

Carta del Giorno

ANTIPASTI

KÜRBIS-CURRYSUPPE	9,00 €
+ ARG WILDGARNELEN	12,90 €
BURRATINA DI BUFALA CASARE´ MIT KIRSCHTOMATEN & BASILIKUMÖL	18,00 €
WARMER ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFELHONIG, WILDRÄUTERSALAT & FRISCHEM TRÜFFEL	18,00 €
KALBSLEBERSTREIFEN MIT BALSAMICO AUF RUCOLASALAT & PARMIGIANO	19,00 €
GEBRATENE ARG. WILDGARNELE IN KNOBLAUCH, CHILI & OLIVENÖL	21,00 €
OCTOPUS TENTAKEL GEBRATEN AUF AUBERGINENCURRYSTAMPF- SOJAREDUKTION	23,00 €

PASTA

PACCHERI ALLA BOLOGNESE	14,50 €
LASAGNA "CLASSICA" AL FORNO	15,00 €
KÜRBIS-TORTELLONI MIT GORGONZOLASAUCE & AMARETTINI-CRUNCH	17,50 €
SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE MIT GUANCIALE (OHNE SAHNE)	18,00 €
PENNE ALL'AMATRICIANA TOMATENSAUCE, ZWIEBELN, GUANCIALE	18,00 €
RISOTTO MIT KÜRBIS & GORGONZOLA	21,00 €
GNOCCHI MIT STEINPILZFÜLLUNG IN TRÜFFELRAHM & FRISCHEM TRÜFFEL	22,00 €
TAGLIOLINI MIT RINDERFILETSPITZEN IN TRÜFFELRAHM & FRISCHEM TRÜFFEL	26,00 €

CARNE / PESCE

THAICURRY VOM HUHN AUF ASIATISCHEM GEMÜSE & BASMATIREIS	23,00 €
KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER ODER ALLA VENEZIANA AUF KARTOFFELPÜREE	25,00 €
WIENER SCHNITZEL VOM SÜDTIROLER MILCHKALB MIT ROSMARINKARTOFFELN & SALAT	32,00 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA VOM SÜDTIROLER MILCHKALB MIT ROSMARINKARTOFFELN & SPINAT	29,00 €
TAGLIATA VOM BLACK ANGUS RUMPSTEAK MIT RUCOLASALAT, KIRSCHTOMATEN & PARMIGIANO	32,50 €
URUGUAY RINDERFILET BLACK ANGUS MIT TRÜFFELSAUCE, TAGLIOLINI & FRISCHER TRÜFFEL	44,50 €
DORADENFILET AL FORNO MIT ROSMARINKARTOFFELN & GEMISCHTER SALAT	25,50 €
THAICURRY MIT GAMBAS AUF ASIATISCHEM GEMÜSE & BASMATIREIS	29,00 €
TUNA STEAK SASHIMI QUALITÄT AUF CURRYSTAMPF & SOJA-SESAM REDUKTION	33,50 €

PIZZA GOURMET

PIZZA BUFALINA MIT BÜFFELMOZZARELLA & KIRSCHTOMATEN	18,00 €
PIZZA BURRATINA MIT BURRATA DI BUFALA & RUCOLA	18,00 €
PIZZA ZIEGENKÄSE MIT GETROCKNETEN TOMATEN & RUCOLA	18,00 €
PIZZA TUNA WASABI MIT WASABICREME & THUNFISCH SASHIMI QUALITÄT	23,00 €
PIZZA AL TARTUFO MIT TRÜFFELCREME & FRISCHEM TRÜFFEL	23,00 €

•APERITIVO•

• PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE ZIMOR	0,10 L	7,50 €
• PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE ZIMOR	0,75 L	39,00 €
• MARTINI BIANCO ROSSO EXTRA DRY	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 €
• DON PASQUALE-SPRIZZ AMARO DON PASQUALE, PROSECCO, SODA	0,20 L	8,50 €
• HUGO PROSECCO, SODA, MINZE, LIMETTEN & HOLUNDER	0,20 L	8,50 €
• SAN BITTER AUF EIS ALKOHOLFREI	0,10 L	5,50 €
• SAN BITTER MIT ORANGESAFT ALKOHOLFREI	0,20 L	6,50 €
• VIRGIN HUGO ALKOHOLFREI	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 ^{1, 3, 4, 5, 6} 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 €
• GOLDBERG 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 ALKOHOLFREI	0,33 L	4,20 €		
• BENEDIKTINER WEIZEN HELL (NATURTRÜB)			0,50 L	6,00 €
• BENEDIKTINER WEIZEN HELL (NATURTRÜB) ALKOHOLFREI			0,50 L	6,00 €

