

# Carta del Giorno

## ANTIPASTI

KÜRBIS-CURRYSUPPE MIT GAMBAS	10,00 €
BURRATINA DI BUFALA MIT PIRANter KÜRBISCREME, KÜRBISKERNPESTO	18,00 €
WARMER ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFELHONIG, WILDRÄUTERSALAT & FRISCHEM TRÜFFEL	18,00 €
KALBSLEBERSTREIFEN MIT BALSAMICO AUF RUCOLASALAT & PARMESAN	19,00 €
GEBRATENE ARG. WILDGARNELE IN KNOBLAUCH, CHILI & OLIVENÖL	21,00 €
CARPACCIO MIT RUCOLA, GEBRATENEN WALDPILZEN & PARMESAN	21,00 €
OCTOPUS TENTAKEL GEBRATEN AUF AUBERGINENCURRYSTAMPF- SOJAREDUKTION	22,00 €

## PASTA

LASAGNA "CLASSICA" AL FORNO	14,00 €
RISOTTO MIT KÜRBIS & GORGONZOLASAUCE	21,00 €
RAVIOLI MIT KÜRBISFÜLLUNG IN GORGONZOLASAUCE & AMARETINICRUNCH	21,00 €
GNOCCHI MIT STEINPILZFÜLLUNG IN TRÜFFELRAHM & FRISCHEM TRÜFFEL	22,00 €
TAGLIOLINI MIT ARG. WILDGARNELEN & GRÜNER SPARGEL	23,00 €
TAGLIOLINI MIT RINDERFILETSPITZEN IN TRÜFFELRAHM & FRISCHEM TRÜFFEL	26,00 €

## CARNE / PESCE

THAICURRY VOM HUHN AUF ASIATISCHEM GEMÜSE & BASMATIREIS	22,00 €
KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER ODER ALLA VENEZIANA AUF KARTOFFELPÜREE	25,00 €
WIENER SCHNITZEL VOM SÜDTIROLER MILCHKALB MIT ROSMARINKARTOFFELN & SALAT	27,00 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA VOM SÜDTIROLER MILCHKALB MIT ROSMARINKARTOFFELN & SPINAT	27,00 €
TAGLIATA VOM SÜDAMERIKANISCHEN RUMPSTEAK MIT GEBRATENEN WALDPILZEN & ROSMARINKARTOFFELN	38,50 €
ARG. RINDERFILET BLACK ANGUS MIT TAGLIOLINI & TRÜFFELSAUCE	45,00 €
DORADENFILET AL FORNO MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMISCHTER SALAT	24,50 €
THAICURRY MIT GAMBAS AUF ASIATISCHEM GEMÜSE & BASMATIREIS	26,00 €
TUNA STEAK SASHIMI QUALITÄT AUF CURRYSTAMPF & SOJA-SESAM REDUKTION	32,00 €

## PIZZA GOURMET

PIZZA BUFALINA MIT BÜFFELMOZZARELLA & KIRSCHTOMATEN	17,00 €
PIZZA BURRATINA MIT BURRATA DI BUFALA & RUCOLA	17,00 €
PIZZA ZIEGENKÄSE MIT GETROCKNETEN TOMATEN & RUCOLA	17,00 €
PIZZA ZUCCA, KÜRBISCREME, MOZZARELLA & GORGONZOLA	19,00 €
PIZZA TUNA WASABI MIT WASABICREME & THUNFISCH SASHIMI QUALITÄT	22,00 €
PIZZA AL TARTUFO MIT TRÜFFELCREME & FRISCHEM TRÜFFEL	22,00 €
PIZZA BIANCA MIT BÜFFELBURRATA, MORTADELLA & PISTAZIEN	22,00 €

