

## Antipastí - Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Antipasto Misto (gemischte Vorspeise)               | 10,-  |
| Antipasto Verdura (Gemüsevorspeise)                 | 8,50  |
| Bresaola auf Rucola +                               | 9,50  |
| Carpaccio vom Rind (Austernpilze oder Champignons)  | 10,50 |
| Edelfischcarpaccio (von drei verschiedenen Fischen) | 10,50 |
| Scampí aglio e olio (in Öl und Knoblauch)           | 11,-  |

## Insalate - Salate

|   |       |
|---|-------|
| Gemischter Salat                                      | 3,80  |
| Tomatensalat mit Zwiebeln                             | 4,50  |
| Rucola Salat (Cocktailtomaten, Parmesan)              | 5,50  |
| Salat Nizza klein (Tonno, Zwiebel, Pepperoni, Oliven) | 6,50  |
| Contadino (Pute, Mais, gebratene Champignons)         | 10,-  |
| Pescatore (Lachs + Kartoffeln)                        | 10,50 |
| Campobosco (Austernpilze + Rinderstreifen)            | 10,50 |
| Scampí  | 12,-  |

## Carne – Fleischgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Picantine Limone                                  | 15,50 |
| Schweinefilet Gorgonzola                          | 15,50 |
| Cordon Rouge (gefüllt mit Parmaschinken und Käse) | 16,-  |
| Angussteak  | 18,70 |
| Rinderfilet (natur oder in Balsamicosauce)        | 22,50 |

Alle Gerichte mit Tagesbeilagen

## Pesce – Fischgerichte

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Calamari ai Ferri (vom Grill)     | 14,50 |
| Peterfischfilet                   | 15,50 |
| Lachs vom Grill                   | 16,-  |
| Fischteller                       | 19,-  |
| Scampi vom Grill (Riesengarnelen) | 19,-  |

Alle Gerichte mit Tagesbeilagen

## Paste

|   |       |
|---|-------|
| Spaghetti aglio e olio mit frischen Tomaten | 7,-   |
| Penne Arrabiata                             | 7,-   |
| Penne Amatriciana (Speck und Zwiebeln)      | 8,50  |
| Fettuccine Salmone                          | 10,-  |
| Penne Boscaiola (Funghi, Rinderstreifen)    | 10,-  |
| Fettuccine Flusskrebse                      | 10,50 |
| Spaghetti Scampi Rucola                     | 11,-  |
| Spaghetti Chef mit Riesengarnelen           | 12,-  |

## Pizze

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Pizza Pane (Pizzabrot weiß oder rot)  | 4,-   |
| Pizza Vegetaria (Gemüse)              | 7,50  |
| Pizza Diavolo (scharfe Salami)        | 7,50  |
| Pizza Hawaií                          | 8,-   |
| Pizza Quattro Stagioni                | 8,50  |
| Pizza Parmaschinken, Rucola, Parmesan | 9,50  |
| Pizza Scampí                          | 10,50 |

## Dolci - Nachspeisen

|  |      |
|--|------|
| Tartufo (bianco/nero)                      | 4,80 |
| Tiramisu                                   | 4,80 |
| Panna Cotta                                | 4,80 |
| Crémé Caramel                              | 4,80 |
| Zabaione                                   | 5,50 |
| Dessert Osteria (gemischter Dessertteller) | 6,50 |

## Aperitívi

|  |      |      |
|--|------|------|
| Prosecco   | 0,1  | 3,50 |
| Prosecco-Aperol <sup>1</sup>                           | 0,1  | 4,-  |
| Bicicletta (Bitterino, Prosecco) <sup>1</sup>          | 0,2  | 4,-  |
| Veneto Spritz (Wein, Wasser, Aperol) <sup>1</sup>      | 0,2  | 4,50 |
| Bitterino (Orange/Maracuja) <sup>1</sup> -alkoholfrei- | 0,2  | 3,50 |
| Martini (Bianco,Doro,Rosso) <sup>1</sup>               | 5 cl | 3,80 |
| Portwein   | 4 cl | 3,50 |
| Campari (Soda,Orange) <sup>1</sup>                     | 0,2  | 4,-  |
| Prosecco-Holunderblütensirup                           | 0,1  | 4,-  |
| Crodino -alkoholfrei- <sup>1</sup>                     | 0,1  | 3,50 |

## Senza alcol

|                                   |      |      |
|-----------------------------------|------|------|
| Pellegrino, Panna                 | 0,25 | 2,-  |
| Saftschorle                       | 0,4  | 2,80 |
| Ananassaft                        | 0,2  | 2,50 |
| Schweppes <sup>1,3</sup>          | 0,2  | 2,50 |
| Cola light <sup>1,2,5</sup>       | 0,2  | 2,50 |
| Cola, Fanta, Spezi <sup>1,2</sup> | 0,4  | 2,80 |
| Orangina <sup>1</sup>             | 0,2  | 2,80 |

## Birre

|                                      |     |      |
|--------------------------------------|-----|------|
| Bier                                 | 0,5 | 2,90 |
| Pils                                 | 0,3 | 2,70 |
| Weizen (dunkel, leicht, alkoholfrei) | 0,5 | 2,90 |
| Clausthaler                          | 0,5 | 2,90 |

## Digestivi

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| Averna                 | 2 cl | 3,-  |
| Ramazzotti             | 2 cl | 3,-  |
| Fernet Branca , Menta  | 2 cl | 3,-  |
| Sambucca               | 2 cl | 3,-  |
| Amaretto               | 2 cl | 3,-  |
| Vecchia Romagna        | 2 cl | 4,-  |
| Grappa Prosecco        | 2 cl | 4,-  |
| Grappa Superla         | 2 cl | 4,-  |
| Williams               | 2 cl | 3,-  |
| Obstler                | 2 cl | 3,-  |
| Carlos I (Brandy)      | 2 cl | 5,-  |
| Glenfiddich (12 Jahre) | 2 cl | 5,50 |

## Bevande - Warme Getränke

|                  |      |
|------------------|------|
| Espresso         | 1,90 |
| Cappuccino       | 2,60 |
| Latte Macchiato  | 2,70 |
| Tasse Kaffee     | 2,20 |
| Tee              | 2,-  |
| Heiße Schokolade | 2,50 |

## Prosecco / Champagner

|                      |      |      |
|----------------------|------|------|
| Flasche Prosecco     | 0,75 | 23,- |
| Flasche Veuve / Moet | 0,75 | 68,- |

# Vini - Wein offen

## Bianco

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Bianco della casa                                | 1/4 | 4,50 |
| Bianco della casa                                | 1/2 | 9,-  |
| Bianco della casa                                | 1l  | 16,- |
| Pinot Grigio                                     | 1/4 | 5,-  |
| Rosé   | 1/4 | 4,50 |
| Sauvignon Bianco <small>sizilien-cataldo</small> | 1/4 | 6,50 |

## ROSSO

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Rosso della casa   | 1/4 | 4,50 |
| Rosso della casa   | 1/2 | 9,-  |
| Rosso della casa   | 1l  | 16,- |
| Rubicone <small>Toscana-Tenuta di Sticciano<br/>(San Giovese/biologischer Anbau)</small> | 1/4 | 5,-  |
| Nero D'avola <small>sizilien-cataldo</small>   | 1/4 | 5,50 |

# WEINKARTE

## Vini bianchi

- „Floreado“ Sauvignon blanc D.O.C. Südtirol - Kellerei Andrian 26,-  
Der Floreado wächst auf Steilhängen. Die Bearbeitung der über 30 Jahre alten Reben ist enorm aufwendig und der Ertrag sehr gering. Sein Bukett ist intensiv fruchtig.
- Bianco di Custoza D.O.C. Lago di Garda - Giuseppe Campagnola 17,-  
Animierend frischer Cuvée aus Garganega, Riesling und Tocai italiano.  
Harmonisch mit feinen Aromen von Wildblüten, grünen Früchten und weißem Pfirsich.
- Lugana Bulgarini D.O.C. Lago di Garda 23,-  
Intensiv strohfarben mit grünlichem Reflex, Duft typisch fruchtig mit einer Note von Aprikosen-Pfirsichen, Geschmack anfangs lebhaft, fein abgestimmt mit langhaltendem Aroma.
- Scaia Bianca I.G.T. Veneto 21,-  
Bouquet von Ananas, Jasmin und Bananennote. Frisch, angenehm und vollmundig im Geschmack mit rundem Nachhall.
- GAVI D.O.C.G. Piemont - Azienda agr. Piccolo Ernesto, Rovereto di Gavi 19,-  
Feinwürziger, zart gereifter Duft nach angetrockneten Äpfeln und Zitrusfrüchten. Trocken, leicht und mineralisch im Mund.
- Roero Arneis D.O.C. Piemonte 25,-  
Trocken, fruchtig und elegant. Reiches Bouquet mit Anklängen an Äpfeln und exotischen Früchten
- Albana di Romagna D.O.C.G. Emilia Romagna 20,-  
Aromen von Grapefruit, Pfirsich und dezenten Nuancen von Bananenschale. Am Gaumen sehr angenehm mit kräftigem Körper.
- „Codronchio“ Albana di Romagna D.O.C.G. Emilia Romagna 29,-  
Die trockene Spätlese des Albana's vereint alles, was ein Weltklasse Weißwein haben kann. Als erster Albana überhaupt, gewann der Codronchio dieses Jahr 3 Gläser im Gambero Rosso. Die überreif gelesenen Trauben verleihen ihm ein edles, hochfeines Profil und einen dichten Geschmack.
- Chardonnay toscano I.G.T. Toskana - Tenuta di Sticciano 19,-  
Wunderschöner bianco toscano aus kontrolliert biologischem Anbau. Am Gaumen trocken, frisch und kräftig.
- Bianco Salento I.G.T. Apulien - Feudi di San Marzano 17,-  
Rebsorten: Malvasia bianca, Bombino bianco, Verdeca  
Fruchtig, frisches Aroma nach Pfirsich und leichten Anklängen von Mandarinen.  
Ein wunderschöner Cuvée der heimischen Weißweinreben Apuliens.

