

APERITIVO-APERITIF

Prosecco	0,10 l	6,50
Martini Bianco		4,50
Aperol Soda	^{1, 2}	5,00
Campari Soda	²	5,00
Campari Orange	²	6,50
Campari Spritz	²	6,50
Veneto Spritz	^{1,2}	6,50
Aperol, Weisswein, Soda		
Aperol Spritz	^{1,2}	6,50
Aperol, Prosecco, Soda		
Hugo		6,50
Tocco Rosso		6,50
Holundersirup, Campari ² , Prosecco		
1: Chininhaltig 2: Farbstoffhaltig		

ANTIPASTI

TAGESSUPPE	5,90
CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI	12,90
Rindfleisch-Carpaccio mit frischen Champignons und Parmesan	
VITELLO TONNATO	12,90
BRUSCHETTA - 4 Stück -	5,50
ANTIPASTI DELLA VETRINA	9,50
Gemüsevorspeisen aus der Vitrine	
INSALATA TRICOLORE	12,90
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	

ANTIPASTI DELLA VETRINA	12,50
<i>Gemüsevorspeisen aus der Vitrine mit Fisch</i>	
INSALATA DI MARE	12,90
<i>Meeresfrüchtesalat</i>	
TRIS DI ANTIPASTI	12,90
<i>Vorspeise-Trio</i>	
INSALATA CESARE CON POLLO	12,90
<i>Caesar Salat mit Hühnerbrust vom Grill</i>	
INSALATA LA VILLA ^{1,2,3,5}	10,50
<i>Gemischter Salat mit Ei, Mozzarella, Oliven, Vorderschinken, Thunfisch und Artischocken</i>	

INSALATE - SALATE

INSALATA VERDE	4,50
<i>grüner Salat</i>	
INSALATA MISTA	5,50
<i>gemischter Salat</i>	
INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA	5,50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	
INSALATA MISTA E FAGIOLI	6,90
<i>gemischter Salat mit weissen Bohnen</i>	
INSALATA MISTA CON TONNO	7,90
<i>gemischter Salat mit Thunfisch</i>	
INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E POMODORI	7,90
<i>Rucola Salat mit Parmesan und Tomaten</i>	
INSALATA ALLA CONTADINA ⁴	8,50
<i>gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Feta-Käse</i>	
INSALTA MISTA CON POLLO	12,90
<i>gemischter Salat mit Hühnerbrust vom Grill</i>	

PRIMI PIATTI - NUDELGERICHTE

Alle Nudelgerichte (außer mit Fischarten) werden mit Parmesankäse zubereitet.

Sollten Sie an einer Laktoseunverträglichkeit leiden, dann teilen Sie dies bitte unseren Servicekräften mit.

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen gegen einen Abzug von 2,- EUR vom Normalpreis.

PENNE ALL'ARRABBIATA	7,90
in einer pikanten Tomatensauce	
PENNE PASTICCIATE	9,90
mit Schinken, Champignons und Erbsen in einer Tomaten-Sahne-Sauce	
PENNE ALLA BARBAGIA	12,90
mit Rinderlendenstreifen in einer Steinpilzsauce	
RIGATONI AI 4 FORMAGGI	9,90
RIGATONI AL FORNO	10,90
mit Schinken, Champignons und Erbsen, mit Mozzarella überbacken	
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	9,90
mit Fleisch gefüllte Tortellini in einer Schinken-Sahne-Sauce	
TAGLIATELLE PRINCIPESSA	11,90
Bandnudeln mit Schinken, Champignons u. Erbsen in einer Sahne-Gorgonzola-Sauce	
LASAGNE	13,90
mit Büffelmozzarella überbacken	

PRIMI PIATTI - NUDELGERICHTE

SPAGHETTI NAPOLI	7,90
SPAGHETTI POVERINA	7,90
in einer pikanten Olivenöl- und Knoblauch-Sauce	
SPAGHETTI BOLOGNESE	8,90
SPAGHETTI CARBONARA	9,90
SPAGHETTI MARE	13,90
mit Meeresfrüchten	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	12,90
mit Venusmuscheln	
RAVIOLI ALLA SASSARESE	11,90
mit Ricotta und Spinat gefüllte, hausgem. Ravioli, in einer Walnuss-Sahne-Sauce	
GNOCCHI AURORA	9,90
Kartoffelgnocchi in einer Tomaten-Sahne-Sauce	
RISOTTO ALLE VERDURE	9,90
Risotto mit Gemüsesorten	
RISOTTO AI PORCINI * TK	13,90
Risotto mit Steinpilzen	

HOLZOFENPIZZA

PIZZA PANE	4,00
mit Tomatensauce	
PIZZA FOCACCIA	4,00
mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin	
MARGHERITA	6,90
PROSCIUTTO COTTO ^{1,2,3,5}	8,90
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken	
FUNGHI	8,90
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	
SALAME ^{2,3,5}	8,90
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
NAPOLETANA	8,90
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
DIAVOLA ^{2,3,5}	8,90
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami	
HAWAI I ^{1,2,3,5}	9,90
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas	
PRIMAVERA	9,90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und frische Tomaten	
TONNO E CIPOLLA	9,90
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln und Thunfisch	
REGINA ^{1,2,3,5}	9,90
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons und Vorderschinken	
CALZONE ^{2,3,5}	10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und frische Champignons	
QUATTRO STAGIONI ^{1,2,3,4,5}	10,90
Tomatensauce, Mozzarella, fr. Champignons, Artischocken, Vorderschinken und Oliven	

HOLZOFENPIZZA

VEGETARIANA		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Paprikaschoten und Zucchini	
4 FORMAGGI		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino und Parmesan	
SARDA		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia und sardischer Pecorino	
CARLOFORTINA		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, frische Tomaten und Pesto	
CANADESE ^{1,2,3,5}		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken und frische Zwiebeln	
CAPRICCIOSA ^{1,2,3,4,5}		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Champignons, Artischocken, Vorderschinken und Peperoni	
SPINACI E GORGONZOLA		10,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat	
CAPRESE		12,90
	Tomatensauce, Rucola, frische Tomaten und Büffelmozzarella	
TRICOLORE		13,90
	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
FRUTTI DI MARE		13,90
	Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte	
SCAMPI		14,90
	Tomatensauce, Mozzarella und Garnelen	
TARTUFO NERO		14,90
	Tomatensauce, Mozzarella und schwarzer Trüffel	
EXTRA'S	Salami, Gorgonzola oder Vorderschinken	1,90
	Parmaschinken oder Meeresfrüchte	3,00
	Schwarzer Trüffel	5,00
	Restliche Zutaten	1,50

SECONDI PIATTI DI PESCE - FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

CALAMARI ALLA GRIGLIA	17,90
Baby- Calamari vom Grill auf Rucola- Salat	
SALMONE ALLA SENAPE	18,90
Lachs in einer Dijon-Senf-Sauce	
FILETTO D'ORATA ALLA SARDA	19,90
Wildfang Goldbrassenfilet mit Oliven und Kapern in Sherry-Sauce	

Bitte fragen Sie nach täglich wechselnden Fischspezialitäten

SECONDI PIATTI DI CARNE - FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	17,90
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	
SCALOPPINE AL LIMONE	18,90
Kalbsschnitzel in einer Zitronensauce	
COSTATA ALLA GRIGLIA	23,90
Irische Rinderlende vom Grill	

DOLCI - DESSERT

hausgemachte Nachspeisen aus der Schauvitrine

Caffè* Koffeinhaltig

Espresso	1,90
Espresso macchiato	2,10
Espresso doppio	3,80
Espresso corretto	3,90
Espresso koffeinfrei	2,00
Cappuccino	2,70
Cappuccino koffeinfrei	2,90
Latte macchiato	3,20
Latte macchiato koffeinfrei	3,40
Tee im Pyramidenbeutel	3,50

