

# ANTIPASTI

Die Vorspeisen sind für eine Person gedacht

<b>Sarde in Saor</b>	12€
Sardinen süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln, Rosinen, Pinienkernen	
<b>Mozzarella di Bufala - 125g. (V)</b>	13€
Molkerei "Francia", mit frischen Tomaten, schwarzen Oliven, Basilikum	
<b>Tartare di Manzo</b>	14€
Rinder-Tartare ca.110g. angemacht mit Kapern und Zwiebeln, dazu Kurkuma-Mayonnaise	
<b>Radicchio ai Ferri (V)</b>	10.5€
Radicchio vom Grill, Brot-Crostini, Asiago-Creme	
<b>Crostini di Polenta - Tris</b>	14€
1x Asiago, Borettane 1x Mozzarella, Sardellen 1x Gorgonzola, Pomodori Secchi dazu Rucola-Bouquet in Balsamico Vinaigrette	
<b>Salata di Radicchio e... (V)</b>	12.5€
- gegrilltes Gemüse (kalt), Grana - Birnenspalten, Ziegenkäse, Walnüssen	
<b>Soppressa e Polenta</b>	12€
mit gebratenen Kräutersaitlingen	

# PIZZE CLASSICHE

Alle Pizzen sind mit Mozzarella "Fior di Latte" belegt, Ø ca. 29 cm

<b>Margherita (V)</b>	9€
<b>San Daniele, Funghi, Rucola</b>	14€
<b>Büffelmozzarella (kalt), frische Tomaten, Basilikum (V)</b>	13€
<b>Sardellen, Kapern, Oliven</b>	11€
<b>"Soppressa", Funghi, Artischocken</b>	11€
<b>Quattro Formaggi (V)</b>	12.5€

# PIZZE SPECIALI

<b>Auberginen, Rucola-Pesto, Grana (V)</b>	13€
<b>Tunfisch, Oliven, Pomodori Secchi</b>	13.5€
<b>Radicchio, "Luganega", Grana</b>	13€
<b>Gorgonzola, Zwiebeln, Guanciale, rustikale Kartoffeln</b>	13.5€
<b>Gegrillte Gemüse, Asiago (V)</b>	12.5€

# PASTA

Alle Nudelgerichte enthalten Grana, außer die mit Fisch Bigoli werden bei uns frisch zubereitet

<b>Mezzemaniche Verdurese (V/VG)</b>	12.5€
mit Gemüse in Kräuter-Tomatensoße und geriebenem Asiago (ohne Asiago - Vegan)	
<b>Mezzemaniche Luganega</b>	13€
in Tomatensoße, mit Luganega und Paprika	
<b>Mezzemaniche alla Sorrentina (V)</b>	14€
in Tomatensoße, mit Knoblauch, Basilikum und Büffelmozzarella	
<b>Bigoli alla Puttanesca</b>	17€
mit Chili, Kapern und Oliven in Weißwein-Tomaten-Sugo, dazu gegrillte frische Sardinen	
<b>Bigoli all'Amatriciana</b>	12.5€
mit Guanciale in Tomatensoße	
<b>Bigoli all'Arna</b>	16.5€
mit würzigem Ente-Ragout, ohne Tomatensoße dazu gegrillte Kräutersaitlinge + 2€	
<b>Tagliatelle al Pesto di Rucola (V)</b>	13€
mit Rucola-Pesto, Asiago-Creme, getrockneten Tomaten und Walnüssen	
<b>Tagliatelle Branzino e Pistacchi</b>	17.5€
mit Wolfsbarsch, Zucchini, Minze und Pistazien	



# RISOTTI

ausschließlich mit Riso Vialone Nano (Venetien)

<b>Risi e Bisi</b>	17€
Risotto mit Erbsen, Rucola-Pesto und Kalbsleber-Spießchen	
<b>Radicchio, Merlot, Asiago (V)</b>	15€
<b>Gorgonzola e Pere (Birnen) (V)</b>	16€
<b>Luganega, Zafferano (Safran), Kräutersaitlinge</b>	18€



BIGOLI, LUGANEGA & MEHR



# CARNE

<b>Bistecca ai Ferri - ca.230g.</b>	27€
Rumpsteak vom Grill, dazu rustikale Kartoffeln, Cipolle Borettane, Kurkuma-Mayonnaise	
<b>Luganega ai Ferri</b>	18€
typische Bratwurst vom Landschwein aus eigener Herstellung, dazu Polenta und Gemüse	
<b>Fegato di Vitello alla Veneziana</b>	22€
Kalbsleber in Zwiebel-Salbei-Soße, dazu gegrillte Polenta	

# PESCE

<b>Sarde ai Ferri</b>	21€
gegrilltes Sardinenfilet (in Polentamehl paniert) auf Rucolasalat, dazu rustikale Kartoffeln und selbstgemachte Aioli	
<b>Triglie alle Erbette</b>	26€
Meerbarbenfilet in Kräutermarinade aus dem Ofen, dazu Zitronen-Pistazien-Risotto	
<b>Branzino ai Ferri</b>	25€
Wolfsbarschfilet vom Grill, dazu Polenta und Gemüse	
<b>Tris di Mare</b>	28€
Filet von Wolfsbarsch, Meerbarbe und Sardinen auf Salat der Saison, dazu gegrillte Polenta	

*Kleiner Salat extra 4€*

*Portion Gemüse, Polenta oder rustikale Kartoffeln extra 4.5€  
(nur mit einem Hauptgericht kombinierbar)*

# DOLCI

<b>Birramisu! (Köstritzer)</b>	7€
<b>Panna Cotta Jogurt e Limette</b>	6.5€
mit Himbeerkompott	
<b>Parfait alle Arance e Zabaione</b>	7.5€
Orangen-Zabaione-Parfait	

# GETRÄNKE

**Alkoholfreie Getränke - Flaschen**  
fritz kola / kola Zuckerfrei 0,33l 4€  
fritz Mischmasch  
fritz limo - Orange / Zitrone

fritz bio - Apfelschorle 0,33l 4.2€  
fritz bio - Rhabarberschorle  
fritz bio - Traubenschorle

Viva con Agua 0,33l 2.9€  
"leise" oder "laut" (ohne oder mit) 0,75l 5.9€

# SPRIZZETTI

Spritz Aperol - Padova 0,2l 6.5€  
Spritz Campari - Milano  
Spritz Cynar - Padova  
Spritz Select - Venezia



**Bier vom Fass**  
Helles - Kellerbier (100% bio) 0,5l 4.3€  
**Flaschenbier**  
Hefeweizen - Weizen Dunkel 0,5l 4.3€  
**Flaschenbier Alkoholfrei**  
Paulaner Hefeweizen 0,5l 4.1€  
Fürstenberg Pils 0,33l 3€

# WÖRTERBUCH!

**Asiago:** milder Schnittkäse aus Kuhmilch (Venetien) | **Bigoli:** die dickere Variante von Spaghetti aus Eierteig (Venetien) | **Cipolle Borettane:** kleine flache Zwiebeln in Balsamico | **Guanciale:** luftgetrockneter Speck von der Schweinebacke (Latium) | **Luganega** (Salsiccia): typische Bratwurst vom Landschwein aus eigener Herstellung | **Mezzemaniche:** ähneln Rigatoni, sind aber kürzer und können besser den Sugo aufnehmen | **Soppressa:** typische Salami vom Schwein mit Knoblauch (Venetien)

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicepersonal.