



APERITIF

DES HAUSES

Sanbitter, alkoholfrei <i>eine italienische Komposition aus Zitrusfrüchten und Kräutern</i>	0,1 l 3,50	Bellini oder Kir Royal Sekt mit Pfirsich- oder Johannisbeerlikör	0,1 l 6,00
Sanbitter, alkoholfrei mit Maracujasaft, Orangensaft oder Soda	0,2 l 6,10	Bösehof Hauscocktail Gin, Aperol, Grapefruitsaft und Sekt	0,15 l 6,50
Lillet Buck Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette Limettensaft, Eiswürfel	6,80	Ca' Ongaresca Vino Frizzante Prosecco D.O.C., brut Sektellerei S.I.V.AG. srl, Italien	0,1 l 6,80
Lillet mit Gurke und Schweppes Tonic	6,80	Sherry Lustau trocken oder medium	5 cl 5,30

WEIN

DES MONATS

Weisswein
2016er
Pinot Grigio Alto Adige
D.O.C., trocken
Kellerei Schreckbichl
Südtirol
0,2 l – 7,30 0,75 l – 27,50

Rotwein
2015er
St. Daniel Riserva
Blauburgunder D.O.C., trocken
Kellerei Schreckbichl
Südtirol
0,2 l – 9,20

Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.



KLEINIGKEIT

Capesante

Fenchel-Orangensalat
mit gebratenen St. Jakobsmuscheln
16,00

Vitello tonnato

Marinierte Kalbfleischscheiben
mit Thunfischsauce und Rucola
13,00

Carpaccio

Hauchdünne Scheiben
vom rohen Rinderfilet
mit marinierten Champignons
im Parmesankörbchen
14,00

Antipasti assortiti

Bunter italienischer Vorspeisenteller
mit eingelegtem Gemüse
Coppa, Bresaola, Bergsalami
und Parmaschinken
16,00

SUPPE

Minestra di pomodori

Suppe von Strauchtomaten
mit frischem Basilikum
7,00

Zuppa di crostacei

Suppe von Krustentieren
mit Garnelenspieß
8,50

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe
mit frischen Kräutern und Parmesan
7,50

Brodo di faraona

Perlhuhnkraftbrühe
mit Parmaschinkenklößchen
8,00

KLEINES

Italienisches Menü

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern und Parmesan
* * *

Bistecca di maiale con salsa di gorgonzola

Schweinefiletsteaks auf Gorgonzolasauce
mit Stangensellerie und Gnocchi
* * *

Tirami su

Biskuitschnitte mit Mascarponecreme
32,00



PASTA

Spaghetti all' Arrabiata

Spaghetti mit scharfer Speck-Tomatensauce

17,00

Spaghetti frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce

21,00

Gnocchi alla Salvia

Salbeinocken mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

18,50

FISCH

Cozze

Miesmuscheln „satt“ im Gemüsesud mit Tomatensauce und Ciabatta

21,00

Cacciucco

Herzhafter toskanischer Eintopf von Edelfischen, Garnelen Sankt Jakobs- und Miesmuscheln dazu warmes Olivenbrot

26,00

Coda di rospo al pancetta

Seeteufel im Pancettamantel gebraten rote Paprikasauce Kaiserschotenragout und feine Nudeln

31,00

Gamberoni

Gekrüterte Wildwassergarnelen mit Rouille mediterranem Gemüse und Peperoni-Risotto

29,00

Lupo di mare

Ganzer Wolfsbarsch mit Knoblauch gebraten Rosmarinkartoffeln und Rucolasalat

28,00

FLEISCH

Faraona in casseruola

Perlhuhn mit Gemüse aus dem Ofen dazu Rosmarinkartoffeln

27,00

Bistecca di maiale

Schweinefiletsteaks auf Gorgonzolasauce mit Stangensellerie und Gnocchi

21,00

Costoletta d'agnello

Lammkotelett, am Stück gebraten mit Pestokruste mediterranem Gemüse und Polenta

29,50

Scaloppina di vitello

Kalbsrückenschnitzel "Piccata" (in geriebenem Parmesan gewendet) mit Tomatensauce, Brokkoli und feinen Nudeln

24,00



ITALIENISCHES

Fischmenü

Capesante

Fenchel-Orangensalat
mit gebratenen St. Jakobsmuscheln

* * *

Zuppa di crostacei

Suppe von Krustentieren
mit Garnelenspieß

* * *

Coda di rospo al pancetta

Seeteufel
im Pancettamantel gebraten
rote Paprikasauce
Kaiserschotenragout
und feine Nudeln

* * *

Panna cotta

Rosmarin- Panna cotta
mit Traubenkompott

52,00

VEGETARISCHES

Menü

Antipasti assortiti

Bunter italienischer Vorspeisenteller
mit eingelegtem Gemüse

* * *

Minestra di pomodori

Suppe von Strauchtomaten
mit frischem Basilikum

* * *

Gnocchi alla Salvia

Salbeinocken mit Rucola
und Pinienkernen

* * *

Espresso semifreddo

Espresso- Halbgefrorenes
auf Mandelsauce

39,00

ITALIENISCHES

Feinschmeckermenü

Vitello tonnato

Marinierte Kalbfleischscheiben
mit Thunfischsauce und Rucola

* * *

Brodo di faraona

Perlhuhnkraftbrühe
mit Parmaschinkenklößchen

* * *

Lupo di mare

Wolfsbarschfilet mit Knoblauchchips
Kaiserschotenragout
und Rosmarinkartoffeln

* * *

Sorbetto di pesca bianca

Sorbet von weißem Pfirsich
mit Prosecco

* * *

Costoletta d'agnello

Lammkotelett, am Stück gebraten
mit Pestokruste
mediterranem Gemüse und Gnocchi

* * *

Il formaggio

Taleggio, Gorgonzola
und Parmesankäse mit Feigensenf

* * *

Tartelletta di ricotta e lime

Limetten- Ricotta-Törtchen
mit Stracciatellaeis

68,00

Ab 2 Personen

Dieses Menü erfordert eine bestimmte
Vorbereitungszeit.

Wir bitten Sie deshalb, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13:00 Uhr bzw. 20:30 Uhr
aufzugeben.



SÜSSES

ZUM NASCHEN

Sorbetto di pesca bianca

Sorbet von weißem Pfirsich
mit Prosecco

7,00

Espresso semifreddo

Espresso- Halbgefrorenes
auf Mandelsauce

7,50

Tirami su

Biskuitschnitte
mit Mascarponecreme

7,50

Panna cotta

Rosmarin- Panna cotta
mit Traubenkompott

7,50

Tartelletta di ricotta e lime

Limetten- Ricotta-Törtchen
mit Stracciatellaeis

8,50

KÄSE

AUSWAHL

Il formaggio

Taleggio, Gorgonzola und Parmesankäse mit Feigensenf und Olivenbrot

9,50

KAFFEE

KÖSTLICHKEITEN

Espresso	2,50	Chociatto	2,90
Filterkaffee	2,50	Latte Macchiato	2,90
Schümli-Kaffee	2,50	Grosser Milchkaffee	3,20
Heisse Schokolade	2,60	Pharisäer mit braunem Rum	4,90
Cappuccino	2,90	Irish Coffee mit Sahnehaube	4,90

DIGESTIF

Grappa

Chardonnay Barrique
5,50

Moscato
5,50

Antica Cuvée Riserva
6,00

