



**SPEISEKARTE**

## I CICHETTI VENETI (BRUSCHETTE)

---

4 Stück 12,00 Euro - stellen Sie selbst zusammen

- **Classica**  
(Bunte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl) <sup>A</sup>
- **Rucola Pomodoro e Mazzancolle e Balsamico**  
(Rucola, Tomaten, Garnelen, Balsamico) <sup>A, B, D, 11</sup>
- **Capperi, Acciughe, Rucola e Balsamico**  
(Kapern, Sardellen, Rucola, Balsamico) <sup>A, D, 3</sup>
- **Philadelphia e Prosciutto di Parma e Basilico**  
(Philadelphia Käse, Parmaschinken, Basilikum) <sup>A, D, 3</sup>
- **Pesto Genovese, Pinoli e Parmiggiano**  
(Basilikum Pesto, Pinienkerne, Parmiggiano) <sup>A, G, 1, 4</sup>
- **Verdure Grigliate, Tepanade e olio d'Oliva**  
(Gegrilltes Gemüse, Leccino Oliven, Olivenöl) <sup>A</sup>



# ANTIPASTI

---

## VORSPEISEN

- **Crema Di Pomodoro** 6,50 Euro  
(Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum)
- **Pinsa Brot** 6,90 Euro  
(Pizzabrot) <sup>A</sup>
- **Burrata con Pomodorini Colorati** 14,50 Euro  
(Burrata (Mozzarella Spezialität) mit bunten Kirschtomaten) <sup>G</sup>
- **Salsa Tonnata** 13,90 Euro  
(Schweinefleisch, Thunfischsoße, Kapern, Rucola) <sup>D, 1, 3</sup>
- **Roastbeef Carpaccio con Pesto alla Senape** 16,00 Euro  
(Roastbeef Carpaccio mit Senf-Pesto) <sup>J</sup>
- **Antipasto Da Gallo** (für 2 Personen) 21,50 Euro  
(Gemischter Vorspeisenteller)
- **Porchetta Trevisana con Bovis** 14,50 Euro  
(Gegrillte Schweine-Roulade aus Treviso)



# INSALATONE

---

## SALATE

- **Insalata Mista** 6,50 Euro  
(Gemischter Baby Leaf Salat, Kirschtomaten, Radieschen, Gurke, Haus-Dressing) <sup>J</sup>
  
- **Insalata Cesare e Parmigiano** 12,30 Euro  
(Romanasalat, Knoblauch Croutons, Parmigiano, Caesar-Dressing) <sup>G</sup>
  
- **Insalata Quinoa Tricolore e Avocado** 12,80 Euro  
(Gemischter Baby Leaf Salat, drei Quinoa Sorten, Rote Bete, Kirschtomaten, Avocado, Granatapfelkerne, Haus-Dressing) <sup>J</sup>
  
- **Insalata Contadina** 14,50 Euro  
(Gemischter Baby Leaf Salat, Rote Bete, gebratener Ziegenkäse, Apfel, Walnüsse, Honig, Haus-Dressing) <sup>G, H, J</sup>
  
- **Insalata Pollo** 14,90 Euro  
(Gemischter Baby Leaf Salat, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Parmigiano, Rucola-Dressing) <sup>G</sup>
  
- **Insalata Gamberetti** 14,90 Euro  
(Gemischter Baby Leaf Salat, Kirschtomaten, Garnelen, Parmigiano, Rucola-Dressing) <sup>D, G, 11</sup>



