

*** Antipasti - Vorspeisen ***

Caprese di Bufala | Rucola | Pomodorini ^{A;G}

Büffelmozzarella | Rucolasalat | Kirschtomaten | Olivenöl EVO | Basilikum
16,50

Bruschette Vegetariane ^{A;G}

Tomatenwürfel | Büffelmozzarella | Rucola & Granakäse DOP
13,50

Bruschette "Gourmet" ^{A;G}

Trilogie | Burratakäse & Trüffel | Meerescarpaccio | San Daniele Schinken 14 Mon.
17,50

Prosciutto San Daniele e Burrata ^{A;G}

San Daniele Schinken 14 Mon. | Burratakäse DOP
18,50

Carpaccio di Patate | Burro | Grana | Tartufo Nero ^{A;G}

Kartoffel Carpaccio | Butter und Granakäse DOP gratiniert | schwarzer Trüffel
19,00

Carpaccio di Manzo | Grana | Rucola | Olio extra vergine DOP ^G

Rinder Carpaccio | Granakäse | Rucolasalat | Olivenöl EVO
17,50

Antipasti di Salumi di Mare ^G

Platte mit Meeresfrüchten-Carpacci | Petersilien-Kefir
19,50

Carpaccio di Gamberoni Asparagi di Mare e Burrata ^G

Rotgarnelen Carpaccio | Meeresspargeln | Burrata DOP
23,50

Insalate - Salate

Insalata Mista

Bunter Salatteller mit knackigen Sprossen und Samenkernen
8,50

Für Ihren Salat als perfekte Ergänzung

Büffelmozzarella	6,50	Gegrillter Ziegenkäse	7,00
Rinderlenden Straccetti	10,50	3 gebratene Garnelen	12,00

Alle Preise in EUR inklusive gesetzliche 19 MwSt. und Bedienungsgeld.

*** Le Paste – Nudelgerichte ***

Penne All'Arrabbiata ^A

Knoblauch | Tomatensoße | Chili

13,50

Spaghetti alla Carbonara "Originale" ^{A;C;G}

Ei | Schafskäse | krokante Schweinebacke

16,50

Gnocchi Al Pomodoro e Spuma di Burrata ^{A;C;G}

Tomatensoße | Burrataschaum

16,00

Gnocchi al Gorgonzola Radicchio e Noci ^{A;C;G;H}

Gorgonzolasoße | Radicchio | Wahnüsse

17,00

Tagliatelle al Salmone e Asparagi di Mare ^{A;C;G}

Hausgemachte Tagliatelle | Lachs-DillsöÙe | Meeresspargeln

18,50

Tagliolini al Tartufo Nero ^{A;C;G}

Sahne-TrüffelsoÙe | gehobelter italienischer schwarzer Trüffel

22,50

Tagliolini con bisque e Tartar di Gamberoni e Burrata ^{A;C;G;O}

Garnelenbisque | Garnelen Tartar | BurratakäÙe

24,50

Hausgemachte Pappardelle Alla Bolognese ^{A;C}

Rinder HackfleischsoÙe

15,50

Hausgemachte Pappardelle Salsiccia Crema di Cima di Rapa ^{A;C}

Scharfe frische Salsiccia Calabrese | Rapsblütencreme

17,50

Hausgemachte Pappardelle Chef ^{A;C;G}

Rinderfiletspitzen | Steinpilze | Parmesanschaum

24,50

Die Allergene Tabelle überreichen wir Ihnen sehr gerne auf Anfrage.

*** Le nostre Pizze classiche *** A;G

Margherita di Bufala

Tomatensoße | Büffelmozzarella DOP

14,50

Regina

Tomatensoße | Mozzarella | Schinken^{7;2;3} | Champignons

13,50

Capricciosa

Tomatensoße | Mozzarella | Salami^{2;3} | Sardellen | Champignons | Peperoni

16,50

Vegetariana

Tomatensoße | Mozzarella | frisches Saisongemüse

15,50

Calabrese

Tomatensoße | Mozzarella | Tagiasca-Oliven | scharfe Salami^{2;3}

16,00

Carrettiera

Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Tagiasca-Oliven | Kappern | rote Zwiebeln

17,50

Caprino

Tomatensoße | Mozzarella | Ziegenkäse | scharfe Salami

16,50

Frutti di Mare

Tomatensoße | Mozzarella | Meeresfrüchte

16,50

Bufalina

Tomatensoße | Büffelmozzarella DOP | Kirschtomaten

16,00

*** **Le nostre Pizze Gourmet** *** A;G

Burrata Rossa

Tomatensoße | Burratakäse | Rucola | Olivenöl EVO | Basilikum
16,50

Rustica

Tomatensoße | Mozzarella | roher Schinken | Rucola | Grana Käse DOP
17,50

Pizza Ciociara

Tomatensoße | Mozzarella | Mascarpone | roher Schinken | Grana Käse DOP
18,50

Giorgio

Tomatensoße | Gorgonzola | San Daniele Schinke DOP 14 Mon. ^{2;3} | rote Zwiebeln
21,50

San Daniele

Tomatensoße | Büffelmozzarella | San Daniele Schinken DOP 14 Mon. ^{A;G}
19,50

Valtelina

Tomatensoße | Mozzarella | Bresaola ^{1;2} | Burratakäse
19,50

Mit Zusatz vom schwarzem Trüffel 6,50

Salumi di Mare

Tomatensoße | Mozzarella | Meeresfrüchten Carpaccio | Meeresspargeln | Basilikumöl
22,50

Bianca Burrata e Tartufo

Mozzarella | Burratakäse | schwarzer Trüffel
23,50

Alle Pizza auch glutenfrei erhältlich, zusätzlich 5,00

*** Pesce – Fischgerichte ***

Filetto di Orata alla Mediterranea

Goldbrassen Filet | Kapern | Taggiasca Oliven | Kirschtomaten | Saisongemüse
28,50

Gamberoni Andalusia

Riesengarnelen | Olivenöl DOP | Knoblauch | Chili | Crostino
32,50

*** Carni – Fleischgerichte ***

Fegato Alla Veneziana

Kalbsleber | Zwiebeln | Weißweinsauce | Saisongemüse
25,50

Filetto di Suino Iberico al Madeira e Crosta di Mandorle

Iberico Schweinefilet | Mandelkruste | Madeirasauce |
Kartoffel-Selleriepüree
32,50

Tagliata di Entrecote con Rucola e Grana

Entrecote Tagliata | Rucola | Granakäse
34,50

Filetto di Manzo alla Griglia

Rinderfilet vom Grill | Saisongemüse
39,50

Filetto di Manzo Al Tartufo

Rinderfilet mit gehobeltem Trüffel und Trüffelsauce | Kartoffel-Selleriepüree
45,50

*** Dolci – Dessert ***

Panna Cotta Classica ^C

8,50

Tiramisu Classico ^{C;G}

9,50

Mousse au Chocolat mit Heidelbeer-Sorbet ^{vegan}

11,50

Tiramisu Toscano con Cantucci e Vin Santo ^{C;G}

Cantucci-Mandelgebäck und
Vin Santo-Dessert Wein
14,50

*** Aperitif's & Spritz ***

Prosecco Vino Frizzante	0,2 l	7,50
Sherry	5 cl	5,50
Martini	5 cl	5,50
Cynar	5 cl	5,50
Campari Soda ^{1:3}	5 cl	7,00
Campari Orange ^{1:3}	5 cl	8,00
Hugo's Prosecco	0,4 l	9,50
Aperol Spritz ^{1:3}	0,4 l	9,50
Martini Spritz	0,4 l	9,50
Lillet Rouge Waldberry ^{1:3}	0,4 l	9,50
Italicus Spritz ^{1:3}	0,4 l	9,50
Sarti Spritz ^{1:3}	0,4 l	10,50
Carissima Granatapfel Spritz ^{1:3}	0,4 l	10,50

*** Offene Hausweine ***

Bianco Biologico Cantina di Custoza Venetien Aus Trebianello- und Chardonnay-Trauben. Feinfruchtig, trocken, weich.	0,25 l	8,50
Rosato DOC Iuzzollini Kalabrien Noten von Erdbeeren und Waldfrüchten, saftig, weich und fruchtig.	Glas 0,2 l	8,90
Rosso Biologico Cantina di Custoza Venetien Rubinrot, intensiv-delikater Geruch; trocken, vollmundig, fruchtig und weich am Gaumen.	0,25 l	8,50
Lambrusco IGP Emilia Romagna Süffig mit fruchtigem Aroma und konzentriertem Geschmack	0,25 l	7,50
Weißweinschorle	0,25 l / 0,5 l	5,90 / 9,50

***** alkoholfrei *****

San Pellegrino Frizzante	0,75 l	8,50
Aacqua Panna Naturale	0,75 l	8,50
Purezza Premium Tafelwasser still/spritzig	0,375 l / 0,75 l	4,20 6,90
Coca Cola ^{1;2;5}	0,33 l	4,50
Sprite ^{1;2;5}	0,33 l	4,50
Fanta ^{1;2;5}	0,33 l	4,50
Spezi ^{1;2;5}	0,33 l	4,50
Bitter Lemon / Tonic Water Schweppes ³	0,2 l	3,90
Wolfra Schorlen (Apfel, Orange, Maracujanektar, Johanisbeernektar)	0,3 l / 0,4 l	4,20 / 4,90
Wolfra Säfte (Apfel, Orange, Maracujanektar, Johanisbeernektar)	0,2 l	3,90

***** Bier vom Faß *** (6;7;11)**

Helles Brauhaus Erding	0,5 l	5,20
------------------------	-------	------

***** Biere aus der Flasche *** (6;7;11)**

Erdinger Weißbier	0,5 l	5,20
Erdinger Weißbier dunkel	0,5 l	5,20
Erdinger Urweiße	0,5 l	5,20
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,20
Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	5,20
Bittburger Pils	0,33 l	5,00

*** Heiße Getränke ***

Espresso ²	2,90
Espresso corretto ²	4,80
Doppio Espresso ²	4,50
Cappuccino ²	4,20
Latte Macchiato ²	4,90
Heiße Schokolade	4,20
Tee (Kamille, Pfefferminz, Grüner, Früchte)	3,20

*** Digestif & Bitter ***

Amaro Averna 29% vol	2 cl	3,50
Ramazzoti 30% vol	2 cl	3,50
Fernet Branca 28% vol	2 cl	3,50
Amaro del Capo 35% vol	2 cl	3,50
Amaro Montenegro 23% vol	2 cl	3,50

*** Grappa & Obstbrände ***

Tradizionale 41% vol Lebendig, hell rein mit Noten von Karamell und weiße Früchte	2cl	4,50
Amarone Le Giare Marzardo 41% vol Intensiver, reichhaltiger Geschmack, samtiger, weicher Körper	2cl	7,50
Himbeer/Birnen Brand 40% vol Stettner	2cl	4,50

*** Liköre ***

Sambuca Molinari 40% vol	2 cl	3,90
Limoncello 28% vol	2 cl	3,90
Disarono 28% vol	2 cl	3,90
Baileys Original Irish Cream 17% vol	2 cl	3,90
Frangelico Haselnusslikör 20% vol	2 cl	3,90

*** Whiskey ***

Jonnie Walker Red Label 43% vol Schottland	4cl	7,00
Southern Comfort 35% vol USA	4cl	7,00
Jameson Irish 40% vol	4cl	7,50
Jack Daniel's Tennessee 45% vol USA	4cl	8,50
Bulleit Bourbon 40% vol USA	4cl	9,50

*** Longdrinks ***

Negroni Gin, Martini Rosso, Campari		9,50
Espresso Martini Absolut Wodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup		9,50
Wodka Smirnoff Lemon, Maracuja, schwarze Johannisbeernektar, Orange		9,50
Cuba libre Havanna 3, Cola, Limette		9,50
Gin Tonic Gordons, Bombay, Tanqueray		10,50
Gin Tonic Mare, Hendricks, Roku japanese		12,50

Weinkarte

Rosé & Weißweine

Vigneti Repeto Rosato Diagonale Barbera Freisa | Piemont

Aromen von kleinen roten Früchten, Granatapfel, Rose und einem angenehmen balsamischen Hauch.

0,75 | 37,50

Repetto Piccolo Derthona Timorasso | Piemont

Jung und frisch. Die blumigen und fruchtigen Noten werden durch eichte mineralische Anklänge bereichert.

0,75 | 38,50

Macerato Poliedro Cortese DOC | Piemont

Ausgewogenheit, Persistent und Komplexität machen ihn auch zu einem Meditationswein. Er passt hervorragend zu stark gewürzten Speisen.

0,75 | 57,50

Donna Giovanna IGT Tenuta Iuzzolini | Kalabrien

Duft nach kandierten Früchten wie Aprikose, Ananas und Orangenzeste. Leichte Würznoten nach Vanille und Mandel sowie Honig. Am Gaumen weich und rund mit erfrischender Säure, vollmundig und langem Nachhall. Diese Spätlese besticht durch ihre geschmeidige und vollmundige Aromatik.

0,75 | 55,00

Vigneti Ripetto Origo Timorasso DOC Piemont

Goldene Farbe. Die Nase ist mit einem Hauch von Pfirsich und Aprikose und blumigen Noten ausgedrückt. Am Gaumen zeigt er sich sofort von großer Wirkung; frisch und mit einer angenehmen salzigkeit schließt er mit Safrantönen ab.

0,75 | 69,50

Rotweine

Muranera Tenuta Iuzzolini IGT | Kalabrien

Purpurrot mit deutlichen violetten Reflexen. In der Nase intensiv, mit fruchtigen, süßen und reifen Düften, balsamischen und blumigen Noten von Veilchen auf einem leichten Akzent von Tabak am Ende. Warm und samtig.

0,75 | 37,50

Invictus Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG | Tenuta Montemagno | Piemont

Von dunkelroter Farbe mit intensiven Noten von Rosen, Veilchen und reifen roten Früchte. Am Gaumen ist er voll, tanninhaltig und aromatisch, ein Wein von großer Langlebigkeit und Eleganz.

0,75 | 57,50

Barbera D'Asti "Mysterium" DOCG Tenuta Montemagno | Piemont

Von dunkelroter Farbe, mit ausgeprägten Kirsch-, Erd- und überzeugenden Holznoten. Er ist warm, konzentriert, tanninhaltig und hat eine ausgezeichnete, intensive aromatische Persistenz. Viele Auszeichnungen gewonnen.

0,75 | 59,50

Weinkarte

Rotweine

Amarone della Valpolicella Classico DOC Viviani | Venetien

Der Amarone wird aus den Trauben Corvina, Rondinella, Molinara u.a. gekeltert; diese werden nach der Lese bis zu ca. 4 Monaten an einem gut durchlüfteten und kühlen Ort gebettet, in der Regel auf Holzrosten. Dadurch steigt der Fruchtzuckeranteil und der Wein wird alkoholreicher. Dieser Amarone besitzt ein außergewöhnliches Fruchtaroma, eine kräftige und gleichzeitig elegante Struktur mit angenehmem feinkörnigem Tannin.

0,75 | 69,00

Barolo DOCG | Giacomo Grimaldi | Piemont

Die zusätzliche und feine Weiche wird durch die Lagerung von ca. 50 % der Gesamtmenge in Barriques 24 Monaten lang erreicht. Er weist intensives und feines Bukett auf, das an rote Beeren erinnert; am Gaumen weich, körperreich, mit seidigen Tanninen.

0,75 | 79,00

Cavariola Riserva DOC Oltrepó Pavese | Bruno Verdi | Piemont

Intensiv, sauber, angenehm, raffiniert und elegant, beginnt mit einem Hauch von Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere, gefolgt von Aromen von Veilchen, Heidelbeere, Himbeere, Kakao, Tabak, Zimt, Muskatblüte, Vanille und Menthol. Korrekte Tanninattacke und dennoch ausgeglichen durch Alkohol, guter Körper, intensive Aromen angenehm. Anhaltender Abgang mit Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere

0,75 | 85,00

Brunello di Montalcino DOCG | La Rasina | Toskana

Feiner Brunello mit schönen Frucht- und Edel-Holznuancen, angenehm strukturreich, weich und elegant. Er erinnert sowohl in der Nase wie am Gaumen an Waldfrüchte, Tabak und Schokolade, ist trocken und körperreich.

0,75 | 89,00

Tignanello Toscana IGT 2020 | Antinori

Kräftiges Rubinrot. Komplexes Bouquet nach reifer Frucht wie Kirsche, Erdbeere und Brombeere, im Hintergrund zarte Anklänge an Veilchen, Malve und Rose, im weiteren Verlauf gerösteter Kaffee und etwas Kakao. Im Trunk vibrierend, vollmundig und sehr vielschichtig nach Primärfrucht, elegant eingebundener Holzwürze, Pfeffer und Lakritze. Tignanello 2020 präsentiert sich resonant, dicht, atemberaubend, ja geradezu königlich.

"Ein konzentrierter Rotwein mit Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Eisen, Tabak und Vanille, umrahmt von süßen Gewürzen und Röstaromen. Er endet mit mundschmeichelnden Tanninen, ist aber insgesamt recht ausgewogen. Verführerisch und stilvoll.

0,75 | 245,00

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite.