarpaccio auf Rucola und Parmesan	
<b>INSALATA CAPRESE</b> [G].....	9,50 €
Caprese-Salat mit Fiordilatte-Mozzarella	
<b>INSALATA IBIZA</b> .....	10,50 €
Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Maiskörnern, Tomaten und Obst	
<b>INSALATA MONACO</b> [D].....	8,50 €
Verschiedene Salate mit Schinken, Schafskäse, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
<b>INSALATA MISTA</b> .....	5,90 €
Verschiedene salate der saison	
<b>INSALATA DI POMODORO</b> .....	6,00 €
Tomaten salate mit Zwiebeln	
<b>INSALATA DI MARE</b> [D,I].....	10,90 €
Meeresfrüchte-Salate	
<b>COCKTAIL DI GAMBERETTI</b> [B].....	10,90 €
Krabbencocktail	
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> [D].....	11,50 €
Carpaccio von Lachs	
<b>CARPACCIO DI PESCE SPADA</b> [D].....	12,50 €
Carpaccio von Schwertfisch	
<b>RUCOLA CON PARMIGIANO</b> [G].....	8,50 €



## SUPPEN

---

<b>MINISTRONE</b> [G,I] .....	5,50 €
Gemüsesuppe mit Parmesan	
<b>ZUPPA DI POMODORO</b> [G,I] .....	5,50 €
Tomatensuppe	
<b>TORTELLINI IN BRODO</b> [A,G,I] .....	6,00 €
Tortellini in Fleischbrühe	
<b>ZWIEBELNSUPPE</b> [A,I] .....	5,50 €
mit frischen Zwiebeln, toastbrot und Käse überbacken	

## PASTA FRESCA

---

<b>TAGLIOLINI AL SALMONE</b> [A,D,G,C,I] .....	11,00 €
Schmale Bandnudeln mit geräuchertem Lachs	
<b>TAGLIOLINI ALLA FORMA</b> [A,G,C] .....	15,00 €
Schmale Bandnudeln in Trüffelsoße mit Steinpilzen, Parmaschinken im Parmesanlaib geschwenkt	
<b>TAGLIOLINI TINA</b> [A,D,G,B,C] .....	12,00 €
Schmale Bandnudeln mit Shrimps und Zucchini in leichter Cremesoße	
<b>GNOCCHI SORRENTINA</b> [A,G,I] .....	9,00 €
Kartoffelnudeln mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum	
<b>GNOCCHI AL PESTO</b> [A,I] .....	9,50 €
Genueser Basilikumpesto	
<b>GNOCCHI GORGONZOLA</b> [G] .....	10,00 €
Kartoffelnudeln mit Gorgonzola-Sahne soße	

## RISOTTO

---

<b>RISOTTO AI PORCINI</b> [G] .....	11,00 €
mit Steinpilzen	
<b>RISOTTO VEGETARISCH</b> [G] .....	9,50 €
mit Gemüse	





## PASTA \* DER KLEINE TEIL WIRD MIT WENIGER ALS 1,50 € BERECHNET

<b>PENNE 4 FORMAGGI</b> [A,G] .....	<b>9,50 €</b>
mit 4 Käsesorten	
<b>PENNE BOCCONCINO</b> [A,G,I] .....	<b>12,50 €</b>
mit Rinderfiletstreifen, Champignons und Spinat	
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> [A,I] .....	<b>6,50 €</b>
mit Tomatensoße und Basilikum	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> [A,I] .....	<b>7,80 €</b>
mit Fleischsoße	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> [A,G] .....	<b>7,80 €</b>
mit Speck, Eigelb und Parmesankäse	
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO</b> [A] .....	<b>7,00 €</b>
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)	
<b>SPAGHETTI CASA NOVA</b> [A,D,B,G] .....	<b>13,50 €</b>
mit Rucola, Burrata, Garnelen mit Limette mariniert	
<b>TAGLIATELLE MONTEFALCO</b> [A,G] .....	<b>12,50 €</b>
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Spinat in Gorgonzolasoße	
<b>TAGLIATELLE CON AGNELLO</b> [A,G] .....	<b>12,00 €</b>
mit Lamm Ragu	
<b>TAGLIATELLE IL GIARDINO</b> [A,G,C,I] .....	<b>11,00 €</b>
Bandnudeln mit Hähnchenfilet, Rucola, Zucchini, frischen Champignons und Balsamico in Tomatensoße	

