

Vorspeisen / Starters

Bruschetta (vegan) - 4 Stück — 8,90

Tomaten - und Zwiebelwürfel mit frischen Kräutern auf Ciabatta
4 pieces, diced tomatoes and onions with fresh herbs on ciabatta

Antipasto Misto — €26,70 für 2 Personen, €13,90 für 1 Person

Gemischte Vorspeise mit Parma Schinken, italienischer Salami, verschiedene Käse, gegrilltes Gemüse, Oliven, saisonale Salate und Bruschetta, serviert mit Ciabatta
Mixed starter with Parma ham, Italian salami, cheese selection, grilled vegetables, olives, seasonal salads, bruschetta, served with ciabatta

Antipasto Vegetariano o Vegano — €26,70 für 2 Personen, €13,90 für 1 Person

Gemischte Vorspeise mit verschiedenen Käse, gegrilltes Gemüse, Oliven, saisonale Salate und Bruschetta, serviert mit Ciabatta
Mixed starter with cheese selection, grilled vegetables, olives, seasonal salads, bruschetta, served with ciabatta

Vitello Tonnato — 16,90

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce
Thinly sliced veal with tuna sauce

Bresaola Carpaccio — 18,70

Luftgetrockneter Bresaola auf Rucola, Oliven und Cherrytomaten mit Olivenöl
Air-dried bresaola on rocket, olives and cherry tomatoes with olive oil

Piatto di Formaggi — 19,90

5 verschiedene italienische Käsesorten mit Zwiebelconfit
5 different Italian cheeses with onion confit

Salmone Affumicato — 18,40

Geräucherter Lachs auf Rucola, Cherrytomaten & Oliven mit Zitronenvinaigrette
Smoked salmon on rocket, cherry tomatoes & olives with lemon vinaigrette

Salate / Salads

Insalata Mista (vegan) — 8,50

Salat der Saison mit Tomaten, Gurken und Karotten
Seasonal salad with tomatoes, cucumber and carrots

Insalata Pecorino e Noci — 16,60

Salat der Saison mit Schafskäse und Walnüssen
Seasonal salad with feta cheese and walnuts

Insalata Pollo e Champignon — 16,60

Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons und frischen Kräutern
Seasonal salad with roasted chicken breast, mushrooms and fresh herbs

Insalata Scampi — 19,90

Salat der Saison mit gebratenen Garnelen und frischen Kräutern
Seasonal salad with fried prawns and fresh herbs

Insalata Contadina (vegan) — 16,50

Salat der Saison mit Artischocken, Oliven, getrockneten Tomaten und
Balsamico-Zwiebeln
Seasonal salad with artichokes, olives, dried tomatoes and balsamic onions

Caprese di Bufala con Pomodorini — 18,70

Büffel Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumcreme
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil cream

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio (vegan) — 9,90

mit Knoblauch und Chili

with garlic and chili

Spaghetti Napoli (vegan) — 9,90

mit fruchtiger Tomatensauce und Basilikum Creme

with fruity tomato sauce and basil cream

Spaghetti Carbonara — 18,20

mit original 'Guanciale' Schweinebäckchen, Eigelb, Parmesankäse

with original 'Guanciale' pork cheeks, egg yolk, parmesan cheese

Penne Amatriciana — 18,20

mit original 'Guanciale' Schweinebäckchen, Chili, Rote Zwiebeln, Cherrytomaten,
Parmesankäse

with original 'Guanciale' pork cheeks, chilli, red onions, cherry tomatoes, parmesan

Spaghetti Bolognese — 13,90

mit mediterraner Fleischsauce

with meat sauce

Penne Contadina (vegan) — 14,90

mit mediterranem Gemüse, Rucola und frischen Kräutern

with Mediterranean vegetables, rocket and fresh herbs

Bavette Scampi — 21,90

mit Scampi, Cherrytomaten, Chili und Rucola

with scampi, cherry tomatoes, chilli and rocket salad

Tagliatelle con Funghi di Stagione (vegan) — 18,20

„aglio e olio“ mit saisonalen Pilzen

„aglio e olio“ with seasonal mushrooms

Bavette Manzo — 21,90

mit Rinderspitzen, Zucchini, mediterranem Gemüse und frischen Kräutern in leichter
Sahnesauce

with beef tips, courgettes, Mediterranean vegetables and fresh herbs in a light cream sauce

Lasagna Klassik Bolognese — 16,90

Hausgemacht mit Bechamel, Fleischsauce, Parmesankäse

homemade with béchamel, meat sauce, parmesan cheese

Hauptgerichte / Main Courses

Tutti i nostri piatti principali sono serviti con due contorni del giorno / Alle Hauptgerichte werden mit 2 Tagesbeilagen serviert. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. / All main courses are served with 2 side dishes of the day. Ask our staff.

