

Zuppe-Suppen

Minestrone €4,90

Gemüsesuppe (L)

Zuppa di lenticchie €4,50

Linsensuppe (L/O)

Zuppa di ceci

Kichererbsensuppe (L)

Zuppa di fagioli

Bohnensuppe (L)

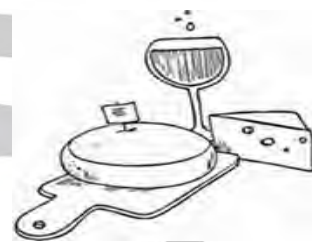


Insalate-Salate

Insalata mista- <i>Gemischter Salat</i>	€4,50
Insalata di mare- <i>Meeresfrüchtesalat</i> (B,D,R)	€10,50
Insalata di tonno- <i>Thunfischsalat</i> (D)	€9,50
Insalata di bresaola- <i>Salat mit Bresaola-Scheiben</i>	€9,50
Carpaccio di manzo- <i>Rindfleisch-Carpaccio</i> (G)	€12,50
Carpaccio di polpo- <i>Oktopus-Carpaccio</i> (R)	€12,90

I nostri taglieri-*Unsere Vorspeisenplatten*

Tagliere di sott'oli Artischocken, Pilze, Spargel, getrocknete Tomaten, Borretane-Zwiebeln, Oliven von Itri (O)	€10,00
Tagliere di salumi Verschiedene Wurstsorten (Parmaschinken, Salami, <i>Capocollo</i> vom Schwein)	€11,-
Tagliere di formaggi Verschiedene Käsesorten und Oliven (G, O)	€12,00
Tagliere misto Verschiedene Wurstsorten (Parmaschinken, Salami, <i>Capocollo</i> vom Schwein) Parmigiano, Caciotta-Käse, geröstetes Brot mit Gorgonzola, Oliven von Itri (A, G, O)	€15,00
Gran Tagliere misto Kombination aus den obigen Vorspeisenplatten (A, G, O)	€20,00



I nostri sfizi- Unsere Leckerbissen

Focaccia Parigina €5,-

Focaccia aus Blätter- und Pizzateig gefüllt mit Tomatensauce, Schinken und Provola-Käse (A, C, G)



Focaccia Parigina Siciliana €5,-

Focaccia aus Blätter- und Pizzateig gefüllt mit Tomatensauce, Melanzani und Provola-Käse (A, C, G)



Parmigiana di melanzane €7,90

Melanzaniauflauf (A/C/G)

Panino napoletano €4,50

Brötchen gefüllt mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten (A, C, G)

Polpetta di melanzana o carne €2,-

Melanzani (vegetarisch)- oder Rindfleischbällchen (A, C, G)

Frittatina di bucatini €3,90

Pasta-Kuchen mit Béchamelsauce, Erbsen und Schinken (A, C, G)



Supplì €3,30

Panierte Reiskrokette mit Tomaten, Erbsen und Mozzarella (A, C, G)



Arancina classica €3,30

Reisbällchen (aus Safranreis) mit Rindfleisch-Mozzarella-Herz (A,G,L,O)

Arancina Cacio e pepe (A, G vegetarisch) €3,30

Reisbällchen mit Pecorino-Käse u. Pfeffer

Arancina all'arrabbiata (A, G vegetarisch) €3,30

Reisbällchen mit Tomatensauce u. Mozzarella (scharf)

Primi piatti

Pasta-Gerichte

<i>Penne all'arrabbiata</i>	€9,50
Pasta mit Tomatensauce, Knoblauch, Chilischoten (A, VEGAN)	
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	€10,50
Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (A/C/G, VEGETARISCH)	
<i>Linguine alla puttanesca</i>	€10,50
Pasta mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Sardellen (A/D)	
<i>Spaghetti al pomodoro fresco e basilico</i>	€9,-
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum (A VEGAN)	
<i>Bucatini all'amatriciana</i>	€11,50
Pasta mit Tomatensauce, Wangenspeck, Pecorino-Käse (A/G)	
<i>Fettuccine alla bolognese</i>	€11,50
Bandnudeln mit Tomatensauce und Rindsfaschiertem (A/C/G/L/O)	





Pinse romane- Pizzas nach römischer Art

Margherita

€8,70

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (A, G)

Amalfitana

€11,50

mit Paradeisern, Büffelmozzarella, Basilikum (A, G)

Cotto e funghi

€11,50

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilzen (A, G)

4 formaggi

€11,50

mit 4 Käsesorten ohne Tomatensauce (A, G)

Diavola

€10,50

mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami (A, G)

Vegetariana

€11,-

mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse nach Saison (A, G)

Capricciosa

€12,50

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Oliven und Artischocken (A, G)

Tonno e cipolla

€11,-

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A, D)

Tonno e carciofi

€11,50

mit Mozzarella, Thunfisch und Artischocken (ohne Tomatensauce A, D, G)

Biancaneve

€12,50

mit Mozzarella und Parmaschinken (ohne Tomatensauce A, G)

