



A P E R T I A P E R I T I V I O

VINI APERTI ^L

BIANCO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2025, CECILIA BERETTA	0.1 l	6 €
CUVÉE T BIANCO IGT 2024, KELLEREI TRAMIN, ALTO ADIGE	0.1 l	6.5 €

ROSATO

CHIARETTO BARDOLINO 2025, VILLABELLA, LOMBARDIA	0.1 l	6 €
ANEMONE ALGHERO ROSATO 2025, SELLA & MOSCA, SARDEGNA	0.1 l	6.5 €

ROSSO

PRIMITIVO NÉPRICA 2024, TORMARESCA ANTINORI, PUGLIA	0.1 l	6.5 €
RUBENO LAGREIN DOC 2024, TENUTA ANDRIAN, ALTO ADIGE	0.1 l	7.5 €

SPUMANTI APERTI ^L

ARGERIO DOC, Brut, Ruggeri	0.1 l	8 €
SPUMANTE ROSA CUVÉE, Bianca Vigna	0.1 l	8 €
CHAMPAGNER Hausmarke	0.1 l	12 €

APERITIVI

CAMPARI SODA ODER ORANGE ²	11 €
---------------------------------------	------

APEROL ODER CAMPARI ODER SARTI SPRITZ

Aperol/Campari/Sarti, Prosecco, , Soda	12 €
--	------

CAMPARI AMALFI ^{2,12}

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon	12 €
---------------------------------------	------

AUTUMN 22 ^{2,12}

Gin, Bitter, Orangensaft, Zitronensaft, Tonic	12 €
---	------

APERITIVO NONINO ⁸

Amaro Nonino, Prosecco, Orangensaft	12 €
-------------------------------------	------

NONINO BOTANICAL SPRITZ ^{2,12}

Nonino Botanical, Prosecco, Tonic, Zitrone	12 €
--	------

HUGO ⁸

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Mineralwasser	12 €
---	------

LIMONCELLO SPRITZ ⁸

Limoncello, Prosecco, Soda	12 €
----------------------------	------

NEGRONI SBAGLIATO ²

Prosecco, Vermut, Bitter	12 €
--------------------------	------

NEGRONI ²

Gin, Vermut, Bitter	13 €
---------------------	------

PINK LADY

Gin, Limettensaft, Grenadine, Eiweiß	13 €
--------------------------------------	------

APERITIVI *alkoholfrei*

MIONETTO APERITIVO SPRITZ *alkoholfrei*

Mionetto Aperitivo, Prosecco 0.0, Soda	10 €
--	------

CRODINO SPRITZ *alkoholfrei*

Crodino und Soda	8 €
------------------	-----

HUGO *alkoholfrei*

Holundersirup, Limettensaft, Ginger Ale, Soda	9 €
---	-----

SANBITTER SODA ODER MARACUJA *alkoholfrei* ²

9 €

ANTIPASTI

INSALATA LODOVICO

FRISCHER BLATTSALAT MIT ERDBEEREN, CRÔUTONS UND PARMESAN
Fresh Salads with Strawberries, Bread Croutons and Parmesan *Aa,G*

14 €



PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINEN AUFLAUF MIT MOZZARELLA, PARMESAN UND TOMATENSAUCE
Eggplant Casserole with Mozzarella, Parmesan and Tomato Sauce *G,Aa*

16 €



CAPRESE CON TONNO

BÜFFELMOZZARELLA MIT, ROTEN ZWIEBELN, TOMATEN, KURZGEBRATENEM THUNFISCH UND CARASAU BROT
Buffalo Mozzarella with red Onions, Tomatoes, grilles Tuna and Carasao Bread *Aa,D,G*

18 €



CARPACCIO CIPRIANI

RINDERCARPACCIO MIT ZITRONEN MAJO, RUCOLA UND PARMESAN
Beef Carpaccio with Lemon Majo, Arugula and Parmesan *G,C*

18 €



VITELLO TONNATO DELLA CASA

ROSA KALBSRÜCKEN MIT THUNFISCHCRÈME, PISTAZIEN UND KAPERN
Beef Carpaccio with Lemon Majo, Arugula and Parmesan *Hg,D,G,C*

19 €



CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

GEGRILLTE BABY TINTENFISCHE AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT
Grilled Baby Calamar with mixed Salads

