

# SENZANOME

*cucina italiana*

STANDARDKARTE

## ZUPPE – SUPPEN – SOUP €

ZUPPA DEL GIORNO 7,00  
Tagessuppe  
*soup of the day*

## INSALATE – SALATE – SALADS €

INSALATA MISTA 5,00  
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln  
*small mixed salads with tomatoe, cucumber, corn, carrots and onions*

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 12,50  
Tomaten, frischer Büffelmozzarella und Basilikum an Olivenöl  
*Tomatoes and buffalo mozzarella cheese with basil and olive oil*

INSALATA VITELLO, ARACHIDI E PARMIGIANO 15,50  
Großer gemischter Salat mit Kalbsfilet-Streifen, Erdnüssen und Parmesankäse  
*large mixed salad with veal stripes, peanuts and Parmesan cheese*

INSALATA SENZANOME 15,50  
Großer gemischter Salat mit Grillgemüse, gebratenen Garnelen und Avocado  
*large mixed salad with grilled vegetables, shrimps and avocado*

## ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTER €

BRUSCHETTA CLASSICA 8,00  
Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Olivenöl  
*Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil*

BRUSCHETTA SENZA GLUTINE 11,50  
Geröstete glutenfreie Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Olivenöl  
*Gluten-free Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil*

VITELLO TONNATO 14,50  
Gekochte Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfischcreme garniert mit Kapern und Sardellen  
*cold sliced veal with creamy tuna sauce and capers*

CARPACCIO DI MANZO 15,00  
Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse  
*beef Carpaccio with rocket, mushrooms and Parmesan cheese*

ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) 34,50  
Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses  
*variety of starters for 2 people*

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

## PASTE-NUDELGERICHTE-NOODLES €

### CLASSICA

PARMIGIANA Warmer Auberginen-Mozzarella-Auflauf <i>warm eggplant-mozzarella cheese gratin</i>	13,00
TAGLIATELLE BOLOGNESE  Hausgemachte Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Rindfleisch) <i>Tagliatelle in tomatoe-minced meat-sauce (beef)</i>	13,50
SPAGHETTI CARBONARA  Lange Nudeln mit Eigelb und Pancetta <i>Spaghetti with egg yolk and bacon</i>	14,00
SPAGHETTI AL PARMIGIANO  Lange Nudeln aus dem Parmesanlaib <i>Spaghetti from the Parmesan loaf</i>	14,50
LASAGNETTE CLASSICA  Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch <i>homemade Lasagne with minced beef</i>	14,50
LINGUINE AGLIO E OLIO CON VITELLO, POMODORINI E PORRE AL VINO BIANCO   Lange Nudeln mit Kalbsfiletstreifen in Knoblauch und Öl, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in leichter Weißweinsoße <i>Pasta with veal stripes, oil and garlic, cherry tomatoes, spring onions and white wine sauce</i>	15,50
SPAGHETTI AL PARMIGIANO CON TARTUFO  Lange Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffel <i>Spaghetti from the Parmesan loaf with truffle</i>	24,50



ALLE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 3.50€ AUFPREIS  
ALL SIGNED PASTAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 3.50€

**Pastagericht zum Teilen? Zzgl. 3.50€ Servicepauschale.**

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

# PASTE-NUDELGERICHTE-NOODLES

## CREAZIONI

- PACCHERI CON ORATA E OLIVE AL VINO BIANCO   15,50  
Breite Nudeln mit Doradenfilet und Oliven in Weißweinsauce  
*Pasta with sea bream fillet and olives in white wine sauce*
- FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E RUCOLA FRITTI 15,00  
Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne an einer Mascarpone-Soße und frittiertem Rucola  
*Ravioli filled with cheese and pear with sauce of Mascarpone and fried Rucola*
- TAGLIATELLE CON PORCINI E GAMBERETTI AL VINO BIANCO  16,50  
Lange Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Weißweinsauce  
*Pasta with porcini and shrimps in white wine sauce*
- TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“  16,50  
Lange Bandnudeln mit Lachs und Spinat an einer leichten Cognac-Soße  
*Tagliatelle with salmon and spinach cooked in a sauce with Cognac*
- TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA TARTUFATA 17,00  
Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme  
*big Tortellinis filled with porcini with truffle cream*