## AL FORNO - ÜBERBACKENES

<b>LASAGNE</b> [A,G,C,I] .....	<b>9,00 €</b>
Hausgemachte Schichtnudeln in Schinken, Hackfleisch Sahnesoße mit Käse überbacken	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> [A,G,I] .....	<b>9,00 €</b>
Auberginenauflauf mit Mozzarella und Parmesan überbacken	
<b>GRATIN HOPFENBERG</b> [A,G] .....	<b>9,80 €</b>
Brokkoli, Putenbrust, Salzkartoffeln, Mozzarella mit Béchamelsauce, überbacken	
<b>GRATIN DER NORDSEE</b> [A,G] .....	<b>9,80 €</b>
Brokkoli, Lachs, Salzkartoffeln, Mozzarella mit Béchamelsauce, überbacken	
<b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b> [A,G,C,I] .....	<b>9,90 €</b>
Tortellini Käse Sahnesoße überbacken	



## PIZZA

UNSERE PIZZA WERDEN MIT **100%** ITALIENISCHEN ZITATEN GEMACHT. UNSERE IMPASTO HAT **72 STUNDEN** VERLASSEN. FÜR EINE KLEINE PIZZA GEWÄHREN WIR IHNEN EINEN NACHLASS VON 1.50 €

<b>MARGHERITA</b> [A,G] .....	6,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella	
<b>FUNGHI</b> [A,G] .....	7,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignons	
<b>NAPOLI</b> [A,G] .....	8,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
<b>SALAME</b> [A,G,D] .....	7,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami	
<b>PROSCIUTTO</b> [A,G] .....	7,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> [A,G] .....	8,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons	
<b>SALAME E PROSCIUTTO</b> [A,G] .....	8,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami	
<b>HAWAII</b> [A,G].....	8,80 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> [A,G,D] .....	8,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
<b>CALZONE</b> [A,G].....	8,80 €
Taschenpizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und frischen Pilzen	
<b>TOSCANA</b> [A,G] .....	8,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Paprika	
<b>GAMBAS</b> [A,B,G,D] .....	12,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Gambas und Rucola	
<b>FRUTTI DI MARE</b> [A,B,G,D].....	11,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Meerescfrüchte	
<b>PIEMONTESE</b> [A,G].....	9,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Oliven	
<b>CONTADINA</b> [A,G].....	9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, frisches gegrilltes Gemüse	
<b>4 STAGIONI</b> [A,G].....	12,00 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, Thunfisch, Salami, Schinken	



## PIZZE GOURMET

<b>BOCCONCINO</b> [A,G] .....	<b>13,50 €</b>
mit Mozzarella, Salsiccia, Salami pikante, Champignons, Zwiebeln, Parmesan	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> [A,G] .....	<b>12,50 €</b>
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola	
<b>NORVEGESE</b> [A,D,G] .....	<b>11,50 €</b>
mit Mozzarella, Lachs, Rucola	
<b>TIROLESE</b> [A,G] .....	<b>11,50 €</b>
mit Mozzarella, Speck, rote Zwiebeln	
<b>SOFIA</b> [A,G] .....	<b>11,50 €</b>
mit Mozzarella, Putenbruststreifen, Gorgonzola, Spinat	
<b>SORRENTO</b> [A,G] .....	<b>13,50 €</b>
mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Rucola, Oliven	
<b>HOPFENBERG STYLE</b> [A,C,G] .....	<b>14,00 €</b>
mit allem und Ei	
<b>REGINA DI SAVOIA</b> [A,G] .....	<b>13,90 €</b>
mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmesan	

### LEGENDE

#### ZUSATZSTOFFE

[1] mit Farbstoff	[7] gewachst
[2] mit Konservierungsstoff	[8] mit Süßungsmittel
[3] mit Antioxidationsmittel	[9] Aspartam-Phenylalaninquelle
[4] mit Geschmacksverstärker	[10] mit Phosphat
[5] geschwefelt	[11] coffeinhaltig
[6] geschwärzt	[12] chininhaltig

#### ALLERGENE

[A] glutenhaltig	[H] enthält Schalenfrüchte
[B] enthält Krebstiere	[I] enthält Sellerie
[C] enthält Eier	[J] enthält Senf
[D] enthält Fisch	[K] enthält Sesamsamen
[E] enthält Erdnüsse	[L] enthält Schwefeldioxid/Sulfite
[F] enthält Soja	[M] enthält Lupinen
[G] enthält Milch	[N] enthält Weichtiere

## FISCH \* ALLE GERICHTE MIT TAGESBEILAGE

<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> [D,B] .....	23,00
Riesengarnelen vom Grill	
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> [D] .....	18,50 €
Lachsfilet gegrillt	
<b>LUCCIO CON RISOTTO VERDURE</b> [A,D,G] .....	17,50 €
Krosses Zanderfilet auf Perlgraupen-Gemüse-Risotto	
<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b> [D] .....	19,00 €
Dorade von Grill	

## FLEISCH \* ALLE GERICHTE MIT TAGESBEILAGE

<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> .....	24,50 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	
<b>FILETTO AL GORGONZOLA E PERE</b> [G,A] .....	26,50 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Gorgonzolasoße und Birne	
<b>TAGLIATA TOSCANA</b> [G] .....	24,50 €
Gegrillte Rumpsteakstreifen mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan	
<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> .....	22,50 €
Rumpsteak von grill	
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b> [A,C] .....	15,50 €

## FLEISCHGERICHTE AUS DER PFANNE

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> [A] .....	16,50 €
Schweinelachs mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsoße	
<b>SCALOPPINA AI FUNGHI</b> [G,A] .....	16,00 €
Schweinelachs mit frischen Champignons und Weißwein	
<b>HÜHNERBRUST ALLA CACCIATORA</b> [A] .....	14,00 €
Hühnerbrust mit frischen Champignons, Oliven, Kapern und Tomaten	
<b>HÜHNERBUST MIT GRÜNER PFEFFERSOBE</b> [A,G] .....	14,00 €
<b>HOPFENBERG SCHMORTOPF</b> [A,G] .....	16,00 €
Schweinefilet mit Bratkartoffeln, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Spiegelei und Sauce Hollandaise	

## PER BAMBINI \* KINDERKARTE

POMMES FRITES[C] .....	5,00 €
mit Ketchup und Majo	
NUDELN .....	5,50 €
mit Tomatensoße oder Fleischsoße	
PIZZA[A] .....	5,50 €
Salami oder Schinken	

## DESSERT \* NACHSPEISE

CRÈME BRÛLÉE[A,C,G] .....	6,00 €
TARTUFO EISPRALINE MIT ESPRESSO-SCHOKOKERN[C,G,A] .....	6,00 €
TIRAMISU[A,C,G] .....	5,90 €
PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK[C,G] .....	6,00 €
KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS[A,C,G] .....	7,00 €
SCHOKOKÜCHLEIN MIT WALDFRUCHTMARK[A,C,G] .....	7,50 €
GEMISCHTE KÄSESORTEN MIT HONIG UND FRISCHEM OBST[G] .....	10,90 €

## EISSPECIALITÄTEN



1 KUGEL[G] .....	1,50 €
AFFOGATO AL CIOCCOLATO-EISSCHOKOLADE[G] .....	5,50 €
AFFOGATO AL CAFFÈ-EISKAFFEE[G] .....	5,50 €
KINDER-EISBECHER[G] .....	4,00 €
2 Kugeln eis mit Sahne	
SCHOKO-EISBECHER[G] .....	6,00 €
3 Kugeln Eis mit Sahne und Shokosoße	
COPPA FRAGOLA[G] .....	6,50 €
Gemischtes Eis mit Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße	
COPPA ITALIA[G] .....	6,50 €
3 Kugeln Eis mit Obstsalat und Sahne	