21 €



ANTIPASTO MISTO

PARMASCHINKEN MIT OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, PARMESANSPLITTER UND EINGELEGT ARTISCHOCKEN
Parma Ham, Olives, dried Tomatoes, Parmesan and pickled Artichokes *G,Aa*

24 €



BURRATA E MANZO CON TARUFO

BURRATA AUF RINDERTATAR MIT GEHOBELTEM TRÜFFEL
Burrata with Beef Tatar and fresh Truffle *G,D,J*

29 €

LE NOSTRE PIZZE

IL SEGRETO DELLA NOSTRA PIZZA È LA FARINA, ACQUA E AMORE

MARGHERITA 	MOZZARELLA, TOMATEN, BASLIKUM <i>Mozzarella, Tomatoes, Basil</i> ^{G,Aa}	11 €
SALAMINO PICCANTE	MOZZARELLA, TOMATEN UND SCHARFE SALAMI <i>Mozzarella, Tomatoes and spicy Salami</i> ^{G,Aa}	16 €
PROSCIUTTO FUNGHI	MOZZARELLA, TOMATEN, GEKOCHTER SCHINKEN, CHAMPIGNONS <i>Mozzarella, Tomatoes, cooked Ham, Mushrooms</i> ^{G,Aa}	17 €
SALAME	TOMATEN, MOZZARELLA, ITALIENISCHE SALAMI, GETROCKNETE TOMATEN, GERIEBENER RICOTTA <i>Tomatoes, Mozzarella, Italian Salami, dried Tomatoes, grinded Ricotta</i> ^{G,Aa,1,3}	18 €
CRUDO	DATTELTOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BASILIKUM <i>Tomatoes, Mozzarella, Parma Ham, Basil</i> ^{G,Aa}	19 €
TONNO	MOZZARELLA, THUNFISCH, DATTELTOMATEN, ZWIEBELN, TAGGIASCA OLIVEN ^{D,Aa,G} <i>Tomatoes, Mozzarella, Thuna, Onions, Taggiasca Olives</i>	17 €
BUFALA 	TOMATEN, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIKUM <i>Tomatoes, Mozzarella Di Bufala, Basil</i> ^{G,Aa}	16 €
4 FORMAGGI 	MOZZARELLA, GORGONZOLA, GERÄUCHERTER SCAMORZA, GERIEBENER RICOTTA <i>Mozzarella, Gorgonzola, smoked Scamorza, grinded Ricotta</i> ^{G,Aa}	17 €
DIAVOLA	TOMATEN, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <i>Tomatoes, Mozzarella, spicy Salami, fresh Chilis</i> ^{G,Aa}	17 €
CAPRICCIOSA	TOMATEN, MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, KOCHSCHINKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN <i>Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, cooked Ham, Mushrooms, Olives</i> ^{G,Aa,1,3}	18 €
BRESAOLA	TOMATEN, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, PINIENKERNE, PARMESAN <i>Tomatoes, Mozzarella, Bresaola Ham, Arugula, Pine Nuts, Parmesan</i> ^{D,Aa,G}	18 €
GORGONZOLA E SPINACI 	TOMATEN, FRISCHER BLATTSPINAT, GORGONZOLA, WALNÜSSE <i>Tomatoes, fresh Spinach, Gorgonzola, Walnuts</i> ^{G,Aa, Hc}	17 €
TARTUFO 	FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL, MOZZARELLA FIOR DI LATTE <i>Mozzarella Fior Di Latte, fresh Truffle</i> ^{G,Aa}	24 €

ZUPPA

CREMA AL POMODORO

TOMATENCRÉMESUPPE MIT BÜFFELMOZZARELLA, CROÛTONS UND FRISCHEM BASILIKUM
Homemade Tomatoesoup with Buffalo Mozzarella, Bread Croutons and fresh Basil ^{G,Aa}

14 €

RISOTTO & PASTA

RISOTTO AL CAPRINO

ZIEGENKÄSE RISOTTO MIT OLIVEN UND MARINIRTER ZUCCHINI
Goat Cheese Risotto with Olives and marinated Zucchini ^{i,G,L}

