
amadeus
Dal 1994



Gran Panaro Amadeus

Das Fleisch wird mit Saisongemüse serviert **Ab 2 Personen**

Tagliata-Brett €23,00 pro Person

Speisekarte

Vorspeisen

Wurstplatte ..... **€ 7,00**
mit hausgemachtem Mixed Pickles (9,12)

Sopressa vicentina ..... **€ 7,00**
mit gerösteter Polenta und eingelegten Zucchini (12)

Auberginen und Mozzarella paniert ..... **€ 7,00**
mit frischer Tomatensuppe (1,7)

Zucchiniblüten im Teigmantel ..... **€ 10,00**
mit Burrata und Schinken aus Sauris (1,3,7,8)

Baccalà mantecato ..... **€ 10,00**
mit Röstbrot und Polenta-Chips (1,4,7,12)

Meeresfrüchtesalat ..... **€ 12,00**
mit Sellerie, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten (2,4,9,10)

Räucherlachs ..... **€ 9,00**
mit Körner-Crackern, griech. Joghurt (1,4,7,10,11)

Fantasia di mare Amadeus ..... **€ 16,00**
(Meeresfrüchtesalat, Räucherlachs, Garnelen in Cocktailsauce, Stockfischcreme und Räucher-Schwertfisch (1,2,4,14)

Erste Gänge

Die ersten Gänge werden mit 140 g Pasta serviert; auf Wunsch große Portion (200 g) gegen 2€ Aufpreis

Bigoli al ragù ..... **€ 10,00**
hausgemachte Eiernudeln mit Enten- oder klassischem Ragout (1,3,7,9)

Maccheroncini ..... **€ 10,00**
hausgemachte Eiernudeln mit frittierten Zucchini, Speck und Käse-Pfeffer-Creme (1,3,7)

Strozzapreti al basilico ..... **€ 9,00**
hausgem. Eiernudeln, Auberginencreme, Kirschtom., Büffelmozz. (1,3,7)

Ricotta-Gnocchi ..... **€ 12,00**
hausgemacht) mit Rucola-Pesto, Riesengarnelen und Tomaten-Confit (1,3,7)

Fettuccine ..... **€ 9,00**
mit Paprikacreme, Räucher-Ricotta und Olivenpulver (1,3,9)

Risotto ..... **€ 10,00**
je nach Saison (1,2,4,7,8,9,14)

Linguine al limone ..... **€ 12,00**
mit Zitronencreme, rohem Thunfisch und Pistazien (1,2,3,7)

Scialatelli alla marinara* ..... **€ 16,00**
mit Tintenfisch, Oktopus, Riesengarnelen und Gamberoni (1,2,4,14)

für Vegetarier empfohlen

scharf

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Speisekarte

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit gegrillter Polenta serviert

Gegrillter Toblacher Käse ..... **€ 14,00**
mit Polenta und Grillgemüse (7)

Kotelett „medievale“ ..... **€ 14,00**
Schweinekotelett mit Rippchen

Rinder-Ribeye ..... **€ 25,00**
vom Rind (ca. 600 g)

Gegrilltes Hähnchen ..... **€ 15,00**

Spareribs ..... **€ 15,00**
vom Iberico-Schwein mit BBQ-Sauce (9)

Rinder-Tagliata mit Rosmarin ..... **€ 17,00**

Rinder-Tagliata ..... **€ 18,00**
mit Rucola, Kirschtomaten und Grana (7,12)

Tagliata auf dem Brett ..... **€ 23,00**
mit saisonalen Beilagen *23 € pro Person, ab 2 Personen*

Wolfsbarsch (Ofen) ..... **€ 17,00**
mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven (4)

Frittura mista* ..... **€ 15,00**
mit Fischchen (1,2,4,14)

Frittierte Calamari und Garnelen* ..... **€ 16,00**
(1,2,4,14)

Frittierte Calamari* ..... **€ 15,00**
(1,4,14)

Veganer Teller „Amadeus“ ..... **€ 14,00**
Saisongemüse mit Kichererbsen-Burger und veganer Mayonnaise (6,11)

Beilagen

Ofenkartoffeln ..... **€ 4,00**

Pommes frites* (1) ..... **€ 4,00**

Gemischter Salat ..... **€ 4,00**

Saisonale Beilagen ..... **€ 4,00**

für Vegetarier empfohlen

scharf

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€

Speisekarte

Für die Kleinen

Maccheroncini ..... € 6,00
hausgemachte Eiernudeln mit Ente (1,3)