## •APERITIVO•

• SPUMANTE BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY	0,10 L	7,00 €
• SPUMANTE BLANC DE BLANCS 100% CHARDONNAY	0,75 L	28,00 €
• MARTINI BIANCO I ROSSO I EXTRA DRY I D'ORO	5 CL	5,00 €
• SHERRY MEDIUM ODER DRY	5 CL	5,00 €
• PORTWEIN	5 CL	5,00 €
• CAMPARI AUF EIS	5 CL	5,00 €
• CAMPARI SODA	0,20 L	8,50 €
• CAMPARI ORANGE	0,20 L	8,50 €
• KIR CRÈME DE CASSIS MIT PROSECCO	0,10 L	8,50 €
• NEGRONI GIN, CAMPARI, MARTINI ROSSO	0,10 L	8,50 €
• LILLET WILDBERRY LILLET BLANC, WILDBERRY	0,20 L	8,50 €
• ROSATO MIO RAMAZZOTTI ROSATO, PROSECCO	0,20 L	8,50 €
• APEROL-SPRIZZ APEROL, PROSECCO, SODA	0,20 L	8,50 €
• LIMONCELLO-SPRIZZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	0,20 L	8,50 €
• HUGO PROSECCO, SODA, MINZE, LIMETTEN & HOLUNDER	0,20 L	8,50 €
• SAN BITTER AUF EIS <b>ALKOHOLFREI</b>	0,10 L	5,50 €
• SAN BITTER MIT ORANGESAFT <b>ALKOHOLFREI</b>	0,20 L	6,50 €
• VIRGIN HUGO <b>ALKOHOLFREI</b>	0,20 L	6,50 €

## •ANALCOLICI•

• SCHLOSS QUELLE GOURMET SANFTER GENUSS ODER FEINE PERLE	0,25 L	3,20 €
• SCHLOSS QUELLE GOURMET SANFTER GENUSS ODER FEINE PERLE	0,75 L	7,90 €
• COCA COLA <sup>1, 3, 4, 5, 6</sup> ZERO, SPRITE, FANTA, MEZZO MIX	0,33 L	4,00 €
• BECKERS BESTER ORANGE, APFEL, MARACUJA, RHABABER	0,20 L	3,50 €
• SCHORLE (APFEL, MARACUJA, RHABARBER)	0,40 L	5,00 €
• ORANGINA ORANGE, ROUGE	0,25 L	3,80 €
• GOLDBERG GINGER ALE, BITTER LEMON, TONIC WATER	0,20 L	4,20 €
• AI:TEA ZITRONE, WEIßER PFIRSICH, GRANATAPFEL, SCHWARZE BEERE	0,33 L	4,50 €

## •BIRRA•

• KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,30 L	4,20 €	0,50 L	6,00 €
• KÖNIG PILSENER RADLER/ALSTER/COLA	0,30 L	4,20 €	0,50 L	6,00 €
• KÖNIG PILSENER <b>ALKOHOLFREI</b>	0,33 L	4,20 €		
• BENEDIKTINER WEIZEN HELL (NATURTRÜB)			0,50 L	6,00 €
• BENEDIKTINER <b>ALKOHOLFREI</b>			0,50 L	6,00 €

## ANTIPASTI

- BRUSCHETTA CON POMODORINI 8,00 €  
TOSKANISCHES LANDBROT MIT KIRSCHTOMATEN, OREGANO, ROTEN ZWIEBELN, BASILIKUMÖL
- VITELLO TONNATO 16,00 €  
SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM KALBSFLEISCH IN THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-SAUCE
- CARPACCIO DI MANZO 16,00 €  
DÜNNE SCHEIBEN VOM ANGUS-RIND MIT RUCOLA, ZITRONEN-OLIVENÖL-VINAIGRETTE & PARMESAN
- ANTIPASTO DI VERDURA 17,00 €  
GRATINIERT & GEGRILLT AUBERGINEN, GEGRILLTE ZUCCHINI & PAPRIKA,  
FRITTATA DI ZUCCHINI & GEBRATENE CHAMPIGNONS
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,00 €  
GEBRATENE AUBERGINEN MIT TOMATENSUGO, MOZZARELLA & PARMESAN ÜBERBACKEN
- ANTIPASTO DI TERRA 17,00 €  
PROSCIUTTO L'ARTE AMANO LEVONI, SALAME FELINO, COPPA, LARDO, SPECK TIROLESE, PANCETTA
- MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO L'ARTE AMANO LEVONI E POMODORINI 19,00 €  
BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN MIT PROSCIUTTO L'ARTE AMANO LEVONI & KIRSCHTOMATEN

