



PANE E VINO  
VINERIA

**BENVENUTO  
HERZLICH  
WILLKOMMEN  
WELCOME**

## ANTIPASTI

---

Bruschetta classica <i>A</i> Tomatenwürfel mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum auf geröstetem Weißbrot Tomato cubes with garlic, Olive oil and basil on toasted white bread	4,50 €
Vitello Tonnato <i>D, L, G, J</i> Hauchdünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischcreme und Kapern Thinly sliced veal fillet with cold tuna sauce and capers	11,00 €
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano <i>G</i> Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan Carpaccio of beef fillet with rocket salad and Parmesan	13,00 €
Insalata caprese con mozzarella di bufala Insalata caprese Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Insalata caprese buffalo mozzarella with tomatoes and basil	12,50 €
Mozzarella di Bufala con prosciutto crudo di Parma Büffel-Mozzarella mit Parmaschinken Buffalo mozzarella with Parma ham	14,50 €
Frutti di mare tiepidi <i>B, D, G, L, N</i> Lauwarme Meeresfrüchte Lukewarm seafood	18,50 €
Piatto vegano di Verdure Mista Vegan-Teller - Lauwarmes Gemüse Vegan plate - Lukewarm vegetables	9,50 €
Tatar di Manzo con uovo di quaglia su letto di Zucchine Marinate Rindertatar mit Wachtelei auf mariniertes Zucchini Beef tatar with quail egg on marinated zucchini	11,00 €
Antipasto della casa <i>G, D</i> Vorspeise des Hauses Appetizer of the house	1. P. 11,00 € 2. P. 19,00 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

## INSALATE

---

Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	6,00 €
Insalata di pomodori, cipolle e olive Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven Tomato salad with onions and olives	6,50 €
Straccetti di Calamari alla griglia su letto di Rucola Gegrillte Calamaristreifen auf Rucolabett Grilled calamari strips on rocket bed	8,50 €
Insalata mista con salmone grigliato e Gamberetti Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs und Garnelen Mixed salad with grilled salmon and prawns	15,50 €
Insalata mista con medaglioni di Filetto di Vitello alla griglia Gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsfiletmedaillon Mixed salad with grilled veal fillet medallion	14,50 €
Insalata mista con Mozzarella di Bufala e prosciutto di Parma Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Parmaschinken Mixed salad with buffalo mozzarella and Parma ham	13,50 €
Formaggio di Capra Caramellato su letto di Carpaccio di Barbabietole Karamellisierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio Caramelized goat cheese on beetroot carpaccio	11,00 €
Insalata Mista con straccetti Tacchino grigliati, Barbabietole e Avocado Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Rote Bete-Scheiben und Avocado Mixed salad with grilled turkey strips, slices of beetroot and avocado	13,50 €

## PIZZA

---

Pizza Classica <i>AI, G</i> Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Pizza with tomatoes, mozzarella and basil	8,50 €
Pizza Salame <i>AI, G</i> Pizza mit Salami Pizza with salami	11,00 €
Pizza Diavolo <i>AI, G</i> Pizza mit scharfer Salami und Peperoni Pizza with spicy salami and hot peppers	12,00 €
Pizza Tonno e cipolla <i>AI, D, G</i> Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln Pizza with tuna and onions	11,00 €
Pizza Prosciutto e funghi <i>AI, G</i> Pizza mit Kochschinken und Champignons Pizza with boiled ham and mushrooms	11,00 €
Pizza Capricciosa <i>G, C</i> Pizza mit Schinken, Oliven, Artischocken und Champignons Pizza with ham, olives, artichokes and mushrooms	13,00 €
Pizza Verdure <i>AI, G</i> Pizza mit Gemüse Pizza with vegetables	10,00 €
Pizza con mozzarella di Bufala e pomodorini Pizza mit Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten Pizza with buffalo mozzarella and cherry tomatoes	15,50 €
Pizza calzone <i>AI, G, D</i> Pizza Calzone mit Schinken und Champignons Pizza Calzone with ham and mushrooms	11,00 €
Pizza „Pane e Vino“ <i>AI, G</i> Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter Pizza with prosciutto, rocket and parmesan shavings	15,50 €