❖ANTIPASTI❖

- BRUSCHETTA CON POMODORINI 9,00 €
TOSKANISCHES LANDBROT MIT KIRSCHTOMATEN, OREGANO, ROTEN ZWIEBELN, BASILIKUMÖL
- VITELLO TONNATO 17,00 €
SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM KALBSFLEISCH IN THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-SAUCE
- CARPACCIO DI MANZO 17,00 €
DÜNNE SCHEIBEN VOM ANGUS-RIND MIT RUCOLA, ZITRONEN-OLIVENÖL-VINAIGRETTE & PARMIGIANO
- ANTIPASTO DI VERDURA 17,00 €
GRATINIERT & GEGRILLTE AUBERGINEN, GEGRILLTE ZUCCHINI & PAPRIKA, FRITTATA DI ZUCCHINI & GEBRATENE CHAMPIGNONS
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,00 €
GEBRATENE AUBERGINEN MIT TOMATENSUGO, MOZZARELLA & PARMIGIANO 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 7,50 €
BUNTE BLATTSALATE, FENCHEL, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN GRANDE 10,50 €
- INSALATA MISTA GRANDE MIT GEBRATENER MAISPOULARDENBRUST, KNOBLAUCH & FRISCHEN KRÄUTERN 18,00 €
- INSALATA MISTA GRANDE MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELN, KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN 21,00 €
- INSALATA DI POMODORINI 10,00 €
KIRSCHTOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND BASILIKUMÖL
- RUCOLA CON PARMIGIANO 13,00 €
RUCOLA MIT KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELEM PARMIGIANO
- 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 18,00 €
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. RUHMILCH, ZUBEREITET.

UNSEREM PIZZATEIG GÖNNEN WIR 72 STUNDEN RUHE!

• MARINARA TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH & OLIVENÖL (OHNE MOZZARELLA)	10,00 €
• MARGHERITA BASILIKUM	12,00 €
• CIPOLLA-AGLIO-PEPERONCINO ROTE ZWIEBELN, CHILLI, KNOBLAUCH	14,00 €
• FUNGHI FRISCHE CHAMPIGNONS	14,00 €
• RUCOLA RUCOLA, GEHOBELTEM PARMIGIANO	16,00 €
• NAPOLETANA SARDELLEN, OLIVEN, RAPERN	16,00 €
• SALAME MILANO ITALIENISCHE SALAMI	16,00 €
• COTTO ITALIANO ITALIENISCHER GEKOCHTER SCHINKEN	16,00 €
• TONNO & CIPOLLA THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	17,00 €
• VEGETARIANA ZUCCHINI, AUBERGINEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS	17,00 €
• SPECK TIROLESE SÜDTIROLER SPECK, MASCARPONE, KIRSCHTOMATEN	18,00 €
• CALABRESE SCHARFE CALABRESISCHE SALAMI, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	17,00 €
• SALSICCIA FRISCHE TOSKANISCHE SALSICCIA, KIRSCHTOMATEN UND LARDO DI COLONATA	18,00 €
• FRUTTI DI MARE FRISCHE MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, PETERSILIE, OLIVENÖL	19,00 €
• PARMA-RUCOLA-PARMIGIANO PROSCIUTTO LEVONI L'ARTE A MANO, RUCOLA, GEHOBELTEM PARMIGIANO, OLIVENÖL	20,00 €
• PORCINI È SALSICCIA TOSKANISCHE SALSICCIA, STEINPILZE, KNOBLAUCH	20,00 €
• VITELLO TONNATO SCHEIBEN VOM GEKOCHTEM KALBSFLEISCH IN THUNFISCH-RAPERN-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 16,00 €
KIRSCHTOMATENSUGO, BASILIKUM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
- GNOCCHETTI DI PATATE AL PESTO GENOVESE 17,00 €
SAUCE AUS PÜRIERTEM BASILIKUM, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PINIENKERNEN UND PARMIGIANO
- GNOCCHETTI DI PATATE AL GORGONZOLA 17,00 €
WÜRZIGE GORGONZOLA-SAHNE-SAUCE
- TAGLIOLINI ALLA RENATA 16,00 €
TOMATENSUGO, SALBEIBUTTER & PARMIGIANO
- TAGLIOLINI AI PORCINI E PANNA 19,00 €
STEINPILZ-SAHNE-SAUCE
- TAGLIOLINI AI GAMBERI 21,00 €
KIRSCHTOMATENSUGO, ARG. WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, FRISCHE KRÄUTER & CHILLI
- PANZEROTTI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO FRESCO 17,00 €
TEIGTASCHEN MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG IN KIRSCHTOMATENSUGO
- RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI CON BURRO E SALVIA 17,00 €
TEIGTASCHEN MIT STEINPILZFÜLLUNG IN SALBEIBUTTER & PARMIGIANO

