



Info:

Unser Fleisch beziehen wir regional von der Metzgerei Haller.
Wir bieten ausschließlich Fleisch aus Bayern an.

Für unsere Gäste mit
Nahrungsmittelunverträglichkeiten
bieten wir glutenfreie Pizza & Pasta an.

Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta Krosse Brotscheiben mit marinierten Tomaten (A)	4,50 €
Antipasti di Verdure Verschiedenes gegrilltes Gemüse	9,50 €
Carpaccio di Manzo Rindercarpaccio – Rucola – gehobeltem Parmesan	10,50 €
Caprese di Bufala Tomaten – Büffelmozzarella – Basilikum (G)	10,50 €
Duetto di Bufala e Prosciutto di Parma Duett aus Büffelmozzarella – Parmaschinken (G)	13,00 €
Vitello Tonnato Kalbsaufschnitt – Thunfisch-Kapernsauce (C, D)	10,50 €
Antipasto Misto Rindercarpaccio – Vitello Tonnato – Parmaschinken – Büffelmozzarella – gegrillte Artischocken – Calamari (C, D, G)	14,00 €

Insalate – Salate

Insalata Mista Gemischter Salat der Saison	5,50 €
Insalata di pomodoro & cipolla rossa Tomatensalat – rote Zwiebeln	5,50 €
Insalata di Carciofi Salat – gegrillte Artischocken – Oliven – Rucola (15)	8,00 €
Insalata Nizzarda Salat – Thunfisch – Oliven – Eier – Tomaten (C, D)	8,00 €
Insalata di gamberetti Salat – gebratene Gambas (D)	14,00 €
Insalata ai funghi Salat – gebratene Kräuterseitlinge (G)	12,00 €
Insalata di rucola, pomodoro & parmigiano a scaglie Rucola – Tomaten – gehobelter Parmesan (G)	7,00 €

Zuppe – Suppen

Zuppa di Pesce Edelfischsuppe mit Brotcroutons (B, D)	15,00 €
Zuppa di Pomodoro Hausgemachte Tomatencremesuppe	6,00 €

Pasta – Nudeln

Spaghetti aglio olio peperoncino mit Knoblauch – Öl – Peperoncino (leicht scharf) (A, C)	9,00 €
Spaghetti al pomodoro e basilico mit Tomatensauce – Kirschtomaten – Basilikum (A)	8,50 €
Penne arrabbiata mit Tomatensauce – Kirschtomaten – Peperoncino (A)	9,00 €
Tagliatelle al ragu bolognese mit Tomatensauce – Hackfleisch (A)	10,00 €
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta – Spinat (A, C, G)	11,00 €
Risotto ai funghi mit Öl – Knoblauch – Kräuterseitlinge (G)	12,50 €
Tagliatelle con salmone e zucchini mit Öl – Knoblauch – Tomatensauce – Lachs – Zucchini (A, D)	12,50 €
Lasagna Bolognese Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch (A, G)	11,00 €
Spaghetti alla Carbonara mit Speck – Ei (A, C, G)	10,00 €
Spaghetti alla Amatriciana mit Speck – Zwiebel – Tomatensauce (A, G)	10,00 €
Tagliatelle alla Emiliana mit Schinken – Champignon – Erbsen – Sahne (A, G)	10,00 €
Glutenfreie Pasta zzgl. für glutensensitive Gäste (Achtung: kann Spuren von Gluten enthalten!)	3,00 €

Pesce – Fisch

Calamaretti alla griglia su rucola e pomodorini Babycalamari vom Grill an Rucola & Kirschtomaten (A, B, D)	19,00 €
Salmone alla griglia Lachs vom Grill mit Saisongemüse	19,00 €

Carne – Fleisch

Tagliata di Manzo alla griglia Bayerisches Jungbullen-Entrecôte vom Grill mit Saisongemüse	21,50 €
--	---------

Dessert

Tiramisù al Caffè (A, D)	7,00 €
Schokoladentörtchen mit weichem Kern & Vanilleeis (A, C, G)	7,00 €
Panna Cotta (G, D)	7,00 €

Pizze Classiche

Pane mit Tomaten - Knoblauch (A, G)	6,00 €
Margherita mit Tomaten - Mozzarella (A, G)	7,00 €
Salame mit Tomaten - Mozzarella - Salami (A, G, 1, 6, 15)	8,00 €
Tonno mit Tomaten - Mozzarella - Thunfisch - Zwiebeln (A, G)	8,50 €
Prosciutto mit Tomaten - Mozzarella - Vorderschinken (A, G, 1, 8, 15)	8,00 €
Regina mit Tomaten - Mozzarella - Vorderschinken - Champignons (A, G, 1, 8, 15)	8,50 €
Diavolo mit Tomaten - Mozzarella - Salami - Peperoncino - Peperoni (A, G, 1, 6, 15)	8,50 €
Capricciosa mit Tomaten - Mozzarella - Vorderschinken - Salami - Champignons - Oliven - Peperoni (A, G, 1, 6, 8, 15)	9,50 €
Vegetariana mit Tomaten - Mozzarella - frischem Gemüse (A, G)	8,50 €
Funghi mit Tomaten - Mozzarella - Champignons (A, G)	8,00 €
4 Stagioni mit Tomaten - Mozzarella - Vorderschinken - Artischocken - Champignons - Peperoni (A, G, 1, 8, 15)	9,50 €
Popeye mit Tomaten - Mozzarella - Spinat - Gorgonzola (A, G)	8,50 €
Hawaii mit Tomaten - Mozzarella - Vorderschinken - Ananas (A, G, 1, 8, 15)	8,50 €
Salame & Gorgonzola mit Tomaten - Mozzarella - Salami - Gorgonzola (A, G, 1, 6, 15)	8,50 €
Romana mit Tomaten - Mozzarella - Sardellen - Oliven (A, G)	8,50 €
Norma mit Tomaten - Mozzarella - Aubergine - Knoblauch - Ricotta (A, G)	9,00 €
Glutenfreie Pizza zzgl. (Focaccia nicht möglich) für glutensensitive Gäste (Achtung: kann Spuren von Gluten enthalten!)	3,00 €
Pizza Nera (mit Aktivkohle) zzgl.	3,00 €

Für Extrawünsche berechnen wir pro Beilage 1,00 €

Parmaschinken 3,00 €
 Gambas pro Stück 3,00€
 Büffelmozzarella 3,50 €
 Parmesan 2,00 €
 Gorgonzola 1,50 €

Pizze Speciale

Focaccia mit Mozzarella - frischen Tomaten - frischem Rucola - Parmesan (A, G)	13,50 €
Rustica mit Tomaten - Mozzarella - frischem Rucola - Parmaschinken (A, G)	11,50 €
Calabrese mit Tomaten - Mozzarella - Salsiccia (A, G, 1, 15)	9,50 €
Tricolore mit Tomaten - Mozzarella - Rucola - frischem Mozzarella - frischen Tomaten (A, G)	11,00 €
Gamberoni mit Tomaten - Mozzarella - Scampi - Rucola - Kirschtomaten (A, B, D, G)	13,50 €
Fattoressa mit Tomaten - Mozzarella - Erbsen - Vorderschinken - Ei - Champignons (A, C, G, 1, 8, 15)	11,00 €
Intermezzo mit Tomaten - Mozzarella - Gorgonzola - Salsiccia - Vorderschinken - Champignons (A, G, 1, 8, 15)	11,50 €
Frutti di Mare mit Tomaten - Mozzarella - Meeresfrüchten (A, B, D, G)	12,50 €
Bufala mit Tomaten - frischem Büffelmozzarella - Kirschtomaten (A, G)	12,00 €
Salmone & Spinaci mit Tomaten - frischem Lachs - Spinat (A, D, G)	12,50 €
4 Formaggi mit Tomaten - Mozzarella - 4 Käsesorten (A, G)	11,00 €
Glutenfreie Pizza zzgl. (Focaccia nicht möglich) für glutensensitive Gäste (Achtung: kann Spuren von Gluten enthalten!)	3,00 €
Pizza Nera (mit Aktivkohle) zzgl.	3,00 €

Für Extrawünsche berechnen wir pro Beilage 1,00 €

Parmaschinken 3,00 €
 Gambas pro Stück 3,00€
 Büffelmozzarella 3,50 €
 Parmesan 2,00 €
 Gorgonzola 1,50 €

Warme Getränke

Espresso	2,20 €	Espresso doppio	4,00 €
Espresso macchiato	2,40 €	Espresso doppio macch.	4,40 €
Tasse Kaffee	2,20 €	Espresso corretto	4,00 €
Cappuccino (G)	2,50 €	Latte Macchiato (G)	3,50 €
Tee (versch. Sorten)	2,20 €	Schokoladencreme (G)	4,00 €

Kalte Getränke

Aqua Monaco	0,33l	4,00 €	0,75l	6,50 €
Aqua Monaco still	0,33l	4,00 €	0,75l	6,50 €
Spezi (6, 7, 9, 12)	0,25l	3,00 €	0,50l	4,00 €
Coca Cola (1, 6, 7, 9, 12)	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
Coca Cola light (1, 6, 7, 9, 12)	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
Fanta (6)	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
Zitronenlimonade (1, 6)	0,25l	3,00 €	0,50l	4,00 €
Saftschorlen Apfel naturtrüb - Orange & Traube - Johannisbeere - Rhabarber	0,25l	3,00 €	0,50l	4,00 €
Orangensaft / Apfelsaft			0,20l	3,00 €
Leitungswasser			0,20l	2,00 €

Longdrinks

Antica Tonic	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Whiskey Cola	8,50 €

Schweiger Flaschenbier

Helles 1516 (A)	0,25l	2,80 €	0,50l	3,50 €
Radler Naturtrüb (A, 12)			0,50l	3,50 €
Dunkel (A)			0,50l	3,50 €
Pilsener (A)			0,30l	3,50 €
Helles Alkoholfrei (A)			0,50l	3,50 €
Weißbier (A)	0,25l	3,00 €	0,50l	4,00 €
Weißbier Dunkel (A)			0,50l	4,00 €
Weißbier Alkoholfrei (A)			0,50l	4,00 €
Weißbier „Russn“ (A, 12)			0,50l	4,00 €
Aurum (A)			0,25l	4,50 €

Italienisches Bier

Birra Moretti (A)			0,33l	4,00 €
Birra Peroni (A)			0,33l	4,00 €

Glutenfreies Bier

Lammsbräu Glutenfrei			0,33l	4,00 €
----------------------	--	--	-------	---------------

Aperitif/Digestif

Antica Formula Vermouth on the Rocks			4cl	6,00 €
Spritz (6) - Hugo - Brombeer-Spritz			0,20l	6,50 €
Bellini (Prosecco & Pfirsich) (6)			0,20l	6,50 €
Campari Soda (6)			0,20l	6,50 €
Ramazotti Rosato mit Prosecco - Basilikum			0,20l	6,50 €
Crodino (6)			0,10l	5,00 €
Amaro Averna (6) - Ramazzotti (6)			2cl	4,50 €
Fernet Branca			2cl	4,50 €
Limoncello - Sambuca			2cl	4,50 €
Grappa			2cl	5,00 €

Offene Weißweine

Trebbiano	0,10l	3,50 €	¼l	8,00 €	¾l	22,00 €
Lugana	0,10l	3,00 €	¼l	7,00 €	½l	13,00 €
Weissweinschorle			¼l	3,50 €	½l	7,00 €
Rosé	0,10l	3,50 €	¼l	8,00 €	½l	15,00 €

Offene Rotweine

Montepulciano	0,10l	3,00 €	¼l	7,00 €	½l	13,00 €
Nero d'Avola	0,10l	3,50 €	¼l	8,00 €	¾l	22,00 €
Sangiovese (Caparzo)	0,10l	3,50 €	¼l	8,00 €	¾l	22,00 €
Primitivo (a mano)	0,10l	4,00 €	¼l	9,00 €	¾l	25,00 €
Rotweinschorle			¼l	4,00 €	½l	8,00 €

Prosecco

Adami	0,10l	5,50 €	0,375l	20,00 €	0,75l	34,00 €
-------	-------	--------	--------	---------	-------	---------

Carta dei Vini / Weinkarte

Offene Weißweine

2017	Gavi di Gavi,, Rolona DOCG, Castellari Bergaglio, Piemont 100% Cortese Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ausgewogen und frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Im Gaumen, frisch, mit guter Säure. Ausgeglichene & harmonisch.		29,00 €
2017	Friulano, Gradis´ Ciutta, Friaul 100% Friulano Der trockene Friulano wird auf der Feinhefe gelagert. Danach präsentiert sich der strohgelbe Friulano elegant und intensiv mit wunderbaren Fruchtaromen von Pfirsich, Quitte und einer Note Mandeln. Diese Kombination ergibt eine höchst elegante Nase.		29,00 €
2016	Broletino Lugana, Ca dei Frati, Lombardei 100% Turbiana	0,375l	36,00 € 22,00 €
	Goldgelb, gute Konzentration. Kräftiger Duft nach reifen Früchten, Pfirsichen, Äpfeln und Teerosen, vollmundig, dicht gewoben, wärmend am Gaumen, mit schöner mineralischer Säure		
2016	Le Grance, Caparzo, Toskana 75% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc, 5% Traminer Schwachere Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Zarter, umfangreicher und komplexer Duft, mit Anklängen von Gewürzen und Trockenfrüchten. Im Geschmack trocken, voll und harmonisch. Für einen Weißwein sehr vielschichtig, komplex, mit guter Struktur, sehr langem, angenehmen Abgang und fein eingebundenem Holz.		34,00 €
2016	Pratto, Ca dei Frati, Lombardei Turbiana, Chardonnay, Sauvignon mittleres bis kräftiges Goldgelb. Noten von exotischen Früchten im Bouquet, feine mineralische Note, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter Säure.		40,00 €
2016	Lugana,, I Frati,, DOC, Az. Agricola Ca dei Frati, Lombardei 100% Turbiana	0,375l	29,00 € 19,00 €
	Kräftiges Strohgelb, ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.		
2016	Chardonnay, IGT, Caparzo, Toskana 100% Chardonnay Intensives Strohgelb bis Goldgelb. Duft nach Aprikosen, reifen Birnen und exotischen Früchten. Intensiv, aromatisch und charakteristisch elegant.		19,00 €

