

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

13,00

Tomaten, frischer Büffelmozzarella und Basilikum an Olivenöl

Tomatoes and buffalo mozzarella cheese with basil and olive oil

INSALATA VITELLO, ARACHIDI E PARMIGIANO

16,50

Großer gemischter Salat mit Kalbsfilet-Streifen, Erdnüssen und Parmesankäse

large mixed salad with veal stripes, peanuts and Parmesan cheese

INSALATA **SENZANOME**

16,50

Großer gemischter Salat mit Grillgemüse, gebratenen Garnelen und Avocado

large mixed salad with grilled vegetables, shrimps and avocado

ANTIPASTI – VORSPESSEN – STARTER	€
BRUSCHETTA CLASSICA Zwei geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Olivenöl <i>Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil</i>	9,00
BRUSCHETTA SENZA GLUTINE Zwei geröstete glutenfreie Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Olivenöl <i>Gluten-free Bruschetta with tomatoe, garlic and olive oil</i>	12,50
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA Warmer Gemüseteller mit verschiedenem gegrilltem Gemüse an Knoblauch und Olivenöl <i>Warm grilled vegetables with olive oil and garlic</i>	14,50
VITELLO TONNATO Fein gekochte Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfischcreme garniert mit Kapern und Sardellen <i>cold sliced veal with creamy tuna sauce and capers</i>	16,50
CARPACCIO DI MANZO Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse <i>beef Carpaccio with rocket, mushrooms and Parmesan cheese</i>	17,00
ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses <i>variety of starters for 2 people</i>	38,00

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

PASTE-NUDELGERICHTE-NOODLES

€

CLASSICA

PARMIGIANA

14,00

Warmer Auberginen-Mozzarella-Auflauf
warm eggplant-mozzarella cheese gratin

TAGLIATELLE BOLOGNESE



14,50

Lange Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Rindfleisch)
Tagliatelle in tomatoe-minced meat-sauce (beef)

SPAGHETTI CARBONARA



15,00

Lange Nudeln mit Eigelb und Pancetta
Spaghetti with egg yolk and bacon

SPAGHETTI AL PARMIGIANO



15,00

Lange Nudeln aus dem Parmesanlaib
Spaghetti from the Parmesan loaf

LASAGNETTE CLASSICA



15,50

Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch
homemade Lasagne with minced beef

LINGUINE AGLIO E OLIO CON VITELLO, POMODORINI E PORRE AL VINO BIANCO



16,50

Lange Nudeln mit Kalbsfiletstreifen in Knoblauch und Öl, Kirschtomaten und
Frühlingszwiebeln in leichter Weißweinsoße
Pasta with veal stripes, oil and garlic, cherry tomatoes, spring onions and white wine sauce



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

FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E RUCOLA FRITTI 16,00

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

PACCHERI CON ACCIUGHE, OLIVE, MENTA E CAPERI AL VINO BIANCO  17,00

Breite Nudeln mit eingelegten Sardellenfilets, Kalamata-Oliven, Minze und Kapern in Weißweinsoße

Pasta with anchovies, mint and olives in white wine sauce

TAGLIATELLE CON PORCINI E GAMBERETTI AL VINO BIANCO  17,00

Lange Bandnudeln mit Steinpilzen und Garnelen in Weißweinsoße

Pasta with porcini and shrimps in white wine sauce

TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA TARTUFATA 17,50

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“ 29,50
Kalbsrücken-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce
Veal medaillon covered with Prosciutto di Parma and sage with white wine sauce

SCALOPPINA AI PORCINI E VINO BIANCO 29,50
Kalbsrücken-Medaillons an Weißweinsauce und Steinpilzen
Veal medaillon with white wine sauce and porcini

**ZU JEDEM FLEISCHGERICHT SERVIEREN WIR
EINE BEILAGE IHRER WAHL:
*WITH EVERY MEAT 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

**JEDE WEITERE BEILAGE 5,50
EXTRA GARNISH 5,50**

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. *All Pizzas are with tomatoe sauce and Mozzarella cheese.*

Pizza zum Teilen? Zzgl. 3.50€ Servicepauschale. – Als Calzone? Zzgl. 3.00€



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>	10,50
PIZZA ROMANA Kapern, Oliven und Sardellen <i>capers, olives and anchovies</i>	13,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI Hinterschinken und Champignons <i>cooked ham and mushrooms</i>	14,00
PIZZA TONNO E CIPOLLA Thunfisch und Zwiebeln <i>tuna and onions</i>	15,00
PIZZA DIAVOLA Scharfe Salami, Peperoni und Oliven <i>spicy salami, peperoni and olives</i>	14,50
PIZZA GORGONZOLA E SPINACI Gorgonzola und Spinat <i>Gorgonzola cheese and spinach</i>	15,50
PIZZA VERDURE Gemüse der Saison <i>seasonal vegetables</i>	15,50
PIZZA 4 STAGIONI Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken <i>salami, cooked ham, mushrooms and artichokes</i>	16,00
PIZZA 4 FORMAGGIO Vier verschiedene Käsesorten <i>four different kind of cheese</i>	15,50
PIZZA CRUDAIOLA Luftgetrockneter Schinken, Rucola und Parmesankäse <i>dried ham, rocket and Parmesan cheese</i>	17,50
PIZZA SENZANOME Creme Fraiche, geräucherter Scamorza-Käse und Steinpilze (ohne Tomatensoße) <i>creme fraiche, smoked Scamorza cheese and porcini (without tomatoe sauce)</i>	17,00

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  8,50

Hausgemachter Sahnepudding mit frischer Erdbeersauce
homemade cream pudding with strawberry sauce

TIRAMISU 9,00

Hausgemachte Mascarponecreme mit in Kaffee getauchte Löffelbiscuits
homemade Tiramisu

TIRAMISU SENZA GLUTINE  10,00

Hausgemachte Mascarponecreme mit in Kaffee getauchte glutenfreie Löffelbiscuits
homemade glutenfree Tiramisu

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA 10,00

Warmer Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensauce
pistachio soufflé with vanilla ice cream and chocolate sauce

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA  10,00

Warmer Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Schokoladensauce (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	0,1l	7,50
SARTI Lemon Spritz	0,2l	9,00
Hugo	0,2l	9,00
Aperol Spritz	0,2l	9,00
Limoncello Spritz	0,2l	9,00
Lillet Wild Berry	0,2l	9,00
San Bitter (alkoholfrei)	0,1l	6,00
Crodino (alkoholfrei)	0,1l	6,00

BIBITE ANALCOLICHE-ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser		0,3l	3,00
Stilles Tafelwasser		0,3l	3,00
Karaffe Tafelwasser		0,75l	6,50
Karaffe stilles Tafelwasser		0,75l	6,50
Acqua Panna	0,5l	5,00	0,75l 8,00
San Pellegrino	0,5l	5,00	0,75l 8,00
Afri Cola		0,3l	4,00
Afri Cola sugarfree		0,3l	4,00
Bluna Orange		0,3l	4,00
Spezi		0,3l	4,00
Bluna Zitrone		0,3l	4,00
Bitter Lemon		0,3l	4,00
Tonic Water		0,3l	4,00
Ginger Ale		0,3l	4,00
DIETZ Apfel- Johannisbeer- oder Maracujanektar		0,3l	4,00
DIETZ Saftschorle		0,3l	4,00
Hausgemachte Limonaden:			
Pfirsich-Minze		0,3l	4,50
Himbeer-Zitrone		0,3l	4,50

BEVANDE CALDE-WARME GETRÄNKE

Espresso	3,00
Espresso koffeinfrei	3,00
Espresso Corretto (mit Grappa)	5,00
Espresso Doppio	5,00
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,00
Tasse Kaffee	3,00
Glas Tee	3,00

BIRRA – BIER

Gold Ochsen Helles vom Fass	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Radler	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Gold Ochsen Pils alkoholfrei			0,33l	4,00
Birra Morretti italienisches Bier			0,33l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen vom Fass	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei oder Kristallweizen			0,5l	5,50
Neumarkter Lammsbräu glutenfrei 			0,33l	6,50

DIGESTIVI – DIGESTIV

Ramazzotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Frangelico	4cl	6,00
Limoncello	5cl	6,00

GRAPPA

Il Bacio delle Muse – 18 Monate gereift, erinnert an Karamell und Vanille	2cl	7,00
Andrea da Ponte – aus Proseccotrauben 8 Jahre im Eichenholz gereift	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

CHAMPAGNER + PROSECCO

Flasche Prosecco	0,75l	38,00
Flasche Moët Chandon Brut	0,2l	30,50
Flasche Ruinart Brut	0,75l	95,00
Flasche Ruinart Rose	0,75l	105,00
Flasche Moët Chandon Brut	0,75l	99,00

BIBITE ALCOLICHE – LONGDRINKS

Gin Tonic	13,50
Vodka Lemon	13,50
Whiskey Cola	13,50

VINI BIANCI SFUSI – OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio – aus Venezien, klassisch, trocken	0,2l	7,00
Tramin Bianco – aus Tirol, trocken, wenig Säure, leicht	0,2l	7,50
Pecorino – aus Abruzzen, fruchtig, trocken, intensiv	0,2l	8,00
Aragosta Vermentino – aus Sardinien, trocken, spritzig, sehr harmonisch	0,2l	8,50
Lugana – aus Venezien, trocken, weiche runde Frucht	0,2l	9,00
Weißweinschorle	0,2l	5,50

VINI ROSÉ SFUSI – OFFENE ROSÉWEINE

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

VINI ROSSI SFUSI – OFFENE ROTWEINE

Primitivo – aus Apulien, langanhaltend und vollmundig	0,2l	7,50
Valpolicella Ripasso – Venezien, feine Säure, rote Beeren	0,2l	9,50
Ca Di Pian – Piemont, Waldfrüchte, langer Geschmack, Barrique	0,2l	12,00
Rotweinschorle	0,2l	5,50

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE

VINI BIANCI – WEISSWEINE

Aragosta , Vermentino, D.O.C. „Santa Maria La Palma“ aus Sardinien Geschmack: trocken, spritzig, gut eingebundene Säure	25,00
Tramin Bianco Cuvee , Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch	26,50
Abruzzo Pecorino , D.O.C. „Costa del Mulino“, Cantina Fentana Geschmack: fruchtig, trocken, intensiv	27,00
Lugana, Gocce D oro , D.O.C. „Bulgarini“ aus Toskana Geschmack: trocken, wenig Säure, weiche runde Frucht	34,50
Stoan , Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, D.O.C., „Tramin“ aus Südtirol Geschmack: perfekte Harmonie aus den Rebsorten, unverwechselbarer Geschmack	53,00

VINI ROSÉ – ROSÉ WEINE

Tramin Rosé Cuvee, Pinot, Chardonnay, Sauvignon, I.G.T. „Tramin“ aus Tirol 25,00
Geschmack: trocken, weich, blumig, fruchtig harmonisch

Taga, Monte del Fra, D.O.C., aus Verona 36,00
Geschmack: trocken, frisch und saftig mit schön eingebundener Struktur

VINI ROSSI – ROTWEINE

Esino Rosso, Vignedileo, I.G.T., Montepulciano + Merlot 27,00
Geschmack: harmonisierend, eindrucksvoll fruchtig und würzig zugleich

Valpolicella Ripasso Superiore, D.O.C.G. „Torre del Falasco“ aus Veneto 32,00
Cuvee aus Corvina Veronese, Rondinella + Corvinone

Nugnes enna, Primitivo, D.O.C., „Valpantena“, aus Kampanien 36,00
Geschmack: Barrique, unkompliziert fruchtig, reife Kirschen

Il Maschio da Monte, Montepulciano, D.O.C., „Santa Barbara“ aus Marken 42,00
Geschmack: trocken, fein fruchtig und perfekt ausgewogen

Nebbiolo Langhe, La Spinetta, D.O.C., aus dem Piemont 49,00
Geschmacklich wird gesagt: der Juwel unter den Weinen

Amarone della Valpolicella, Corvina, Rondinella, D.O.C., Valpantena, aus Veneto 52,00
Geschmack: voller Körper, langer Charakter

Podere Le Roche, Cuvee Cabernet, Sauvignon, Sangiovese I.G.T. aus Toscana 65,00
Geschmack: der Kräftige mit Erinnerung an reifen Tomaten und Waldfrüchten

Chianti Classico DOCG Lorenzo Sangiovese aus Toscana 69,00
Geschmack: Tabak, Eiche und Vanille

Brunello di Montalcino, Sangiovese, D.O.C.G., „Ciacci“ aus der Toscana 75,00
Geschmack: Weiche Tannine, angenehme Säure, Waldfrüchte

Barolo Parusso, Nebbiolo, D.O.C.G., „Parusso“ aus dem Piemont 88,00
Geschmack: ausdrucksvoll, langer Gaumen, elegant