Salsiccia e friarielli

€12,50

mit Mozzarella, Stängelkohl und italienischer Fleischwurst (ohne Tomatensauce A, G)

Extra Zutaten

Schinken, Mozzarella, Salami, Oliven, Pilze, Sardellen, Mais €1,50

Büffelmozzarella und Parmaschinken €3,50

Pinsa-Panini
Brötchen aus Pinsa-Teig

<i>Positano</i>	€7,-
Büffelmozzarella, Paradeiser, Rucola (A/G)	
<i>Mortazza</i>	€7,50
Mortadella, in Öl eingelegte Melanzani, Provola-Käse (A/G)	
<i>Carciofina</i>	€8,-
Thunfischstücke, in Öl eingelegte Artischocken, Creme aus schwarzen Oliven (A/D)	
<i>Sfizioso</i>	€9,-
Lombata (Schweinskarree-Wurst), in Öl eingelegte Artischocken, geräucherter Provola-Käse (A/G)	
<i>Zingara</i>	€8,50
Rohschinken, Büffelmozzarella, Rucola (A/G)	
<i>Pulcinella</i>	€8,50
Italienische Fleischwurst, Stängelkohl (A/O)	
<i>Valtellina</i>	€8,50
Bresaola, Rucola, Grana, Artischockencreme (A/G)	
<i>Lucifero</i>	€7,-
Scharfe Salami, Paprikacreme, Provolone-Käse (A/G)	
<i>Contadina</i>	€7,-
Gemüse nach Saison (A)	
<i>Granatello</i>	€7,50
Capocollo-Wurst, in Öl eingelegte Melanzani (A)	



DOLCI-NACHSPEISEN

Caprese €4,-

Shoko-Mandel-Torte ohne Weizenmehl (C/H)



Babà €4,20


Hefegebäck mit Amarena-Kirschen und Schlagobers,
angefeuchtet mit Rum (A/C/G/O)

Panna Cotta €4,20

mit Waldbeeren (G)

Affogato al caffè €3,50

Kugel Vanilleeis mit Espresso (G)





Cocktails/Aperitivi

Mimosa	€5,50
Frisch gepresster Orangensaft, Spumante (o)	
Tramonto (alkoholfrei)	€5,50
Bio Zitrone-Limette-Sirup, Soda, Bio Himbeersirup, Minzblätter	
Americano	€7,90
Bitter Campari, Martini rosso, Soda (o)	
Negroni	€8,50
Gin, Martini rosso, Bitter Campari (o)	
Negroni sbagliato	€8,50
Bitter Campari, Martini rosso, Spumante (o)	
Campari Soda (o)	€4,90
Campari Orange (o)	€5,90
Martini bianco 4cl (o)	€4,50
Brancamenta shakerato (o)	€4,50
Averna souer (shot o)	€4,50
Crodino (alkoholfrei)	€4,-
Spritz	
Hugo	€4,90
Bio Holundersirup, Spumante, Soda, Minzblätter (o)	
Virgin Hugo (alkoholfrei)	€4,90
Almdudler, Bio Holundersirup, Soda, Minzblätter	
Aperol Spritz	€4,90
Aperol, Spumante, Soda (o)	
Campari Spritz	€4,90
Bitter Campari, Spumante, Soda (o)	
Limoncello Spritz	€5,40
Limoncello, Spumante, Soda, Minzblätter (o)	€4,90
Crodino spritz (alkoholfrei)	€4,70
Crodino, Soda	
Cynar spritz	€4,90
Cynar, Spumante, Soda (o)	

Bevande-Getränke

Acqua <i>S.Pellegrino</i>	0,25cl	€2,70
	0,75cl	€4,70
Acqua <i>Panna</i>	0,25cl	€2,70
	0,75cl	€4,70
Soda	0,25cl	€1,40
	0,50cl	€2,80
Soda Zitrone/Soda Himbeer/Soda Holunder	0,25cl	€1,80
	0,50cl	€3,60
Coca Cola	0,33cl	€3,10
Coca Cola PET	0,50cl	€2,70
Coca Cola zero	0,33cl	€3,10
Coca Cola zero PET	0,50cl	€2,70
Aranciata/Aranciata bitter <i>Sanpellegrino</i>	0,20cl	€3,40
Chinotto <i>Neri</i>	0,20cl	€3,20
Almdudler	0,35cl	€3,10
Almdudler PET	0,50cl	€2,70
Lemon Soda	0,33cl	€2,90
Schweppes Tonic Water	0,20cl	€2,80
Eistee Pfirsich u. Hibiskus <i>Fuzetea</i> PET	0,50cl	€2,70
Eistee Zitrone <i>Fuzetea</i> PET	0,50cl	€2,70
Apfel- od. Orangensaft	0,25cl	€3,10
Apfel- od. Orangensaft gespritzt	0,25cl	€2,60
	0,50cl	€4,60
Bio Pfirsich- od. Traubensaft	0,25cl	€3,60
Bio Pfirsich- od. Traubensaft gespritzt	0,25cl	€2,90
	0,50cl	€4,90
Marillensaft	0,20cl	€3,10