Gnocchi mit Ragout* (1,3,9) ..... € 6,00

Pasta mit Tomatensauce (1,9) ..... € 5,00

Würstchen mit Pommes* (1,10) ..... € 7,00

Schnitzel mit Pommes* (1,3) ..... € 7,00

Kabeljau-Bällchen mit Pommes* (1,4) ..... € 7,00

Rindersteak mit Pommes* (1) ..... € 8,00

Hähnchen-Nuggets mit Pommes* (1) ..... € 7,00

Hamburger, Cheeseburger oder Hotdog ..... € 7,00
mit Pommes, ohne Saucen, Tomate oder Salat (1,11)*

Kalte Gerichte

Rohschinken, Büffelmozz. (7) ..... € 13,00

Rohschinken, Melone (Saison) ..... € 11,00

Kochschinken, Melone (Saison) ..... € 9,00

Rohschinken, Mozzarella (7) ..... € 11,00

Caprese (7) ..... € 9,00

Caprese, Büffelmozz. (7) ..... € 11,00

Bresaola, Rucola und Grana (7) ..... € 13,00

Roastbeef, Rucola und Grana (Sommer) (7) ..... € 13,00

Roastbeef englisch (Sommer) (7) ..... € 11,00

Carpaccio, Rucola und Grana (Sommer) (7) ..... € 13,00

für Vegetarier empfohlen

scharf

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Speisekarte

Große Salate

La delizia di mare ..... € 13,00
Salat, Tom., Karotten, Sellerie, Meeresfrüchtesalat, Zitronendressing, Petersilie (9,14)

Biricchina ..... € 9,50
Salat, Krebsfleisch, Tomate, Mozzarella, Oliven, Mais (2,4,7)

Insuperabile ..... € 9,50
Salat, Tomate, Karotten, hartgek. Ei, Thunfisch und weiße Bohnen (3,4)

Greca ..... € 8,50
Salat, Rucola, Tomate, Feta, Oliven (7)

La Griglia ..... € 8,50
Salat, Auberginen, Zucchini und Paprika vom Grill, Grana-Späne (7)

Lady ..... € 9,50
Salat, Tom., Mozzarella, Karotten, Rucola, Thunfisch (4,7)

Pescatora ..... € 9,50
Salat, Tomate, Mozzarella, Garnelen, Cocktailsauce (2,3,4,5,7)

Mediterranea ..... € 9,50
Salat, Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Oliven (4,7)

Sirenetta ..... € 10,50
Salat, Mozzarella, Krebsfleisch, Garnelen, Lachs (2,4,7)

Marlene ..... € 9,50
Salat, Weißkohl, Hähnchenbrust, Apfel, Walnüsse, Joghurtsauce (7,8)

Speciale ..... € 9,50
Salat, Tomate, Hähnchenbrust, Rucola, Grana, Röstbrot (1,7)

Crispy ..... € 10,50
Schnitzel, Salat, Tomate, Karotten, Grana, Cocktailsauce (1,3,5,7)

Frittiertes

Rustikale Kartoffelecken (1) ..... € 4,50

Panierte Mini-Mozzarella* (1,3,7) ..... € 4,50

Krebsscheren* (1,2,4) ..... € 5,50

Ascolana-Oliven* (1,3) ..... € 4,50

Pommes frites* mit Sauce (1) ..... € 4,00

Zwiebelringe* (1) ..... € 4,50

Frittierte Vorspeisenplatte* (empfohlen für 2 Personen) **(1,2,3,4,7)** ..... €.13,00

für Vegetarier empfohlen

scharf

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€

Biere vom Fass



Forst Kronen (1)
Alkohol 5,2% Vol.

Glas 0,2 l	.....	€ 3,00
Glas 0,4 l	.....	€ 5,50
Krug 1 l	.....	€ 12,00
Karaffe 1,5 l	.....	€ 17,00
Karaffe 3 l	.....	€ 32,00

Runder Geschmack, vollmundig und erfrischend.
Ein Spezialbier mit vollem, aromatischem Malzgeschmack, goldgelber Farbe und einer leichten, feinen Hopfennote. Im Abgang eine zarte Kräuternote, die zusammen mit der leichten Süße auf den Lippen Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein Bier nach altem Rezept, das jeden echten Bierkenner überzeugt.



Weihenstephaner
HEFE WEISSE (1)
Alkohol 5,4% Vol.

Glas 0,3 l	.....	€ 4,00
Glas 0,5 l	.....	€ 6,50
Krug 1 l	.....	€ 12,00
Karaffe 1,5 l	.....	€ 17,00
Karaffe 3 l	.....	€ 32,00

Das Weihenstephaner Hefe Weissbier stammt aus der ältesten Brauerei der Welt und ist eines der bekanntesten deutschen Biere. Ein naturtrübes, hellgoldenes Weizenbier mit frischem Duft nach Banane, kräftigen Getreidenoten und einem Hauch Würze. Vollmundig und doch erfrischend, mit fruchtigen und würzigen Noten dank der Hefe. Der Geschmack von fast tausendjähriger Braukunst.



Goose Midway
Session IPA (1)
Alkohol 4,1% Vol.

Glas 0,25 l	.....	€ 4,00
Glas 0,5 l	.....	€ 7,00
Krug 1 l	.....	€ 13,00
Karaffe 1,5 l	.....	€ 19,00
Karaffe 3 l	.....	€ 36,00

Die Midway Session IPA vom Fass ist ein leichtes, fruchtiges Bier der Goose Island Beer Company, einer bekannten Brauerei aus Chicago, berühmt für hochwertige Craft-Biere. Diese IPA hat eine strahlend goldene Farbe und einen leichten, beständigen Schaum. Sie überzeugt durch die perfekte Balance aus Zitrusnoten wie Zitrone und Grapefruit und aromatischem Hopfen, der für unverwechselbare Frische sorgt. Mit weniger Alkohol als klassische IPAs ist die Midway leicht zu trinken und ideal für alle, die Erfrischung ohne Abstriche beim Geschmack suchen.
Der Abgang ist zart bitter – perfekt für lange gesellige Abende.



St.Idesbald Rousse (1)
Alkohol 7% Vol.

Glas 0,33 l	.....	€ 4,50
Glas 0,5 l	.....	€ 6,50
Krug 1 l	.....	€ 12,00
Karaffe 1,5 l	.....	€ 17,00
Karaffe 3 l	.....	€ 32,00

Intensives Rotbraun, dichter und kompakter beiger Schaum.
Süße Noten mit Malz- und Karamellaromen. Runder Geschmack, Kaffeenoten vom gerösteten Malz, trockener, leicht bitterer Abgang. Ideal zu Wild, gereiftem Kuhmilchkäse sowie Schokoladen- und Kaffeedesserts.

Flaschenbiere

Beck's Original Pils (1)	**€ 4,00**
Alkoholfreies Bier (1)	**€ 4,00**

Vom Zapfhahn

Pepsi, Schweppes Orange, Schweppes Lemon,	klein	**€ 2,50**
Schweppes Tonic, Eistee Zitrone/Pfirsich	mittel	**€ 4,00**

Dosengetränke

Coca-Cola, Cola Zero, 7up, Fanta, Eistee Zitrone/Pfirsich, Lemonsoda		**€ 3,00**
PFIRSICHSAFT in der Flasche		**€ 3,00**
Mineralwasser still und mit Kohlensäure	0,50 l	**€ 1,50**
	0,75 l	**€ 2,80**

Offene Weine

	Glas	1/4	1/2	1 LIT.
Hauswein weiß, still (12)	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**
Hauswein rot, still (12)	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**
Raboso, perlend (12)	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**
Durello, perlend (12)	**€.2,00**	**€.3,50**	**€.6,50**	**€.12,00**

Panini

Kleiner Toast **€ 5,00**
Schinken und Mozzarella (1,7)

Toscano **€ 6,00**
Schinken und Mozzarella (1,7)

Toscano belegt **€ 6,50**
Schinken, Mozzarella und Pilze (1,7)

Toscano herzhaft **€ 7,00**
Schinken, Mozzarella, Zwiebeln, Pilze, Kopfsalat und Mayonnaise (1,5,7)

Hamburger* mit Pommes **€ 8,00**
Fleisch, Tom., Kopfsalat und Ketchup (1,5,11)

Cheeseburger* mit Pommes **€ 8,50**
Fleisch, Käse, Tom., Kopfsalat und Mayonnaise (1,5,7,11)

---

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Klassische Pizzen

Asparagi Tomate, Mozzarella, Spargel (1,7)	**€ 7,50**
Bufala Tom., Mozz., Büffelmozzarella g.U. (1,7)	**€ 9,00**
Capricciosa Tom., Mozz., Kochschinken, Champignons, Artischocken, Salami (1,7,12)	**€ 9,00**
Carciofi Tom., Mozzarella, Artischocken (1,7,12)	**€ 7,50**
Crudo Tomate, Mozzarella, Rohschinken (1,7)	**€ 8,50**
Diavola Tomate, Mozzarella, scharfe Salami (1,7)	**€ 7,50**
Funghi Tomate, Mozzarella, gedünstete Pilze (1,7)	**€ 7,50**
Frutti di mare Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte (1,7)	**€12,00**
Gamberetti Tomate, Mozzarella, Garnelen (1,2,4,7)	**€ 9,00**
Margherita Tomate, Mozzarella (1,7)	**€ 6,00**
Marinara Tom., Knoblauch, Oregano (1)	**€ 5,50**
Melanzane Tomate, Mozzarella, gegr. Auberginen (1,7)	**€ 7,50**
Patatosa Tomate, Mozzarella, Pommes* (1,5,7)	**€ 8,00**
Peperoni Tomate, Mozzarella, Ofenpaprika (1,7)	**€ 7,50**
Porcini Tom., Mozzarella, Steinpilze (1,7,12)	**€ 9,00**
Prosciutto Tomate, Mozzarella, Kochschinken (1,7)	**€ 7,50**
Prosciutto e Funghi Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons (1,7)	**€ 8,00**
Ricotta e Spinaci Tomate, Mozzarella, Ricotta, Spinat (1,7)	**€ 8,50**
Rucola e Grana Tomate, Mozzarella, Rucola, Grana (1,7)	**€ 8,50**
Siciliana Tom., Mozz., Kapern, schw. Oliven, Sardellen (1,7)	**€ 8,50**
Speck Tomate, Mozzarella, Speck (1,7)	**€ 8,00**
Tonno Tom., Mozzarella, Thunfisch (1,4,7)	**€ 7,50**
Tonno e Cipolla Tom., Mozz., Thunfisch, Zwiebeln (1,4,7)	**€ 8,50**
Verdure Miste Tom., Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Spinat und Kirschtomaten (1,7)	**€10,00**
Wurstel Tomate, Mozzarella, Würstchen (1,7,10)	**€ 7,50**
Zucchine Tomate, Mozzarella, gegr. Zucchini (1,7)	**€ 7,50**
4 Formaggi Tomate, Mozzarella, Piave, Gorgonzola, Asiago (1,7)	**€ 9,00**
5 Formaggi Tom., Mozz., Piave, Gorgonzola, Asiago, Ricotta (1,7)	**€ 9,50**
4 Stagioni Tom., Mozz., Schinken, Pilze, Salami, Artischocken (1,7,12)	**€ 9,00**

Vollkornteig € 1,00

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Spezialpizzen

Affamata Tom., Mozz., Schinken, Pilze, Würstchen, Salami, Bratwurst **(1,7,10)**	**€10,00**
Alpina Tomate, Mozzarella, Hallimasch, Sahne, Speck **(1,7)**	**€10,00**
Amadeus Tom., Mozz., Auberginen, Artischocken, Spargel, Pilze, Paprika, Salami **(1,7,12)**	**€10,00**
An Tomate, Mozzarella, Bauchspeck, Erbsen **(1,7)**	**€ 8,00**
Andy Tomate, Mozzarella, Waldpilze, Trüffel, Mascarpone **(1,7)**	**€ 12,00**
Anna Tomate, Mozzarella, Radicchio, Stracchino, Salami **(1,7)**	**€ 9,00**
Atomica Tom., Mozz., Kochschinken, Pilze, Salami, Würstchen, Spargel, Ei (1,3,7,10)	**€ 10,00**
Bel paese Tom., Mozz., Rohschinken, Rucola, Grana **(1,7)**	**€ 10,00**
Benny Tomate, Mozzarella, Räucherlachs, Ricotta, Zucchinistreifen, Sesam **(1,4,7,11)**	**€ 10,00**
Bomba Tom., Mozzarella, Salami, Hallimasch, Radicchio, Speck **(1,7)**	**€ 10,00**
Boscaiola Bauchspeck, Salami, Waldpilze, Grana **(1,7,9)**	**€ 9,50**
Brontolo Tom., Mozz., Gorgonzola, Schinken, Pilze, Salami **(1,7)**	**€ 9,50**
Calzone Tom., Mozz., Kochschinken, Champignons, Artischocken **(1,7,12)**	**€ 8,50**
Calzone Amadeus Tom., Mozz., Kochschinken, Champignons, Ricotta, Salami **(1,7)**	**€ 9,00**
Caprese Tom., Mozz., Kirschtom., Büffelm., Basilikum **(1,7)**	**€ 9,50**
Chiacchierone Tom., Mozzarella, Bratwurst, Hallimasch, Zwiebeln **(1,7)**	**€ 9,50**
Chips Tomate, Mozzarella, Würstchen, Pommes* **(1,5,7,10)**	**€ 8,50**
Ciano Tom., Mozzarella, Bratwurst, Radicchio, Brie **(1,7)**	**€ 9,00**
Contadina Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bauchspeck, Salami, Zwiebeln **(1,7)**	**€ 9,00**
Delicata Tom., Mozz., Burrata, Tomaten-Confit, Crudo, Basilikum **(1,7,12)**	**€12,00**
Estate Tom., Mozz., Kirschtomaten, Salami, Oregano **(1,7)**	**€ 8,50**
Euro Tomate, Mozzarella, Bratwurst, Radicchio, Asiago **(1,7)**	**€ 9,50**
Fantasia Tom., Mozz., Porchetta, Würstchen, Paprika, Grana **(1,7,10)**	**€ 9,50**
Fantastica Tom., Mozz., Spinat, Kochschinken, Bratwurst, Räucher-Ricotta, Provola **(1,7)**	**€10,00**
Fiorita Tom., Mozz., Zucchini, Provola, Crudo **(1,7)**	**€10,00**
Gaetano Tom., Mozzarella, Auberginen, Paprika, Gorgonzola **(1,7)**	**€ 9,00**
Mazzancolle Panna e Zucchine Tom., Mozzarella, Riesengarnelen, Sahne, Zucchini **(1,2,4,7)**	**€10,50**
Gio Tomate, Mozzarella, Bratwurst, Paprika, Lauch **(1,7)**	**€ 8,50**
Golosa Tom., Mozz., Salami, Gorgonzola, Rohschinken **(1,7)**	**€ 10,00**

