

Aperitivo - Aperitif

		€
Martini , rosso, bianco, dry	5cl	3,90
Bitterino , alkoholfrei ²	0,1l	3,50
Prosecco , spumante	0,1l	4,20
Prosecco Aperol ²	0,1l	4,90
Aperol Spritz , mit Prosecco oder Weißwein ²	0,2l	5,90
Campari Orange ²	5cl	5,90
Sonstige	5cl	4,90

Antipasti - Vorspeisen

	€
Bruschetta , hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum a)	3,90
Mozzarella con pomodoro , Mozzarella mit Tomaten und Basilikum g)	8,00
Antipasto della vetrina , Gemischte Vorspeise aus der Vitrine, klein	9,00
für 2 Personen, groß	17,00
Insalata mare , Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch b), d), i) o)	10,50
Carpaccio , roh mariniertes Rinderfilet und Parmesan g)4)	10,50
Carpaccio mit Rucolasalat und Parmesan g)4)	12,00

Insalate - Salate

	€
Insalata verde , Blattsalate	4,20
Insalata di fagioli , Bohnensalat n)	5,20
Insalata pomodori , Tomatensalat mit Zwiebeln	4,70
Insalata mista , gemischter Salat	4,80
Insalata verde con tonno , Blattsalate mit Thunfisch d)	5,90
Rucola, pomodoro, parmigiano g)4)	8,50
Insalata Cuccagna , mit Thunfisch Zwiebeln und Ei d),c)	8,50
Insalata Sicilia , mit Vorderschinken, Champignons, Thunfisch, Salami, Pepperoni, Käse und Oliven	8,50
	1 d) g)

Minestre - Suppen

	€
Minestrone , italienische Gemüsesuppe 4) i)	4,80
Pastina in brodo , Nudelsuppe 4) a)	4,80
Crema di pomodoro , Tomatencremesuppe g)	4,80
Tortellini in brodo , Fleischbrühe mit Tortellini 2)4) a)	4,80

Pizza

	€
Pizza pane , Pizzabrot weiß oder mit Tomaten a)	4,00
Pizza margherita , mit Tomaten und Käse a) g)	5,50
Pizza napoli , mit Sardellen a) d)	6,50
Pizza salami , mit Kochsalami 2)a)	6,50
Pizza funghi , mit frischen Champignons a)	6,50
Pizza prosciutto , mit Vorderschinken 1)2) a)	6,50
Pizza alla Chef , mit Artischocken und Sardellen (scharfe Peperoni)2) a) d) 2)	7,50
Pizza regina , mit Vorderschinken und Champignons 1)2)a)	7,50
Pizza quattro stagioni , mit Vorderschinken, Champignons, Oliven und Kapern 1)a)2)	7,50
Pizza vegetariana , mit Gemüse a)	7,50
Pizza mozzarella , mit Mozzarella und Basilikum g)a)	7,50
Pizza gorgonzola , mit Gorgonzola a)g)	7,50
Pizza hawaii , mit Vorderschinken und Ananas 1)2)a)	7,50
Pizza diavola , mit scharfer Salami und Rucola 2)a)	7,50
Pizza capricciosa , Vorderschinken, Champignons, Paprika, Oliven, Peperoni, Kapern a)2)	8,00
Pizza pescatore , mit Thunfisch und Zwiebeln a)d)	8,50
Pizza marinara , mit Meeresfrüchten und Knoblauch a)b)d)o)	9,00
Pizza speciale alla casa , mit Allem 1)2) a)d)	9,00
Pizza parma , mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola und Parmesan 2)a)g)4)	10,00
Pizza Lillo mit frische Mozzarella, scharfer Salami, Kirschtomaten, Basilikum 2)a)	10,50
Umbestellungen und Extras 1,00 Parmaschinken, Shrimps, Sardellen, Thunfisch	2,00

Paste - Teigwaren

	€
Spaghetti napoletana , mit Tomatensauce a)	6,50
Spaghetti poverina , mit Knoblauch, Öl und Petersilie (scharf) a)	6,50
Spaghetti bolognese , mit Fleischsauce a)i)	7,50
Spaghetti carbonara , mit Ei und geräuchertem Speck 2)a)c)	7,50
Spaghetti amatriciana , mit Speck, Zwiebeln und Tomaten 2)a)	7,50
Pennette arrabbiata , mit Tomatensauce und Knoblauch (scharf) a)	7,50
Tagliatelle emiliana , mit Vorderschinken, Erbsen und Sahne 1)2)a)g)n)	7,50
Tortellini alla panna , in Sahnesauce 2)a)g)	7,50
Pennette alla siciliana , mit Tomaten und Auberginen und Parmesan a)g)4)	7,50
Tagliatelle quattro formaggi , mit vier Käsesorten und Sahne a)g)	7,50
Tagliatelle alla casa , mit Vorderschinken, Tomaten, Champignons und Erbsen 1)2)a)n)	7,50
Tagliatelle al salmone , mit Lachs in Dillsahne a)d)g)	9,00
Spaghetti marinara , mit Meeresfrüchten, Tomaten und Knoblauch a)b)d)o)	9,50
Spaghetti alla Toni , mit Krabben, Tintenfisch, Venusmuscheln und Knoblauch a)b)d)o)	9,50
 Umbestellungen und Extras	 1,00
Parmaschinken, Shrimps, Sardellen oder Thunfisch	2,00
 Alle Nudelgerichte können wir als Vorspeisen- oder Kinderportion anbieten	 -2,00
Auf Wunsch erhalten sie Glutenfreie Pasta. Aufschlag	1,00

