

Antipasti

Carpaccio di Manzo	15,90
feines Rinderfilet mit Egerlingen, Rucola und Grana Padano	
Vitello Tonnato	15,90
Kalbsscheiben mit feiner Thunfischcreme und Kapern	
Antipasti Salino	15,90
gemischte Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse und italienischer Wurst	
Antipasti di Mare	17,80
Meeresfrüchtesalat in Knoblauch-Limonen-Vinaigrette	
Caprese	12,80
Tomaten auf Mozzarella, Basilikum	

Insalata

Insalata Mista	9,60
gemischte Salate der Saison	
Insalata Pollo	17,90
gemischte Salate der Saison mit Putenstreifen	
Insalata Salino	16,80
Salate, gekochter Vorderschinken, Mozzarella, Ei, Thunfisch, Oliven	
Insalata di Rucola	17,80
Rucola, Salate der Saison, San-Daniele-Schinken, Egerlinge, Pinienkerne, Grana Padano	
Insalata ai Funghi	17,80
Salate mit gebratenen Egerlingen und Nüssen	
Insalata Scampi	21,50
Rucola, Saisonsalat, gebratene Garnelen in Limonen-Vinaigrette	

Carne

Rinderfilet vom Grill ca. 200 g Rohgewicht	35,80
Rinderfilet mit Gorgonzola ca. 200 g Rohgewicht	36,80
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce ca. 200 g Rohgewicht	36,80
Scaloppine al Gorgonzola	25,80
Schweinelende in Gorgonzolasauce	
Scaloppine al Pepe	25,80
Schweinelende in Pfeffersauce	
Scaloppine ai Funghi	25,80
Schweinelende mit Egerlingen	

Wir servieren zu allen Fleischgerichten Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse.

Pesce

Freshwater-Scampi vom Grill	29,80
dazu servieren wir Knoblauchbrot und Beilagensalat	
Calamari vom Grill	27,80
dazu servieren wir Knoblauchbrot und Beilagensalat	
Lachsfilet auf Zitronenbutter	29,80
mit Spinat und Kartoffeln	

Pasta

Spaghetti al Cartoccio	19,50
mit Rinderfilet, frischen Egerlingen und Mozzarella, leicht pikant tomatisiert, flambiert	
Spaghetti Amatriciana	14,80
mit Speck und Zwiebeln, Tomatensauce	
Spaghetti aglio e olio	11,80
mit Knoblauch und Olivenöl, piccante	
Spaghetti Carbonara	14,80
mit Ei und Speck	
Spaghetti Bolognese	14,80
mit Fleischsauce	
Spaghetti Frutti di Mare	17,60
mit Meeresfrüchten	
Penne Salmone	18,80
in Lachs-Sahne-Sauce	
Penne Napoli	13,90
mit Tomatensauce	
Penne all'Arrabbiata	13,90
in scharfer Tomatensauce	
Penne con Spinaci	13,90
mit Spinat in Sahnesauce	
Penne Gorgonzola	15,80
mit Gorgonzolasauce	
Penne Portofino	17,80
Zucchini, Scampi in feiner Safran-Sahne-Sauce	
Penne alla Panna	14,90
mit Sahne-Schinken-Sauce	
Penne al Forno	14,90
Gnocchi alla Salvia	14,90
in feiner Butter-Salbei-Sauce	
Gnocchi Gorgonzola	15,90
mit Gorgonzolasauce	

Auf Wunsch bieten wir auch **glutenfreie Pizza** - Aufpreis je 3,50 €
und/oder **veganen Käse** - Aufpreis je 2 €

