



ANTIPASTI E INSALATE / VORSPEISEN & SALATE

Antipasto misto con mozzarella di bufala e prosciutto di parma	18,90
Mariniertes Gemüse mit Champignons, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Oliven	
Carpaccio di manzo con parmigiano	17,50
Rindercarpaccio mit Olivenöl, Rucola und Parmesanhobel	
Vitello tonnato	17,90
Rosa gegartes Kalbsfleisch überzogen mit einer Thunfischsauce und Kapern	
Bruschetta al pomodoro	9,80
Geröstete Baguettescheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	
Bruschetta di mousse di tonno	9,80
Geröstete Baguettescheiben mit Thunfisch-Cremesauce	
Insalate fresche con vinaigrette balsamico	8,90
Feiner Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Balsamico-Vinaigrette	
wahlweise:	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	+ 9,80
mit Parmaschinken und Büffelmozzarella	+ 9,80
Caprese di mozzarella di bufala	15,50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto	

ZUPPE / SUPPEN

Crema di pomodoro	9,80
Hausgemachte Tomatencremesuppe	
Minestrone della casa	10,50
Gemüsesuppe nach Art des Hauses	

SPECIALITÀ DI PASTA / NUDEL-SPEZIALITÄTEN

Rigatoni alla puttanesca 18,90
Rigatoni mit Sardellen, Kapern, Oliven in einer scharf-würzigen Tomatensauce

Rigatoni con verdure grigliate 17,50
Rigatoni mit gegrilltem Gemüse in Tomatensauce und Parmesa

Spaghetti alla carbonara 17,90
Spaghetti mit Speckwürfeln, Ei, Parmesan-Cremesauce

Spaghetti Alfredo con pollo 22,90
Spaghetti mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Pesto-Rosso-Cremesauce und Parmesan

Spaghetti con gamberoni saltati in salsa di pomodoro piccante 26,80
Spaghetti mit gebratenen Riesen-Garnelen, Knoblauch in leicht pikantem Tomaten-Weißweinsud

Spaghetti ai frutti di mare 24,80
Spaghetti mit Meeresfrüchten in leicht pikantem Tomaten-Weißweinsud

Tagliatelle alla crema di funghi porcini 19,90
Tagliatelle mit Steinpilzen in Parmesan-Cremesauce

Tagliatelle spinaci gorgonzola 17,90
Tagliatelle mit Spinat in Gorgonzolasauce und Parmesan

Tagliatelle con strisce di vitello e funghi porcini 24,80
Tagliatelle mit Kalbsrückenstreifen, Steinpilzen und Parmesan-Cremesauce

Tagliatelle con salmone in salsa di crema 25,80
Tagliatelle mit frischem Lachsfilet und geschmorten Kirschtomaten in Cremesauce

Tagliatelle al limone con gamberoni saltati 26,80
Tagliatelle mit gebratenen Riesen-Garnelen und geschmorten Kirschtomaten in Zitronen-Cremesauce

Panzerotti di porcini e ricotta alla crema di funghi porcini 22,50
Steinpilz-Ricotta-Pastataschen an Steinpilz-Cremesauce mit Parmesan

Mezzelune di fichi e pecorino al burro e salvia 21,50
Feigen-Pecorino-Mezzelune an Salbeibutter mit Parmesan

Lasagne fatto in casa con ragù di manzo 18,80
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhack und Béchamelsauce

SPECIALITÀ DI CARNE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Petto di pollo ripieno al forno Hähnchenbrust mit Gorgonzola-Schinken-Kräuterfüllung aus dem Ofen an Gorgonzola-Sauce Mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	25,90
Scaloppine di vitello ai funghi porcini Kalbsrückenmedaillons an Steinpilz-Cremesauce, dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29,90
Piccata milanese con linguine al pomodoro Kalbsschnitzel aus dem Rücken mit Parmesankruste und Tomaten-Spaghetti	29,80
Saltimbocca di vitello alla romana Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce, dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29,90
Filetto di manzo argentino alla griglia al gorgonzola Gegrilltes argentinisches Rinderfilet an Gorgonzola-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse	38,80