Birre (A, O)

Villacher vom Fass



0,33cl €3,30

0,50cl €4,00

Villacher alkoholfrei

0,50cl €4,00

Franziskaner Weißbier

0,50cl €4,20

„aus Italien“

Moretti

0,33cl €3,30

Ichnusa Anima Sarda

0,66cl €5,90

Vini bianchi (O)



Bombino bianco 'O Sfizio

1/8 €3,50

Pinot grigio *Santa Margherita*

1/8 €4,00

Falanghina *Villa Matilde*

1/8 €4,00

Gavi *Toledana*

1/8 €4,50

Negroamaro rosato 'O Sfizio (Roséwein)

1/8 €3,50

Vini rossi (O)

Barbera d'Alba *Suculé Lo Zoccolaio* (2013)

1/8 €3,30

Negroamaro 'O Sfizio

1/8 €3,50

Primitivo 'O Sfizio

1/8 €3,50

Terrae d'Itrj Cuvée (Abbuoto, Cabernet Sauvignon, Serpe)

1/8 €4,00

Prosecco/Spumante (O)

Prosecco *Casa Sant'Orsola*

1/8 €4,20

Spumante Brut *Casa Sant'Orsola*

1/8 €3,80

Brachetto d'Acqui (süß)

1/8 €3,50

Digestivi- Magenbitter

<i>Fernet-Branca</i>	4cl	€3,90
<i>Ramazotti</i>	4cl	€3,90
<i>Amaro del Capo</i>	4cl	€3,90
<i>Averna</i>	4cl	€3,90
<i>Borsci San Marzano</i>	4 cl	€3,90
<i>Montenegro</i>	4 cl	€3,90
<i>Grappa Amarone</i>	4 cl	€3,90
<i>Limoncello di Capri</i>	4 cl	€3,90



Caffè

Espresso	€2,10
Espresso lungo	€2,30
Espresso lungo macchiato	€2,40
Cappuccino (G)	€3,30
Caffè Latte	€3,80
Caffè macchiato (G)	€2,30
Espresso doppio	€4,20
Doppio macchiato (G)	€4,30
Espresso DEK	€2,20
Caffè corretto	€3,90
(mit Grappa oder Sambuca)	
Crema di caffè	€3,80
(Kalte Kaffeecreme mit Bio Vanilleextrakt)	
Tee	€3,20
(Kräuter-, Minz-, Früchte-, grüner und schwarzer Tee)	
Heiße Schokolade	€3,80



VinO in bottiglia-FLASCHE^NWEIN

BiancO-weiß

Amyclano Vermentino (Latium, alk. 13%) **€20,00**
An weißen Pfirsich und Marille erinnerndes Aroma; trocken und frisch

Santa Margherita Pinot Grigio (Trentino-Alto Adige, alk. 12,5 %) **€21,00**
Trocken mit angenehmen Anklängen von Golden-Äpfeln

Falanghina Rocca dei Leoni (Kampanien, alk. 12,5%) **€21,00**
Fruchtig mit Anklängen von Banane, weißem Pfirsich und tropischen Früchten, frisch und leicht

Gavi Toledana (Piemont, Rebsorte Cortese 100%, alk. 13%) **€27,00**
mit verführerischem Duft nach Früchten und Blumen. Im Geschmack vereinen sich exotische Zitrusfrüchte mit mineralischem Schmelz

rossO- Rot

Terrae d'Itrj (Latium, Rebsorten Abbuoto, Cabernet Sauvignon, Serpe, alk. 13%) **€19,50**
An Veilchen und Waldfrüchte erinnerndes Aroma; trockner und frischer Geschmack

Vinum Caecubum (Itri, Latium, Rebsorten Abbuoto, Aglianico, Montepulciano, Serpe, alk. 14%) **€33,00**
Geschmack mit Anklängen von Maraska-Kirschen in Likör, mit Nuancen von Gewürz

Chianti DOCG Banfi (Toskana, Rebsorte Sangiovese, alk. 13%) **€20,00**
An Veilchen und Iris erinnerndes Aroma, frischer und samtiger Geschmack

Negroamaro Terragnolo Apollonio (Apulien, alk. 15%) **€26,50**
Fruchtig, ausgewogen; an Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen erinnerndes Aroma

Primitivo Terragnolo Apollonio (Apulien, alk. 15%) **€28,50**
Trocken, Aroma von Kakao und Schokolade im Abgang



Barbera d'Alba *Suculé Lo Zoccolaio* (Piemont, alk.14%)

€21,00

Fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, im Geschmack sehr gehaltvoll mit einem Hauch Schokolade

PROSECCO/Sekt

Prosecco *Casa Sant'Orsola* (Piemont, Rebsorte Glera, alk. 11,5%)

€25,00

Fruchtig und trocken

Cuvée Brut *Casa Sant'Orsola* (Piemont, Garganega, Glera, Cortese, Trebbiano, alk.11 %)

€21,00

Frisch und trocken, Aroma mit leichten Anklängen von Früchten