Dessert

Panna cotta	8,50
--------------------	------

Alkoholfreie Getränke

Selters medium / Selters still	0,25L	3,20
Selters medium / Selters still	0,75L	6,90
Orangina classic / rouge	0,25L	3,90
Tafelwasser sprudel / still	0,3L	2,80
Coca-Cola / Light	0,3L	3,90
Fanta	0,3L	3,90
Sprite	0,3L	3,90
Cola-Mix	0,3L	3,90
Bitter Lemon	0,3L	3,90
Ginger Ale	0,3L	3,90
Tonic Water	0,3L	3,90
Orangensaft	0,3L	3,90
Apfelsaft	0,3L	3,90
A-Schorle	0,3L	3,90
O-Schorle	0,3L	3,90
Saftige Getränke granini	0,3L	3,90
Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Pfirsich-Fruchtsaftgetränk, Multi-Nektar, Ananas-Saft, Erdbeere-Fruchtsaftgetränk, Trauben-Saft, Johannis-Nektar		
Tomatensaft	0,2L	2,80
Saftschorle	0,3L	3,90

Aperitif

Spritz Aperol	0,2L	7,50
Prosecco	0,1L	4,80
Prosecco	0,75L	32,00
Veuve Clicquot	0,75L	90,00
Martini bianco, rosso, dry	5CL	4,80



Café/Tee

Café Crema	3,20
Milchkaffee	4,10
Cappuccino	3,90
Latte macchiato	4,30
Espresso	2,90
Espresso macchiato	3,00
Kakao mit Sahne	3,50
Kakao ohne Sahne	3,20
Heiße Milch mit Honig	3,00
Heiße Zitrone	2,80
Tee im Glashaferl	
Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamille	3,50

Spirituososen

	2CL
Jim Beam, Bourbon	4,80
Jack Daniel's	4,80
Johnnie Walker, Scotch	4,80
Grappa di Prosecco	3,90
Grappa Nardini Reserva	4,80
Grappa Andrea da Ponte	4,80
Grappa Andrea da Ponte Barricata	4,80
Amaro del Capo	3,40
Ramazotti, sauer	3,40
Fernet Branca, Menta	3,40
Vecchia Romagna	4,50
Amaretto	3,40
Averna	3,40
Baileys	3,40
Sambuca	3,40
Williams Birne	3,40
Remy Martin	4,80
Hennessy	4,80
Jägermeister	3,40
Tequila, weiß	3,40

Longdrinks

	0,2L
Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol	8,50
Vodka-Effekt	8,50
Vodka-Red Bull	9,50
Campari Soda / Orange	7,50

Offene Weine

Weiss

	0,2L	0,5L
Hauswein Pinot Grigio del Veneto —————	6,20	14,40
Würziger Pinot Grigio mit einem eleganten, fein-aromatischen Duft		
Chardonnay Villa Santa Flavia —————	6,20	14,40
Strohgelber Chardonnay mit kupferrotem Schimmer und intensivem Fruchtduft		
Frascati Cantina San Marco Secco D.O.C. —————	6,20	14,40
Angenehmer Weißwein, leicht und trocken im Geschmack		
Lugana D.O.C. —————	7,80	17,80
Delikat und angenehm fruchtig im Duft mit einem harmonischen, vollmundigen Geschmack		

Rot

	0,2L	0,5L
Hauswein Merlot del Veneto —————	6,20	14,40
Trocken und harmonisch abgerundet		
Cabernet Villa Santa Flavia Venetien —————	6,20	14,40
Reich, voll und würzig im Geschmack, mit weichen Tanninen		
Lambrusco dell' Emilia Frizzante Regio EM —————	6,20	14,40
Spritziger, lieblicher Rotwein		
Chianti „dalla“ Toscana D.O.C. —————	7,40	17,20
Harmonischer Wein mit typischem Chianti-Aroma		
Barbera Piemonte D.O.C. Piemont —————	7,70	17,80
Leuchtend tiefroter Wein mit intensiven Fruchtaromen		

Rosé

	0,2L	0,5L
Rosato IGT Marca Trevigiana —————	6,20	14,40
Ein Cuvée aus Merlot und Pinot Nero. Angenehm prickelnd, spritzig und harmonisch im Geschmack		

Eine große Auswahl an Flaschen-
weinen 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.