

# MENU

## SPEISEKARTE



\* Phosphat 1 Geschmacksverstärker 2 Antioxidationsmittel 3 Konservierungsstoff 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel

# APERITIVO

Prosecco Valdobbiadene, DOC Extra Dry	0,1 l.	6,50 €
Aperol * Sprizz / Hugo Holunder	0,2 l.	8,50 €
Haus - Cocktail *mit oder ohne Alkohol	4 cl	8,50 €
Sherry Medium / Dry	4 cl	4,50 €
Martini Bianco / Rosso	4 cl	5,50 €
Campari * Soda oder Orange	4 cl	6,50 €

\* Farbstoffe

# ANTIPASTO

<b>1 Prosciutto Crudo con Melone</b> <sup>12</sup>		<b>12,50 €</b>
Luftgetrockneter italienischer Landschinken mit Honigmelone		
<b>3 Insalata Caprese con Rucola e Parmigiano</b>		<b>13,50 €</b>
Mozzarella mit Tomaten, Rucola & Parmesanspäne		
<b>4 Antipasto di Verdure alla Griglia</b>		<b>13,50 €</b>
Frisches Markt-Gemüse, leicht gegrillt mit kaltgepressten Olivenöl		
<b>5 Bruschetta Classica al Pomodoro</b>		<b>10,50 €</b>
Geröstetes Ciabattabrot mit frischen Tomaten und Parmesanspäne		
<b>6 Carpaccio di Manzo con Porcini grigliati</b>		<b>15,50 €</b>
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und geschwenkte Steinpilze		
<b>8 Antipasto Mediterraneo misto della Casa</b>		<b>16,50 €</b>
Vorspeisenteller für Feinschmecker mit verschiedenen Delikatessen		

\* Phosphat 1 Geschmacksverstärker 2 Antioxidationsmittel 3 Konservierungsstoff 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel

# ZUPPA

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>11</b> | <b>Crema di Pomodoro</b><br>Hausgemachte Tomatencremesuppe                 | <b>6,50 €</b> |
| <b>15</b> | <b>Minestrone di Verdure fresche</b><br>Frische – Hausgemachte Gemüsesuppe | <b>6,50 €</b> |

# INSALATA

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>16</b> | <b>Piccola Insalata Mista</b><br>Kleiner gemischter Salat   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>17</b> | <b>Grande Insalata Mista</b><br>Großer gemischter Salat   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>18</b> | <b>Insalata di Pomodori</b><br>Tomatensalat mit Zwiebeln & Kräutern   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>19</b> | <b>Piccola Insalata Mista con Tonno e Mozzarella</b> <sup>12</sup><br>Kleiner gemischter Salat mit Thunfisch & Mozzarella         | <b>8,50 €</b>  |
| <b>20</b> | <b>Insalata Adriatica</b> <sup>1234</sup><br>Großer bunter Salatteller mit geräuchertem Lachs, Krabben,<br>Rucola & Mozzarella    | <b>14,50 €</b> |
| <b>21</b> | <b>Insalata Capricciosa</b> <sup>12345</sup><br>Großer bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Eier,<br>Oliven & Artischocken | <b>14,50 €</b> |
| <b>22</b> | <b>Insalata di Rucola e Parmigiano</b><br>Rucolasalat mit Parmesanspäne & Kirschtomaten   | <b>8,50 €</b>  |

Für Speisen mit kleinen Portionen abzüglich 1,50 €

\* Phosphat 1 Geschmacksverstärker 2 Antioxidationsmittel 3 Konservierungsstoff 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel

# PIZZA Ø32

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce & Mozzarella belegt!