18 €



TAGLIOLINI POMODORINI E STRACCIATELLA

FRISCHE TAGLIOLINI MIT KIRSCHTOMATEN, STRACCIATELLA, RUCOLA UND PINIENKERNEN
Fresh Tagliolini with Cherry Tomatoes, Stracciatella, Arugula and Pine Nuts ^{Aa,C,i}

17 €



LASAGNE CLASSICHE

KLASSISCHE LASAGNE MIT RINDER RAGOUT UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN GRATINIERT
Lasagne with Beef Ragù, gratinated with fresh Parmesan ^{Aa,C,i,G}

18 €



CARBONARA

SPAGHETTONI MIT GUANCIALE, EI UND PECORINO
Spaghettoni with Guanciale, fresh Egg and Pecorino Cheese ^{Aa,G}

18 €



RAVIOLONI AI CANTARELLI

RAVIOLONI MIT PFIFFERLINGEN GEFÜLLT IN LEICHTER ZITRONEN- BUTTER SAUCE MIT GARNELEN
Fresh Ravioloni with Chanterelle filling in a light Lemon-Butter Sauce with Shrimps ^{Aa,C,G,B,L}

22 €



TAGLIATELLE NERA CON SCAMPI E STRACCIATELLA

SCHWARZE TAGLIATELLE MIT PISTAZIENPESTO, KIRSCHTOMATEN, STRACCIATELLA UND GARNELEN
Fresh Black Tagliatelle with Shrimps, Cherry Tomatoes, Stracciatella and Pistachio Pesto ^{Aa,C,G,B,L}

24 €



TAGLIOLINI AL TARTUFO

FRISCHE TAGLIOLINI MIT PARMESAN UND GEHOBELTEM TRÜFFEL
Fresh Tagliolini with Parmesan and planed Truffle ^{Aa,G}

29 €

PIATTI PRINCIPALI



PESCE

ORATA CON CANTARELLI

DORADENFILET IN WEISSWEIN SAUCE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, KIRSCHTOMATEN, LAUCHZWIEBELN UND KARTOFFELN
Sea Bream Filet in Whitewine Sauce with fresh Chanterelles, Cherry Tomatoes, Spring Onions and Potatoes ^{L,i}

26 €

GAMBERI AL PISTACCHIO

GARNELEN AUS DEM OFEN MIT PISTAZIEN, AVOCADO, TOMATEN CARPACCIO UND JOGHURT EMULSION
Oven Shrimps with Pistachios, Avocado, Tomato Carpaccio and Yogurt Emulsion ^{Aa,B,L}

28 €

TONNO ALLA PIASTRA

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK IN KAPERN- OLIVENSAUCE, MIT TOMATEN UND SÜSS-SAUREM, MEDITERRANEM GEMÜSE
Grilled Tuna Steak in Caper-Olive Sauce with Tomatoes and sweet-soure Vegetables ^{D,L}

29 €



CARNE

FILETTO DI MAIALE

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT DIJON-SENF PANADE, DEMI GLACE,
GEBRATENEN ZUCCHINI UND ROSMARINKARTOFFELN
Pork Madaillons with Dijon Mustard Breading, Demi Glace, fried Zucchini and Rosemary Potatoes ^{G,Aa}

25 €

NODINO DI VITELLO

KALBSKOTELETT IN BUTTER UND SALBEI GEBRATEN MIT SAUTIERTEN PILZEN, KARTOFFELGRATIN UND CHIANTI SAUCE
Veal Chop Pan-fried in Sage Butter with sauted Mushrooms, Potatoe Gratin and Chianti Sauce ^{G,Aa}

36 €

FILETTO DI MANZO

RINDERFILET MIT KRÄUTERBUTTERKRUSTE, GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND DEMI GLACE
Beef Filet with Herbal Crust, Vegetables, Rosemary Potatoes and Demi Glace ^{G,L,I}

41 €

DESSERT

SFERA ALLA NOCCIOLA

HASELNUSSPARFAIT MIT SCHOKOLADENKERN UND VANILLESAUCE

Hazelnut Parfait with Chocolat Core and Vanillasauce ^{Aa, C, G, Hb}

10 €

BEGLEITEND DAZU EMPFEHLEN WIR

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA DOC 2022, LA SPINETTA

WUNDERSCHÖNES BUKETT VON BIRNE, LITSCHI, MUSKAT, ROSEN, HONIG, SALBEI UND FRÜHLINGSBLUMEN.
AM GAUMEN FEIN MOUSSIEREND, INTENSIVE FRUCHT, TOLLES SPIEL, ELEGANT UND ANGENEHM NACHHALLEND.

