

VORSPEISE

Carpaccio

vom Oktopus mit Zitrone.

€ 12,90

Risotto

mit Kürbis und Scampi.

€ 10,90

Brotzeitplatte

mit verschiedenen Wurst- & Käsesorten – mit Brot serviert.

€ 8,90

L'antipasto all'italiana

Gemischte Vorspeisenplatte, Caprese, Vitello Tonnato, eingelegtes Gemüse & gemischtes, Grillgemüse, Südtiroler Speck und Mozzarella.

€ 15,90

Köstliches Vitello Tonnato

Gekochtes und dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapern-Sauce.

€ 12,90

Bruschetta al pomodoro 4 Stück

Bruschetta mit frischen Tomaten – ein Klassiker.

€ 4,90

SALATE

Misticanza Salat ist ein traditioneller italienischer Sorten- und Artenmix. Diese auserlesene Mischung enthält verschiedene rote und grüne italienische Pflücksalate, Romana- und Eichblattsalate, Schnittzichorien und Rucola Coltivata.

Salat Bellafrutta

Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Mais, Scampis und Mozzarella.

€ 12,90

Vino Exotic Salat

Mango, Staudensellerie, Gamberetti mit Salatsprossen und einer Avocado-creme angerichtet, dazu Cocktail- oder Limettenjoghurtsoße – serviert in einer Schale.

€ 11,90

Vino Griechischer Salat

Cherrytomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven grüne Peperoni, Feta, serviert mit griechischem Joghurt.

€ 9,90

Kleiner gemischter Salat

Alle Salate werden mit Brotscheiben serviert!

€ 4,50

PIADINA

Die Piadina – weich und gleichzeitig knusprig – ist ein Fladenbrot aus Mehl und Schmalz. Es wird traditionell mit Schinken, italienischem Frischkäse und Rucola gefüllt. Diese Geschmackssymphonie traditioneller italienischer Zutaten füllt mit seinem verlockenden Duft die Straßen.

Piadina mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan

€ 5,50

Piadina „Vegetarisch“

Tomaten, Mozzarella, Rucola mit einer Parmesan-Creme garniert.

€ 5,50



A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei
D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja
G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1) Farbstoffe
2) Konservierungsstoffe
3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker
5) Phosphat

SPEISEN

PINSA

Pinsa Romana ist eine fast vergessene Urform der Pizza aus dem antiken Rom. Wir kneten diesen besonderen Teig aus Hartweizengries, Reis- und Sojamehl bevor wir ihn bis zu 72 Stunden behutsam reifen lassen. Deshalb ist die Pinsa Romana nicht nur wunderbar aromatisch und saftig, sondern auch leicht und sehr gut verdaulich.

Pinsa Kaiser Max	€ 13,50
<i>Mozzarella, Misticanza Salat, Lachs-Tartar, Granatapfel, Burrata & Cherrytomaten.</i>	
Pinsa Vino	€ 13,50
<i>Mozzarella, Kartoffeln, Octopus mit Basilikum-Zitronen-Creme.</i>	
Pinsa Ludwig	€ 9,50
<i>Büffelmozzarella, Datteltomaten & Basilikum.</i>	
Pinsa Vegetarisch	€ 10,50
<i>Italienischer Pecorino-Schafskäse, Tomatensoße, Zucchini, Paprika, Aubergine, Brokkoli mit Basilikum-Creme-Topping.</i>	
Pinsa Sissi	€ 12,90
<i>Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignon und Oliven.</i>	
Pinsa Buron	€ 11,90
<i>Parmaschinken, Rucola, Datteltomaten & hauchdünnen Parmesan-Scheiben.</i>	
Pinsa Wertach	€ 10,90
<i>mit gekochtem Schinken & Mozzarella.</i>	
Pinsa Flammkuchen	€ 8,90
<i>mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln.</i>	
Pinsa Joker (alla Carbonara)	€ 11,90
<i>mit Mozzarella, Speck, Rührei, Parmesan, Salz und Pfeffer – alla Carbonara.</i>	