Vini Rosati / Rosé Weine

2016	Rosa di Frati DOC, Ca dei Frati, Lombardei		29,00 €
	Marzemino, Sangiovese, Groppello, Barbera	0,375l	18,00 €

Zartes Lachsrosa leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel, erfrischend fruchtig, elegant mit schönem Säurespiel.

Vini Rossi / Rotweine

2017	Lucchine Valpolicella, Tedeschi, Venetien		22,00 €
	25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara		
	Frisch und jugendlich mit schöner Fruchtfülle, gut ausbalanciert mit gutem Trinkfluss		

2013	Ronchedone Vino Rosso, Ca Dei Frati, Lombardei		46,00 €
	Sangiovese, Marzemino, Cabernet Sauvignon	0,375l	26,00 €

kräftiges Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen Duft roter Früchte, Beerenkonfitüre, Gewürze, balsamische Noten, saftig, frisch, terroirbetont, weiche Tannine.

2009	Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella DOC, Ca Dei Frati, Veneto		99,00 €
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Coratina	0,375l	48,00 €
		1,5l Magnum	230,00 €

Intensives Rubinrot. Kräftiger Duft nach üppigen Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen, kräftige Aromen aus balsamischen Noten, Sternanis und wilder Minze. Tertiäraromen wie süßer Tabak und Kaffee. Langer Abgang mit ausgeprägten Nuancen.

2013	Amarone della Valpolicella DOC, Tedeschi, Venetien		55,00 €
	70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara	0,375l	37,00 €

Intensives Rubinrot. Kräftiger Duft nach üppigen Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen, kräftige Aromen aus balsamischen Noten, Sternanis und wilder Minze. Tertiäraromen wie süßer Tabak und Kaffee. Langer Abgang mit ausgeprägten Nuancen.

2013	Barbera d'Asti DOC, Ten.March.di Gresy, Piemont		33,00 €
	100% Barbera		

Rubinrot mit violetten Reflexen. Kräftige und gehaltvolle Aromen von Rosen, Blaubeeren, Himbeeren und vor allem reifen Kirschen erkennbar, sehr typischer Duft. Ein eleganter, mittelschwerer Rotwein, mit schöner Frucht, erfrischender Säure, feinen Tanninen und guter Struktur. Vollmundig und ausgewogen mit schöner Länge.

2014	Bricco dell'Uccellone, Braida, Piemont		99,00 €
	100% Barbera	0,375l	59,00 €

Sehr intensives Rubinrot mit granatrotem Schimmer. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität, rote Früchte, Pfefferminz, Lakritze, Vanille. Trocken, großzügig, mit gutem Körper und einer bemerkenswerten Struktur, perfekte Verbindung von Rebsortentypizität und dem Barrique, große Weichheit und Klasse, sehr langer Abgang.

2005	Barolo, La Serra, Giovanni Rosso, Piemont		130,00 €
	100% Nebbiolo		

Konzentriertes, leuchtendes Granatrot. Noten von Veilchen und Rosen, schwarzen Früchten sowie von Kaffee und Lakritz. Deutlicher Geschmack von schwarzen Kirschen, Pflaumen und dunklen Früchten, auch Kaffee- und Lakritznoten sowie erdige und ledrige Töne sind erkennbar. Kraftvoller als Cerretta mit dichteren Tanninen und dem Typischen langen Serralunga-Finale.

