

Antipasti

Carpaccio di Manzo	12,50
feines Rinderfilet mit Egerlingen, Rucola und Parmesan	
Vitello Tonnato	12,50
Kalbsscheiben mit feiner Thunfischcreme und Kapern ^a	
Antipasti Salino	12,50
gemischte Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse und italienischer Wurst ^{1, 2, 3, 4}	
Antipasti di Mare	13,20
Meeresfrüchtesalat in Knoblauch-Limonen-Vinaigrette	
Caprese	9,90
Tomaten auf Mozzarella, Basilikum	

Insalata

Insalata Mista	6,20
gemischte Salate der Saison	
Insalata Pollo	12,50
gemischte Salate der Saison mit Putenstreifen	
Insalata Salino	11,90
Salate, gekochter Vorderschinken, Mozzarella, Ei, Thunfisch, Oliven ^{2, 3, 4, 6, 7}	
Insalata di Rucola	13,50
Rucola, Salate der Saison, San-Daniele-Schinken, Egerlinge, Pinienkerne, Parmesan ²	
Insalata ai Funghi	13,50
Salate mit gebratenen Egerlingen	
Insalata Scampi	15,20
Rucola, Saisonsalat, gebratene Garnelen in Limonen-Vinaigrette	

Carne

Rinderfilet vom Grill ca. 250 g Rohgewicht	27,80
Rinderfilet mit Gorgonzola ca. 250 g Rohgewicht	28,80
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce ca. 250 g Rohgewicht	28,80
Scaloppina al vino bianco	20,50
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce ^{7, 8}	
Scaloppina ai Funghi	21,80
Kalbsmedaillons mit Egerlingen ^{7, 8}	
Saltimbocca alla Romana	23,80
Kalbsmedaillons mit San Daniele in Salbeisauce ^{2, 7, 8}	

Wir servieren zu allen Fleischgerichten Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse.

Pesce

Freshwater-Scampi vom Grill	25,80
dazu servieren wir einen Beilagensalat	
Calamari vom Grill	19,50
dazu servieren wir einen Beilagensalat	
Lachsfilet auf Zitronenbutter	20,80
mit Spinat und Kartoffeln ^{7, 8}	

Pasta

Spaghetti al Cartoccio	13,50
mit Rinderfilet, frischen Egerlingen und Mozzarella, leicht pikant tomatisiert, flambiert	
Spaghetti Amatriciana	10,50
mit Speck und Zwiebeln, Tomatensauce 2,3	
Spaghetti aglio e olio	8,90
mit Knoblauch und Olivenöl, piccante	
Spaghetti Carbonara	10,40
mit Ei und Speck 2,3	
Spaghetti Bolognese	10,40
mit Fleischsauce	
Spaghetti Frutti di Mare	12,50
mit Meeresfrüchten	
Penne Salmone	13,40
in Lachs-Sahne-Sauce	
Penne Napoli	9,50
mit Tomatensauce	
Penne all'Arrabbiata	9,90
in scharfer Tomatensauce	
Penne con Spinaci	9,90
mit Spinat in Sahnesauce	
Penne Gorgonzola	11,20
mit Gorgonzolasauce	
Penne Portofino	12,50
Zucchini, Scampi in feiner Safran-Sahne-Sauce 7,8	
Penne alla Panna	10,20
mit Sahne-Schinken-Sauce 2,3,4,7	
Penne al Forno 7,8	10,20
Gnocchi alla Salvia	10,20
in feiner Butter-Salbei-Sauce	
Gnocchi Gorgonzola	11,20
mit Gorgonzolasauce	

Dessert

Panna cotta	5,90
--------------------	------

Alkoholfreie Getränke

Selters medium / Selters still	0,25L	2,70
Selters medium / Selters still	0,75L	5,90
Orangina classic / rouge	0,25L	3,30
Tafelwasser	0,3L	2,60
Coca-Cola 1,3,9 / Light 1,12,11	0,3L	3,40
Fanta 1,2,3	0,3L	3,40
Sprite 2,4	0,3L	3,40
Cola-Mix 1,3,9	0,3L	3,40
Bitter Lemon 2,10	0,3L	3,50
Ginger Ale 1,4	0,3L	3,50
Tonic Water 2,10	0,3L	3,50
Orangensaft	0,3L	3,40
Apfelsaft	0,3L	3,40
A-Schorle 4	0,3L	3,40
O-Schorle	0,3L	3,40
Saftige Getränke	0,3L	3,40
Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Pfirsich-Fruchtsaftgetränk, Multi-Nektar, Ananas-Saft, Erdbeere-Fruchtsaftgetränk, Trauben-Saft, Johannis-Nektar		
Tomatensaft	0,2L	1,90
Saftschorle	0,3L	3,40

