

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO ^{A,H,1,3} // 8.50

Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten-Kräuter-Concassée

BRUSCHETTA AL TONNO ^{A,H,1,3} // 8.50

Geröstete Weißbrotscheiben mit Thunfischcreme

CARPACCIO DI MANZO ^C // 15.50

Hauchdünne Rindfleischscheiben, garniert mit Rucola und Parmesanraspeln

VITELLO TONNATO ^D // 15.50

Gekochter Kalbsrücken in dünnen Scheiben, bedeckt von einer herzhaften Thunfischcreme und Kapern

CARPACCIO DI PESCE ^D // 16.50

Hauchdünne Lachs-Seeteufel Scheiben an Rosa-Pfeffer Vinaigrette

IL CLASSICO DELLE INSALATE

INSALATA MISTA // 9.50

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Gurkenscheiben

RUCOLA E GRANA ^C // 10.50

Der klassische Rucola mit Parmesanraspeln in Parmesanschale

INSALATA DI CAPRESE ^C // 9.50

Mozzarella- und Tomatenscheiben, bestreut mit gartenfrischen Basilikumblättern

INSALATA MISTA CON TACCHINO E BALSAMICO ^L // 14.50

In Balsamico gebratene Putenbruststreifen auf gemischtem Salat

INSALATA DI CESARE ^{A,G,H} // 14.50

In Mandeln und Nachos panierte Putenbrust auf Salat der Saison

INSALATA DI MARE ^{B,D} // 15.50

Salat mit Meeresfrüchten

MANZO RIND

UNSERE STEAKS WERDEN AUSSCHLIEßLICH AUS
ARGENTINISCHEM ANGUS RINDFLEISCH ZUBEREITET

COSTATA ALLA GRIGLIA // 26.50

Gegrilltes Rumpsteak

FILETTO ALLA GRIGLIA // 32.50

Gegrilltes Rinderfilet

WAHLWEISE DAZU EINE SOßE ^{G,L} // 2,00

Barolo (*Rotweins*oße) / Pepe Verde (*Pfeffers*oße) / Gorgonzola

MAIALE – SCHWEIN

PICCATA MILANESE ^{A,C,G,10} // 22.50

Schweinemedallions ummantelt mit herzhaftem
Parmaschinken und Eier-Parmesan-Panade

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{L,10} // 22.50

Goldbraun gebratene Schweinemedallions umhüllt
mit delikatem Parmaschinken in Weißweins



PESCE – FISCH

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL LIMONE^D // 25.50

Gegrillter Lachs auf Zitronensoße mit Limettenabrieb

PULPO ALLA GRIGLIA^M // 27.50

Gegrillte Oktopusarme

SCAMPI ALLA GRIGLIA^B // 31.50

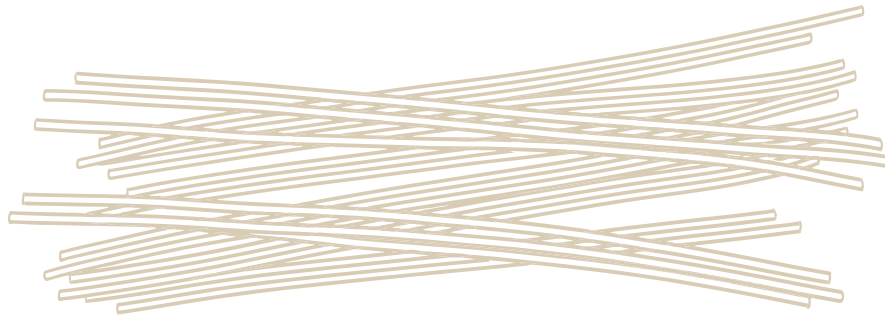
Gegrillte Scampis

EXTRAS // 4.50

ROSMARINKARTOFFELN // BEILAGENSALAT //
MEDITERRANES GEMÜSE

**ZU ALLEN FISCH- &
FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR**

EINE BEILAGE NACH WAHL!