## INSALATE

- INSALATA MISTA PICCOLA 6,50 €  
BUNTE BLATTSALATE, FENCHEL, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN GRANDE 9,50 €
- INSALATA MISTA GRANDE MIT GEBRATENER MAISPOULARDENBRUST, KNOBLAUCH & FRISCHEN KRÄUTERN 17,00 €
- INSALATA MISTA GRANDE MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELN, KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN 20,00 €
- INSALATA DI POMODORINI 9,00 €  
KIRSCHTOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND BASILIKUMÖL
- RUCOLA CON PARMIGIANO 12,00 €  
RUCOLA MIT KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN
- CAPRESE DI BUFALA 16,00 €  
125 GR. BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN, MIT KIRSCHTOMATEN  
UND BASILIKUMÖL

## FOCACCIA

- AL OLIO DI OLIVA 10,00 €  
OLIVENÖL, MALDON-MEERSALZ UND ROSMARIN
- PARMIGIANO 14,00 €  
MOZZARELLA, PARMESAN, KNOBLAUCH, CHILI UND PETERSILIE
- POMODORINI 16,00 €  
KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, BASILIKUM UND OLIVENÖL

# PIZZA CLASSICA

AUS DEM HOLZBEFEUERTEN OFEN

UNSERE PIZZEN WERDEN MIT 100% MANITOBA WEIZENMEHL VOM MOLINO CAPUTO,  
FRUCHTIGEM SUGO AUS SAN MARZANO TOMATEN, EXTRA VERGINE OLIVENÖL &  
FRISCHEM MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUS 100% ITAL. KUHMITCH, ZUBEREITET.  
UNSEREM PIZZATEIG GÖNNEN WIR 72 STUNDEN RUHE!

• MARGHERITA BASILIKUM	12,00 €
• CIPOLLA-AGLIO-PEPERONCINO ROTE ZWIEBELN, CHILLI, KNOBLAUCH	14,00 €
• FUNGHI FRISCHE CHAMPIGNONS	14,00 €
• RUCOLA RUCOLA, GEHOBELTEM PARMESAN	16,00 €
• NAPOLETANA SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN	16,00 €
• SALAME MILANO ITALIENISCHE SALAMI	16,00 €
• COTTO ITALIANO ITALIENISCHER GEKOCHTER SCHINKEN	16,00 €
• TONNO & CIPOLLA THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	16,00 €
• VEGETARIANA ZUCCHINI, AUBERGINEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS	16,00 €
• SPECK TIROLESE SÜDTIROLER SPECK, MASCARPONE, KIRSCHTOMATEN	17,00 €
• CALABRESE SCHARFE CALABRESISCHE SALAMI, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	17,00 €
• SALSICCIA FRISCHE TOSKANISCHE SALSICCIA, KIRSCHTOMATEN UND LARDO DI COLONATA	18,00 €
• PARMA-RUCOLA-PARMIGIANO PROSCIUTTO LEVONI L'ARTE A MANO, RUCOLA, GEHOBELTEM PARMESAN, OLIVENÖL	19,00 €
• FRUTTI DI MARE FRISCHE MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, PETERSILIE, OLIVENÖL	19,00 €
• PORCINI È SALSICCIA TOSKANISCHE SALSICCIA, STEINPILZE, KNOBLAUCH	19,00 €
• VITELLO TONNATO SCHEIBEN VOM GEKOCHTEM KALBSFLEISCH IN THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-SAUCE	21,00 €
• GAMBERI GEBRATENE ARG. WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN	21,00 €

--- JEDE ZUSÄTZLICHE BEILAGE WIRD EXTRA BERECHNET! ---

## ❖PASTA FRESCA❖

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET!

- GNOCCHETTI DI PATATE ALLA SORRENTINA 15,00 €  
KIRSCHTOMATENSUGO, BASILIKUM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
- GNOCCHETTI DI PATATE AL PESTO GENOVESE 16,00 €  
SAUCE AUS PÜRIERTEM BASILIKUM, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PINIENKERNEN UND PARMESAN
- GNOCCHETTI DI PATATE AL GORGONZOLA 16,00 €  
WÜRZIGE GORGONZOLA-SAHNE-SAUCE
- TAGLIOLINI ALLA RENATA 15,00 €  
TOMATENSUGO, SALBEIBUTTER & PARMESAN
- TAGLIOLINI AI PORCINI E PANNA 18,00 €  
STEINPILZ-SAHNE-SAUCE
- TAGLIOLINI AI GAMBERI 21,00 €  
KIRSCHTOMATENSUGO, ARG. WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, FRISCHE KRÄUTER & CHILLI
- PANZEROTTI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO FRESCO 16,00 €  
TEIGTASCHEN MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG IN KIRSCHTOMATENSUGO
- RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI CON BURRO E SALVIA 16,00 €  
TEIGTASCHEN MIT STEINPILZFÜLLUNG IN SALBEIBUTTER & PARMESAN