2015	Sangiovese,, IGT,, Caparzo, Toskana 85 % Sangiovese, 5% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Alicante Schönes, klares Brombeeraroma mit Note von Mocca. Am Gaumen strahlende Noten von Johannisbeeren und Schwarzkirschen mit pikantem finale.		19,00 €
2014	Chianti Colli Senesi DOCG, Salcheto, Toskana 80% Sangiovese, kleiner Anteil Canaiolo und Mammolo	0,375l	23,00 € 15,00 €
	Mittelkräftiges Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Sehr runde, harmonische Noten roter Früchte und Gewürze, dezenter Vanilleduft. Konzentrierte Frucht und elegante Holznoten begleitenden ausgeprägten Geschmack der Prugnolo Gentile -Traube; ein Wein mit kräftiger Struktur, ein attraktiver Gaumen-Schmeichler mit weichen Tanninen.		
2012	Chianti Classico,, I Bastioni,, DOCG, I Collazzi, Toskana 80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia Nera Prächtiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Ein fruchtiger, mineralischer Geschmack mit Kirsch- und Gewürz-Noten, einer eleganten, feinen Tanninstruktur und langem Abgang macht diesen Wein zu einer perfekten Begleitung guten Essens.		29,00 €
2013	Rosso di Montalcino DOCG, Ten. Caparzo, Toskana 100% Sangiove Grosso	0,375l	29,00 € 18,00 €
	Intensives Rubinrot Vielfältiger und nachhaltiger Duft, der an Himbeeren, Veilchen und Granatapfel erinnert. Ein trockener, mittelkräftiger Wein mit guter Balance zwischen Tannin, Holz und Körper, der von feinen Fruchtnoten dominiert wird. Sehr ausgewogen und rund mit schönem, harmonischem Abgang.		
2012	Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Salcheto, Toskan 100% Prugnolo Gentile	0,375l	35,00 € 23,00 €
	Kräftiges Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Typische Fruchtnoten von Erdbeere und Pflaumen und anderen roten Früchten. Sehr weich, rund, samtig. Trocken und ausgewogen, strukturiert.		
2014	Rosso Toscana, Liberta, IGT, I Collazzi, Toskana Merlot, Syrah und etwas Sangiovese Sehr dunkles, lebendiges Rot. Der intensive Geschmack zeigt deutlich die hohe Qualität der Trauben. Ein intensives Balsamico-Aroma ist typisch für den Hauptanteil der Reben. Perfekt ausbalanciert und ausgewogen mit süßen Tanninen. Komplex und lang anhaltend, aber nicht zu überwältigend.		26,00 €
2011	Collazzi IGT, I Collazzi, Toskana 55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot	0,375l	68,00 € 38,00 €
	Intensives, dunkles Rot mit purpurnen Reflexen. Herrlich würzige Balsamico-Note mit komplexem Duft nach schwarzen Beeren, insgesamt ein wunderbar harmonischer Geschmack, der zu einem weiteren Schluck einlädt.		
2015	Borgonero IGT, Borgo Scopeto, Toskana 40% Sangiovese, Cabernet S., Merlot, Syrah	0,375l	28,00 € 16,00 €
	Intensives Rubinrot. Ätherischer und runder Duft, sehr fein und einladend mit edlen Aromen von Leder und Tabak. Sehr vollmundige Aromen und gute Struktur am Gaumen, mit ausgewogenen und geschmeidigen Tanninen. Ein Wein von großer Harmonie und überraschender Samtigkeit.		
2016	Imprint Primitivo,, Appassito, A Mano, Apulien 100% Primitivo	3,0l Magnum	25,00 € 80,00 €
	Kräftiges, dunkles Rubinrot. Ein Duft mit deutlichen reifen und süßlichen Fruchtnoten, erinnert an rote Früchte und Beeren. Auch im Geschmack: viel Frucht am Gaumen, gute, erfrischende Säure, sehr weiche, süßliche Tannine, samtig, etwas Schokoladennoten, sehr langer Abgang.		

Inhaltsstoffe

1. mit Konservierungsstoff Sorbinsäure
2. mit Konservierungsstoff Benzoesäure
3. mit Konservierungsstoff PHB-Ester
4. mit Konservierungsstoff Ameisensäure
5. mit Konservierungsstoff Thiabendazol (Zitrusfrüchte)
6. mit Farbstoff
7. koffeinhaltig
8. mit Geschmacksverstärker
9. geschwärzt (Eisen(II)-Gluconat)
10. geschwefelt
11. mit Phosphat
12. mit Süßungsmittel
14. Chininhaltig
15. mit Antioxidationsmittel
16. „gewachst“
17. Taurin

Allergene

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier & Eierzeugnisse
- D. Fisch & Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse
- G. Milch & Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte & Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- I. Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- J. Senf & Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid & Sulphite
- M. Lupinen & Lupinenerzeugnisse
- N. Weichtiere & Weichtiererzeugnisse