

Antipasti
Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta nach Art des Hauses **8,90**
(mit Hausgemachtes Sauerteigbrot)

Antipasti Variazione Für 2 Personen **17,90**
*(gemischter Italienischer Vorspeisenteller mit verschiedenen
Schinken, Salami, Käse und eingelegtem Gemüse)*

Insalata
Salate

Insalata Mista **5,90**
(Gemischter Salat)

Insalata Verde **5,90**
(Gemischter Blattsalat)

Caprese di Bufala **10,90**
(Tomaten mit Büffelmozzarella aus Kampanien und Basilikumöl)

Hausgemachte Pasta

(mit Italienischem Hartweizengrieß und Ei)

Wählen Sie die Pasta:

Spaghetti

Pappardelle

(breite Bandnudeln)

Penne

Fusilli

(Spiralnudeln)

Aglione Olio

(Olivenöl, Knoblauch)

10,90

Pomodori

(Tomaten-Basilikumsauce)

12,90

Bolognese

(Gemischtes Hackfleischsugo)

15,90

Alla Panna

(Schinkenrahmsauce)

14,90

Carbonara

(Original mit Guanciale-Speck, Grana padano und Ei)

15,90

Al Gorgonzola

(Gorgonzolarahmsauce)

14,90

Pesto Genovese

(Basilikum Pesto)

13,90

Lasagne al forno

(Gemischtes Hackfleischsugo, Hausgemachte Lasagneblätter, mit Käse überbacken)

18,90

Pizza

***Unser Pizzateig wird hergestellt
mit Hauseigener Hefe „Lievito Madre“***

<i>Pizza Marinara</i> (Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum)	6,90
<i>Pizza Margherita</i> (Tomatensauce, Käse)	9,90
<i>Pizza ai Funghi</i> (Tomatensauce, Käse, Champignon)	11,90
<i>Pizza Prosciutto</i> (Tomatensauce, Käse, Schinken)	12,90
<i>Pizza Salami</i> (Tomatensauce, Käse, Salami)	14,40
<i>Pizza Milano</i> (Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami)	15,40
<i>Pizza Tonno</i> (Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel)	13,90
<i>Pizza Siciliana</i> (Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven)	13,90
<i>Pizza Crudo</i> (Tomatensauce, Käse, luftgetrockneter Schinken, Rucola und Parmesanspäne)	15,90
<i>Pizza Bufala</i> (Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum)	13,90
<i>Extra Zutaten</i>	1,50
<i>Knoblauch und Zwiebel</i>	0,80
<i>Prosciutto Crudo</i>	2,00
<i>Extra Bufala</i>	3,00

Alkoholfreie Getränke

VO ÜS-Tafelwasser prickelnd (0,33 l)	3,50
VO ÜS-Tafelwasser still (0,33 l)	3,50
VO ÜS-Tafelwasser prickelnd (0,75 l)	7,20

„VO ÜS-Limo“

Cola (0,33 l)	3,90
Cola ohne Zucker (0,33 l)	3,90
Orange (0,33 l)	3,90
Cola-Mix (0,33 l)	3,90
Eistee Pfirsich (0,33 l)	3,90
Kräuter-Brennnessel Bio (0,33 l)	3,90

„Hausgemachte Limonade“

(solange der Vorrat reicht)

Holunder (0,50 l)	5,10
Quitte (0,50 l)	5,10
Zitronenmelisse (0,50 l)	5,10
Zitrone (0,50 l)	5,10

Alkoholische Getränke

„Aperitiv“

Aperol Soda (Aperol und Soda)	5,10
Veneziano Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	6,90
Hugo (Weißwein, Holundersirup, Soda)	6,90
Prosecco (Glas)	4,90

„Biere“

Mohrenbräu /oder Radler (0,33 l)	3,90
Mohrenbräu / oder Radler (0,50 l)	4,90
Weihenstephaner Weizen (0,50 l Fl)	5,40
Erdinger Alkoholfrei (0,50 l Fl)	5,40

„Offene Weine“

Weiß Gespritzt			$\frac{1}{4}$	4,10
				<u>Weiss</u>
Pinot Grigio Del Veneto	$\frac{1}{8}$	4,10	$\frac{1}{4}$	7,60
Grüner Veltliner	$\frac{1}{8}$	3,40	$\frac{1}{4}$	6,40
				<u>Rot</u>
Merlot Del Vento	$\frac{1}{8}$	4,60	$\frac{1}{4}$	8,90
Montepulciano D Abruzzo	$\frac{1}{8}$	4,60	$\frac{1}{4}$	8,60

Dolce Dessert
Caffè/Kaffee

Tiramisu	7,90
<i>(Hausgemacht, wird eingefroren, Wartezeit ca. 15-20 Min. Bitte rechtzeitig bestellen)</i>	
Kaffee	3,90
Espresso	2,90
Cappuccino	4,90
Affogato	4,90
<i>(Espresso mit Vanilleeis)</i>	

*„Unser Kaffee kommt aus der Rösterei **Kaffeebohne Dornbirn**“*

Unsere Siebträgermaschine Cristina zeigt sich Servicefreundlicher und authentischer. Der manuelle Schritt zum perfekten Kaffee, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie!

Digestive

Grappa	5,10
<i>(2 cl)</i>	
Grappa Reserva	7,90
<i>(2 cl)</i>	
Ramazotti	5,90
<i>(2 cl)</i>	
Amaretto	4,90
<i>(2 cl)</i>	
Limoncello	5,90
<i>(Hausgemacht, 2 cl)</i>	

Weine

Weiss

- Holzgasse Grüner Veltliner 2021** 29,-
(Winzer Buchegger, Kremstal, trocken, Grüner Veltliner, leicht, frisch und würzig)
- Chardonnay 2021** 32,-
(Winzer Grassl, Carnuntum, trocken, Chardonnay geschmeidig, duftend nach gelben Früchten, Nüssen und Biskuit)

Rot

- Barbera D'Ásti 2016** 28,-
(Michele Chiarlo, Piemont, trocken, Barbera, fruchtige reife Kirschen, rote Beeren und eine Würze von Kardamom)
- Barolo 2017** 69,-
(Vinum Vita Est, Piemont, trocken, Nebbiolo, erdig, würzig, Rose, Süßholz und Trüffel)
- Le Volte 2019** 59,-
(Dell'Ornellaia, Toscana, trocken, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, intensiver Nase von roten Früchten, Gewürzen, etwas Kaffee sowie Aromen von Holunder und dunkler Schokolade)
- Chianti Classico Peppoli 2017** 46,-
(Marchesi Antinori, Toskana, trocken, Sangiovese, Merlot und Syrah, rauchig, mit intensiven Aromen von Veilchen, angereichert mit einem Hauch von Kirschen und Himbeere, Vanille und Schokolade)
- Campofiorin Rosso 2016** 36,-
(Masi, Verona, trocken, Corvina, typische Aromen reichen von roten Kirschen, Pflaumen, süßen Gewürzen und Tabak)
- Bonacosta Valpolicella Classico 2020** 28,-
(Masi Agricola, Venetien, trocken, Corvina, Rondinella und Molinara, typische Kirscharomen, Gewürznelken, mit Pflaumen und einem Hauch von süßem Zimt)
- Primitivo 2021** 28,-
(Feudo Badala, San Rocco, trocken, Primitivo, feinen würzigen Akzente von Süßholz, Aromen von Sauerkirschen, Zimt und Vanille)