

## Antipasti

<b>Carpaccio di Manzo</b>	13,80
feines Rinderfilet mit Egerlingen, Rucola und Grana Padano	
<b>Vitello Tonnato</b>	13,80
Kalbsscheiben mit feiner Thunfischcreme und Kapern	
<b>Antipasti Salino</b>	13,80
gemischte Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse und italienischer Wurst	
<b>Antipasti di Mare</b>	15,20
Meeresfrüchtesalat in Knoblauch-Limonen-Vinaigrette	
<b>Caprese</b>	11,20
Tomaten auf Mozzarella, Basilikum	

## Insalata

<b>Insalata Mista</b>	7,80
gemischte Salate der Saison	
<b>Insalata Pollo</b>	15,20
gemischte Salate der Saison mit Putenstreifen	
<b>Insalata Salino</b>	14,20
Salate, gekochter Vorderschinken, Mozzarella, Ei, Thunfisch, Oliven	
<b>Insalata di Rucola</b>	15,50
Rucola, Salate der Saison, San-Daniele-Schinken, Egerlinge, Pinienkerne, Grana Padano	
<b>Insalata ai Funghi</b>	15,80
Salate mit gebratenen Egerlingen, Nüssen und Crôutons	
<b>Insalata Scampi</b>	18,20
Rucola, Saisonsalat, gebratene Garnelen in Limonen-Vinaigrette	

## Carne

<b>Rinderfilet vom Grill</b> ca. 250 g Rohgewicht	34,80
<b>Rinderfilet mit Gorgonzola</b> ca. 250 g Rohgewicht	35,80
<b>Rinderfilet in grüner Pfeffersauce</b> ca. 250 g Rohgewicht	35,80
<b>Scaloppina al vino bianco</b>	25,80
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	
<b>Scaloppina ai Funghi</b>	26,80
Kalbsmedaillons mit Egerlingen	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	28,90
Kalbsmedaillons mit San Daniele in Salbeisauce	

*Wir servieren zu allen Fleischgerichten Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse.*

## Pesce

<b>Freshwater-Scampi vom Grill</b>	31,50
dazu servieren wir einen Beilagensalat	
<b>Calamari vom Grill</b>	24,80
dazu servieren wir einen Beilagensalat	
<b>Lachsfilet auf Zitronenbutter</b>	28,80
mit Spinat und Kartoffeln	

# Pasta

<b>Spaghetti al Cartoccio</b>	16,80
mit Rinderfilet, frischen Egerlingen und Mozzarella, leicht pikant tomatisiert, flambiert	
<b>Spaghetti Amatriciana</b>	12,90
mit Speck und Zwiebeln, Tomatensauce	
<b>Spaghetti aglio e olio</b>	10,90
mit Knoblauch und Olivenöl, piccante	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	12,90
mit Ei und Speck	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	12,90
mit Fleischsauce	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b>	15,20
mit Meeresfrüchten	
<b>Penne Salmone</b>	16,20
in Lachs-Sahne-Sauce	
<b>Penne Napoli</b>	12,20
mit Tomatensauce	
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	12,20
in scharfer Tomatensauce	
<b>Penne con Spinaci</b>	12,20
mit Spinat in Sahnesauce	
<b>Penne Gorgonzola</b>	13,60
mit Gorgonzolasauce	
<b>Penne Portofino</b>	15,20
Zucchini, Scampi in feiner Safran-Sahne-Sauce	
<b>Penne alla Panna</b>	12,60
mit Sahne-Schinken-Sauce	
<b>Penne al Forno</b>	12,80
<b>Gnocchi alla Salvia</b>	13,60
in feiner Butter-Salbei-Sauce	
<b>Gnocchi Gorgonzola</b>	13,80
mit Gorgonzolasauce	

Auf Wunsch bieten wir auch **glutenfreie Pizza** - Aufpreis je 2,50 €  
und/oder **veganen Käse** - Aufpreis je 2 €

# Dessert

<b>Panna cotta</b>	7,50
--------------------	------

# Alkoholfreie Getränke

Selters medium / Selters still	0,25L	2,80
Selters medium / Selters still	0,75L	6,00
Orangina classic / rouge	0,25L	3,40
Tafelwasser sprudel / still	0,3L	2,70
Coca-Cola / Light	0,3L	3,50
Fanta	0,3L	3,50
Sprite	0,3L	3,50
Cola-Mix	0,3L	3,50
Bitter Lemon	0,3L	3,60
Ginger Ale	0,3L	3,60
Tonic Water	0,3L	3,60
Orangensaft	0,3L	3,50
Apfelsaft	0,3L	3,50
A-Schorle	0,3L	3,50
O-Schorle	0,3L	3,50
Saftige Getränke	0,3L	3,50
Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Pfirsich-Fruchtsaftgetränk, Multi-Nektar, Ananas-Saft, Erdbeere-Fruchtsaftgetränk, Trauben-Saft, Johannis-Nektar		
Tomatensaft	0,2L	2,60
Saftschorle	0,3L	3,50

# Aperitif

Spritz Aperol	0,2L	6,90
Prosecco	0,1L	4,50
Prosecco	0,75L	28,00
Veuve Clicquot	0,75L	90,00
Martini bianco, rosso, dry	5CL	4,50

## Café/Tee

Café Alfredo	2,90
Milchkaffee	3,60
Cappuccino	3,30
Latte macchiato	3,80
Espresso	2,60
Espresso macchiato	2,60
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

## Spirituosen

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

## Longdrinks

	<b>0,2L</b>
Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol	7,50
Vodka-Effekt	7,50
Vodka-Red Bull	8,50
Campari Soda / Orange <sup>1</sup>	6,50

# Offene Weine

## Weiss

	0,2L	0,5L
<b>Hauswein Pinot Grigio del Veneto</b> —————	5,60	13,20
Würziger Pinot Grigio mit einem eleganten, fein-aromatischen Duft		
<b>Chardonnay Villa Santa Flavia</b> —————	5,60	13,20
Strohgelber Chardonnay mit kupferrotem Schimmer und intensivem Fruchtduft		
<b>Frascati Cantina San Marco Secco D.O.C.</b> —————	5,60	13,20
Angenehmer Weißwein, leicht und trocken im Geschmack		
<b>Lugana D.O.C.</b> —————	7,20	16,80
Delikat und angenehm fruchtig im Duft mit einem harmonischen, vollmundigen Geschmack		

## Rot

	0,2L	0,5L
<b>Hauswein Merlot del Veneto</b> —————	5,60	13,20
Trocken und harmonisch abgerundet		
<b>Cabernet Villa Santa Flavia Venetien</b> —————	5,60	13,20
Reich, voll und würzig im Geschmack, mit weichen Tanninen		
<b>Lambrusco dell' Emilia Frizzante Regio EM</b> —————	5,60	13,20
Spritziger, lieblicher Rotwein		
<b>Chianti „dalla“ Toscana D.O.C.</b> —————	6,80	15,80
Harmonischer Wein mit typischem Chianti-Aroma		
<b>Barbera Piemonte D.O.C. Piemont</b> —————	7,20	16,80
Leuchtend tiefroter Wein mit intensiven Fruchtaromen		

## Rosé

	0,2L	0,5L
<b>Rosato IGT Marca Trevigiana</b> —————	5,60	13,20
Ein Cuvée aus Merlot und Pinot Nero. Angenehm prickelnd, spritzig und harmonisch im Geschmack		

Eine große Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer

## Weinkarte



**Liebe Gäste, liebe Allergiker,**

eine Karte, in der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener **Allergene und Zusatzstoffe** detailliert aufgeschlüsselt sind finden Sie hier.

Oder fragen Sie gerne unsere Service-Kräfte.