SUPERALCOLICI

verschiedene Grappasorten	0,4 cl	Preis auf Anfrage
Hine Rare VSOP Cognac	0,4 cl	11,50
Lepanto González Lepanto Brandy	0,4 cl	8,50
Jack Daniels Black Label Whiskey	0,4 cl	7,50
Chivas Regal Scotch/Whiskey	0,4 cl	8,00
Grey Goose Vodka	0,4 cl	9,00
Tangeray Ten Gin	0,4 cl	7,50
italienische Spirituosen	0,4 cl	4,50

BIBITE - GETRÄNKE

Tafelwasser	0,20 l	1,80
Acqua minerale Fiordilino	0,50 l	3,50
Acqua minerale Fiordilino	0,75 l	4,90
Säfte	0,20 l	2,20
Maracuja, Apfel, Orange, Rhabarber, Mango, Johannisbeere, Cranberry, Sauerkirsch		
Schorle	0,40 l	3,80
San Pellegrino Aranciata / Limonata	0,20 l	2,80
Sanbitter ²	0,10 l	3,00
Coca Cola ^{2,3} / Cola light ^{1,2,3,4} / Cola Zero ^{2,3,4}	0,33 l	3,60
Spezi ^{2,3}	0,40 l	3,90
Schweppes Tonic water ¹	0,20 l	2,80

Schweppes Bitter lemon ¹	0,20 l	2,80
Schweppes Ginger Ale ²	0,20 l	2,80

1) Chininhaltig / 2) Farbstoffhaltig / 3) Koffeinhaltig / 4) Süßungsmittelhaltig

BIRRE - BIER

Wildbräu Helles vom Fass	0,50 l	3,80
Erdinger Weissbier	0,50 l	3,80
Erdinger leichtes Weissbier	0,50 l	3,80
Erdinger alkoholfreies Weissbier	0,50 l	3,80
Erdinger dunkles Weissbier	0,50 l	3,80
Becks	0,33 l	3,50
Radler	0,50 l	3,80
Russ'n	0,50 l	3,80

VINI SFUSI - OFFENE WEINE

ROT oder WEISS aus Sardinien		0,25 l	5,90
ROT oder WEISS aus Sardinien		0,50 l	10,90
Lambrusco		0,25 l	4,90
Vermentino D.O.C.	weiss	0,10 l	3,00
Lugana D.O.C.	weiss	0,10 l	3,00
Lugana D.O.C. Ca dei Frati	weiss	0,10 l	4,90
Chardonnay D.O.C.	weiss	0,10 l	3,00
Cannonau D.O.C.	rot	0,10 l	3,50
Primitivo	rot	0,10 l	3,00
Chianti D.O.C.	rot	0,10 l	3,00
Montepulciano D.O.C.	rot	0,10 l	4,00

0,75 l VINI ROSSI - ROTWEINE

D.O.C. = Denominazione di origine controllata / V.Q.P.R.D. = Vino di qualità prodotto in regione determinata

D.O.C.G. = Denominazione di origine controllata garantita / I.G.T. = Indicazione geografica tipica

Cantina Argiolas

TURRIGA Cannonau, Carignano, Bovale und Malvasia 14% vol. 79,00 Bouquet von reifen Früchten und Röstnoten. Mit seiner enormen Dichte, dem bewundernswerten Gleichgewicht und einem feinkörnigen Tannin, nimmt der Geschmack auf der Stelle für sich ein, ehe er viel später dann nachhaltig ausklingt.

ISELIS rosso Isola dei Nuraghi 14,5% vol. 38,00 Dieser Isola dei Nuraghi ist ein Juwel. Exquisites, ausdrucksvolles Bouquet von Minze, Blumen, Rosinen und Zimt. Am Gaumen eine schiere Frucht-Explosion, im Abgang lang und rein.

PERDERA D.O.C. Monica di Sardegna 13,5% vol. 26,90 Fruchtbetont mit Vanille und Kirschen im Bouquet, im Geschmack zugänglich, und harmonisch.

COSTERA D.O.C. Cannonau di Sardegna. 14% vol. 28,90 Kraftvoll der Duft, der frisch-fruchtige Töne, aber auch würzige Nuancen zeigt.

Cantina Santadi

TERRE BRUNE Superiore D.O.C. 14% vol. 59,00 Komplex mit eleganten Aromen von Brombeere, Vanille und Koriander.

Cantina Banfi

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 14% vol. 95,00 Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase Noten von Brombeeren, Weichseln, Kirschen und Gewürzen, mit einem leichten Vanilleton. Am Gaumen wirkt er elegant, weich und samtig, mit schönen, gut eingebundenen Tanninen. Zarte Noten von Lakritze und Gewürzen. Wunderbar langes und imponantes Finale.

0,75 l VINI ROSSI - ROTWEINE

Cantina Zenato

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G. 16,5% vol. 98,00 Hergestellt aus den besten Trauben des Anwesens Costalunga, in St. Ambrose, im klassischen Teil des Valpolicella. Nach einer sorgfältigen, manuellen Auswahl, werden die Trauben zur Ruhe in kleine Kisten gestellt und dann sanft gepresst.

Cantina Felsina

FONTALLORO I.G.T. 13,5% vol. 79,00

Eleganter und sehr rassischer, reinsortiger Sangiovese. Nach 18-20 Monaten im Holz, Assemblage in Edelstahl und 8-12 Monate Flaschenlagerung präsentiert sich der Wein im Glas in einem intensiven Rubinrot. In der Nase zeigen sich rote Früchte, mit einem vordergründigen Duft der an Tabak, Leder und feuchte Erde erinnert. Am Gaumen ist er wunderbar ausgewogen, die Tannine, der Alkohol und die Frucht bilden eine harmonische Einheit, die gut strukturiert in ein langanhaltendes Finale mündet.

Cantina Braida

BARBERA D'ASTI D.O.C. 14% vol. 38,00

Traumhafter Barbera aus weltberühmter Lage. In der Nase komplexe Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feinsten Gewürzen und schwarzen Wildbeeren. Im Mund geschliffen, dicht und süßliche Frucht, präsenste, aber seidene Tannine. Von der Frucht fein umschlossen, finessenreich, anhaltend, erstklassiges Säuregerüst.

0,75 l VINI ROSE' - ROSE' - WEIN

Azienda Agricola Ca dei Frati

ROSA DEI FRATI D.O.C 12,5% vol. 33,90

Im Glas entfaltet sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack ist feinfruchtig, mineralisch, mit gut eingebundener erfrischender Säure.

0,75 l VINI BIANCHI - WEIßWEINE

Cantina Argiolas

COSTAMOLINO D.O.C. Vermentino di Sardgna 13,5% vol. 26,00

Cremiger, ungemein duftiger Wein mit feinblumigem Bouquet mit einem Hauch von Zitrusblüte und zarter Mandelnote.

Azienda Agricola Ca dei Frati

LUGANA Ca dei Frati 13% vol. 31,90

Der ohne den Einsatz von Holzfässern ausgebaute "I Frati" beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. Er ist köstlich traubig und lässt seine noble Mineralität durch eine feine Feuerstein-Note erkennen.

Cantine diverse

FALANGHINA D.O.C. 12% vol. 28,00

Ausdrucksstark und mit feinen Noten von Ginster, Holunderblüten und Zitronat.

GAVI DI GAVI D.O.C.G. 12% vol. 29,00

Intensiver Blütenduft mit Mirabelle und feinen Nussaromen, charakteristisch und mild.

0,75 l CHAMPAGNE e SPUMANTI

PROSECCO VALDO Marca Oro Superiore 28,00

Helle Farbe, elegante Frucht und einem exquisiten Duft von Wildäpfeln.

MOET & CHANDON Imperial 79,00

Komplex reif und säurearm.

VEUVE CLICQUOT Brut 89,00

Duftnoten von Pfirsichen und Honig, cremig und kraftvoll mit erfrischender Säure.

RUINART * Napoleons Gattin Josèphine Lieblings-Champagner* 95,00

Hell, klar und strohgelb, feine Perlage mit schmelzigen Fruchtnoten.