❖PASTA SECCA❖

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINI 12,00 €
KNOBLAUCH, CHILI, PETERSILIE UND OLIVENÖL
- PENNE ALL'ARRABBIATA 13,00 €
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 18,00 €
MIT SAFRAN UND PARMIGIANO
- RISOTTO AI PORCINI 18,00 €
MIT STEINPILZEN
- RISOTTO AI GAMBERONI & ZAIFERANO 22,00 €
MIT ARG. WILDGARNELEN UND SAFRAN

EINE LISTE DER ZUSATZSTOFFE
KANN BEIM SERVICEPERSONAL EINGESEHEN WERDEN.

•DOLCI•

- | | |
|---|---------|
| • AFFOGATO
TAHITI VANILLEEIS MIT HEIREM ESPRESSO DOPPIO | 7,00 € |
| • PANNA COTTA CON SALSA DI LAMPONI
GESTOCKTE SAHNECREME MIT TAHITI-VANILLE UND HIMBEERMARK | 7,00 € |
| • TIRAMISU NELL BICCHIERE
TIRAMISU IM GLAS | 8,50 € |
| • CRÈME BRÛLÉE
GESTOCKTE VANILLECREME MIT KARAMELLISIERTEN ZUCKER | 9,00 € |
| • SEMIFREDDO AL CAFE
PARFAIT VON CAFE AN WARMER ESPRESSO SAUCE | 11,00 € |
| • TORTINO AL CIOCOLATO
WARMES VALRHONA SCHOKOLADENSOUFLÉ MIT TAHITI-VANILLE-CRÉMÉ | 11,00 € |

•BEVANDE CALDE•

- | | |
|---|--------|
| • ESPRESSO | 3,20 € |
| • ESPRESSO MACCHIATO | 3,50 € |
| • CAFFE CREMA | 3,60 € |
| • CAPPUCCINO | 4,20 € |
| • LATTE MACCHIATO | 5,20 € |
| • ESPRESSO DOPPIO | 5,50 € |
| • ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO | 5,90 € |
| • ESPRESSO CORETTO GRAPPA | 7,00 € |
| • HEISSE VALRHONA-SCHOKOLADE | 4,90 € |
| • EILLES TEE DARJEELING · GRÜNER TEE · KRÄUTERGARTEN · SOMMERBEEREN | 4,20 € |
| • FRISCHER TEE 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 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 NEEDLE "SCHWARZWALD"	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

ITALIEN

• SOAVE CLASSICO DOC FOSCARINO 2022• DOMINI VENETI, VENEZIEN	7,50 €	26,00 €
• TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2023 • TENUTA ANTONINI, ABRUZZEN	7,50 €	26,00 €
• PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE RAMATO "KUPFERFARBEN" DOC 2023• 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 €
• GAVI PIONA DOCG 2023 • PIONA, PIERMONT	10,00 €	32,50 €
• LUGANA DEL GARDA DOC 2023 • DELAI, LAGO DI GARDA	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 €

DEUTSCHLAND

• GRAUER BURGUNDER TROCKEN 2023 • EMIL BAUER, PFALZ		32,00 €
--	--	---------

❖VINI ROSE❖

• CHIARETTO BARDOLINO DOC 2024 • CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA, LOMBARDEI	8,00 €	28,00 €
• NOTTEROSA CHIARETTO DOP 2024 • DELAI, LAGO DI GARDA	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 €
• PRIMITIVO DI PIGLIA 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 €
• MERLOT 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		38,00 €
• PRIMITIVO DI MANDURIA LA PASSIONE SEGRETA IGP 2022 · AZIENDA AGRICOLA LEVERANO, APULIEN		49,00 €
• AMARONE DOCG CLASSICO 2020 · DOMINI VENETI, VENEZIEN		69,00 €