Aperitif

Spritz Aperol 1,10	0,2L	6,50
Prosecco	0,1L	4,30
Prosecco	0,75L	26,00
Piper	0,2L	25,00
Veuve Clicquot	0,75L	90,00
Martini bianco, rosso, dry	5CL	4,30

Café/Tee

Café Alfredo	2,80
Milchkaffee	3,40
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,60
Espresso	2,30
Espresso macchiato	3,40
Kakao mit Sahne	3,20
Kakao ohne Sahne	3,00
Heiße Milch mit Honig	2,90
Heiße Zitrone	2,40
Tee im Glashaferl	
Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamille	2,80

Spirituososen

	2CL
Jim Beam, Bourbon	4,20
Jack Daniel's	4,20
Johnnie Walker, Scotch	4,20
Grappa di Prosecco	3,50
Grappa Nardini Reserva	4,50
Grappa Andrea da Ponte	4,50
Grappa Andrea da Ponte Barricata	4,50
Ramazotti, sauer	3,00
Fernet Branca, Menta	3,00
Vecchia Romagna	3,80
Amaretto	3,00
Averna	3,00
Baileys	3,00
Sambuca	3,00
Williams Birne	3,00
Remy Martin	4,20
Hennessy	4,60
Jägermeister	3,00
Tequila, weiß	3,00

Longdrinks

	0,2L
Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol	7,50
Vodka-Effekt ^{1,9,10,14}	7,50
Vodka-Red Bull ^{1,9,10,14}	7,90
Campari Soda / Orange ¹	5,50

Offene Weine

Weiss

	0,2L	0,5L
Hauswein Pinot Grigio del Veneto _____ Würziger Pinot Grigio mit einem eleganten, fein-aromatischen Duft	4,40	10,50
Chardonnay Villa Santa Flavia _____ Strohgelber Chardonnay mit kupferrotem Schimmer und intensivem Fruchtduft	4,40	10,50
Frascati Cantina San Marco Secco D.O.C. _____ Angenehmer Weißwein, leicht und trocken im Geschmack	4,40	10,50
Lugana D.O.C. _____ Delikat und angenehm fruchtig im Duft mit einem harmonischen, vollmundigen Geschmack	6,20	14,80

Rot

	0,2L	0,5L
Hauswein Merlot del Veneto _____ Trocken und harmonisch abgerundet	4,40	10,50
Cabernet Villa Santa Flavia Venetien _____ Reich, voll und würzig im Geschmack, mit weichen Tanninen	4,40	10,50
Lambrusco dell' Emilia Frizzante Regio EM _____ Spritziger, lieblicher Rotwein	4,40	10,50
Chianti „dalla“ Toscana D.O.C. _____ Harmonischer Wein mit typischem Chianti-Aroma	5,40	12,80
Barbera Piemonte D.O.C. Piemont _____ Leuchtend tiefroter Wein mit intensiven Fruchtaromen	6,00	14,60

Rosé

	0,2L	0,5L
Rosato IGT Marca Trevigiana _____ Ein Cuvée aus Merlot und Pinot Nero. Angenehm prickelnd, spritzig und harmonisch im Geschmack	4,40	10,50

Eine große Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer

Weinkarte

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

- | | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff/en | 5. mit Schwefeldioxid
oder geschwefelt | 7. mit Phosphat | 11. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff/en | 6. mit Schwärzungsmittel
oder geschwärzt | 8. mit Milcheiweiß | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. mit Antioxidationsmittel | | 9. koffeinhaltig | 13. gewachst |
| 4. mit Geschmacksverstärker/n | | 10. chininhaltig | 14. mit Taurin |