<b>30 Margherita</b>		<b>8,50 €</b>
Tomatensauce & Mozzarella		
<b>31 Sardelle, Capperi, Olive &amp; Aglio</b>		<b>12,00 €</b>
Sardellen mit Kapern, Oliven & Knoblauch		
<b>32 Salame</b>		<b>9,50 €</b>
<b>33 Prosciutto / Schinken</b>		<b>9,50 €</b>
<b>34 Funghi / Pilze</b>		<b>9,50 €</b>
<b>35 Prosciutto &amp; Funghi / Schinken &amp; Pilze</b>		<b>10,50 €</b>
<b>36 Prosciutto &amp; Salame / Schinken &amp; Salami</b>		<b>10,50 €</b>
<b>37 Pizza „ALESSIO“</b>		<b>11,50 €</b>
Schinken, Salami & Champignons		
<b>38 Quattro Stagioni</b>		<b>13,50 €</b>
Schinken, Salami, Champignons & Meeresfrüchte		
<b>39 Pizza Quattro Formaggi</b>		<b>13,50 €</b>
Vier verschiedene Käsesorten		
<b>40 Frutti di Mare</b>		<b>14,50 €</b>
Meeresfrüchte & Knoblauch		
<b>41 Capricciosa</b>		<b>13,50 €</b>
Schinken, Artischocken, gekochte Eier, Oliven & Zwiebeln		
<b>42 Gorgonzola</b>		<b>13,50 €</b>
Salami, Hackfleisch, Zwiebeln, Mozzarella & Gorgonzola		
<b>43 Diavolo</b>		<b>12,00 €</b>
Schinken, Hackfleisch & Scharfe Pepperoni		
<b>44 Nicola</b>		<b>12,00 €</b>
Salami, Hackfleisch & Zwiebeln		
<b>45 Sole Mio</b>		<b>13,50 €</b>
Thunfisch & Zwiebeln		

\* Phosphat 1 Geschmacksverstärker 2 Antioxidationsmittel 3 Konservierungsstoff 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>46</b> | <b>Hawaii</b><br>Schinken, Ananas   | <b>11,50 €</b> |
| <b>47</b> | <b>Calzone</b><br>Schinken, Salami, Champignons & Oliven  | <b>11,50 €</b> |
| <b>48</b> | <b>Verdura</b> mit frischem Marktgemüse   | <b>13,50 €</b> |
| <b>49</b> | <b>Pizza alla Luna</b><br>Nach Laune des Pizzabäckers, (Bei uns hat er immer eine Super Laune!)                                 | <b>12,00 €</b> |
| <b>52</b> | <b>Pizza "ROMINA"</b><br>Margherita mit Mozzarella, Luftgetr, italienischer Landschinken, Parmesanspäne, Rucola & Kirschtomaten | <b>14,50 €</b> |
| <b>55</b> | <b>Pizza "VIVIANA"</b><br>Salami, Hackfleisch, Tiroler Pancetta Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Mozzarella & Spiegelei             | <b>14,50 €</b> |
| <b>50</b> | <b>Pizzabrot</b> mit - / ohne Knoblauch / <b>hausgemachte Panini</b>  | <b>5,00 €</b>  |

Extrabeilage berechnen wir 1,00 € / Rucola, italienischer Landschinken, Gemüse 3,00 € / Meeresfrüchte - Thunfisch 4,00 €

# PASTA

<b>60</b>	<b>Spaghetti al Pomodoro</b> mit Tomatensoße	<b>9,00 €</b>
<b>61</b>	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> mit Hackfleischsoße	<b>11,50 €</b>
<b>62</b>	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und scharfe Peperoni	<b>13,50 €</b>
<b>63</b>	<b>Spaghetti alla Carbonara</b> <sup>12</sup> mit Tiroler Pancetta Speck, Ei & Parmesan – Sahnesoße	<b>13,50 €</b>
<b>64</b>	<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> <sup>3</sup> mit Meeresfrüchten, feine Tomatensoße & Kirschtomaten	<b>15,50 €</b>
<b>66</b>	<b>Penne ai Quattro Formaggi</b> <sup>13</sup> mit vier verschiedene Käsesorten in feiner Rahmssoße	<b>13,50 €</b>
<b>67</b>	<b>Penne all'Amatriciana</b> mit Tiroler Pancetta Speck, Knoblauch, Parmesan, in pikanter Tomatensoße	<b>13,50 €</b>
<b>68</b>	<b>Penne al Salmone e Broccoli</b> mit BIO Lachsfilets & Broccoli, in leichte Sahnesoße	<b>15,50 €</b>
<b>69</b>	<b>Penne al Studente</b> <sup>123</sup> mit Schinken, Champignons in Hackfleisch – Sahnesoße	<b>12,50 €</b>
<b>70</b>	<b>Fettuccine ai Porcini</b> <sup>2 3</sup> Bandnudeln mit Steinpilzen in feiner Sahnesoße	<b>14,50 €</b>
<b>71</b>	<b>Fettuccine ai Gamberetti</b> <sup>23</sup> Bandnudeln mit Krabben in feiner Sahnesoße	<b>14,50 €</b>
<b>72</b>	<b>Fettuccine al Salmone</b> Bandnudeln mit BIO Lachsfilets in feiner Sahnesoße	<b>14,50 €</b>
<b>73</b>	<b>Tortellini alla Panna</b> <sup>13</sup> mit Schinken in Sahnesoße	<b>13,50 €</b>
<b>76</b>	<b>Pasta al Forno</b> <sup>*123</sup> / im Ofen überbacken Penne mit Schinken, Erbsen, Eier, Mozzarella, Hackfleischsahnesoße	<b>13,50 €</b>

\* Phosphat 1 Geschmacksverstärker 2 Antioxidationsmittel 3 Konservierungsstoff 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>77</b> | <b>Lasagna</b> <sup>*123</sup> / im Ofen überbacken<br>Nudelaufbau  | <b>13,50 €</b> |
| <b>79</b> | <b>Gnocchi con Verdure e Gorgonzola</b> <sup>*135</sup><br>Kartoffelklöschen mit frischem Gemüse in Gorgonzolasauce | <b>14,50 €</b> |
| <b>75</b> | <b>Gnocchi alle Verdure</b><br>Kartoffelklöschen mit frischem Gemüse, in Tomatensoße                                | <b>13,50 €</b> |



# CARNE

## Secondi Piatti

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>80 Scaloppina ai Quattro Formaggi</b> <sup>123</sup>   | <b>28,50 €</b> |
| Kalbsrückensteak mit 4 versch, Käsesorten in Rahmsauce, dazu Nudeln                                 |                |
| <b>81 Scaloppina ai Funghi Porcini</b> <sup>2</sup>   | <b>28,50 €</b> |
| Kalbsrückensteak in Steinpilzrahmsauce, dazu Nudeln   |                |
| <b>82 Scaloppina al Vino Bianco</b>   | <b>26,50 €</b> |
| Kalbsrückensteak in Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse   |                |
| <b>83 Saltimbocca alla Romana</b> <sup>123</sup>  | <b>28,50 €</b> |
| Kalbsrückensteak mit Salbei & Luftgetrockneter Landschinken, in Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse |                |
| <b>84 Scaloppina al Limone</b>  | <b>26,50 €</b> |
| Kalbsrückensteak in feiner Zitronensauce, dazu frisches Gemüse                                      |                |
| <b>85 Scaloppina alla Parmigiana</b> <sup>*123</sup>  | <b>24,50 €</b> |
| Paniertes Schweinerückensteak mit Schinken & Mozzarella, in Tomatensauce überbacken, dazu Nudeln    |                |
| <b>86 Scaloppina Milanese</b> <sup>*123</sup>   | <b>24,50 €</b> |
| Paniertes Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln & Salat  |                |

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Service.



# PESCE

## Secondi Piatti

- 92 Salmone alla Crema di Prosecco** 26,50 €  
Lachsfilet in Prosecco - Lauchcreme gedämpft, dazu frisches Gemüse
- 93 Salmone alla Griglia** 26,50 €  
Lachsfilet, Natur gegrillt, mit Knoblauchmarinade, dazu frisches Gemüse
- 95 Gamberoni alla Griglia** <sup>1 2 3</sup> 32,50 €  
Scampi, Natur vom Grill, mit Knoblauchmarinade, dazu frisches Gemüse
- 96 Gamberoni "Duetto" con Calamari alla Griglia** <sup>1 2 3</sup> 32,50 €  
Scampi im Duett mit Calamari vom Grill, an Knoblauchmarinade, dazu frisches Gemüse
- 97 Calamari alla Griglia** 26,50 €  
Calamari vom Grill, mit Kräuter-Knoblauchmarinade verfeinert, dazu frisches Gemüse
- 98 Pesce misto alla Griglia** <sup>1 2 3</sup> 36,50 €  
Gemischter Fischteller aus verschiedenen Edelfischen und Krustentieren, Natur gegrillt, mit Knoblauchmarinade, dazu Gemüse & Salat.

Sehr geehrte Gäste,

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, wenn Sie Fragen zu  
ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN in unseren Produkten haben,  
Hierfür liegt ein Produktordner zur Ansicht für Sie bereit,

# DOLCE

<b>Hausgemachtes Tiramisú</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Pannacotta mit Beeren</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Warmes Schokoladensoufflé mit Bourbon Vanilleeis</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Dessertteller "a lá Romina"</b> mit verschiedenen Delikatessen aus unserer Patisserie / für 2 Personen	<b>14,50 €</b>