SPEISEN

A - Glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Phosphat

NUDELGERICHTE

Lasagne alla Bolognese	€ 8,90
<i>Nudelaufauf überbacken mit Bechamel und Bolognesesauce.</i>	
Penne mit Tomatensauce	€ 8,50
Spaghetti Bolognese	€ 9,50
<i>In feiner italienischer Hackfleischsauce.</i>	
Spaghetti Aglio e Olio	€ 8,90
Spaghetti Carbonara	€ 9,50
Spaghetti Arrabiata	€ 9,50
Tagliatelle mit Scampi	€ 14,90
<i>mit Zucchini und Cherrytomaten.</i>	
Tortellini Schinken	€ 10,90
<i>Sahne, Schinken und Champignons.</i>	
Gnocchi Lachs	€ 13,90
<i>mit Lachs und Cherrytomaten.</i>	
Gnocchi Salbei	€ 9,90
<i>in Salbei-Butter mit Parmesan.</i>	
Rigatoni Ciociara	€ 10,90
<i>mit Erbsen, Bolognese, Sahne, Schinken, Champignons und Oregano.</i>	

PIZZEN

Margherita	€ 7,90
<i>Tomaten und Mozzarella.</i>	
Diavola	€ 9,90
<i>Tomaten, Mozzarella und pikante Salami.</i>	
Prosciutto e funghi	€ 9,90
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken & Champignons.</i>	
Hawaii	€ 9,90
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken & Ananas.</i>	
Carbonara	€ 10,40
<i>Tomate, Mozzarella, Ei, Bacon & Parmesan.</i>	
Capricciosa	€ 10,40
<i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignon und schwarze Oliven.</i>	
Giuletta	€ 11,40
<i>Tomate, Büffelmozzarella, Birne, Walnüsse und Gorgozola.</i>	



SPEISEN

A - Glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Phosphat

PIZZEN

Poeta

Tomate, Büffelmozzarella, pikante Salami, Rucola und Parmesan.

€ 11,40

Bruschetta

Cherrytomaten, Parmesan, Oregano und Knoblauch.

€ 9,90

Daniela

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Rucola und Ricotta.

€ 10,40

Bresaola

Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesan.

€ 10,40

Mari del Nord

Tomate, Mozzarella, Lachs und Gamberetti.

€ 11,40

Antonella

Tomate, Mozzarella, Spinat, Ricotta und Parmaschinken.

€ 10,40

Sabrina

Tomate, Mozzarella, Scampi, Rucola und Parmesan.

€ 11,40

Alessandra

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Sardellen und Gorgonzola.

€ 11,40

Siciliana

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern und schwarzen Oliven.

€ 9,70

Tonno & Cipolla

Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.

€ 9,90

Parigina

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola.

€ 10,40

Südtiroler Speck

Tomate, Mozzarella und Südtiroler Speck.

€ 9,90

Salami

Tomate, Mozzarella und Salami.

€ 9,90

4 Formaggi

Tomate und vier verschiedene Käsesorten.

€ 9,70

Vegetariana

Tomate, Mozzarella und Gemüse der Saison.

€ 9,80

Pomodorini

Tomate, Büffelmozzarella, Rucola und Cherrytomaten.

€ 9,90

Zico

Tomate, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, Peperoni, Parmaschinken und Sardellen.

€ 9,90

Katia

Tomate, Mozzarella, Muscheln, Gamberoni und Meeresfrüchte.

€ 13,40

SPEISEN

A – Glutenhaltiges Getreide
 B – Krebstiere
 C – Ei
 D – Fisch
 E – Erdnuss
 F – Soja
 G – Milch oder Laktose
 H – Schalenfrüchte
 L – Sellerie
 M – Senf
 N – Sesam
 O – Sulfite
 P – Lupinen
 R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1) Farbstoffe
 2) Konservierungsstoffe
 3) Antioxidationsmittel
 4) Geschmacksverstärker
 5) Phosphat

PIZZEN

Alla Nonna	€ 11,40
<i>Tomate, Mozzarella, Pancetta, Ricotta, Zwiebeln, Cherrytomaten und Salami.</i>	
Campagnola	€ 9,90
<i>Tomate, Mozzarella, Salsiccia, Zwiebeln und Oliven.</i>	
Inverno	€ 10,40
<i>Tomate, Mozzarella, Sardellen, Zwiebeln und pikante Salami</i>	
Rusticale	€ 10,90
<i>Tomate, Mozzarella, Ricotta, Rucola, pikante Salami, Pancetta und Parmesan.</i>	
Mare & Amore	€ 10,40
<i>Tomate, Mozzarella, Gamberetti, Rucola, Artischocken alla Romana.</i>	
Lara	€ 13,90
<i>Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Mais, Oliven, Cherrytomaten, Artischocken und Kapern.</i>	
Carolina	€ 13,90
<i>Mozzarella, geräucherter Lachs, Frischkäse, Rucola und Parmesan.</i>	
Allgäu	€ 10,40
<i>Tomate, Mozzarella, Emmentaler, Pancetta und Zwiebeln.</i>	