## PASTA

---

Penne all'arrabiata <i>A1</i> Penne in pikanter Tomatensauce Penne in spicy tomato sauce	8,50 €
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>A1</i> Spaghetti mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Scharf Spaghetti with fresh garlic, olive oil and spicy	8,00 €
Spaghetti alla carbonara <i>A1, C</i> Spaghetti mit Speck und Ei Spaghetti with bacon and egg	11,00 €
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia <i>A1, C, G</i> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce Ravioli stuffed with ricotta and spinach in butter-sage sauce	11,00 €
Gnocchi ripieni di formaggio e porcini alla panna e champignon <i>A1, C, G</i> Gnocchi gefüllt mit Käse und Steinpilzen in Champignon-Sahne-Sauce Gnocchi stuffed with cheese and porcini mushrooms in mushroom-cream-sauce	13,00 €
Lasagne al forno <i>A1, C, G</i> Lasagne mit Hackfleisch, Tomatensauce und Mozzarella überbacken Lasagna with minced meat, tomato sauce and mozzarella baked	10,50 €
Rigatoni alla Norma Rigatoni mit Auberginen und Büffelmozzarella in Tomatensauce Rigatoni with aubergines and buffalo mozzarella in tomato sauce	12,50 €
Tagliatelle con Salmone e Asparagi verdi al vino bianco Tagliatelle mit Lachs und grünem Spargel in Weißweinsauce Tagliatelle with salmon and green asparagus in white wine sauce	13,00 €
Penne con straccetti di Filetto di Manzo e Funghi Porcini al vino Bianco Penne mit Rinderfiletstreifen und Steinpilzen in Weißweinsauce Penne with strips of beef fillet and porcini mushrooms in white wine sauce	15,50 €
Linguine alle vongole <i>A1, C, N</i> Linguine mit Venusmuscheln in Weißweinsauce Linguine with clams in white wine sauce	13,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

## PASTA

---

Spaghetti allo scoglio <i>A1, C, D, B,N</i> Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti with seafood	17,50 €
Spaghetti parmigiano <i>A1, G</i> Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf	11,00 € mit Trüffel 16,50 €
Linguine burro e tartufo <i>A1, C, G</i> Linguine in Buttersauce und schwarzem Trüffel Linguine in butter sauce and black truffle	14,00 €
Mezzelune ripiene di Mozzarella di Bufala in salsa di Pomodorini Mezzelune gefüllt mit Büffelmozzarella in Datterinitomatensauce Mezzelune filled with buffalo mozzarella in datterini tomato sauce	12,50 €

## CARNE

---

Paillard di vitello Kalbpaillard vom Grill Veal paillard from the grill	17,00 €
Saltimbocca alla Romana <i>G, L</i> Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Butter Sauce Veal with parma ham and sage in butter sauce	21,00 €
Medaglioni di Vitello in salsa di Barolo con contorno di Puré di Petate Kalbsmedaillon in Barolosauce dazu Kartoffelpüree Veal medallion in Barolo sauce with mashed potatoes	22,00 €
Bistecca alla griglia Rumpsteak vom Grill Rump steak from the grill	24,00 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill Beef fillet from the grill	26,00 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

## CARNE

---

Filetto di manzo al gorgonzola  
Rinderfilet in Gorgonzolasauce  
Fillet of beef in gorgonzola sauce 29,00 €

Bistecca di Manzo in crema di Tartufo con contorno di Pasta  
Rumpsteak in trüffelcreme dazu Pasta  
Rump steak in truffle cream with pasta 26,00 €

## PESCE

---

Seppia alla griglia con contorno di Verdure  
Tintenfisch vom Grill dazu Gemüse  
Grilled squid with vegetables 18,00 €

Filetto di Salmone alla griglia su crema di Avocado con contorno di Verdure  
Lachsfilet vom Grill an Avocadocreme dazu Gemüse  
Grilled salmon filet with avocado cream and vegetables 18,00 €

Tonno in crosta di sesamo su crema di Avocado  
Thunfischsteak in Sesamkruste auf Avocadocreme  
Tuna steak in sesame crust on avocado cream 25,00 €

Filetto di branzino alla griglia con verdure  
Wolfsbarschfilet vom Grill dazu Gemüse  
Grilled sea bass fillet with vegetables 23,00 €

Filetto di orata alla griglia con verdure  
Doradenfilet vom Grill dazu Gemüse  
Grilled fillet of gilthead with vegetables 18,00 €

Gamberoni alla griglia con vinaigrette di Zafferano con contorno di Verdure  
Gegrillte Garnelen mit Safran-Vinaigrette dazu Gemüse  
Grilled prawns with saffron vinaigrette and vegetables 30,00 €

Grigliata mista del giorno *D, B, N*  
Gemischtes gegrillter Fisch  
Mixed grilled fish 30,00 €

Branzino al sale *D*  
Wolfsbarschfilet mit Salzkruste für 2 Personen  
Sea bass fillet with salt crust for 2 persons auf Anfrage

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

## DESSERT

---

Tiramisù <i>G</i>	5,50 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Souffle al cioccolato <i>A1, G, C</i> Dunkles Schokoladensoufflé Dark chocolate soufflé	7,50 €
Tartufo Classico - Limoncello - Nocciola <i>G, C</i> Halbgefrorenes Baisereis mit Cremefüllung Semi-frozen meringue ice cream with cream filling	5,50 €
Cassata al pistacchio <i>G</i> Eistorte auf sizilianische Art Ice cream cake in Sicilian style	7,50 €
Piatto misto di formaggio <i>G</i> Käseplatte cheeseboard	13,00 €



## HEISSGETRÄNKE

---

Kaffee Coffee	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt Espresso double	4,50 €
Macchiato doppelt Macchiato double	4,80 €
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Koffeinfrei Espresso decaffeinated	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Schwarztee Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüntee Green tea	je 2,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

# GETRÄNKE

---

## SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Apple juice nature cloudy		
Johannisbeernektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Currant nectar		
Maracujanektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Passion fruit nectar		
Schorle	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Spritzer		
Coca Cola <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Coca Cola Zero <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Fanta <sup>1,3</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Sprite/Mezzo <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,20 €
Levico Frizzante / Natural	<i>Flasche 0,25 l</i>	2,50 €
	<i>Flasche 0,5 l</i>	3,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	5,90 €

## FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic)	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic)	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Fürstenberger Pils	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Nastro Azzuro Birra	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

# GETRÄNKE

---

## APERITIV

San Bitter/Crodino	<i>Glas</i>	4,50 €
San Bitter mit Prosecco	<i>Glas</i>	7,50 €
Campari-Gin	<i>Glas</i>	7,50 €
Ramazotti Rosé	<i>Glas</i>	5,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	7,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	7,50 €
Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
PinkGin-Moscato	<i>Glas</i>	8,50 €
Martini	<i>Glas</i>	5,50 €

## DIGESTIV

Amaro Quintessentia Nonino	<i>Glas 4 cl</i>	6,00 €
Ramazotti	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	8,50 €
Campari Soda/Orange <sup>1</sup>	<i>Glas</i>	6,50 €
Black Vodka Orange/Lemon <sup>1, 10</sup>	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup>	<i>Glas</i>	6,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

## ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

## ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 roggen, A3 gerste, a4 hafer, a5 dinkel)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) namentlich  
(H1 mandeln, H2 haselnüsse, h3 walnüsse, h4 kaschunüsse, h5 pecannüsse,  
h6 paranüsse, h7 pistazien, h8 macadamia- oder queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)