

KOCHEN OHNE GLUTEN

Zöliakie kann kein soziales Hindernis sein, sodass Sie das Vergnügen verlieren, zusammen zu sein.
Aus diesem Grund sind wir bestrebt, fast alle Gerichte auf der Speisekarte zuzubereiten
mit glutenfreien Produkten.

Wir möchten Sie daran erinnern, dass das Personal im Speisesaal zu Ihrer Verfügung steht, um
dies zu klären.

Communications to the customer Reg.UE 1169/2011
ALLERGEN



Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben,
bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.

Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

DIE KÜCHE

VORSPEISEN

Das Schöne an einem Tagliere ist die Vielfalt der Aromen

Sbriciolona, Colonnata Schmalz, Rohschinken, Mortadella, Bresaola, Wildschweinsalami, Pecorino di Pienza, Ziegenkäse, Brie, geräucherte Caciotta, Walnüsse, Balsamico-Essig aus Modena, Akazienhonig, süß-saure Zwiebel, Oliven

16 €

Guttiau-Brot Millefeuille

Burrata Stracciatella, Cetara-Sardellen und getrocknete Tomaten

13 €

Gebratener Tintenfischsalat

mit Grillkartoffeln, Rucola und Taggiasca-Oliven

15 €

Sautierte Muscheln und Venusmuscheln

Streifen von getrockneten Tomaten, Kapern und Tomatenbrot

15 €

ERSTE GÄNGE

Schiaffoni mit Pistazienpesto

mit knusprig gewürzten Speckstreifen
Sie sind eine Nudelsorte aus Kampanien

13 €

Geigen-Kürbis-Tortelli

Parmigiano Reggiano DOP, mit frischer Wurst von Norcia und sautierten Steinpilzen

15 €

Bronze gezogene frische Pasta-Spaghetti

Garnelen, Tintenfisch, mit Tomatensauce
Taggiasca-Oliven und Kapern

16 €

Das Mailänder Risotto, das Paella werden wollte

18 €

Crepes

Ricotta und Spinat in Steinpilz-Trüffel-Sauce

13 €

ZWEITE GÄNGE

Piemontesisches Fassona-Messertatar

150gr

auf einem Bett aus Burrata Stracciatella, Senfei und karamellisierten roten Zwiebeln. Die Fassona ist eine besonders wertvolle Rinderrasse, die im Piemont gezüchtet wird und sich durch ihre Zartheit und Magerkeit besonders gut zum Rohverzehr eignet

20€

Lendensteak mit neuen Kartoffeln

etwa 250 gr

- mit grünem Pfeffer

- mit Colonnata Schmalz

- mit Steinpilzen

22 €

Frischer Wolfsbarsch

im Holzofen gekocht mit Kartoffeln und Gemüse

22 €

Gemischter Eintopf mit Meeresfrüchten

Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari, Garnelen, Tintenfisch, Kabeljau und Kabeljau

22 €

Gebratener Fisch

mit Karottenjulienne und panierten Zucchini (Sardellen, Kabeljau, Garnelen, Tintenfisch und Tintenfischringe)

22 €

HAMBURGERS

Steinpilz-Burger

220 gr Rindfleisch 100 % italienisches Fleisch
Mehrkorn-Pizza-Sandwich und gegrilltes
Gemüse
18 €

Prärie-Burger

220 gr Rindfleisch 100 % italienisches Fleisch
Pizza-Sandwich, Cheddar-Käse, Speck,
Pommes, Salat und Tomate
16 €

Texas-Burger

220 gr Rindfleisch 100 % italienisches Fleisch
Pizza-Sandwich, Pommes, Spiegelei, Salat
und Tomate
16 €

Pecorino-Käseburger aus Pienza

220 gr Rindfleisch 100 % italienisches Fleisch
Vollkornpizzasandwich, Kartoffelchips,
Salat und Tomate
16 €

Chickenburger mit aromatischen Kräutern

150 gr in Italien gezüchtet
Pizza-Sandwich, Barbecue-Sauce, geschmolzener
Brie, karamellisierte rote Zwiebel und gewürzte
rustikale Kartoffeln
16 €

Vegetarischer Hamburger

160 gr mit Quinoa und Leinsamen
Pizza-Sandwich, Tomaten, Grillkartoffeln
und neapolitanische Friarielli
16 €

Wildschwein-Burger

200 gr
Pizza-Sandwich, Boscaiola-Sauce, knusprige
Zwiebel und Duchesse-Kartoffeln
16 €

SALATE € 9

Sfziosa

salat, garnelen, kirschtomaten, rosensauce und
bohnen

Greca

salat, garnelen, kirschtomaten, rosensauce und
bohnen

Cesar

salat, rucola, gebratene brotcroutons, flocken und
hühnchen

Del contadino

grüner salat, oliven, mais, tomate, mozzarella und
karotten

Del fattore

salat, thunfisch, zwiebeln, tomaten und kaper

BEILAGEN €6

Pommes frites

Gemischter Salat

Bohnen mit Öl

Gegrilltes Gemüse

Spinat

Friarielli



D I E P I Z Z E R I A

Unsere Pizzen werden im Holzofen gebacken und mit hochwertigen Zutaten belegt: Fior di Latte Häppchen, auch LAKTOSEFREI, Gargano rote geschälte Tomaten, Büffelmozzarella und D.O.P.-Burrata, das Aufgehen erfolgt zunächst bei Zimmertemperatur und dann in einem feuchter Ort von 24 bis 48 Stunden kontrollierte Temperatur.