**ALLE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 3,50€ AUFPREIS**  
**ALL SIGNED PASTAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 3,50€**

**Pastagericht zum Teilen? Zzgl. 3,50€ Servicepauschale.**

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

## CARNE – FLEISCH – MEAT

SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“ Kalbsrücken-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce <i>Veal medaillon covered with Prosciutto di Parma and sage with white wine sauce</i>	26,50
SCALOPPINA AI PORCINI E VINO BIANCO Kalbsrücken-Medaillons an Weißweinsauce und Steinpilzen <i>Veal medaillon with white wine sauce and porcini</i>	27,00

## PESCE – FISCH – FISH

SALMONE ALLA GRIGLIA Lachsfilet vom Grill an verschiedenen Kräutern und Knoblauch <i>Grilled salmon with herbs and garlic</i>	€ 27,00
FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA <b>NEW!</b> Doradenfilet und Garnelen vom Grill mit Kirschtomaten an Weißweinsauce <i>Gilthead and prawns grilled with cherry tomatoes and white wine sauce</i>	27,50

**ZU JEDEM FLEISCH- ODER FISCHGERICHT SERVIEREN WIR  
EINE BEILAGE IHRER WAHL:  
WITH EVERY MEAT OR FISH DISH YOU WILL GET A GARNISH OF YOUR CHOICE:**

INSALATA MISTA/ VERDURE GRIGLIATE/ PATATE AL ROSMARINO/ SPINACI  
Kleiner gemischter Salat/ gegrilltes Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/ Spinat  
*Mixed salad/ grilled vegetables/ rosemary potatoes/ spinach*

<b>JEDE WEITERE BEILAGE</b>	<b>5,50</b>
<b>EXTRA GARNISH</b>	<b>5,50</b>

**Hauptgang zum Teilen? Zzgl. 3.50€ Servicepauschale.**

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

# PIZZE – PIZZEN – PIZZA

€

Jede Pizza ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt. *Every served with tomatoe sauce and Mozzarella cheese.*

**Pizza zum Teilen? Zzgl. 3.50€ Servicepauschale.**



**ALLE PIZZEN GIBT ES AUCH GLUTENFREI FÜR 3.50€ AUFPREIS**

**ALL PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE FOR 3.50€**

PIZZA MARGHERITA Tomatensoße und Mozzarella <i>tomatoe sauce and Mozzarella cheese</i>	10,00
PIZZA ROMANA Kapern, Oliven und Sardellen <i>capers, olives and anchovies</i>	12,00
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Hinterschinken und Champignons <i>cooked ham and mushrooms</i>	12,50
PIZZA TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln <i>tuna and onions</i>	13,50
PIZZA DIAVOLA Scharfe Salami, Peperoni und Oliven <i>spicy salami, peperoni and olives</i>	13,50
PIZZA GORGONZOLA E SPINACI Gorgonzola und Spinat <i>Gorgonzola cheese and spinach</i>	14,00
PIZZA VERDURE Gemüse der Saison <i>seasonal vegetables</i>	14,00
PIZZA 4 STAGIONI Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken <i>salami, cooked ham, mushrooms and artichokes</i>	14,00
PIZZA 4 FORMAGGIO Vier verschiedene Käsesorten <i>four different kind of cheese</i>	14,00
PIZZA CRUDAIOLA Luftgetrockneter Schinken, Rucola und Parmesankäse <i>dried ham, rocket and Parmesan cheese</i>	15,50
PIZZA SENZANOME Creme Fraiche, geräucherter Scamorza-Käse und Steinpilze (ohne Tomatensoße) <i>creme fraiche, smoked Scamorza cheese and porcini (without tomatoe sauce)</i>	15,50

## BAMBINI – KINDER – KIDS €

Kindergerichte werden ausschließlich für Kinder gekocht.  
Children's meals are cooked exclusively for children.

Zu jedem Pastagericht wird Parmesan dazu serviert.

PASTA ALL BURRO 7,00  
Pasta deiner Wahl mit Butter

PASTA AL POMODORO 7,50  
Pasta deiner Wahl mit Tomatensoße

PASTA BOLOGNESE 8,00  
Pasta deiner Wahl in Tomatensoße mit Rinderhack

PIZZA MARGHARITA 8,00  
Pizza belegt mit Tomatensoße, Mozzarella und Oregano

## DOLCI – NACHSPEISE – DESSERT €

PANNA COTTA  8,00  
Hausgemachter Sahnepudding mit frischer Erdbeersoße  
*homemade cream pudding with strawberry sauce*

TIRAMISU 8,50  
Hausgemachte Mascarponecreme mit in Kaffee getauchte Löffelbiscuits  
*homemade Tiramisu*

TIRAMISU SENZA GLUTINE  9,50  
Hausgemachte Mascarponecreme mit in Kaffee getauchte glutenfreie Löffelbiscuits  
*homemade glutenfree Tiramisu*

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA 9,50  
Warmer Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensoße  
*pistachio soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce*

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA  9,50  
Warmer Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensoße (glutenfrei ohne Vanilleeis)  
*chocolate soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce*

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

## APERITIVI-APERITIF

€

Prosecco	10cl	6,50
Pink Lady (Brockmanns Gin + Tonic Wild Berry)	10cl	7,50
SARTI Lemon Spritz	20cl	8,00
Hugo	20cl	8,00
Aperol Spritz	20cl	8,00
Campari Spritz	20cl	8,00
Martini Bianco	5cl	6,00
San Bitter (alkoholfrei)	10cl	5,00
Crodino (alkoholfrei)	10cl	5,00

## CHAMPAGNER + PROSECCO

Flasche Prosecco	0,75l	32,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,2l	30,50
Flasche Ruinart Brut	0,75l	95,00
Flasche Ruinart Rose	0,75l	105,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,75l	99,00
Flasche Moet Chandon Ice	0,75l	115,00
Flasche Veuve Cliquot Brut	0,75l	115,00

## BIBITE ALCOLICHE-LONGDRINKS

LILLET BLANC WILD BERRY	10,00
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry Tonic Water	
WODKA WILD BERRY	13,50
Grey Goose, Wild Berry Tonic Water, Beeren	
WODKA LEMON	11,50
Absolut, Bitter Lemon	
MOSCOW MULE	13,50
Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	
BROCKMANN'S GIN WILD BERRY	12,50
Brockmann's Gin, Wild Berry Tonic Water, Beeren	
GIN TONIC	12,50
Hendrick's, Tonic Water, Gurke	
LYNCHBURG LEMONADE	12,50
Jack Daniel's, Triple Sec, Zitronenlimonade, Limette, Zitrone	

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!



## BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser			0,3l	3,00
Stilles Tafelwasser			0,3l	3,00
Karaffe Tafelwasser			0,75l	5,50
Karaffe stilles Tafelwasser			0,75l	5,50
Acqua Panna	0,5l	4,50	0,75l	6,50
San Pellegrino	0,5l	4,50	0,75l	6,50
Afri Cola			0,3l	3,50
Afri Cola sugarfree			0,3l	3,50
Bluna Orange			0,3l	3,50
Spezi			0,3l	3,50
Bluna Zitrone			0,3l	3,50
Bitter Lemon			0,3l	3,50
Tonic Water			0,3l	3,50
Ginger Ale			0,3l	3,50
DIETZ Orangen- oder Apfelsaft			0,3l	3,50
DIETZ Johannisbeer- oder Maracujanektar			0,3l	3,50
DIETZ Saftschorle			0,3l	3,50
Orangina rot oder gelb			0,25l	3,50
Guaven Limonade Lemongras			0,33l	4,00
Guaven Limonade Ingwer Kurkuma			0,33l	4,00
Elephant Bay Eistee Zitrone			0,33l	4,00
Elephant Bay Eistee Pfirsich			0,33l	4,00

## BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,50
Espresso koffeinfrei	2,50
Espresso Corretto (mit Grappa)	4,50
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Glas Tee	3,00

## DIGESTIVI – DIGESTIV

Ramazzotti	4cl	6,00
Fernet	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Amaretto	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00
Frangelico	4cl	6,00
Limoncello	5cl	6,00

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

## COGNAC BRANDY

Vecchia Romagna	2cl	5,50
Hennessy	2cl	7,00

## GRAPPA

Grappa della Casa	2cl	5,50
Il Bacio delle Muse – 18 Monate gereift, erinnert an Karamell und Vanille	2cl	6,50
Bocchino Gran Moscato – ital. Barolo Grappa in französischem Barrique	2cl	7,00
Andrea da Ponte – aus Proseccotrauben 8 Jahre im Eichenholz gereift	2cl	8,00
Nardini – 3 Jahre gereift, weich und intensiv zugleich	2cl	8,00
Nardini Bianco – Kristallklarer Grappa mit angenehmen Nachgeschmack	2cl	8,00
Trentina Morbida – aus Chardonnay und Gewürztraminer	2cl	8,50
Grappa Amarone – sehr hochwertig und vielfach ausgezeichnet	2cl	9,50

## BIRRA – BIER

Gold Ochsen Pils vom Fass	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Radler	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Gold Ochsen Pils alkoholfrei			0,33l	3,50
Birra Morretti italienisches Bier			0,33l	3,50
Gold Ochsen Hefeweizen hell vom Fass	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen dunkel			0,5l	4,50
Gold Ochsen Kristallweizen			0,5l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	4,50
Neumarkter Lammsbräu glutenfrei 			0,33l	4,50

## VINI BIANCI SFUSI – OFFENE WEISSWEINE

Hauswein Weiss – leicht, trocken, frischer Abgang	0,2l	6,50
Pinot Grigio – aus Venezien, trocken und charaktervoll	0,2l	6,50
Pecorino – aus Abruzzen, fruchtig, trocken, intensiv	0,2l	7,50
Vermentino Sardo – aus Sardinien, trocken, spritzig, sehr harmonisch	0,2l	7,50
Tramin Bianco – aus Tirol, trocken, weich, sehr fruchthaltig	0,2l	7,50
Lugana – aus Venezien, trocken, weiche runde Frucht	0,2l	9,00
Weißweinschorle	0,2l	5,00

## VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE

Hauswein Rosé – leicht, trocken, fruchtig	0,2l	6,50
Tramin Rosé – aus Tirol, trocken, geringe säure, erdbeerig	0,2l	7,50
Roseweinschorle	0,2l	5,00

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

## VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE

Hauswein Rot – trocken, angenehm fruchtig	0,2l	6,50
Lambrusco – aus Emilia Romagna, perlig, kalt, lieblich	0,2l	6,00
Primitivo – aus Apulien, langanhaltend und vollmundig	0,2l	7,50
Valpolicella Ripasso – Venezien, feine Säure, rote Beeren	0,2l	9,50
Ca Di Pian – aus dem Piemont, Waldfrüchte, langer Geschmack	0,2l	10,50
Rotweinschorle	0,2l	5,00

## VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE

### VINI BIANCI – WEISSWEINE

<b>Vino della Casa</b> , Verdicchio, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: trocken, frisch, harmonisch leicht	23,00
<b>Aragosta</b> , Vermentino, D.O.C. „Santa Maria La Palma“ aus Sardinien Geschmack: trocken, spritzig, gut eingebundene Säure	24,00
<b>Tramin Bianco Cuvee</b> , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	25,00
<b>Lugana</b> , Trebbiano, D.O.G., „Olivini“ aus Venezien Geschmack: trocken, wenig Säure, weiche runde Frucht	32,50
<b>Gavi</b> , Cortese, D.O.C.G., „San Bartolomeo“ aus dem Piemont Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm frisch	32,00
<b>Ronco dei Tassi</b> , Pinot Grigio, D.O.C.G., „Collio“ aus dem Friaul Geschmack: trocken, weich und intensiv, voller Abgang	33,00
<b>Animale Celeste</b> , Sauvignon Blanc, I.G.T., „Santa Barbara“, aus Marken Geschmack: weich fruchtig, langer Abgang, harmonische Säure	38,00
<b>Stoan</b> , Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, D.O.C., „Tramin“ aus Südtirol Geschmack: perfekte Harmonie aus den Rebsorten, unverwechselbarer Geschmack	46,00

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!

## VINI ROSÉ – ROSÉ WEINE

<b>Vino della Casa</b> , Montepulciano, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: leicht und trocken	23,00
<b>Tramin Rosé Cuvee</b> , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	25,00
<b>Rosa dei Frati</b> , Ca dei Frati, D.O.C., „Chiaretto“ aus der Lombardei Geschmack: trocken, frisch und saftig mit schön eingebundener Struktur	29,50
<b>Miraval</b> , Provence Frankreich, A.O.P., von Angelina Jolie und Brad Pitt Geschmack: fruchtig erdbeerig und blumig	38,00

## VINI ROSSI – ROTWEINE

<b>Vino della Casa</b> , Montepulciano, Sangiovese, D.O.C. „Vignedileo“ aus Marken Geschmack: leicht und angenehm fruchtig	23,00
<b>Primitivo</b> , Salento, I.G.T., „Villa Carrisi“, aus Apulien Geschmack: ausdrucksstark und sanft zugleich	23,00
<b>Nero D'Avola Sicilia</b> , I.G.T. „Cusumano“ aus Sizilien Geschmack: weich, samtig fein, elegant und langanhaltend	23,50
<b>Valpolicella Ripasso</b> , Corvina, Rondinella, D.O.C., „Valpantena“, aus Veneto Geschmack: voller Körper, langer Charakter	29,00
<b>Primitivo Salénde Appassimento</b> , Salento, I.G.T., „Vinosia“, aus Apulien Geschmack: harmonisierend, eindrucksvoll fruchtig und würzig zugleich	29,00
<b>Il Maschio da Monte</b> , Montepulciano, D.O.C., „Santa Barbara“ aus Marken Geschmack: trocken, fein fruchtig und perfekt ausgewogen	39,00
<b>Marzicanale</b> , Taurasi, D.O.C.G., „Vinosia“ aus Kampanien Geschmack: Voller Körper, intensive Frucht, mineralisch	58,00
<b>Brunello di Montalcino</b> , Sangiovese, D.O.C.G., „Ciacci“ aus der Toskana Geschmack: Weiche Tannine, angenehme Säure, Waldfrüchte	75,00
<b>Barolo Parusso</b> , Nebbiolo, D.O.C.G., „Parusso“ aus dem Piemont Geschmack: ausdrucksvoll, langer Gaumen, elegant	76,00
<b>Tignanello</b> , Sangiovese, Cabernet Sauvignon, I.G.T. „Antinori“ aus der Toskana Geschmack: fruchtig und ausgewogen, sanfte Tannine, unverwechselbarer Charakter	195,00

Bitte sprich uns an, falls du Informationen zu ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE brauchst. Wir helfen Dir gerne weiter!