CALZONE

Simona	€ 9,90
<i>Schinken, Pilze, Artischocken</i>	
Linda	€ 9,90
<i>Champingnon, pikante Salami, Peperoni</i>	

PIZZAROLLE

Bellafrutta	€ 9,90
<i>Brie-Käse, Champignon, Parmaschinken</i>	
Estate	€ 9,90
<i>Thunfisch, Büffelmozzarella, Cocktailsauce</i>	
Vegetariana	€ 9,90
<i>Gemüse, Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomate, Rucola</i>	

BAMBINI/KINDER

Micky Maus Viennese	€ 6,00
<i>Wiener Würstchen</i>	
Micky Maus Hawaii	€ 6,00
<i>Schinken, Ananas</i>	
Micky Maus Margherita	€ 5,50
<i>Tomaten, Mozzarella</i>	
Micky Maus Tonno	€ 6,00
<i>Thunfisch</i>	
Micky Maus Salami	€ 6,00
<i>Salami</i>	

weitere Zutaten pro Pizzabelag 1,60 Euro.

NACHSPEISE/DESSERT

Tiramisu	€ 4,50
Waldfrucht Warm	€ 4,50
Mousse au chocolat	€ 4,50

SPEISEN

A - Glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1) Farbstoffe
 2) Konservierungsstoffe
 3) Antioxidationsmittel
 4) Geschmacksverstärker
 5) Phosphat

WIR EMPFEHLEN!

Tagliatelle di Mare

mit Vongole (Venusmuscheln), Scampi, Tomaten und Minze.

€ 14,90

DONNERSTAG MARKTFRÜHSTÜCK VON 09 – 12 UHR

Das reichhaltige Frühstück lässt keine Wünsche offen. Ob süß oder herzhaft, warm oder kalt – die Auswahl ist so vielfältig wie die Geschmäcker verschieden sind. Starten Sie in den Tag mit einem Lächeln!

Butter-Croissant

mit Schoko

€ 1,60

mit Creme-Füllung

€ 1,80

mit Aprikose

€ 1,80

€ 1,80

Breze

mit Butter

€ 1,50

1 Paar Weißwürste ^{2,3,4} mit Breze

€ 1,80

€ 4,50

Vino Vital Frühstück

1 Müsli Schale mit frischem Obst und Naturjoghurt

€ 6,90

1 Vollkorn-Breze mit Frischkäse

1 Glas Orangensaft

Vino Rustikal Frühstück

3 Rühreier oder Spiegeleier mit oder ohne Speck oder Lachs

€ 6,90

2 verschiedene Semmeln mit Butter

Vino Klassik Frühstück

3 verschiedene Semmeln

€ 9,90

1 Croissant nach Wahl

1 Marmelade, Honig, Nutella und Butter

1 gemischte Wurst- und Käsespezialitäten

Vino Bayrisches Frühstück

1 paar Weißwürste

€ 4,50

1 süßer Senf

1 Brezel

A - Glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- 1) Farbstoffe
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Phosphat

SPEISEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rauch Saftschorlen	0,3 L	€ 2,80
<i>Traube, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Apfel</i>		
Cola Light, Cola Zero (Glasflasche)	0,33 L	€ 3,00
Softdrinks	0,3 L	€ 2,80
<i>Zitronenlimo, Orangenlimo, Spezi</i>		
Wasser San Benedetto (mit Kohlensäure oder „Naturale“)	0,65 L	€ 4,90
Tafelwasser (mit Kohlensäure vom Fass oder „Naturale“)	0,3 L	€ 2,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 1,90
Espresso Doppio	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 2,90
Caffè Crema Classico	€ 2,60
Cappuccino normal	€ 2,80
Cappuccino groß	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Tee siehe Teekarte	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 3,40

MIXGETRÄNKE

Italien jetzt exklusiv bei uns!