Vollkornteig € 1,00

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Spezialpizzen

Gorgonzola Salamino e Noci Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Walnüsse **(1,7,8)**	€ 9,00
Gustosa Tom., Mozz., Bauchspeck, Salami, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Grana **(1,7)**	€ 10,00
Ingorda Tom., Mozz., 4 Käsesorten, Chiodini, Rucola, Grana-Späne **(1,7)**	€ 11,00
Mascarpone speck e noci Tom., Mozz., Mascarp., Nüsse, Speck **(1,7,8)**	€ 10,00
Mediterranea Tom., Mozz., Rucola, Stracchino, Grana-Späne **(1,7)**	€ 9,00
Montanara Tom., Mozzarella, Asiago, Sopressa, Steinpilze **(1,7,12)**	€ 11,00
Ninja Tom., Mozz., Ofenkartoffeln, Würstchen, Brie **(1,7,10)**	€ 9,50
Ortolana Tom., Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika **(1,7)**	€ 9,00
Parigina Tom., Mozzarella, Kirschtomaten, Brie, Rucola **(1,7)**	€ 9,00
Paolo Tom., Mozz., gegr. Auberginen, Provola, Bratwurst **(1,7)**	€ 9,00
Parmigiana Tomate, Mozzarella, Auberginen, Tomatensauce, Grana, Salami **(1,7)**	€ 8,00
Patate e Salsiccia Tom., Mozz., Ofenkartoffeln, Bratwurst **(1,7)**	€ 8,50
Philadelphia noci salamino Tom., Mozz., Frischkäse, Walnüsse, Salami **(1,7,8)**	€ 8,50
Pietro Tom., Mozz., Radicchio, Steinpilze, Lardo **(1,7,12)**	€ 10,00
Porkis Tom., Mozz., Würstchen, Salami, Porchetta, Ofenkartoffeln **(1,7,10)**	€ 9,50
Pulcina Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Mais, Sahne **(1,7)**	€ 9,00
Quasimodo Tom., Mozzarella, Porchetta, Walnüsse, Burrata **(1,7,8)**	€ 10,00
Roberta Tomatensauce, Büffelm., Basilikum, Tomaten-Confit **(1,7)**	€ 9,50
Romana Tom., Tomaten-Confit, Sardellen, Taggiasca-Oliven, Oregano **(1,4,7)**	€ 9,00
Sabrina Tom., Mozzarella, Stracchino, Garnelen, Rucola **(1,2,4,7)**	€ 10,00
Saporita Tom., Mozz., Bauchspeck, Salami, Paprika, Zwiebeln **(1,7)**	€ 9,00
6 peccati Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Paprika, Würstchen, scharfe Salami, Kapern **(1,7,10)**	€ 10,00
Speck e Briè Tomate, Mozzarella, Speck, Brie **(1,7)**	€ 9,00
Spettacolo Tom., Mozz., Ofenpaprika, Steinpilze, Salami **(1,7,12)**	€ 10,00
Stracchino rucola Tomate, Mozzarella, Stracchino, Rucola **(1,7)**	€ 8,50
Stracchino zucchine Tom., Mozz., Stracchino, Zucchini **(1,7)**	€ 8,50
Tiziano Tom., Mozz., Chiodini, Gorgonzola, Zwiebeln, schw. Pfeffer **(1,7)**	€ 9,00
Tonnata Tom., Mozz., Erbsen, Thunfisch, Zwiebeln, Salami **(1,4,7)**	€ 9,50
Tartufo Tomate, Mozzarella, Trüffel **(1,7)**	€ 10,00
Vicentina Tom., Mozz., Sopressa, Polenta, Hallimasch, Asiago **(1,7)**	€ 12,00

