

MENU

SPEISEKARTE



APERITIVO

<i>Prosecco Valdobbiadene, DOC Extra Dry</i>	<i>0,1 l.</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Aperol * Sprizz / Hugo Holunder</i>	<i>0,2 l.</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Haus - Cocktail *mit oder ohne Alkohol</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Sherry Medium / Dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari * Soda oder Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>

*Farbstoffe

ANTIPASTO

- | | | |
|----------|--|----------------|
| 1 | Prosciutto Crudo con Melone ^{1 2} | 13,50 € |
| | Luftgetrockneter italienischer Landschinken mit Honigmelone | |
| 3 | Insalata Caprese con Rucola e Parmigiano | 14,50 € |
| | Mozzarella mit Tomaten, Rucola & Parmesanspäne | |
| 4 | Antipasto di Verdure alla Griglia | 14,50 € |
| | Frisches Markt-Gemüse, leicht gegrillt mit kaltgepressten Olivenöl | |
| 5 | Bruschetta Classica al Pomodoro | 13,50 € |
| | Geröstetes Ciabattabrot mit frischen Tomaten und Parmesanspäne | |
| 6 | Carpaccio di Manzo con Porcini grigliati | 19,50 € |
| | Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und geschwenkte Steinpilze | |
| 8 | Antipasto Mediterraneo misto della Casa | 23,50 € |
| | Vorspeisenteller für Feinschmecker mit verschiedenen Delikatessen | |

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

ZUPPA

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 11 | Crema di Pomodoro
Hausgemachte Tomatencremesuppe | 7,50 € |
| 15 | Minestrone di Verdure fresche
Frische – Hausgemachte Gemüsesuppe | 7,50 € |

INSALATA

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 16 | Piccola Insalata Mista
Kleiner gemischter Salat | 7,50 € |
| 17 | Grande Insalata Mista
Großer gemischter Salat | 10,50 € |
| 18 | Insalata di Pomodori
Tomatensalat mit Zwiebeln & Kräutern | 7,50 € |
| 19 | Piccola Insalata Mista con Tonno e Mozzarella ²
Kleiner gemischter Salat mit Thunfisch & Mozzarella | 9,50 € |
| 20 | Insalata Adriatica ³⁴
Großer bunter Salatteller mit geräuchertem Lachs, Krabben, Rucola & Mozzarella | 15,50 € |
| 21 | Insalata Capricciosa ³⁴⁵
Großer bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Eier, Oliven & Artischocken | 15,50 € |
| 22 | Insalata di Rucola e Parmigiano
Rucolasalat mit Parmesanspäne & Kirschtomaten | 9,50 € |

Für Speisen mit kleinen Portionen abzüglich 1,50 €

PIZZA Ø32

Alle Pizzas werden mit Tomatensauce & Mozzarella belegt!

30	Margherita Tomatensauce & Mozzarella	9,50 €
31	Sardelle, Capperi, Olive & Aglio Sardellen mit Kapern, Oliven & Knoblauch	13,50 €
32	Salame	10,50 €
33	Prosciutto / Schinken	10,50 €
34	Funghi / Pilze	10,50 €
35	Prosciutto & Funghi / Schinken & Pilze	11,50 €
36	Prosciutto & Salame / Schinken & Salami	11,50 €
37	Pizza „ALESSIO“ Schinken, Salami & Champignons	12,50 €
38	Quattro Stagioni Schinken, Salami, Champignons & Meeresfrüchte	14,50 €
39	Quattro Formaggi Vier verschiedene Käsesorten	14,50 €
40	Frutti di Mare Meeresfrüchte & Knoblauch	15,50 €
41	Capricciosa Schinken, Artischocken, gekochte Eier, Oliven & Zwiebeln	14,50 €
42	Gorgonzola Salami, Hackfleisch, Zwiebeln, Mozzarella & Gorgonzola	14,50 €
43	Diavolo Schinken, Hackfleisch & Scharfe Pepperoni	13,50 €
44	Nicola Salami, Hackfleisch & Zwiebeln	13,30 €
45	Tonno Thunfisch & Zwiebeln	14,50 €

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

- | | |
|---|----------------|
| 47 Calzone | 13,50 € |
| Schinken, Salami, Champignons & Oliven | |
| 48 Verdura mit frischem Marktgemüse | 14,50 € |
| 49 Pizza Luna | 13,50 € |
| Nach Laune des Pizzabäckers | |
| 52 Pizza "ROMINA" | 16,50 € |
| Mozzarella, Luftgetr, italienischer Landschinken, Parmesanspäne, Rucola & Kirschtomaten | |
| 55 Pizza "VIVIANA" | 16,50 € |
| Salami, Hackfleisch, Tiroler Speck, Zwiebeln, Gorgonzola, Mozzarella & Spiegelei | |
| 50 Pizzabrot mit - / ohne Knoblauch / hausgemachte Panini | 5,00 € |

Extra Beilage berechnen wir 2,00 € / Rucola, italienischer Landschinken, Gemüse 3,00 €
Krabben- Meeresfrüchte – Thunfisch- Gorgonzola _ Parmesan 4,00 €

PASTA

61 Spaghetti Bolognese	12,50 €
Hackfleischsoße	
62 Spaghetti Aglio e Olio	13,50 €
Kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und scharfe Peperoni	
63 Spaghetti Carbonara ²	13,50 €
Tiroler Speck, Ei & Parmesan – Sahnesoße	
64 Spaghetti Frutti di Mare ³	16,50 €
Meeresfrüchten, feine Tomatensoße & Kirschtomaten	
66 Penne Quattro Formaggi ³	14,50 €
Vier verschiedene Käsesorten in feiner Rahmsauce	
67 Penne Amatriciana	13,50 €
Tiroler Speck, Knoblauch, Parmesan, in pikanter Tomatensoße	
68 Penne Salmone e Broccoli	15,50 €
BIO Lachsfilets & Broccoli, in leichte Sahnesauce	
69 Penne Studente ²³	13,50 €
Schinken, Champignons in Hackfleisch – Sahnesauce	
70 Fettuccine Porcini ²³	15,50 €
Bandnudeln mit Steinpilze in feiner Sahnesauce	
71 Fettuccine Gamberetti ²³	15,50 €
Bandnudeln mit Krabben in feiner Sahnesauce	
72 Fettuccine Salmone	15,50 €
Bandnudeln mit BIO Lachsfilets in feiner Sahnesauce	
73 Tortellini alla Panna ³⁵	14,50 €
Schinken in Sahnesauce	
76 Pasta al Forno ^{*23} überbacken	14,50 €
Penne mit Schinken, Erbsen, Eier, Mozzarella, Hackfleischsahnesauce	
77 Lasagna ^{*23} überbacken	14,50 €
Nudelaufguss	

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

CARNE

Secondi Piatti

- | | |
|---|----------------|
| 80 Scaloppina ai Quattro Formaggi ²³ | 28,50 € |
| Kalbsrückensteak mit 4 versch, Käsesorten in Rahmsauce, dazu Nudeln | |
| 81 Scaloppina ai Funghi Porcini ² | 28,50 € |
| Kalbsrückensteak in Steinpilzrahmsauce, dazu Nudeln | |
| 82 Scaloppina al Vino Bianco | 28,50 € |
| Kalbsrückensteak in Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse | |
| 83 Saltimbocca alla Romana ²³ | 28,50 € |
| Kalbsrückensteak mit Salbei & Luftgetrockneter Landschinken, in Weißweinsauce, dazu frisches Gemüse | |
| 84 Scaloppina al Limone | 28,50 € |
| Kalbsrückensteak in feiner Zitronensauce, dazu frisches Gemüse | |
| 85 Scaloppina alla Parmigiana ^{*23} | 26,50 € |
| Paniertes Schweinerückensteak mit Schinken & Mozzarella, in Tomatensauce überbacken, dazu Nudeln | |
| 86 Scaloppina Milanese ^{*123} | 25,50 € |
| Paniertes Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln & Salat | |

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Service.

PESCE

Secondi Piatti

- | | |
|---|----------------|
| 92 Salmone alla Crema di Prosecco | 28,50 € |
| Lachsfilet in Prosecco - Lauchcreme gedämpft, dazu frisches Gemüse | |
| 93 Salmone alla Griglia | 28,50 € |
| Lachsfilet, Natur gegrillt, mit Knoblauchmarinade, dazu frisches Gemüse | |
| 95 Gamberoni alla Griglia ^{2 3} | 34,50 € |
| Scampi, Natur vom Grill, mit Knoblauchmarinade, dazu frisches Gemüse | |
| 96 Gamberoni "Duetto" con Calamari alla Griglia ^{2 3} | 34,50 € |
| Scampi im Duetto mit Calamari vom Grill, an Knoblauchmarinade, dazu frisches Gemüse | |
| 97 Calamari alla Griglia | 28,50 € |
| Calamari vom Grill, mit Kräuter-Knoblauchmarinade verfeinert, dazu frisches Gemüse | |
| 98 Pesce misto alla Griglia ^{2 3} | 39,50 € |
| 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

Hausgemachtes Tiramisú	8,50 €
Pannacotta mit Beeren	8,50 €
Warmes Schokoladensoufflé mit Bourbon Vanilleeis	9,50 €
Dessertteller "a lá Romina" mit verschiedenen Delikatessen aus unserer Patisserie / für 2 Personen	16,50 €