## ❖PASTA SECCA❖

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINI 12,00 €  
KNOBLAUCH, CHILI, PETERSILIE UND OLIVENÖL
- PENNE ALL'ARRABBIATA 12,00 €  
TOMATENSUGO, KNOBLAUCH, CHILI, BASILIKUM UND OLIVENÖL
- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINI CON GAMBERI 21,00 €  
ARG WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, CHILI, PETERSILIE UND OLIVENÖL

## ❖RISOTTI❖

- RISOTTO ALLA MILANESE 17,00 €  
MIT SAFRAN UND PARMESAN
- RISOTTO AI PORCINI 17,00 €  
MIT STEINPILZEN
- RISOTTO AI GAMBERONI & ZAFERANO 21,00 €  
MIT ARG. WILDGARNELEN UND SAFRAN

EINE LISTE DER ZUSATZSTOFFE  
KANN BEIM SERVICEPERSONAL EINGESEHEN WERDEN.

## •DOLCI•

- PANNA COTTA CON SALSA DI LAMPONI 6,50 €  
GESTOCKTE SAHNECREME MIT TAHITI-VANILLE UND HIMBEERMARK
- TIRAMISU NELL BICCHIERE 6,90 €  
TIRAMISU IM GLAS
- CRÈME BRÛLÉE 7,90 €  
GESTOCKTE VANILLECREME MIT KARAMELLISIERTEN BRAUNEN ZUCKER
- SEMIFREDDO AL CAFE 9,90 €  
PARFAIT VON CAFE AN WARMER ESPRESSO SAUCE
- TORTINO AL CIOCOLATO 9,90 €  
WARMES VALRHONA SCHOKOLADENSOUFLÉ MIT TAHITI-VANILLE-CRÉMÉ

## •BEVANDE CALDE•

- CAFFE CREMA 3,40 €
- CAPPUCCINO 3,90 €
- LATTE MACCHIATO 4,50 €
- ESPRESSO 3,00 €
- ESPRESSO MACCHIATO 3,20 €
- ESPRESSO DOPPIO 5,00 €
- ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 5,50 €
- ESPRESSO CORETTO GRAPPA 7,00 €
- HEISSE SCHOKOLADE 3,90 €
- EILLES TEE DARJEELING · GRÜNER TEE · KRÄUTERGARTEN · SOMMERBEEREN 4,20 €
- FRISCHE MINZE ODER INGWER 4,90 €

## •DIGESTIVI•

• AVERNA	4 CL	5,00 €
• AMARETTO	4 CL	5,00 €
• RAMAZZOTTI	4 CL	5,00 €
• LIMONCELLO	4 CL	5,00 €
• FERNET BRANCA	4 CL	5,00 €
• FERNET MENTA	4 CL	5,00 €
• SAMBUCA	4 CL	5,00 €
• BAILEYS	4 CL	5,00 €
• CYNAR	4 CL	5,00 €
• VODKA 9MILE	4 CL	6,00 €
• VECCHIA ROMAGNA	4 CL	6,00 €
• WILLIAMS BIRNE MORAND	4 CL	6,00 €
• KIRSCHWASSER MORAND	4 CL	6,00 €
• RÉMY MARTIN COGNAC	4 CL	7,00 €
• GRAPPA DI POLI SARPA	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO SECCA DRY	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO AROMATICA	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO MORBIDA	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO ELEGANTE	4 CL	8,50 €
• GRAPPA DI POLI SARPA BARRIQUE	4 CL	8,50 €
• GRAPPA RISERVA MOSCATO VILLA MASSARI	4 CL	8,50 €
• GRAPPA RISERVA PINOT VILLA MASSARI	4 CL	8,50 €
• GRAPPA RISERVA PROSECCO VILLA MASSARI	4 CL	8,50 €
• GRAPPA VENETA RISERVA VILLA MASSARI	4 CL	8,50 €
• GRAPPA RIPASSATA AMARONE BARRIQUE ZANINI	4 CL	8,50 €
• GRAPPA DI BERTA MONPRA	4 CL	9,00 €
• GIN BOMBAY	4 CL	7,00 €
• GIN HENDRICK'S	4 CL	9,50 €
• JIM BEAM	4 CL	6,00 €
• JACK DANIELS	4 CL	6,00 €
• GLENFIDDICH 15 YEARS SOLERA RESERVE-SINGLE MALT	4 CL	9,50 €
ALS LONGDRINK MIT GOLDBERG FILLER	+	4,20 €

## ❖VINI BIANCHI❖

	0,2 L	0,75 L
• SOAVE CLASSICO DOC FOSCARINO 2022 · DOMINI VENETI, VENEZIAN	7,50 €	26,00 €
• PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2022 · CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA, LOMBARDEI	8,00 €	28,00 €
• SAUVIGNON BLANC IGT VENETO 2022 · CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA, LOMBARDEI	8,00 €	28,00 €
• CHARDONNAY DOC CA'VEGAR 2022 · CANTINA VITEVIS DEL GARDA, LOMBARDEI	8,50 €	29,00 €
• LUGANA DEL GARDA DOC 2023 · DELAI	10,00 €	32,50 €
• PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC 2023 · COZZAROLO, FRIAUL	12,00 €	39,50 €
• SAUVIGNON BLANC FRIULI COLLI ORIENTALI DOC 2023 · COZZAROLO, FRIAUL	12,00 €	39,50 €
• CHARDONNAY FRIULI VENEZIA GIULIA IGT 2023 · COZZAROLO, FRIAUL	12,00 €	39,50 €
• GAVI PIONA DOCG 2023 · PIONA, PIERMONT	0,75L	32,00 €
• WEISSER BURGUNDER TROCKEN 2022 · EMIL BAUER, PFALZ	0,75L	32,00 €
• GRAUER BURGUNDER TROCKEN 2023 · EMIL BAUER, PFALZ	0,75L	32,00 €
• SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2023 · EMIL BAUER, PFALZ	0,75L	32,00 €
• RIESLING TROCKEN 2022 · WILDNER, RHEINHESSEN	0,75L	32,00 €

## ❖VINI ROSE❖

• ROSE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2020 · TERRE D'ALIGI, ABRUZZEN	8,00 €	28,00 €
• BARDOLINO CHIARETTO DOC 2023 · CASTELNUOVO DEL GARDA, VENEZIAN	8,00 €	28,00 €
• NOTTEROSA CHIARETTO DOP 2023 · DELAI, LOMBARDEI	8,50 €	29,00 €



## ❖VINI ROSSI❖

	0,2 L	0,75 L
• NERO D'AVOLA DOC 2019 · CONTE DI MATÀROCCA, SIZILIEN	8,00 €	28,00 €
• MONTEPULCIANO DOC D'ABRUZZO 2015 · LA VALENTINA, ABRUZZEN	8,00 €	28,00 €
• ROSSO TOSCANA CASA BOSCHINO IGT 2015 · SAN FABIANO, CALCINAIA	8,00 €	28,00 €
• PRIMITIVO LA PASSIONE SEGRETA IGP 2022 · AZIENDA AGRICOLA LEVERANO, APULIEN	8,00 €	28,00 €
• APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO 2023 · DOMINI VENETI, VENEZIEN	8,00 €	28,00 €
• CARBENET SAUVIGNON DOC CA´VEGAR 2020 · CANTINA VITEVIS DEL GARDA, LOMBARDEI	8,50 €	30,00 €
• RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC CA´VEGAR 2019 · CANTINA VITEVIS DEL GARDA, LOMBARDEI	0,75L	38,00 €
• PRIMITIVO DI MANDURIA UNO 1 DOC 2021 · MASSERIA LA VOLPE, APULIEN	0,75L	49,00 €
• AMARONE DOCG CLASSICO 2020 · DOMINI VENETI, VENEZIEN	0,75L	69,00 €

⌘ ALLE WEINE AUCH AURER HAUS. STAND MÄRZ 2024 - JAHGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN. ⌘