Vollkornteig € 1,00

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Spezialpizzen

Vecchio Bosco Tom., Mozz., Steinpilze, Hallimasch **(1,7,12)**	**€ 10,00**
Verdure e non solo Tom., Mozz., Mischgemüse, Pilze, Artischocken, Spargel **(1,7,12)**	**€ 12,00**
Zingara Tom., Mozzarella, Ofenpaprika, schw. Oliven, Salami, Gorgonzola **(1,7)**	**€ 10,00**

Pizza bianca

Cavallina Mozz., Pferdefleisch, Grana-Späne, Rucola **(1,7)**	**€ 10,50**
Ducale Mozzarella, Ofenkartoffeln, Brie, Lardo, Trüffel **(1,7)**	**€ 13,00**
Rosmarin-Focaccia mit Rohschinken (1)	**€ 7,50**
Laura Mozzarella, Räucherlachs, Frischkäse, Rucola **(1,4,7)**	**€ 10,50**
Leggera Mozz., Basilikum, Kirschtom., Oregano, Crudo **(1,7)**	**€ 9,50**
Nick Mozz., Räucher-Schwertfisch, grüne Oliven, Kirschtomaten **(1,7)**	**€ 9,50**
Nordica Mozzarella, Lauch, Frischkäse, Räucherlachs, Mandeln **(1,4,7,8)**	**€ 10,50**
Priscilla Mozzarella, Riesengarnelen, Zucchinistreifen, Tomaten-Confit, Stracchino **(1,2,4,7,12)**	**€ 12,00**
Scot Mozzarella, Asiago, Lauch, Schiacciata **(1,7)**	**€ 10,00**
Silana Mozzarella, Ofenpaprika, scharfe Salami, Provola **(1,7)**	**€ 10,00**
Stracchino e crudo Mozz., Stracchino, Crudo**(1,7)**	**€ 9,50**
Trevigiana Mozz., Radicchio, Mascarpone, Bauchspeck **(1,7)**	**€ 9,00**
Veneta Mozzarella, Gorgonzola, Waldpilze, Bratwurst **(1,7,9)**	**€ 10,00**

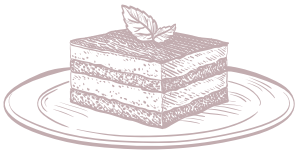
Extras für Pizzen

Zusätzliche Zutaten	**€1,00/5,00**
Vollkorn (1)	**€ 1,00**
Doppelter Teig (1)	**€ 2,00**
Ausgerollt, Ø 40 cm 50% Aufpreis auf den Kartenpreis (1)	
Riesenpizza: doppelter Pizzapreis (1)	**+ € 2,00**
Kinderpizza (1)	**- € 0,50**

Vollkornteig € 1,00

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Unsere Desserts

Schoko-Profiteroles (1,3,7) ..... **€ 4,00**

Tartufo bianco, Tartufo nero (Eis) (7) ..... **€ 4,00**

Kokos-Eis (7) ..... **€ 4,50**

Kugeleis (7) pro Kugel ..... **€ 1,50**

Kaffeecreme (nur im Sommer) **(7)** ..... **€ 3,50**

Sorbets Zitrone, Mango, Himbeere und grüner Apfel ..... **€ 4,00**

Hausgemacht

Tiramisù (1,3,7) **€4,50**

Panna Cotta Mit Schokoladen-, Himbeer-, Karamell- oder Waldbeerensauce **(7)** **€4,00**

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeersauce und Milcheis**(1,7)** **€6,00**

Halbgefrorenes – Kokos mit Mango-Maracuja-Sauce **(3,7)** **€5,00**

– Pistazie mit Schokoladensauce **(3,7,8)** **€5,50**

Krapfen mit Nutella oder Chantilly-Creme (1,5,7) **€ 5,00**

Frische Ananas **€ 4,00**

Unsere Meringata mit Schokolade oder Waldbeeren (3,7) **€ 5,50**

* *Produkt kann gefroren oder tiefgekühlt sein*

Gedeck 2€



Weinkarte

Prosecco & Sekt

Novè Brut Blanc de Noir - Rossetti Scrivani | Pinot Noir 100% Vol. 12,5%
Körperreicher Wein mit guter Säure, in der Nase Hefe und Frucht. Passt gut zu Krustentieren oder fetten Fischen wie Aal oder Stockfisch nach Vicentiner Art.

€ 24,00 0,75 l

Prosecco extra dry DOC - Val D'Oca | Glera 100% Vol. 11%
Junger, aromatischer Schaumwein mit frischem Duft nach weißen Früchten. Leicht im Alkohol, zart am Gaumen mit feiner Lieblichkeit. Ideal als Aperitif zu Gemüse- oder Fischvorspeisen.

€ 20,00 0,75 l / € 3,50 Glas

Durello Lessini Extra Brut 36 Monate Millesimato - Corte Moschina | Durella 100% Vol. 12,5%
Duft nach grünen und weißen Früchten mit balsamischen Noten; am Gaumen angenehm saftig, sehr trocken mit klarem Abgang. Großartiger Aperitif, perfekt zu Wurstwaren und ideal zu fetten Fischen wie Stockfisch nach Vicentiner Art, passt auch zu Frittiertem.

€ 26,00 0,75 l

Franciacorta DOCG Brut - Contadi Castaldi | Chardonnay 80% Pinot Noir 10% Pinot Blanc 10% Vol. 12,5%
Ein lebendiger, duftender Brut. Strohgelb mit grünlichen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. In der Nase frisch, mit Lindenblüten, Zitrus, weißem Pfirsich und grünem Pfeffer. Ausgezeichnet als Aperitif, passt sehr gut zu Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren und Frittiertem.

€ 32,00 0,75 l

Weißweine

Lugana DOC - Ottella | Trebbiano di Lugana 100% Vol. 12%
Tropische Früchte und Zitrusnoten prägen das Bukett dieses Weins. Am Gaumen zeigt er die salzige Note seiner Herkunft und eine solide, entwicklungsfähige Struktur. Passt zu Thunfisch in Sesamkruste.

€ 22,00 0,75 l / € 4.00 Glas

Gewürztraminer Trentino DOC - Isera | Gewürztraminer 100% Vol. 13%
Angebaut in den besten, tonreichen Hügellagen, ergibt er einen strohgelben Wein mit goldenen Reflexen. Fruchtig-blumiger Duft mit typischen tropischen Noten und Rosenduft. Am Gaumen voll, umhüllend und harmonisch. Passt zu Fisch und Krustentieren, Kantonesischem Reis oder Kürbis-Tortelli.

€ 24,00 0,75 l / € 4.00 Glas

San Michele Soave Classico D.O.C. - CÀ Rugate / Garganega 100% Vol. 12%
Weiß gekeltert, 8–12 Tage bei 16–18 °C im Edelstahltank vergoren. Duftet nach süßen Mandeln, Holunderblüten und Kamille; am Gaumen frische Säure, leuchtende Zitrusnoten und ein reiner, klarer Abgang mit konzentrierter Mineralität. Ein fabelhafter Wein als Aperitif oder zu frischen Meeresfrüchten, cremigem Käse oder Sommersalaten.

€ 18,00 0,75 l / € 3.50 Glas

HINWEIS: „Die Weinauswahl kann je nach Verfügbarkeit beim Lieferanten variieren“

Weinkarte

Rotwein

Montemitorio Tai Rosso Colli Berici Doc - Dal Maso | Tai Rosso 100% Vol 13%
Rubinrot. Intensiver, fruchtiger Duft nach Waldbeeren mit angenehmer Würze. Passt gut zu aufwendigen Pastagerichten, rotem Fleisch und Wild.

€ 20,00 0,75 l

Valpolicella Superiore DOC - Tedeschi | Corvina, Corvinone, Rondinella und weitere autochthone Rebsorten (wie Oseleta, Negrara und Rossignola). Vol 13,5%
Intensives, leuchtendes Rubinrot. Fruchtig und aromatisch, mit Noten von Kirsche, Waldbeeren und feiner Würze. Strukturiert und doch süffig. Ausgezeichnet zum ganzen Menü: mediterrane Küche, Wurstplatten, herzhafte Pasta (wie Bigoli al ragù), helles und rotes Fleisch oder Frischkäse.

€ 26,00 0,75 l

Carmenère Merlot Igt "Mosca Rossa" - Corte Moschina | Carmenère, Merlot 100%. Vol 13%
Intensives Rubinrot, im Duft rote Früchte und Waldboden mit würzigen Noten; frisch und umhüllend im Geschmack. Zum Aperitif, zu Pasta mit Wild, Fleischgerichten und gereiftem Käse.

€ 22,00 0,75 l

Pinot Noir - San Michele Appiano | Pinot Noir 100% Vol 13,5%
In der Nase fesselnde Noten von Brombeere, Heidelbeere und Himbeere. Am Gaumen großzügig, fruchtig und würzig, frisch mit feinem Tannin. Perfekt zu Pasta und Fleischgerichten.

€ 26,00 0,75 l

Chianti Classico 'Peppoli' - Marchesi Antinori | Sangiovese 90%, Merlot und Syrah 10%
Mittelkräftiger Rotwein mit guter Intensität, 9 Monate im großen Holzfass gereift. Blumige, balsamische und würzige Aromen, mit weichen, gut eingebundenen Tanninen – rund, angenehm und sehr ausgewogen. Passt zu Pasta mit Fleischsaucen, mittelalten Käsesorten und Suppen. Ein idealer Alltagswein.

€ 26,00 0,75 l

Valpolicella Ripasso Campo Bastiglia - Cà Rugate | 45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella Vol 14,5%
Der Ripasso ist ein traditionelles Verfahren: Nach dem Pressen der getrockneten Amarone-Trauben wird der Trester mit einem jungen Wein erneut vergoren. Danach reift er etwa 8 Monate zur Hälfte in Tonneaux, zur Hälfte im Stahltank. Zu gegrilltem oder gebratenem rotem Fleisch, mittelaltem Käse und Pasta mit Fleischsaucen. IDEAL als: Aperitif

€ 26,00 0,75 l

Süßer Sekt

Fiori D'Arancio DOCG - San Nazario | Gelber Muskateller 100% Vol. 6%
Leuchtendes Strohgelb. Der Gelbe Muskateller, hier „Fiori D'Arancio" genannt, prägt die Euganeischen Hügel. Kühle, trockene Lage für fruchtige, aromatische Trauben. Entrappt, gepresst und einige Stunden auf der Schale mazeriert; danach gärt der Most temperaturkontrolliert.

€ 16,00 0,75 l

HINWEIS: „Die Weinauswahl kann je nach Verfügbarkeit beim Lieferanten variieren"

ALLERGEN-LEGENDE

Die Speisekarte gibt die Allergene der angebotenen Produkte gemäß Anhang II der EU-Verordnung 1169/2011 an, die die 14 wichtigsten Lebensmittelallergene festlegt:

1. Getreide und Getreideprodukte: Als Allergene gelten alle glutenhaltigen Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie deren Hybridstämme und daraus hergestellte Erzeugnisse.

2. Krebstiere: Als Allergene gelten die Proteine aus Garnelen, Scampi, Krabben, Langusten und Hummer. Zu meiden sind auch Produkte mit Zutaten aus Krebstieren.

3. Eier: gekocht oder roh, auch in Produkten wie Eiernudeln, Keksen, Kuchen, Omeletts, Mayonnaise, Cremes, Paniertem, Aufläufen usw.

4. Fisch: Die Allergie kann bei allen Fischarten und daraus gewonnenen Erzeugnissen auftreten, ausgenommen Fischgelatine als Träger für Vitaminpräparate oder als Klärhilfsmittel in Bier und Wein.

5. Erdnüsse: Hauptquellen sind Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl und Erdnussmilch als Zutat in Cremes, Snacks, Nougat usw.

6. Soja: Die allergenen Proteine sind in allen Sojaprodukten enthalten, ausgenommen: raffiniertes Sojaöl und -fett, natürliche gemischte Tocopherole, natürliches D-alpha-Tocopherol, D-alpha-Tocopherolacetat und D-alpha-Tocopherolsuccinat aus
Soja, aus Soja gewonnene Phytosterine und Phytosterinester sowie Pflanzenstanolester aus Sterinen von Pflanzenölen auf Sojabasis.

7. Milch und Erzeugnisse aus Milch oder Laktose, ausgenommen Molke zur Herstellung von Spirituosen und Lactit.

8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen zur Herstellung von Spirituosen.

9. Sellerie: in Stücken oder in Produkten wie Suppenmischungen, Saucen und Gemüsekonzentraten.

10. Senf: häufig Zutat von Saucen und Würzmitteln, vor allem in Senf und Mostarda.

11. Sesam: Die ganzen Samen werden oft für Brot verwendet, Spuren finden sich aber auch in manchen

Mehlsorten;

12. Schwefeldioxid und Sulfite: ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2 (Konservierungsmittel); enthalten in Fischkonserven, sauer, in Öl oder in Salzlake Eingelegtem, Marmelade, Essig, getrockneten Pilzen, Softdrinks und Fruchtsäften.

13. Lupinen: inzwischen in vielen veganen Lebensmitteln wie Braten, Würstchen, Mehlen u. Ä. auf Basis dieser eiweißreichen Hülsenfrucht.

14. Weichtiere: in Gerichten mit Kammmuscheln, Scheidenmuscheln, Jakobsmuscheln, Seedatteln, Venusmuscheln, Schnecken, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Herzmuscheln und daraus hergestellten Produkten.

Wir weisen darauf hin, dass in unserer Küche, in der die Speisen dieser Karte zubereitet werden, in unterschiedlichem Umfang Stoffe verwendet werden (gemäß Anhang II der Verordnung 1169/2011), die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Speisen und Getränke können daher Spuren dieser Stoffe enthalten, auch wenn sie keine „Zutat“ des jeweiligen Gerichts sind.