Entrecôte Argentina alla Griglia — 32,90

Gegrilltes argentinisches Entrecôte
Grilled Argentinian Entrecôte

Saltimbocca alla Romana — 29,20

Kleines Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein Sauce
Small veal escalope with Parma ham and sage in white wine sauce

Filetto di Salmone di Prosecco — 25,40

Lachsfilet in Prosecco Sauce mit Rosé Pfeffer
Salmon fillet in Prosecco sauce with rosé pepper

Filetto di Merluzzo alla Mediterranea — 25,40

Kabeljaufilet mit Oliven, frischen Kräutern, Kapern und Cherrytomaten
Cod fillet with olives, fresh herbs, capers and cherry tomatoes

Pizze - Steinofen-Pizza

Unser Teig wird täglich frisch gemacht und alle unsere Pizzen werden in unserem Steinofen gebacken / Our dough is made fresh every day and all our pizzas are baked in our stone oven

Focaccia con Rosmarino (vegan) — 9,80

mit Rosmarin
with rosemary

Focaccia con Gorgonzola — 10,50

mit Gorgonzola
with gorgonzola cheese

Margherita — 10,90

Tomate und Mozzarella
tomato and mozzarella

Salame Milano — 13,80

Mailänder Salami
salami milanese

Funghi e Prosciutto — 13,80

Champignons und Schinken
mushrooms and ham

Hawaii — 14,90

Schinken und Ananas
ham and pineapple

Vegetariana — 13,80

Mediterranes Gemüse
mediterranean vegetables

Gorgonzola e Spinaci — 15,80

Gorgonzola und Spinat
gorgonzola and spinach

Parma — 15,80

Parmaschinken, Rucola und Parmesan
parma ham, rocket and parmesan

Italia — 15,80

Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola
cherry tomatoes, mozzarella, rocket salad

Napoli — 13,80

Sardellen, Kapern, Oliven
anchovies, capers, olives

Alimentari — 14,70

getrocknete Tomaten, Ricotta und Oliven
dried tomatoes, ricotta and olives

Mista — 14,70

Salami, Schinken, Champignons, Peperoni
salami, ham, mushrooms, pepperoni

Salami Piccante, Oliven — 14,30

scharfe Salami und Oliven
spicy salami and olives

Tonno e Cipolle — 14,30

Thunfisch und Zwiebeln
tuna and onions

Spianata, Rucola e Parmigiano — 14,70

pikante Salami Spianata, Rucola, Parmesan
spicy spianata salami, rocket and parmesan

Salame Piccante e Ricotta — 14,30

pikante Salami, Ricotta, Rucola, Walnüsse
spicy salami, ricotta, rocket, walnuts

Rustica — 14,70

Scharfe Salami, Champignon, Peperoni, Zwiebeln
spicy salami, mushroom, pepperoni, onions

Pizza Famiglia für 4 Personen — 53,50

Belag nach Lust und Laune unseres Pizzabäckers
for 4 persons, toppings at the whim of our pizza chef

Deluxe Pizze

Marios besondere Kreationen für einen echten Genuss / Mario's special creations for a real treat

Salmone Affumicato — 20,90

Geräucherter Lachs, Cherrytomaten, Honig-Dill-Senf Sauce
Smoked salmon, cherry tomatoes, honey-dill-mustard sauce

Bresaola e Noci — 20,90

Bresaola, Rucola, Walnüsse, Parmesansplitter, Trüffelöl
Bresaola, rocket, walnuts, parmesan cheese, truffle oil

Parma Delux — 21,90

Parma Schinken, Büffel Mozzarella, Artischocken, Cherrytomaten, Basilikumcreme
Parma ham, buffalo mozzarella, artichokes, cherry tomatoes, basil cream

Scampi e Spinaci — 21,90

Garnelen, Spinat, Cherrytomaten, Knoblauch
Prawns, spinach, cherry tomatoes, garlic

Dessert

Tiramisu — 7,60

Der klassische italienische ‚Muntermacher‘

The classic Italian ‚pick me up‘ dessert

Zitronensorbet mit Limoncello — 7,60

Erfrischend spritzig, mit italienischem Zitronenlikör übergossen

Fresh and tasty lemon sorbet with Limoncello

Mousse au Chocolat — 7,60

Intensive Schokoladencreme mit frischen Früchten

Rich chocolate dessert with fresh fruits

Griessflammerie — 7,60

Eine beliebte österreichische Nachspeise mit Orangensauce

Austrian semolina dessert with orange sauce