SPECIALITÀ DI PESCE FISCH-SPEZIALITÄTEN

Filetto di salmone alla crema di arancia Lachsfilet an Orangen-Cremesauce mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse	28,80
Filetto di orata al forno con spinaci e patate al rosmarino Doradenfilets aus dem Ofen an Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln	29,80
Scampi aglio olio al forno Ganze Scampi aus dem Holzofen mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, dazu Salatbeilage	29,80

CONTORNI / BEILAGEN 5,50 €

Ratatouille- Gemüse

Patate al Rosmarino / Rosmarinkartoffeln

Spinaci / Blattspinat

Insalata di contorno / Beilage Salat

PIZZE DAL FORNO A LEGNA PIZZA AUS DEM HOLZOFEN



Pizza Margheritta	12,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella	
Pizza Vegetariana	16,50
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Paprika, Spinat, Champignons	
Pizza Funghi e salame	15,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frische Champignons, Salami	
Pizza Porcini	17,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gebratene Steinpilze, Basilicum	
Pizza Prosciutto e funghi	15,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons	
Pizza Bufalina	17,80
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum	
Pizza Diavola	16,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami, pikante Peperoni, Zwiebeln	
Pizza Napoli	16,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch	
Pizza Bianca	16,90
Ricotta-Cremesauce, Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Parmesan, frisches Basilikum	
Pizza Canto del gallo	18,90
Ricotta-Cremesauce, Fior di Latte Mozzarella, Hähnchenbrust, Zucchini, Paprika	
Pizza Quattro Stagioni	16,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, Paprika	
Pizza Scampi	19,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Riesen-Garnelen, Rucola, Kirschtomaten	
Pizza Frutti di mare	18,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Meeresfrüchte	
Pizza Spinaci gorgonzola	15,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat	
Pizza Pescator	16,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Pizza La valle	18,90
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Pizza Capricciosa	17,80
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami, Kochschinken, frische Pilze, Artischocken, Oliven	

DOLCI / DESSERTS

Tiramisu fatto in casa Hausgemachtes Tiramisu	8,90
Soufflé al cioccolato Schokoladensoufflé, Vanilleeis	10,80
Panna cotta fatta in casa con mousse al lampone Hausgemachte Panna cotta mit Himbeermousse	8,80
Affogato al caffè Vanilleeis mit Espresso	6,50
Tartufo al cioccolato Schokoladeneis mit weißem Milch-Eis-Kern	8,90

CAFÉ E TÈ

Café Creme	3,30
Espresso	3,00
Espresso doppio	4,80
Cappuccino	3,80
Latte machiato	4,50
Heiße Schokolade	4,80
Schwarzer-, Pfefferminz-, Kamillen-, Earl Grey Tee	3,20

LE BEVANDE / GETRÄNKE

Coca cola, Fanta, Sprite, Spezi, Coca cola Zero	(0,25 l)	3,80	(0,40 l)	5,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	(0,20 l)	3,80		
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Bananen-, Maracujasaft	(0,25 l)	4,20		
Kirsch-Bananensaft	(0,25 l)	4,20		
Apfel-, Kirsch-, Maracuja-, Rhabarberschorle	(0,25 l)	3,80	(0,40 l)	5,90
San Pellegrino Mineralwasser	(0,25 l)	3,20	(0,75 l)	8,80
Acqua Panna stilles Mineralwasser	(0,25 l)	3,20	(0,75 l)	8,80

BIRRA / BIER

Beck's Pilsener vom Fass	(0,30l)	4,40	(0,50 l)	6,40
Hasseröder Schwarzbier vom Fass	(0,30l)	4,40	(0,50 l)	6,40
Radler (Bier & Brause)	(0,30l)	4,30	(0,50 l)	6,20
Franziskaner Hefeweizen			(0,50 l)	6,30
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei			(0,50 l)	6,30
Beck's Pilsener alkoholfrei			(0,33 l)	4,90

