



Antipasti | Vorspeisen

Antipasto vario <i>Gemischte Vorspeise</i> ^(h,d,p) für zwei Personen	20,90 €
Carpaccio con parmigiano <i>Dünn geschnittenes Rindfleischcarpaccio mit Parmesanscheiben</i> ^(g)	15,90 €
Vitello tonnato <i>Dünn geschnittenes Kalbsfleisch an einer Thunfischsauce mit Kapern</i> ^(d,m,c)	15,90 €
Insalata di polipo <i>Oktopussalat mit Olivenöl, Sellerie, Zitrone & Knoblauch</i> ^(d,k,l)	15,90 €

Insalate | Salate

Insalata mista <i>Bunter mediterraner Salat in Olivenöl und Balsamicoessig</i> ^(o)	6,90 €
Insalata di rucola con parmigiano <i>Rucolasalat mit Parmesanscheiben in Olivenöl und Balsamicoessig</i> ^(g,o)	8,50 €

Zuppe | Suppen

Zuppa di pomodoro <i>Italienische Tomatensuppe</i>	6,90 €
Minestrone <i>Italienische Gemüsesuppe</i> ^(k,p)	7,50 €



Liebe Gäste,

wir legen in unserer Osteria sehr großen Wert auf **saisonale Zutaten** und **Originalität**. Wenn Sie unter den hier genannten Nudel- und Fleischgerichten nichts Passendes gefunden haben, verweisen wir Sie auf unsere beigelegte **Wochenkarte** in der Speisekarte. Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl der Gerichte.

Pasta | Nudeln

Panzerotti di ricotta e spinaci della nonna <i>Frische Maultaschen gefüllt mit Schafkäse (Ricotta) und Spinat in einer Kirschtomatensauce (a.g.l)</i> <i>Dazu; Parmesankäse, gebratener Apfel, Salbei & Knoblauch</i>	19,90€
Spaghetti al bronzo A.O.P. ai porcini <i>Frische Bronze Spaghetti mit Steinpilzen in einer hausgemachten Rahmsauce (a.g.c)</i>	20,90 €
Lingune al bronzo con salmone selvatico <i>Frische Bandnudeln mit Wildlachs und Fischfond in einer Kirschtomatensahnesauce (a,d,c,)</i>	19,90 €



Pesce | Fisch

Immer wechselnd, daher bei Bedarf das Servicepersonal oder den Chefkoch Enzo fragen.
Zu jedem Fisch- und Fleischgericht servieren wir frische Tagesbeilagen.

Carne | Fleisch

Immer wechselnd, daher bei Bedarf das Servicepersonal oder den Chefkoch Enzo fragen.
Zu jedem Fisch- und Fleischgericht servieren wir frische Tagesbeilagen

Dolci | Dessert

Gelato di tartufo <i>Schokoladeneis</i> (a,c,g,h)	7,90 €
Tiramisù (a,c,g)	6,90 €
Panna cotta (g)	6,90 €
Soufflé al Cioccolato <i>Schokoladensoufflé</i> (a,c,g,h)	7,90 €
Zabaione <i>Italienische Weinschaumcreme</i> (c,o)	8,90 €
Dessert misto <i>Gemischter Dessertteller</i> (a,c,g,h,o)	9,50 €



Analcolici | Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Acqua frizzante medium	3,10 €	7,50 €
Acqua naturale	3,10 €	7,50 €
	<u>0,2 l</u>	
Coca Cola ^(1, 2)	2,90 €	
Coca Cola light ^(1, 2, 4, 12, 19)	2,90 €	
Fanta ^(1, 5, 6)	2,90 €	
Sprite ⁽⁶⁾	2,90 €	
Apfelsaftschorle	2,90 €	

Bevande calde | Warme Getränke

Espresso ⁽²⁾	2,70 €
Espresso macchiato ^(2,g)	2,80 €
Doppio Espresso ⁽²⁾	5,00 €
Cappuccino ^(2,g)	3,00 €
Latte macchiato ^(2,g)	4,50 €
Kaffee ⁽²⁾	2,70 €
Tee	2,20 €



Vini aperti | Offene Weine

<i>Vini bianchi Weißweine:</i>	<u>½ l</u>	<u>Glas (0,2 l)</u>
Pinot Grigio ^(o)	14,00 €	6,50 €
Chardonnay ^(o)	14,00 €	6,50 €

<i>Vino rosato Roséwein:</i>	<u>½ l</u>	<u>Glas (0,2 l)</u>
Rosato ^(o)	14,00 €	6,50 €

<i>Vini rossi Rotweine:</i>	<u>½ l</u>	<u>Glas (0,2 l)</u>
Primitivo ^(o)	14,00 €	6,50 €
Montepulciano ^(o)	14,00 €	6,50 €

Liebe Gäste,

Flaschenweine oder „Weine der Woche“ finden Sie auf unseren separaten Weintafeln.



Birre | Biere

<i>Fassbiere:</i>	<u>0,2 l</u>	<u>0,3 l</u>
Veltins Pils	2,60 €	3,70 €
Füchschen Alt	<u>0,25 l</u>	
	3,40 €	
<i>Flaschenbiere:</i>	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
Maisel`s Weisse		5,50 €
Maisel`s Weisse (alkoholfrei)		5,50 €
Veltins Pils (alkoholfrei)	3,90 €	

Aperitivi | Aperitifs

	<u>5 cl</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
Aperol Spritz ^(1,o)			7,50 €
Martini Bianco ^(o / 1,o)	3,70 €		
Prosecco ^(o)		6,90 €	
Bitterino (alkoholfrei) ⁽¹⁾		3,90 €	

Digestivi | Digestifs

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Averna ^(o)	3,50 €	
Ramazzotti ^(o)	3,50 €	
Fernet Branca ^(o)	3,50 €	
Sambuca	3,10 €	
Limoncello ⁽¹⁾	3,00 €	
Grappa della casa		5,50 €
Grappa barricata		6,90 €
Grappa di Moscato		7,90 €
Grappa di Barolo		8,90 €