Sie können aus 5 verschiedenen Teigen ohne Aufpreis wählen

SUPERIOR 5 Jahreszeiten Molini Agugiaro & Figna: Weichweizen Typ "00" mit hohem Proteingehalt Wir haben dieses Mehl für ein gutes Ergebnis des Verace-Teigs ausgewählt

Molino Spadoni Mehrkorn: Hirse, Mais, Gerste, Roggen, Hafer, Reis, Hartweizen und Weichweizen, leicht bitter mit dem typischen Geschmack gerösteter Samen, ausgesprochen angenehmer Geschmack aller edelsten Getreidearten

Dinkel Molino Sima: Reich an Proteinen, besonders geeignet für diejenigen, die Brot und Nudeln nicht verdauen können, hat einen hohen Ballaststoffgehalt und einen kräftigeren Geschmack.

Molino Sima weicher Vollkornweizen: ballaststoffreich, etwas kalorienärmer und mit unverwechselbarem Geschmack, sorgt für ein frühes Sättigungsgefühl

Glutenfrei: Unsere Mischung enthält Reismehl, Tapiokastärke, Buchweizenvollkornmehl, Maismehl und Pflanzenfasern

Knabbert €7.50
Lecker für den Anfang

Mozzarella in Carrozza - Ascoli-Oliven -
Arancini -Zucchini Blüten - Kartoffelchips -
Gebratene Mozzarellakugeln Käseknödel mit
Nachos

Gemischter Korb
€13

Knuddel sie
mit halbsüßem Rohschinken und Stracchino-Creme
€11

Kleben Sie sie
mit Parmigiano-Reggiano-Creme und Crumble
€11

Margherita

(fior di latte Mozzarella, Tomate und Basilikum)
8 €

Naples

(Fior di Latte Mozzarella, Tomate,
Oregano, Kapern und Sardellen)
10 €

Verace Margherita - Hohe Grenzen -

(Büffelmozzarella, Parmesan und Tomate)
12 €

Véritable Naples - Hohe Grenzen -

(Büffelmozzarella, Tomate,
Oregano, Kapern und Sardellen)
13 €

Vier Käsesorten

(Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola,
Emmentaler, Scamorza und Parmesan)
11 €

Vegetarier

(Tomate, Fior di Latte Mozzarella,
Auberginen, Paprika, Zucchini und Pilze)
11 €

Luna

(Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze, Speck, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan)

15 €

Fuoripiazza

(Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Stracciatella und Pistazienpesto)

15 €

Quecksilber

(Mozzarella, Gorgonzola, Salami und gegrillte Zucchini)

12 €

Venus

(Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Trüffelcreme und Birnen)

14 €

Saturn

(fior di latte Mozzarella, vier Käsesorten, Kochschinken und Steinpilze)

14 €

Jupiter

(fior di latte Mozzarella, gegrillte Auberginen und Gorgonzola)

10 €

Neptun

(Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel)

13 €

Pluto

(Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone und Speck)

11 €

Mars

(fior di latte Mozzarella, Weichkäse und Wurst)

11 €

Uranus

(fior di latte mozzarella, wurst, Scamorza und Friarielli)

12 €

Sottobosco

(fior di latte mozzarella, tomate, basilikum, Steinpilze und Burrata)

15 €

Sorrentina

(weiß, Büffel, Kapern, Kirschtomaten, Oregano)

12 €

Scostumata

(fior di latte Mozzarella, Spilinga 'nduja, Lauch, Steinpilze und Colonnata Schmalz)

15 €

Capricieux

(Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Artischocken, Frankfurter, Kochschinken, Oliven und Champignons)

12 €

Fruits de porc

(Tomate, Mozzarella, Wurstel, Wurst, gekochter Schinken, scharfe Salami)

12 €

Pizzas frites

(Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Parmesan)

12 €

CALZONI

Ausgestopft

(Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken und Oliven)

12 €

Klassisch

(Mozzarella und Kochschinken)

10 €

Gebraten

(Ricotta, Salami und Kochschinken)

12 €

Ergänzungen

Büffel, Burrata, Steinpilze und Trüffelcreme 4 €

Jetons 3,50 € - doppelter Teig, Aufschnitt 2,50 €

Parmesankäse, Rucola oder andere einfache Beilagen 1,50 €



GETRÄNKE

Natürliches/kohlensäurehaltiges Wasser 0,75 cl -
2,80 €



Castello Bier (italienisch)

- Untergäriges Blondes 5,0% Vol.
0,20 cl - 5 €
0,40 cl - 6,50 €

- Roter Doppelmalz 6,5% Vol.
0,20 cl - 6 €
0,40 cl - 7,50 €

Tre Ville Schaumwein (Venetien)

1/2 Liter - 7 €
1 Liter - 13 €

Stiller Rot- oder Weißwein

Piccaratico Farm IGT Vinci Toskana
1/2 Liter - 7 €
1 Liter - 13 €

Coca Cola

0,30 cl - 3,50 €

Blehdosen

coca cola, coca cola null, fanta, sprite,
Zitronen- und Pfirsichtee
0,33 cl - 3.50 €

KAFFEE UND LIKÖRE

Kaffee - € 2,50



Ein einzigartiger Espresso, in Aromen und Geschmacksrichtungen, sorgfältig ausgewählt, für einen Kaffee mit vollem und schokoladigem Geschmack.

Grappa
Limoncello
Bitter
3,50 €

Rum
Whiskey
Cognac
6 €

Schorle
Aperol, Cynar, Campari, Roter Wermut
7 €

Gedeck und Bedienungsgeld 2 €



D I E B R A U E R E I

FLASCHENBIERE GLUTENFREI

Fabrik in Pedavena Superior - 4,8% Vol.
Lagerbier, voller und anhaltender Gesch-
mack feine und ausgewogene Bitterkeit
33 cl - 6 €

Peroni - 4,7 % Vol.
perfekte Balance zwischen süß und bitter
mit einem geringen Hopfengeschmack
33 cl - 6 €

Daura Estrella - 5,4 % Vol.
goldgelbes Blond, süßer Geschmack,
feiner Schaum
33 cl - 6 €

Handgemacht

Floh Isabella - 4,9% Vol.
goldenes Stroh, verführt mit seinen Noten
von Honig und Kräuter
33 cl - 7 €

Bio-Grisette-Blond – 5,5 % Vol.
Leichtes und sehr erfrischendes Bier
33 cl – 7 €

Bio Triple Grisette – 8% Vol.
Belgisches Bier, warme und intensive
Fruchtaromen
33 cl – 7 €

Vetra Pale Ipa - 5,4 % Vol.
intensive Aromen von Zitrusfrüchten und
tropischen Früchten
33 cl – 7 €

BEERS IN DER FLASCHE

Kapuziner Weissbier - 5,4% Vol.
goldfarbenes Bier mit süßen Aromen von Malz,
Früchten
0,50 cl - 7 €

Mönchshof Bockbier - 6,9% Vol.
würzig und aromatisch im Farbgeschmack
dunkler Bernstein
0,50 cl - 7 €

Forst Alkoholfreies Bier
voller und duftiger Geschmack, schöne blonde
Farbe und guter Körper
0,33 cl - 6 €

Handgemacht

Floh IPA Federico II Extra - 6,6% Vol.
kupferfarbenes Bier, Double Malt,
deutlich bitter
0,33 cl - 7 €

Flea Violante Belgisches Starkbier – 8 % Vol.
Bier mit intensiver goldener Farbe und leicht
bernsteinfarbenen Reflexen
0,33 cl - 7 €

Landbier Dunkel - 5,3% Vol.
süffiges dunkles Bier, mit verschleierten
Malznoten und angenehm süffig
0,50 cl - 7 €

Landbier - 5,3% Vol.
untergäriges helles Bier, mit erdigem, würzig-
em und frischem Charakter
0,50 cl - 7 € 0,33 cl - 6 €



DER KELLER

SCHAUMWEINE

Franciacorta Brut D.O.C.G. Bersi Serlini (Lombardei)
35 €

Sekt Prosecco DOC L'Anteao (Venetien)
18 €

Borgofulvia 4 Valli Schaumwein (süß)
16 €

WEISSWEIN

Bio-Vermentino Micante Maremmalta
(Toskana)
20 €

Gewürztraminer Bio Cantina Toblino
(Trentino)
22 €

Müller Thurgau Kellerei Toblino (Trentino)
20 €

Ribolla Gialla I.G.T. Toblar (Friaul)
22 €

Bio Pinot Grigio Cantina Toblino (Trentino)
20 €

Chardonnay Fossa Mala (Friaul)
20 €

Falanghina Tufo Keller (Kampanien)
20 €

Passerina ggA Bio Vigna Madre (Abruzzen)
20 €

ROTWEIN

Morellino Campo al Ghiaccio Bio Maremmalta
(Toskana)
20 €

Primitivo di Manduria DOP Sangaetano
Due Palme (Apulien)
20 €

Turm der Winde Nero D'Avola Fazio (Sizilien)
20 €

Bio Sangiovese Micante Maremmalta (Toskana)
20 €

Rot von Montepulciano Cavalierino (Toskana)
22 €

Chianti Classico DOCG Falorni (Toskana)
20 €

Rosso di Montalcino Villa i Cipressi DOC (Toskana)
32 €

Chianti Classico Corsignano Farm (Toskana)
26 €