## VINI ROSSI

- Ripasso della Valpolicella „le bine“** 25,-  
Lago di Garda - Giuseppe Campagnola  
12 Monate Reife im Barriquefass aus französischer Eiche.  
Fruchtbetontes Bukett. Am Gaumen Noten von Holunder, roten Beeren und etwas Holz.  
Auszeichnungen: Duemila vini: 3 Trauben, Gambero Rosso: 2 Gläser
- „Paverno“ Amarone della Valpolicella D.O.C.** 44,-  
Venetien , Azienda Agr. Vaona Odino  
18 Monate Ausbau im großen Eichenfass. Danach weitere 6 Monate Reife im Barrique.  
Würziges Bukett mit Noten von Cassis und schwarzen Kirschen, dabei sehr weich mit Nuancen von Backpflaume.  
Tolle Wucht am Gaumen. Sein langer Abgang verrät sein großes Reifepotential.
- „San Pancrazio“ Barbera d'Alba D.O.C.** 26,-  
Piemont - Azienda agr. Pelassa  
15 Monate Reife im Barriquefass aus französischer Eiche. Kräftiges Bukett von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und etwas Tabak. Am Gaumen voll, dicht und rund mit fest strukturiertem Tannin. Auszeichnungen: Duemila vini: 3 Trauben, Decanter: 4 Sterne
- „Sorì Burdìn“ Barbaresco D.O.C.G.** 66,-  
Piemont - Fontanabianca  
Der Sorì Burdìn entstammt aus einer der besten Lagen im Barbaresco-Gebiet.  
In den letzten 10 Jahren gewann er 5 mal 3 Gläser im Gambero Rosso.  
Auch bei Robert Parker gab es satte 93 Punkte. „...ein eleganter Wein bester Machart. Die drei Gläser für ihn standen bei unserer Jury nie in Frage.“ (Zitat Gambero Rosso)
- „Riserva della Villa“ Chianti Riserva D.O.C.G.** 28,-  
Toskana - Tenuta di Sticciano  
18 Monate Reife in Tonneaux-Fässern aus slawonischer Eiche. Gereifter, röstiger Duft nach schwarzen Beeren und getrockneten Zwetschgen. Am Gaumen wunderschöne Frucht und Tiefe mit langem Abgang.  
Der 2007er ist der erste Jahrgang aus biologischem Anbau
- Brunello di Montalcino D.O.C.G.** 54,-  
Toskana - Tenuta di Sessta  
36 Monate Reife in großen Eichenfässern aus slawonischer Eiche. Danach ruht er weitere 12 Monate in der Flasche. Er verkörpert perfekt die kraftvolle Eleganz der großen Toskaner.  
Fassettenreiches Bukett nach roten Beeren, Tabak, Thymian, Leder, Feuersteini und Gewürznelken.  
Am Gaumen unglaublich tief. Man trinkt ihn nicht - man erlebt ihn.
- Sangiovese d'abruzzo I.G.T.** 16,-  
Abruzzen - Castello Caldora  
Lang anhaltendes Bukett mit Noten von Erdbeere und Amarena.  
Trocken, fruchtig und vollmundig sein Geschmack, mit weichen Tanninen und einem Hauch Vanille.

## Vini rossi

- Primitivo di Manduria D.O.C. 26,-  
Apulien - Feudi di San Marzano  
10 Monate Reife in Barriquefässern aus französischer Eiche. Die mindestens 40 Jahre alten Rebstöcke verleihen ihm Größe und Tiefgang. Bukett von Weichelkirsche, Heidelbeeren, Schokolade und Vanille. Unglaublich fruchtig, körperreich und elegant sein nicht enden zu wollender Geschmack.
- Megale Negroamaro Salento I.G.T. 21,-  
Feudo di Santa Croce, Taranto  
3 Monate Ausbau im Barrique. Angenehm fruchtiges Bouquet.  
Trocken, weich und harmonisch sein Geschmack mit einer würzigen Note.
- Nero d'Avola I.G.T. 23,-  
Sizilien. Tenuta Rapitala, Camporeale (Palermo)  
Aromen von reifen, roten Früchten, am Gaumen füllig und delikat.  
Gute Struktur und geschmeidig eingebundene Tannine.

## Vini rosé

- Bardolino Chiaretto D.O.C. Lago di Garda 19,-  
Cantine Lenotti, Bardolino  
Fruchtig leichtes Bouquet mit dem Duft von Pfirsichblüten.  
Frischer, trockener Geschmack. Vollmundig und lebhaft.
- Montepulciano d'Abruzzo „Cerasuolo“ D.O.C. Abruzzen 18,-  
Caldora Vini, Castello di Ortona.  
Intensives Bouquet von Weichselkirsche, Himbeere und Walderdbeere.  
Frisch und fruchtig sein Geschmack mit langem Finale.