# PASTA FRESCA

---

## FRISCHE NUDELGERICHTE

- **Bigoli in Salsa di Acciughe** 13,70 Euro  
(Bigoli mit Sardellen Soße – Spezialität aus Venetien) <sup>A, C, D</sup>
- **Pappardelle al Ragu d’Anatra e Barolo** 14,90 Euro  
(Pappardelle mit Enten-Ragout und Barolo Wein – Spezialität Vicentina) <sup>A, C, 1, 3</sup>
- **Chittarrina Cacio e Pepe e Guanciale** 14,90 Euro  
(Spaghetti Chitarra mit Cacio Käse, Pfeffer und Guanciale (besonderer luftgetrockneter Schweinespeck)) <sup>A, C, G, 1</sup>
- **Garganelli Mortadella e Pesto al Pistacchio** 15,90 Euro  
(Garganelli mit Mortadella und Pistazien-Pesto) <sup>A, C, H</sup>
- **Gnocchi Funghi Zucchini Menta e Zafferano** 13,50 Euro  
(Gnocchi mit Egerlingen, Zucchini, Minze, Safransoße) <sup>A, C</sup>
- **Tagliolini con Mazzancolle e Pesto di Agrumi** 16,90 Euro  
(Tagliolini mit Garnelen mit Orangen-Zitronen-Pesto) <sup>A, B, D, H, 11</sup>
- **Caramelle Pere Gorgonzola e Nocciole** 14,50 Euro  
(Caramelle mit Birne-Gorgonzola-Füllung und Nüssen) <sup>A, C, D, H</sup>
- **Paccheri Pesce Spada alla Veneta** 19,50 Euro  
(Paccheri mit Schwertfisch - Venezianische Art) <sup>A, C, D, H, 11</sup>



## I RISOTTI

---

### RISOTTO

- **Risotto Nero ai Frutti di Mare** 16,90 Euro  
(Schwarzes Risotto mit Meeresfrüchten)<sup>3, 11</sup>
- **Risotto allo Zafferano e Pecorino** 13,90 Euro  
(Risotto mit Safran und Pecorino)<sup>6</sup>

## CARNI & PESCE

---

### FLEISCH & FISCH

**Unsere täglichen Fleisch- und Fischgerichte finden Sie auf der Tafel.**



# LE PIZZE AL TAGLIERE

---

## PIZZA AL TAGLIERE

- **Classica** 10,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), Basilikum, Olivenöl) <sup>A, G, 1</sup>
- **Bufalina** 13,50 Euro  
(Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl) <sup>A, G, 1</sup>
- **Marinara** 14,90 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), halbtrocknete gelbe Tomaten, verschiedene Meeresfrüchte) <sup>A, D, 1, 3, 11</sup>
- **Gambero** 16,50 Euro  
(Fior di Latte (Mozzarella), Garnelen, Zitronen-Pesto, frische Petersilie) <sup>A, G, 1, 3, 11</sup>
- **Dolce Salato** 14,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, Sardellen, Basilikum) <sup>A, G, D, 1</sup>
- **Verde** 14,50 Euro  
(Guacamole, Rucola, getrocknete Tomaten, Avocado, Olivenöl, Limette) <sup>A, 1</sup>
- **Vegetariana** 13,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Rucola, Knoblauchöl) <sup>A, G</sup>
- **Leggera** 14,90 Euro  
(Tomatensoße, Philadelphia, Parmaschinken, Basilikum) <sup>A, G, 1, 4</sup>
- **Rucola e Crudo** 16,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), Rucola, Parmaschinken, Parmigiano, Knoblauchöl) <sup>A, G, 1, 4</sup>
- **Trevisana** 16,50 Euro  
(Tomatensoße, Fior di Latte (Mozzarella), Porchetta Trevisana (geröstetes Schweinefleisch – italienische Spezialität), Bovis) <sup>A, G</sup>



# DOLCI

---

## DESSERTS

- **Tiramisu** <sup>1, 2, 12, 13</sup> 6,50 Euro
- **Pannacotta alla Fragola** 6,00 Euro  
Pannacotta mit Erdbeeren
- **Tartufo Nocciola** 6,90 Euro  
Tartufo Nuss
- **Soufflé al Cioccolato** 7,50 Euro  
Schokoladen-Soufflé
- **Sorbetto al Limone** <sup>13</sup> 4,50 Euro  
Zitronen-Sorbet



# ZUSATZSTOFFE

---

## ALLERGENE

1. mit Konservierungsstoff
  2. mit Farbstoff
  3. mit Antioxidationsmittel
  4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat
  5. mit Geschmacksverstärker
  6. geschwefelt
  9. mit Süßungsmittel
  10. enthält eine Phenylalaninquelle
  11. mit Phosphat
  12. koffeinhaltig
  13. chininhaltig
  14. mit Taurin
  - \* enthält Sulfite
- 
- A. Glutenhaltiges Getreide
  - B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - H. Schalenfrüchte
  - I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - L. Schwefeldioxid und Sulfite
  - M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

