

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Insalata Mista ^J

Gemischter Salatteller mit Blutorangen- oder Balsamicodressing *

€ 5,50

Insalata di Pomodoro ^{*.1.6}

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und Kapern

€ 6,50

Vitello Tonnato ^{C,D,I,G,J,1.6}

Dünne Scheiben vom pochierten Kalbstafelspitz mit feiner Thunfisch-Kapern-Tunke, garniert mit Alici und Oliven

€ 14,80

Antipasto „Delizia“ ^{1.2.6,G}

Auswahl feinsten italienischer Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten mit grünen und schwarzen Oliven

€ 14,80

Antipasto „Per Due“ ^{1.2.6.9,B,D,I,N}

Vorspeisenauswahl für zwei Personen

Eingelegtes italienisches Gemüse, Parmaschinken, Salami, Oliven, Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses

€ 24,80

Carpaccio di Manzo ^G

Carpaccio von der Jungochsenlende in Balsamicomarinade* mit Parmesan- und Champignonspänen, Rucola

€ 14,80

Burrata con Pomodorini al Forno ^{G,L}

Frischkäse aus Kuhmilch mit Sahnekern, dazu Olivenöl und Ofentomaten

€ 13,80

Insalata „Frutti di Mare“ ^{9,B,D,I,N}

Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses mit Sepia, Pulpo, Grönlandshrimps, grünen Muscheln, Alici, Zitrone

€ 16,90

PESCI MARINI - FISCH

Gamberoni in Padellina ^{B,L}

Riesengarnelen ohne Schale in Knoblauchöl mit Chili gebraten, serviert in der Eisenpfanne, Meersalzkartoffeln und frisches Gemüse

€ 24,80

Orata ai Ferri ^{D,G}

Doradenfilet mit Rosmarin gegrillt, dazu Auswahl von Marktgemüse

€ 24,90

Cattura del Giorno

Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne den Fang des Tages frisch aus der Fischhalle.

Zu allen Gerichten reichen wir frisches italienisches Bauernbot. ^{A (Weizen)}

VERDURE - GEMÜSE

Verdure Legumi del „Mercato Coperto“

Gemüseteller Markthalle in feiner Balsamicosauce * **oder** überbacken mit Parmesan und Mozzarella ⁶

€ 14,80

PIATTI DI CARNE – FLEISCH

Petto di Pollo „Cesare“ ^{2,8,A Weizen,C,D,G,L}

Gegrillte Streifen vom Hähnchenbrustfilet auf Romanasalat mit Caesardressing, Crostiniwürfel und Parmesan

€ 15,20

Paillard di Vitello ⁶

Zartes Kalbsschnitzelchen vom Lavagrill mit Zitronenecken und Pesto, dazu buntes Marktgemüse

€ 21,80

Filetto di Manzo alla Griglia ^{A (Weizen),C,G,J}

Scheiben von der Weiderinderlende vom Lavagrill mit Kräuterseitlingen und Tagliatelle,
dazu Dijon-Senf-Sahne-Sauce

€ 29,80

PASTA – NUDELN

vorab oder zur Pasta empfehlen wir einen Salat

Penne „Campagnolo“ ^{1,2,A (Weizen),L}

Rohrnudeln mit Streifen vom Parmaschinken und frischem Basilikum in pikanter Tomatensauce

€ 13,90

Girasoli con Spinaci ^{A (Weizen),B,C,D,E,F,G,H,I,J,N,2}

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Blumenform mit Blattspinat in leicht pikanter Sahnesauce

€ 14,20

Penne di Pollo alla Senape ^{A (Weizen),G,J,L}

Rohrnudeln mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet mit roten Zwiebeln in würziger Dijon-Senf-Sahne-Sauce

€ 14,80

Linguine „Modomio“ ^{A (Weizen),G,L}

Dünne Bandnudeln mit Streifen vom Rinderfilet, Gemüsestreifen und Kräuterseitlingen in leichter Pestosauce

€ 16,90

Bavette „Tutto Mare“ ^{A (Weizen),B,D,G,N,L}

Dünne Nudeln mit Calamaris, Sepia, Shrimps, und grünen Muscheln in Tomaten-Kräutersauce

€ 16,90

DOLCI – ITALIENISCHE DESSERTAUSWAHL

aus der Vitrine

WEISSWEIN^L

Chardonnay Veneto IGT

Cantine Sacchetto

0,75 l € 24,50

0,1 l € 3,80

0,2 l € 6,80

Sauvignon Blanc Astoria IGT

Suade

0,75 l € 24,50

0,1 l € 3,80

0,2 l € 6,80

Pinot Grigio Veneto IGT

Cantina Valpantena

0,75 l € 24,50

0,1 l € 3,80

0,2 l € 6,80

Lugana DOC

M. M. Biscardo Sommacampagna

0,75 l € 25,00

0,1 l € 4,20

0,2 l € 7,20

ROSÉWEIN^L

Bardolino Chiaretto DOC „l'Infinito“

Santi - Venetien

0,75 l € 23,00

0,1 l € 3,60

0,2 l € 6,60

ROTWEIN^L

Salice Salentino DOC

Valchiara

0,75 l € 24,50

0,1 l € 3,80

0,2 l € 6,80

Barbera d'asti DOC

„Costalunga“

0,75 l € 24,50

0,1 l € 3,80

0,2 l € 6,80

Dolcetto d'Alba Noci DOC

Parusso

0,75 l € 25,00

0,1 l € 4,20

0,2 l € 7,20

Merlot „Piave il Puro“ DOC

Astoria

0,75 l € 24,50

0,1 l € 3,80

0,2 l € 6,80

Allergene

A glutenhaltig
C Eier und Eierzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K Sesamsamen
M Lupinen

B Krebstiere
D Fisch und Fischerzeugnisse
F Soja und Sojaerzeugnisse
H Schalenobst (Nüsse)
J Senf und Senferzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfide
N Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff
3 mit Süßungsmittel
5 mit Farbstoff
7 koffeinhaltig
9 mit Geschmacksverstärker

2 mit Antioxidationsmittel
4 mit Phosphat
6 geschwärzt
8 chininhaltig
* hausgemachtes Dressing mit 2 und 5

APERITIF

Bellini ¹ Prosecco Spumante mit weißem Pfirsichmark	0,1 l	€ 5,90
Aperol Spritz ^{5&1} Prosecco Spumante mit Aperol und Soda auf Eis und Orange	0,2 l	€ 7,50
Campari Soda ⁵	4 cl	€ 5,80
Campari Orange ⁵	4 cl	€ 5,90
Sanbittér (alkoholfrei) ⁵	0,1 l	€ 3,40

SPUMANTE & CHAMPAGNER ¹

Prosecco Spumante di Valdobbiadene D.O.C.G.	0,1 l	€ 5,50
	0,75 l	€ 36,50
Champagner Laurent Perrier Brut	0,75 l	€ 79,00
Baby-Champagner Laurent Perrier Brut	0,2 l	€ 23,50
Die kleine, frische 2-Gläser-Flasche im Eiskühler serviert!		

BIER ^{A (Gerste)}

CD Pils	0,3 l	€ 3,80
CD Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino, Mineralwasser	0,5 l	€ 4,50
San Pellegrino, Mineralwasser	0,75 l	€ 6,20
Aqua Panna, stilles Wasser	0,5 l	€ 4,50
Aqua Panna, stilles Wasser	0,75 l	€ 6,20
Orangina	0,2 l	€ 3,60
Goldberg Bitter Lemon / Tonic Water	0,2 l	€ 3,60
Süßer Sprudel	0,2 l	€ 2,60
Coca Cola / Light	0,2 l	€ 3,60
Saft (Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Tomate)	0,2 l	€ 3,60

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁷		€ 2,90
Espresso ⁷		€ 2,40
Doppelter Espresso ⁷		€ 3,60
Cappuccino ^{7&6}		€ 3,90
Caffè Latte im Glas ^{7&6}		€ 3,90
Tasse Milchkaffee ^{7&6}		€ 3,80
Althaus Tee im Glas		€ 3,50
Kakao im Glas ^{7&6}		€ 3,90
Café Espresso Coretto (mit einem Schuss Grappa) ^{7&1}		€ 4,90