Spritz Green	€ 4,80
---------------------	---------------

Der neue Trend – Aperitivo P31 aus Venetien ist grün – knallgrün besser gesagt und macht direkt gute Laune! 1/3 Prosecco, 1/3 P31 und 1/3 Soda in einem großen Weinkelch auf Eis aufgegossen bilden den neuen Green Spritz und macht Bellissima Figura.

Aperol: Das italienische Kultgetränk

Aperol Spritz	€ 4,80
----------------------	---------------

Das leuchtende Orange von Aperol Spritz ist unverwechselbar und macht jeden Moment besonders. Alles andere wird durch den inneren unbeschwerten Spirit von Aperol Spritz auf den Tisch gebracht: derselbe Spirit, der spontan Menschen zusammen bringt und gute Laune versprüht. Dieser Spirit ist ansteckend: Schluck für Schluck – ein Erlebnis.

Der perfekte Longdrink für laue Sommerabende

Spritz Hugo	€ 4,80
--------------------	---------------

Ein Hugo ist ein Cocktail, der aus Prosecco, Holunderblütensirup, frischer Minze, Limette und Sodawasser hergestellt wird – mit Eiswürfeln serviert.

Spritz Maracuja	€ 4,80
------------------------	---------------

Der „Aperol Maracuja Spritz“ ist ein leckerer Cocktail mit einer ausgewogenen Mischung aus Aperol, Prosecco, Maracujasaft – verziert mit einer Erdbeere, mit Eiswürfeln serviert.

Spritz Lemon	€ 4,80
---------------------	---------------

Prosecco, Limonig-erfrischendes Bitter Lemon, kombiniert mit herb-süßem Aperol, der Würze von frischem Ingwer und einem Hauch Minze- mit Eiswürfeln serviert.

Spritz Royal Martini	€ 4,80
-----------------------------	---------------

Prosecco, weißer Martini und frische Minze – mit Eiswürfeln serviert.

Spritz Rhabarber	€ 4,80
-------------------------	---------------

Prosecco, Rhabarbersirup, Aperol, Sodawasser und Minzweig – mit Eiswürfeln serviert.

SPIRITUOSEN

Ramazotti	2 CL	€ 3,50
Averna	2 CL	€ 3,50
Grappa	2 CL	€ 3,50
Limoncello Zitronenlikör	2 CL	€ 3,50
Martini Bianco	5 CL	€ 4,50
Gin Tonic	0,3 L	€ 5,80
Liköre	2 CL	€ 3,50

Prinz Champagner-Trüffel, Prinz Nougat Creme, Prinz Wild-Heidelbeer, Prinz Weinberg-Pfirsich, Prinz Eierlikör, Cointreau Likör.

Disaronno Amaretto Originale	2 CL	€ 3,50
------------------------------	------	--------

Lantenhammer Kaffeelikör

Prinz Hörbranz/Österreich	2 CL	€ 3,50
---------------------------	------	--------

Prinz Alte Marille 41 %, Prinz Alte Williams Christ Birne 41 %, Prinz Alte Himbeere 41 %.

COGNAC/BRANDY

Château Montifaud X.O.	2 CL	€ 4,50
Château Montifaud V.S.O.P.	2 CL	€ 4,50
Brandy de Jerez Solera Reserva	2 CL	€ 4,50

RUM/RUMLIKÖR

Plantation Jamaica	2 CL	€ 4,50
Plantation Jamaica 2001 Old Réserve	2 CL	€ 4,50
Ron Zacapa 23 Centenario	2 CL	€ 4,50

Ron Botucal Reserva Exclusiva, Rum Ron Zacapa 23 Centenario

Rumlikör	2 CL	€ 4,50
----------	------	--------

Rumlikör Vanille (süss), Rumlikör Caramel (süss)

BIERE

Helles v om Fass ABK	0,5 L	€ 3,30
Weizen v om Fass ABK	0,5 L	€ 3,50
Leichtes Weizen ABK	0,5 L	€ 3,50
Pils ABK Flasche	0,33 L	€ 2,90
ISO Weizen alkoholfrei ABK	0,5 L	€ 3,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33 L	€ 2,90
Colaweizen ABK	0,5 L	€ 3,50
Russ (Weizen & Limonade) ABK	0,5 L	€ 3,50
Radler (Bier & Limonade) ABK	0,5 L	€ 3,30
Dunkles Bier	0,5 L	€ 3,30