



## Aperitif

Glas Prosecco 0,01

7€

Hugo Spritz

9€

Aperol Spritz

9€

Campari Amalfi

9€

Campari Soda

9€

Crodino Spritz

7€

Campari Orange

9€

Rosato Spritz

9€

Limoncello Spritz

9€



### **Alkoholfreie Getränke**

Wasser Sprudel oder Still 0,25l / 0,75l

4€ / 7€

Tafelwasser 0,5l

4€

Coca Cola - Cola Light - Cola Zero - Fanta 0,33l

4€

Paulaner Spezi 0,33l

4€

Vio Apfel-, Johannisbeer- oder Rhabarberschorle

0,25l 4€

Vio Zitronen/Limetten- oder Orangenlimo

0,25l 4€

Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich 0,25l

4€

Zitronen Limonade Valencia 0,33l

4€

Gartenlimonade Zitrone, Orange oder Grapefruit

0,5l 5€



## **Bier**

Helles vom Fass (Hacker Pschorr) 0,5l

5€

Weißbier vom Fass (Paulaner) 0,5l

5€

Dunkles, Leichtes oder Alkoholfreies Weißbier (Paulaner)

0,5l 5€

Dunkles Bier (Hacker Pschorr) 0,5l

5€

Pils (Fürstenberg) 0,3l

4€

Radler – Russ – Cola Weißbier 0,5l

5€



## **Spiritosen**

Amaretto 2cl

4€

Averna 2cl

4€

Grappa 2cl

4€

Ramazotti 2cl

4€

Williams 2cl

4€

Vecchia Romagna 2cl

4€

Frangelico 2cl

4€

Limoncello 2cl

4€

Martini Bianco/Rosso

4€



## **Kaffee**

Espresso/Macchiato

3€

Doppio Espresso

4€

Espresso Corretto

4€

Tasse Kaffee

4€

Cappuccino

4€

Latte Macchiato

5€

Milchkaffee

5€

## **Heißgetränke**

Heiße Schokolade

5€

Verschiedene Teevariationen auf unserer Dallmayr Tee-Karte



## Antipasti

### **Bruschetta al Pomodoro**

Geröstetes Brot belegt mit einer frischen Mischung aus Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola und Olivenöl 3 STK

9€

### **Caponata Siciliana**

Traditioneller sizilianischer Eintopf aus Auberginen, Tomaten, Oliven, Kapern und einem Hauch Balsamico-Essig

12€

### **Carpaccio di Manzo**

Dünne Scheiben rohes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanspänen und nativem Olivenöl extra

19€

### **Carpaccio di Salmone**

Räucherlachs serviert mit roten Zwiebeln, Kapern, roten Pfefferkörnern und einem Spritzer frischen Zitronensaft 19€

### **Antipasto Rustico**

Gemischter Vorspeisenteller

17€

### **Vitello Tonnato**

Zarte Kalbsmedaillons serviert mit cremiger Thunfischsauce und Kapern

19€



## Insalate

### **Insalata Mista**

Gemischter Salat aus frischen saisonalen Zutaten

8€

### **Insalata di Pomodori e Cipolle**

Tomaten und rote Zwiebeln mit nativem Olivenöl und

Oregano 8€

### **Insalata Rucola e Parmigiano**

Frischer Rucola mit Cherrytomaten, Parmesanspänen abgerundet mit  
einem Balsamico Dressing

11€

### **Caprese**

Frischer Mozzarella, Tomaten, Basilikum und ein Schuss

Olivenöl 11€

### **Insalata Bella Vista**

Thunfisch, halbes hart gekochtes Ei, Schinken und Artischocken auf  
einem gemischtem Salatbett

16€

### **Insalata con Straccetti di Tacchino**

Frischer gemischter Salat serviert mit zartem gebratenen

Putenstreifen 15€

### **Insalata con Scampi**

Gegrillte Garnelen serviert auf einem gemischtem Salatbett  
und Parmesanspänen

18€



## Pasta

### **Busiate Trapanese**

Serviert mit hausgemachtem Pesto aus Tomaten, gerösteten Mandeln, frischem Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl

14€

### **Busiate alla Norma**

Typisch sizilianische Pasta mit Auberginen, frischen Tomaten, gesalzener Ricotta und Basilikum

15€

### **Busiate con Punte di Filetto**

Typisch sizilianische Pasta mit Rinderfiletspitzen in einer würzigen Sauce 22€

### **Linguine alle Vongole**

Linguine mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie und einem Hauch Weißwein

21€

### **Linguine ai Frutti di Mare**

Linguine mit einer Meeresfrüchtemischung, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie und einem Hauch Weißwein

21€



**Paccheri con Salsiccia e Pomodoro**

Handgemachte Paccheri aus Sizilien mit italienischer Salsiccia in einer herzhaften Tomatensauce 17€

**Paccheri al Salmone**

Handgemachte Paccheri aus Sizilien mit Räucherlachs in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce 17€

**Lasagne al Forno**

Hausgemachte, ofengebackene Lasagne, geschichtet mit frischer Pasta, würziger Bolognese-Sauce, cremiger Bèchamel und zart schmelzendem Mozzarella

15€

**Cannelloni mit Hackfleisch**

Zarte Cannelloni, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, verfeinert mit hausgemachten Tomaten und Hackfleischsauce, goldbraun im Ofen überbacken

13€

**Cannelloni Ricotta e Spinaci**

Zarte Cannelloni, gefüllt mit einer feinen Mischung aus cremigem Ricotta und Spinat, überzogen mit einer aromatischen Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella, im Ofen goldbraun gebacken

13€



## Carne

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbfleischscheiben mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce, serviert mit Ofengemüse oder Salat

30€

### **Cotoletta Milanese**

Zartes Kalbfleisch Schnitzel serviert mit Ofengemüse oder Pommes

29€

### **Filetto di Manzo al Pepe**

Rinderfilet in einer cremigen Pfeffersauce, serviert mit Ofengemüse oder gegrilltem Gemüse

35€

### **Scaloppina ai Funghi**

Zarte Kalbsmedaillons in einer cremigen Pilzsauce, serviert mit Ofengemüse oder gegrilltem Gemüse

29€

### **Scaloppina al Limone**

Zarte Kalbsmedaillons, in einer cremigen Butter- Zitronensauce, serviert mit Ofengemüse oder gegrilltem Gemüse

29€

### **Fegato di Vitello alla Veneziana**

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln, serviert mit Ofengemüse oder Salat

26€

### **Fegato di Vitello alla Griglia**

Zarte Kalbsleber frisch gegrillt und mit einer leichten Zitronen-Kräutersauce veredelt, serviert mit Ofengemüse oder Salat

25€



## Pesce

### **Calamari alla Griglia**

Frisch gegrillte Calamari serviert mit gemischtem Salat  
25€

### **Calamari Fritti**

Knusprig frittierte Calamari, serviert mit Salat  
25€

### **Salmone al Vino**

Lachsfilet in Weißwein gegart, serviert mit Ofengemüse oder  
Salat 27€

### **Salmone al Limone**

Lachsfilet in Zitronensauce, serviert mit Ofengemüse oder  
Salat 27€

### **Filetto di Orata alla Griglia**

Gegrilltes Doradenfilet auf Rucola Bett, serviert mit Ofengemüse oder  
Salat 28€

### **Scampi alla Griglia**

Frisch gegrillte Scampi, serviert mit Ofengemüse oder  
Salat 35€

### **Pesce Misto alla Griglia**

Gemischter Fischsteller gegrillt, serviert mit Ofengemüse oder  
Salat 35€



## Dolci

### **Tiramisù**

Klassisches italienisches Schicht Dessert mit Mascarpone, Espresso und Kakao 9€

### **Panna Cotta**

Gekochte Sahne mit fruchtigem Topping  
8€

### **Tartufo**

Eis-Trüffel mit Schokoladenüberzug  
8€

### **Profiterole Scuro**

Luftige Windbeutel, gefüllt mit zarter Schlagsahne, überzogen mit einer reichhaltigen Schokoladensauce  
8€

### **Pizza con Nutella**

Frisch gebackener, knuspriger Pizzateig großzügig bestrichen mit cremigem Nutella und garniert mit einer Prise Puderzucker  
9€

### **Torte Scelte**

Auswahl an frischen Kuchen  
6€