PASTA – NUDELN

SPAGHETTI

AGLIO OLIO E PEPERONCINO^A // 10.50

Spaghetti mit Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoncini und Petersilie

CALABRESE^A // 10.50

Spaghetti in Tomatensoße, mit Cherrytomaten, Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

CARBONARA ITALIANA^{A,C,G,2,10} // 11.50

Spaghetti nach italienischer Art mit Bacon, Eigelb und geriebenem Parmesan

PENNE

VEGETARIANA^A // 11.50

Penne in Tomatensoße, mit frischem saisonalem Gemüse, Knoblauch

TAGLIATELLE

TACCHINO E SEDANO^{A,C,G,I,L} // 14.50

Bandnudeln mit Putenbrust, Sellerie und Basilikum in einer leichten Weißwein-Sahne-Soße

SALMONE^{A,C,D,F,G,2,6} // 15.50

Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln in Hummersoße

DELLA CASA^{A,C,G} // 12.50

Bandnudeln mit Zucchini-scheiben und Cherrytomaten in einer leichten Butter-Mascarpone Soße

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PASTA AL BURRO ^{A,G} // 7.50

Penne in Butter

PASTA AL POMODORO ^A // 7.50

Penne in Tomatensoße

PASTA ALLA PANNA ^{A,G} // 8.50

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Sahnesoße

COTOLETTA TACCHINO ^{A,C} // 9.50

Hausgemachtes paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites

DESSERTS

TIRAMISU ^{A,G,7} // 7.90

PANNA COTTA ^{G,2} // 7.90

mit Waldfrüchten

MANGOCREME ^{G,2} // 7.90

mit Joghurtmousse

Hinweis Allergene: ^AGlutenhaltiges Getreide (¹Weizen, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ¹Dinkel, ⁶Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^BKrebstiere und Krebserzeugnisse, ^CEier und -erzeugnisse, ^DFisch und -erzeugnisse, ^EErdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse, ^FSojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^GMilch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ^HSchalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^ISellerie und -erzeugnisse, ^JSenf und -erzeugnisse, ^KSesam und -erzeugnisse, ^LSchwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ^MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^NWeichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

© 2022 designed by Finestyle.eu | Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE // 2.90

CAPPUCCINO // 3.50

LATTE MACCHIATO // 3.70

MILCHKAFFEE // 3.70

ESPRESSO // 2.50

ESPRESSO DOPPIO // 3.60

ESPRESSO MACCHIATO // 2.70

HEIÙE SCHOKOLADE // 3.70

TEE // 3,00

Grün / Schwarz / Rooibos / Kamille

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA ORIGINAL TASTE^{1,2} // 0.3L 3.70

