

Antipasti



Bietola & Pinoli

Gebratener frischer Mangold, Pinienkerne, weiße Bohnen, geriebener frischer Schafskäse, leicht scharf 19.20..... 11,50 €

Avocado & Tacchino

Avocado-Tomaten-Mozzarella, Oliven mit gebratener Pute, Pinienkerne und Basilikum 19.20..... 16,50 €

Bruschetta 1,7,9,12,15,20

2 Stück geröstete Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln..... 7,50 €

Toskanische Bohnen 2,7,9,12,18,21,27

Tomatenscheiben, tosk. Bohnen, Rucola, Thunfisch, Zwiebeln..... 10,50 €

Vitello Tonnato 1,2,11,18,20,21,22,27,R,A

Kalbsfleisch, hausgemachte Thunfischpaste und Kapern..... 13,80 €

Insalata Mare 1,2,7,9,11,12,27,28,29

Venezia Meeresfischsalat, Rucola, Cocktailtomaten..... 12,50 €

Rinderfilet-Carpaccio 1,15,R

hauchdünns geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano..... 12,50 €



Suppen

Zuppa Spinaci 1,15,19,20,S

Spinatsuppe mit Tortellini und gehobeltem Grana Padano..... 7,50 €

Zuppa Verdura 22

Gemüsesuppe mit frischem Käse..... 6,50 €



Salat

Insalata Mista

Gemischter Salat normal 5,80 €
..... groß 7,80 €

Insalata Rucola 1,15

Rucolasalat, Cocktailtomaten, gehobelter Grana Padano normal 8,80 €

Insalata Calabrese 7,9,12

Tomaten, frischer Käse, Rucola, rote Zwiebeln, Oliven, Gurken,
Oregano normal 9,80 €

Il Borgo 1,3,11,18,21,27

Salat, Mozzarella, Melone, Thunfisch, Mais, Oliven Leccino,
Tomaten, Gurken groß 11,50 €

Insalata Toscana 1,2,14,S

Salat, gebratener Ziegenkäse, gegrillter toskanischer Speck,
Pilze der Saison groß 15,50 €

Insalata Nizza 7,9,11,12,21,27,31

Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Peperoni, Oliven groß 10,80 €

Insalata Lachs 11,20,27

Tomatenscheiben, Rucola, Melone, Mais, gegrillte Zucchini
und Lachsfilet vom Lavagrill groß 16,80 €

Insalata Putenfilet 11,19

Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet und Babymozzarella groß 14,50 €

Insalata Gambas 20,28

Salat, gegrillte Garnelen, Melone, Mozzarella, Zucchini groß 16,80 €

La Pescatrice 1,15,R

Gambas, Lachsfilet, Scampetti, Salat, Melone, Avocado,
Radieschen, Mozzarella, Tomaten, kleine Oliven groß 18,50 €

inklusive Preise



Pizza

-Alle unsere Pizzen werden NUR mit originalem Mozzarella zubereitet!



Pizza Pane	Pizzabrot, Oregano, Tomatensauce, Rosmarin 19,20,	5,50 €
Focaccia	Pizzabrot, Oregano, Rosmarin 19,20,	5,50 €
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami 1,2,6,19,20,S	11,50 €
Regina	Tomaten, Vorderschinken, Champignons 1,6,19,20,S	12,50 €
Diavola	scharfe Salami, Peperoni 1,2,6,11,12,19,20,S	12,50 €
Vulcano	Champignons, scharfe Salami 1,2,6,19,20,S	12,50 €
Hawaii	Mozzarella, Ananas, Schinken 1,6,11,19,20,S	11,50 €
Carciofi	Vorderschinken, Pilze, Artischocken 1,2,6,11,19,20,S	12,50 €
Tonno	Thunfisch, Zwiebeln 19,20,21,27	13,50 €
Sardelle	Mozzarella, Sardellen, Kapern, kleine Oliven 5,11,19,20	11,80 €
Verde Olive	Aubergine, Salami Picc., Rucola, Cocktailt., Oliven, Ziegenkäse 1,2,6,7,9,12,19,20,S	13,80 €
Rotolo		
Romano	Kleine Rotolo gefüllt mit Schinken, Tomaten, Mozzarella	12,50 €
Capricciosa	Salami, Champign., Oliven, Artisch., Peperoni 1,2,6,9,11,12,20,S	13,80 €
Nduja Calzone	Schinken, Basilikum, Nduja 1,2,6,19,20,S	12,50 €
Mantovana	Frische Salsiccia, Zwiebeln, Zucchini, Radicchio 1,19,20,S	13,50 €
Roma	Roma-Pancetta-Speck, Kapern, Zwiebeln 1,2,5,11,14,19,20,S	13,50 €
Mare	Meeresfrüchte, Knob., ligur. Oliven 7,9,12,19,20,27,28,29	15,50 €



Pizza Vegetarie

-Alle unsere Pizzen werden NUR mit originalem Mozzarella zubereitet!

Margherita	Tomaten, Mozzarella 19,20	10,80 €
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Champignons 19,20	11,50 €
Melanzana	Aubergine, Zucchini, rote Peperoni, Knob. 19,20	13,50 €
La Casa	Rucola, Grana Padano, Cocktail-Tomaten, 1,15,19,20	13,50 €
Caprese	FrISChe Tomaten, Mozzarella, Basilikum 19,20	12,50 €
Bufalina	Bufala Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola 19,20	13,50 €
Vegetaria	Aubergine, rote Paprika, Artischocken, Zucchini Knoblauch, Basilikum 19,20	13,80 €
Rotolo Vegetario	kleine Rotolo gefüllt mit Spinat, Gorgonzola, frISChe Tomaten 19,20	11,50 €



Pizza Speciale

-Alle unsere Pizzen werden NUR mit originalem Mozzarella zubereitet!

Parma & Grana	Prosciutto Crudo, Rucola, Cocktailt., Grana 14,19,20,S	15,00 €
Friulana	Pizza Bianca, fr. Tomaten, Birne, Ziegenkäse, Pinienkerne Gorgonzola, Pancetta-Speck, Honig 1,2,5,11,14,19,20,S	13,80 €
Tartufo	Trüffel der Saison, Grana Padano, Rucola, Cocktailt. 19,20	15,50 €
Rotolo al Tonno	Kleine Rotolo gefüllt mit Thunfischsauce, Rucola, Mozzarella, frISChe Tomaten 1,19,20,21,27	13,50 €
Sole Mio	Pizza Pane, frISChe Tomaten, Bufala Mozzarella, Sardellen, Oliven Leccino, Basilikum 1,19,20,27	13,80 €