0,1 7.5 €

PANNA COTTA

AUS JOGHURT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN, BALSAMICO, BASILIKUM UND BUTTERKEKS CRUMBLE

Yogurt Panna Cotta with marinated Strawberries, Balsamico, Basil and Butter Cookie Crumble ^{Aa, G, C}

10 €

BEGLEITEND DAZU EMPFEHLEN WIR

BITTER LE VERGILE STEFANO ANTONUCCI, SANTA BARBARA

DIE DUFTNOTEN DES LE VAGLIE BITTERS SIND ÜPPIG, VIELFÄLTIG UND WÜRZIG MIT EINEM HAUCH VON ZITRUSFRÜCHTEN,
WÄHREND DIE WEICHE, RUNDE UND VOLLMUNDIGE TEXTUR DEN GAUMEN UMSPIELT.

4 CL 9 €

TIRAMISU

MASCARPONE, BISQUIT UND ESPRESSO

Mascarpone, Bisquit and Espresso ^{C, Aa, G}

10 €

BEGLEITEND EMPFEHLEN WIR

ESPRESSO MARTINI WODKA, BORGHETTI, ESPRESSO, ZUCKERSIRUP

DER ESPRESSO MARTINI WURDE IN DEN 1980ERN VON DICK BRADSELL ERFUNDEN. DIE LEGENDE BESACT, DASS EIN BERÜHMTES
SUPERMODEL AN DIE BAR KAM UND NACH EINEM GETRÄNK VERLANGTE, DAS SIE WACH MACHEN UND UMHAUEN MÜSSEN.

BRADSELL MISCHTE DARAUFIN WODKA, KAFFEELIKÖR, ZUCKER UND FRISCHEN ESPRESSO.

13 €

FORMAGGIO

ITALIENISCHE KÄSEVARIATION

MIT HAUSGEBACKENEM BROT

Assortment of Italian Cheese with homemade Bread ^{Aa, G}

17 €

BEVANDE

ANALCOLICHE

TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE / STILL	0.7	6	€
MINERALWASSER, PRICKELND / STILL	0.25	3.5	€
MINERALWASSER, PRICKELND / STILL	0.75	9	€
BIO INGWER-ZITRONENLIMONADE	0.3	5	€
RAUCH SÄFTE - ORANGE / SAUERKIRSCH / JOHANNISBEERE			
TOMATE / APFEL NATURTRÜB / RHABARBER / MARACUJA	0.2	4	€
RAUCH SÄFTE ALS SCHORLE	0.3	4.5	€
SCHWEPPE			
INDIAN TONIC ¹² / DRY TONIC ¹² / GINGER ALE ² / BITTER LEMON ^{3,12} / SODA	0.2	4	€
COCA COLA ^{2,11} / COCA COLA ZERO ^{2,11} / FANTA ^{2,3} / SPRITE ⁷	0.2	4	€
ZITRONE - EISTEE	0.33	4.5	€
KIRSCH - EISTEE	0.33	4.5	€

CAFFÈ / TEE ¹¹

ESPRESSO	3	€
ESPRESSO MACCHIATO ^G	3.5	€
ESPRESSO DOPPIO	4	€
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO ^G	4.5	€
CAFFÈ AMERICANO	4	€
CAPPUCCINO ^G	4.5	€
LATTE MACCHIATO ^G	5	€
TEE	4	€
TRINKSCHOKOLADE ^G	5	€

BIRRA ^L

WERNESGRÜNER PILS VOM FASS ^{Ac}	0.3	4	€
	0.5	6	€
SCHNEIDER WEISSE VOM FASS ^{Aa}	0.3	4	€
	0.5	6	€
CARLSBERG LAGER VOM FASS ^{Ac}	0.3	4	€
	0.5	6	€
GUINNESS VOM FASS ^{Ac}	0.3	5	€
RADLER ^{Ac}	0.3	4	€
	0.5	6	€
CARLSBERG 0.0 % ALKOHOLFREIES BIER	0.33	4	€
SCHNEIDER ALKOHOLFREIES WEIZEN	0.5	6	€