COCA-COLA ZERO SUGAR^{1,2,8} // 0.3L 3.70

FANTA² / SPRITE / MEZZO MIX^{1,2,8} // 0.3L 3.70

SCHWEPPEs // 0.3L 3.90

Bitter Lemon^{3,9} / Tonic Water³ / Ginger Ale²

STAATL. FACHINGEN GOURMET 0.25 L 2.90 // 0.75L 6,90

Naturell / Medium

SPRUDELWASSER aus der Karaffe // 0.5L 3.50

FRUCHTIGES

VON DER KELTEREI HEIL

APFELSAFT / ORANGENSAFT // 0.3L 3,90

MARACUJANEKTAR / RHABARBERNEKTAR // 0.3L 3,90

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR // 0.3L 3,90

ALLE SÄFTE AUCH ALS LECKERE
SCHORLE ERHÄLTlich

BIERE VOM FASS

VELTINS PREMIUM PILSENER 0.2L 2.90 // 0.4L 4.80

GREVENSTEINER ORIGINAL LANDBIER 0.2L 2.90 // 0.4L 4.80

GREVENSTEINER HELL 0.2L 2.90 // 0.4L 4.80

FLASCHENBIERE

ERDINGER WEIßBIER // 0.5L 4.90

ERDINGER DUNKEL // 0.5L 4.90

ERDINGER KRISTALL // 0.5L 4.90

ERDINGER ALKOHOLFREI // 0.5L 4.90

VELTINS ALKOHOLFREI // 0.33L 3.60

APFELWEIN

HEIL APFELWEIN // 0.25L 3,20 // 0.5L 5,20

APÉRITIF

MARTINI BIANCO // 4CL 5.90

MARTINI ROSSO // 4CL 5.90

CAMPARI ORANGE // 4CL 6.90

APEROL SPRITZ^{2,3} // 0.2L 7.90

Aperol, Prosecco, Soda

HUGO // 0.2L 7.90

Prosecco, Holunderblütensirup,
frische Minze, Soda

MIAMÉE ROUGE // 0.2L 7.90

Prosecco, Waldbeeren, Limettenzeste

MIAMÉE ORANGE // 0.2L 7.90

Prosecco, Orangenzeste, Limettenzeste

PROSECCO

VALDO ORIGINE // 0.1L 6.70 // 0.75L 36.50

VALDO ORIGINE ROSÉ // 0.1L 6.70 // 0.75L 36.50

VALDO CUVÉE DI BOJ // 0.75L 39.50

LONGDRINKS

JACK DANIEL'S COLA^{1,2} // 7.50

VODKA ORANGE // 7.50

VODKA LEMON^{3,9} // 7.50

VODKA MARACUJA // 7.50

THE BOTANIST DRY GIN TONIC³ // 8.50

OFFENE WEINE KARAFFE 0,25 L

CASALE LAGO - „CHARDONNAY“ // 5.90
trocken, Italien – Veneto

CASALE LAGO // 5.90
„Lugana“ Trebbiano
di Lugana DOC trocken, Italien–Veneto

CASALE LAGO – „PINOT GRIGIO“ // 5.90
delle Venezie DOC trocken, Italien–Veneto

RIESLING – „ALEXANDER FREIMUTH“ // 5.90
QbA trocken, Deutschland–Rheingau

WEIßBURGUNDER // 5.90
„Freinsheim“ QbA trocken, Deutschland–Pfalz

CASALE LAGO – „ROSATO“ // 5.90
Rosato delle Venezie I.G.T., Italien–Veneto

FARNESE „FANTINI“ // 5.90
Montepulciano d’Abruzzo D.O.C., Italien–Abruzzen

MELINI – CHIANTI // 5.90
„Rosa dei Venti“ Chianti D.O.C.G, Italien–Toskana

PRIMITIVO DI PUGLIA I.G.T., // 5.90
Italien–Latium

SPIRITUOSEN

OUZO OF PLOMARI // 2CL 4,00

FERNET BRANCA // 2CL 4,00

AVERNA // 2CL 4,00

RAMAZZOTTI // 2CL 4,00

SAMBUCA MOLINARI // 2CL 4,00

BAILEYS² // 2CL 4,00

AMARETTO² // 2CL 4,00

LIMONCELLO // 2CL 4,00

ABSOLUT // 2CL 4,00

THE BOTANIST DRY GIN // 2CL 4.50

METAXA 5 STERNE // 2CL 4.50

CARDENAL MENDOZA // 2CL 4.50

LA TRENTINA „MORBIDA“ // 2CL 6.80

LA TRENTINA „TRADIZIONALE“ // 2CL 6.80

GIARE „GEWÜRZTRAMINER“ // 2CL 9.90

GIARE „CHARDONNAY“ // 2CL 9.90

GIARE „AMARONE“ // 2CL 9.90

„LE DICHIOTTO LUNE“ // 2CL 8.50

GRAPPA STRAVECCHIA

RISERVA „BASSANO“ 60% // 2CL 7.50

RISERVA „BASSANO“ 50% // 2CL 5.50

„BASSANO“ WEISS // 2CL 5.50

ALLA MANDORLA // 2CL 6.50

ACQUA DI CEDRO // 2CL 6.50

JACK DANIEL'S // 2CL 5.50

CAOL ILA 12Y SINGLE MALT, SCOTCH WHISKEY // 2CL 6.50

LAPHROAIG 10Y SINGLE MALT, SCOTCH WHISKEY // 2CL 6.50