Pasta



Spaghetti Aglio e Olio

Knoblauch, Olivenöl, Oliven, scharf 7,9,12,20.....11,50 €

Spaghetti Spinat-Bolognese

feines Fleischragout, frischer Spinat, Tomatensauce 19,20,S,R.....13,50 €

Penne Arrabiata

scharfe Tomatensauce, italienischer Hartkäse 1,15,19,20.....11,50 €

Penne Tonnotto

Thunfisch, Zucchiniestreifen, Olive Taggiasche

Frühlingszwiebeln, Tomatensauce, scharf 19,20,21,27.....13,80 €



Spaghetti Amatriciana

Speck, Zwiebeln, scharfe Tomatensauce 1,2,14,19,20,S.....12,50 €

Spaghetti Mare

Meeresfrüchte, Garnelen, Vongole Veraci,

feine Tomatensauce, leicht scharf 19,20,27,28,29.....16,50 €

Spaghetti Scampetti

Garnelen, leichte Tomatensauce, Rucola 19,20,28.....15,50 €

Hausgemachte Tagliatelle Funghi

Erbsen, Pilze, Zucchini, Lauch, Parmesan-Rahm-Sauce 1,12,15,19,20,31.....13,50 €

Penne Lachs

Lachs, Rucola, Tomaten-Sahne-Sauce 12,19,20,27.....15,50 €

Penne 4 Formaggi

vier Käsesorten, frischer Spinat 1,12,15,19,20.....12,50 €

Tortellini Schinken-Pilze

Schinken, Pilze, Tomaten-Sahne-Sauce 1,6,12,15,19,20,S.....12,50 €

Bolognese-Lasagne

Nudelblätter, Schinken, Erbsen, feines Fleischragout 19,20,S,R.....13,50 €



Fisch

- Alle Fischgerichte mit frischem Gemüse und Kartoffeln



Lachsfilet

feines Lachsfilet vom Lavagrill ^{20,27}.....23,50 €

Calamari Griglia

gegrillte Calamarituben vom Lavastein ^{20,27}.....21,50 €

Fischteller

gemischter Fisch vom Lavagrill ^{20,27,28}.....25,50 €

Fleisch

- Rib Eye Steak, Grillteller mit frischem Gemüse, Kartoffeln



Pute-Scaloppina

Waldpilze der Saison, Zucchini, Rahmsauce dazu Spaghetti ^{1,12,15,19,20}.....19,50 €

Rind-Tagliata con Pinoli

Rib Eye Steak (250 gr.) vom Grill, Pinienkerne, Rucola, Schafskäse, kleine Oliven, leicht scharf ^{14,19,20,S}.....26,50 €

Agnello e Spinaci

Feine Lammkotelett (3 Stk.) vom Lavagrill, gebratener Ziegenkäse, Gemüse, Rosmarin-Kartoffel, Pikant ^{19,20}.....23,50 €

Rib Eye Steak

Rindersteak vom Lavagrill mit Olivenöl und Rosmarin, leicht scharf ^R.....26,50 €

Grillteller

verschiedene Fleischsorten vom Lavastein ^{20,S,R,S}.....25,50 €



Dolce-Nachspeisen



Pannacotta mit Beeren	11,12,19,F	7,50 €
Selbstgemachtes Tiramisù	11,19,20,31,A	7,50 €
Selbstgemachtes kleines Tiramisù	11,19,20,31,A	5,50 €
Gelato Misto gemischtes Eis	3,11,12,15,19,21,26,30,A	7,50 €
Walnusseis mit Amaretto	3,11,12,15,19,21,26,30,A	7,50 €
Mascarpone-Mousse oder Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	11,19,A,F	7,80 €
Tartufo Nero Venezianisches Trüffeleis	3,12,15,16,19,20,21,26,30	7,80 €

Grappa -2cl (A,18)

Casa Veneto	A,18	3,80 €	Amarone Torre Falasco Veneto	A,18	7,50 €
Noà Sizilien Cusumano	A,18	7,50 €	Barolo, Parusso Piemonte	A,18	8,50 €
Nardini	A,18	4,50 €	Chardonnay, Nonino	A,18	5,50 €
Sassicaia Toskana	A,18	9,50 €	Vusinâr, Nonino	A,18	4,50 €



Café

Espresso 16		2,50 €
Cappuccino 16,19	groß	3,60 €
Espresso Affogato 11,12,15,16,19,31		3,80 €
Espresso Macchiato 16,19		2,60 €
Latte Macchiato 16,19		3,80 €
Heiße Schokolade 19,21		3,50 €
Eiskaffee 11,12,15,16,19,31		7,50 €
Eisschokolade 11,12,15,19,31		5,50 €

Aperitiv

Hugo-Sprizz A	7,50 €
Aperol-Sprizz 3,17,A Prosecco, Aperol	7,50 €
Crodino-Sprizz 3,11 Alkoholfrei	7,50 €
Rosato-Sprizz 3,18,A Mit fr. Beeren, Minze	7,80 €
Melograno-Sprizz 1,3,A Granatapfel-Sprizz mit Minze, Zitrone	7,50 €

Bier

Kleines Helles 20C,A	0,2l	3,50 €
Helles 20C,A	0,5l	4,40 €
Radler 11,20C,A	0,5l	4,40 €
Pils 20C,A	0,3l	3,80 €
Dunkles Bier 20C,A	0,5l	4,40 €
Weißbier 20,C,A	0,5l	4,60 €
Dunkles Weißbier 20,20C,A	0,5l	4,60 €
Leichtes Weißbier 20,20C,A	0,5l	4,60 €
Alkoholfr. Weißbier 20,20C	0,5l	4,60 €
Alkoholfreies Bier 20C	0,5l	4,40 €

Alkoholfrei

San Pellegrino/Panna	0,25l	2,80 €
San Pellegrino/Panna	0,5l	4,30 €
San Pellegrino/Panna	0,75l	6,80 €
Tafelwasser	0,4l	3,60 €
Cola/Zero 3,9,10,11,13,16	0,3l	4,10 €
Cola light 3,9,10,11,16	0,3l	4,10 €
Fanta 3,11,12	0,3l	3,90 €
Spezi 3,11,12	0,4l	4,10 €
Bitter Lemon 2,11,17	0,2l	3,80 €



Säfte-Nektare

	- 0,2l	
Maracujanektar 12	3,10 €	
KiBa (Fruchtsaftgetränk)	3,10 €	
Orangensaft	3,10 €	
Apfelsaft	3,10 €	
Kirschfruchtsaftgetränk	3,10 €	
Johannisbeernektar 2	3,10 €	
Mangonektar 12	3,10 €	

	- 0,4l	
Maracujaschorle 12	4,10 €	
Rhabarber-Schorle	4,50 €	
Orangensaftschorle	4,10 €	
Apfelsaftschorle	4,10 €	
Holunderschorle	4,50 €	
Johannisbeerschorle 2	4,10 €	
Mangoschorle 12	4,10 €	

inklusive Preise

Weißwein (A,18)

0,1L

0,2L



Soave Veneto, Hauswein
saftig, fruchtig, frisch

2,60 €

5,20 €



Sauvignon Blanc DOC Tramin Südtirol
trocken, fruchtig, frisch, leicht aromatisch

4,20 €

8,40 €



Lugana DOC -Visconti, Lombardia
trocken, harmonisch, erfrischend, milde Säure

3,80 €

7,60 €



Lugana Monte del Fra DOC Lombardei
fruchtig, trocken, Mandel, Aprikose

4,80 €

9,60 €

Roséwein (A,18)

0,1L

0,2L



Sensuale Rosato -Santa Barbara, Marche
fruchtbetont, elegant, weich, milde Säure

4,30 €

8,60 €

Rotwein (A,18)

0,1L

0,2L



Lambrusco Grasparossa -Cavicchioli,
Emilia Romagna
körperreich, Cassis und Brombeeren,
eingebundene Süße

3,80 €

7,60 €



Montepulciano -Abruzzo, Hauswein
voll, würzig und fruchtig

2,60 €

5,20 €



Disueri Cusumano DOC Sizilien,
Nero D'avola, trocken, würzig, Beeren
fruchtig

3,80 €

7,60 €



Primitivo DOC Tagaro -Puglia
trocken, fruchtig, rauchig

4,90 €

9,80 €

Kennzeichnungen über Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsmittel
- 2 = mit Antioxidationsmittel
- 3 = mit Farbstoff
- 4 = mit Geschmacksverstärker (u. a. Natriumglutamat)
- 5 = mit Schwefel
- 6 = mit Phosphat
- 7 = geschwärzt
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmittel (u. a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton)
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = mit Säuerungsmittel
- 12 = mit Stabilisatoren (u. a. Natriumdiphosphat)
- 13 = mit Phosphorsäure
- 14 = mit Nitritpökelsalz (u. a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit/
sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)
- 15 = mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)
- 16 = koffeinhaltig
- 17 = chininhaltig
- 18 = enthält Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder l)

Zusätzliche Hinweise

- R = mit Rindfleisch
- S = mit Schweinefleisch
- A = mit Alkohol
- F = fleischlos (enthält tierische Erzeugnisse)
- V = vegan
- Z = Bitte beachten Sie die Auszeichnung am Produkt

Allergene

- 19 = Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose
- 20 = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d. h. Weizen, Roggen 20B, Gerste 20C, Hafer 20D, Dinkel 20E, Kamut 20G oder Hybridstämme 20H davon)
- 21 = Soja und Sojaerzeugnisse
- 22 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 23 = Senf und Senferzeugnisse
- 24 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 25 = Lupine und Lupinenerzeugnisse
- 26 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 27 = Fisch und Fischerzeugnisse
- 28 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
- 29 = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)
- 30 = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnuss 30B, Wallnuß 30C, Pecannuss 30D)
- 31 = Eier und Eierzeugnisse