APERITIF & DIGESTIV

Martini bianco, Martini rosso	(5 cl)	5,20
Sherry medium	(5 cl)	5,20
Limoncello	(4 cl)	5,90
Fernet branca	(4 cl)	5,90
Averna	(4 cl)	5,90
Ramazotti	(4 cl)	5,90
Grappa Julia	(2 cl)	5,80
Grappa di Chardonnay	(2 cl)	8,50
Grappa di Barolo	(2 cl)	8,50
Amarett	(2 cl)	4,00
Sambuca	(2 cl)	4,50
Bailey's	(2 cl)	4,50
Jim Beam	(4 cl)	8,50
Jack Daniel's	(4 cl)	8,50
Johnny Walker	(4 cl)	8,50
Remy Martin	(2 cl)	6,50
Vecchia Romagna	(2 cl)	6,50

VINI ROSSI / ROTWEINE

Nero d'Avola Corte Ibla, sicilia Italien tief pupurrote Farbe, Aromen von Veilchen und süßen Gewürzen	(0,20 l)	9,50
Primitivo Masseria Borgo di Trulli, Puglia Italien tiefdunkel, sehr reifer Fruchtgeschmack von Pflaumen und Kirschen	(0,20 l)	9,50
Merlot Schreckbichl, Südtirol Alto Adige Italien trocken, kräftig und würzig	(0,20 l)	10,80
Nero d'Avola Corte ibla DOC, Sicilia Italien	(0,75 l)	34,00
Primitivo Borgo dei trulli Saracena IGP, Puglia Italien	(0,75 l)	34,00
Merlot Schreckbichl DOC, Südtirol Alto Adige Italien	(0,75 l)	36,50
Chianti Classico, Villa Cafaggio DOCG, Toscana Italien	(0,75 l)	43,80
Cannonau di Sardegna, Anzenas Dolianoa DOC, Sardinien Italien	(0,75 l)	36,80
Villa Antinori rosso, Marchesi di Antinori IGT, Toscana Italien	(0,75 l)	49,80
Barolo Antario, Marchesi di Barolo DOCG, Piemont Italien	(0,75 l)	58,80

ROSÉ

Rosado Cannonau, Dolianova, Sardinien Italien fruchtig, wunderbar anhaltend, duftend	(0,20 l)	9,80	(0,75 l)	35,50
---	----------	------	----------	-------

VINI BIANCHI / WEISSWEINE

Pinot Grigio Concilio, Trentino Italien strohgelbe Farbe, Aromen von gereiften Äpfeln und Birnen	(0,20 l)	9,50
Chardonnay Concilio, Trentino Italien helles gelb, Aroma von Orangenblüten, Blütenhonig und Zitrusfrüchten	(0,20 l)	9,50
Blanc de Noirs, Pfalz Deutschland harmonisch, intensives Strohgelb, Aromen von Zitrus und Aprikose und Pfirsich	(0,20 l)	8,90
Weißweinschorle	(0,20 l)	7,50
Pinot Grigio Concilio Trentino Italien	(0,75 l)	34,00
Blanc de Noirs Pfalz Deutschland	(0,75 l)	33,00
Chardonnay Concilio Trentino Italien	(0,75 l)	34,00
Vermentino Dolianova DOC., Sardinien Italien	(0,75 l)	36,00
Villa Antinori bianco, Antinori I.G.T., Toscana Italien	(0,75 l)	38,90
Lugana tenuta delle tre sorelle D.O.C., lombardei Italien	(0,75 l)	38,00
Gavi del comune di Gavi, santa seraffa DOCG. Piemont Italien	(0,75 l)	39,50
Vernaccia di san Gimignano D.O.C.G. Teruzzi & Puthod, Toscana Italien	(0,75 l)	36,00

PROSECCO

Prosecco frizzante	(0,10 l)	4,80
Aperol Spritz	(0,20 l)	8,80
Limoncello Spritz	(0,20 l)	8,80
Prosecco frizzante	(0,75 l)	32,50