Al Forno - Im Ofen gebacken

	€
Cannelloni , mit Fleisch und Gemüse gefüllte Teigrollen in Sahnecreme a)g)	8,50
Lasagne , gefüllte Schichtbandnudeln mit Sahnecreme überbacken a)g)	8,50
Pennette alla casa , Vorderschinken, Champignons, Erbsen, Fleisch-Sahnesauce 1)2)a)g)i)n)	8,50
Pennette caprese , mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum überbacken a)g)	8,50
Tortelloni alla casa , Vorderschinken, Champignons, Erbsen, Fleisch-Sahnesauce 1)2)a)g)i)n)	8,50

Pesce - Fischspezialitäten

	€
Cozze , Miesmuscheln in Weißwein mit Knoblauch oder in Pfeffer-Sahne-Sauce oder in Tomatensauce mit Knoblauch (nach Saison) o)g)	11,00
Salmone alla griglia , Lachs vom Grill mit Knoblauch d)	17,50
Calamari alla griglia , Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch a)d)	17,50
Calamari fritti , frittierter Tintenfisch a)d)	17,50
Calamari alla siciliana , Tintenfisch mit Tomaten, Kapern, Oliven und Knoblauch (scharf) 2)d)	18,50
Scampi alla griglia , Scampi vom Grill a) b)	22,50
Grigliata di pesce , gemischter Fischteller vom Grill mit Knoblauch a)b)d)	23,50
Sogliola alla griglia , Seezunge vom Grill oder Müllerin a)d)3)	22,50
Scampi al cartoccio , Scampi mit Zwiebeln, Knoblauch, Meeresfrüchten, Pepperoni und Tomatenfond in der Folie gebacken (pikant), für zwei Personen 2)b)d)o)	45,00

Carne - Fleischspezialitäten

	€
Paillard di vitello , Kalbsschnitzel vom Grill	16,90
Piccata lombarda , Kalbsmedaillons in Weißwein mit Zitronensauce 3)	16,90
Saltimbocca alla romana , Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei 2)	16,90
Scaloppina alla bolognese , paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Vorderschinken belegt in einer leichten Tomaten-Sahnesauce 1) 2)a)g)	16,90
Scaloppina gorgonzola , Kalbsmedaillons mit Gorgonzola g)	16,90
Costata di manzo , Bullenlendensteak vom Grill	18,90
Costata con cipolle , Bullenlendensteak mit Zwiebeln	19,50
Costata al pepe , Bullenlendensteak mit grüner Pfeffer-Sahne-sauce 5)g)	19,50
Costata alla pizzaiola , Bullenlendensteak mit gedünsteten Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch, und Basilikum (pikant) 2)	19,50

Formaggi - Käse

	€
Gorgonzola g)	4,20
Parmigiano g)	4,20
Piatto misto , gemischte Käseplatte g)	7,50

Dolci - Nachspeisen

	€
Gelato misto , gemischtes Eis 1)8)g)	3,00
Tartufo , panierte Eiskugel mit Kakao 1)8)g)	4,00
Panna cotta , gekochte Sahne mit Erdbeersauce g)	4,80
Tiramisú c)g)	4,80
Creme Caramel g)	4,80
Tartufo affogato , mit heißem Espresso und Grand Marnier übergossen 1)8)g)	5,80
Lamponi , Vanilleeis mit heißen Himbeeren 1)8)g)	5,80

Warme Getränke

	€
Espresso	2,00
Tee , schwarz, Früchte, Pfefferminz, Hagebutte	2,00
Kaffee	2,20
Cappuccino 8)g)	2,60
Latte macchiato , Milchkaffe 8)g)	3,80
Espresso doppio	3,80
Espresso coretto , Grappa, Sambuca, Vecchia Romagna, Amaretto	3,80

g)Milcherzeugnisse 1)mit Farbstoffe 8)mit Milcheiweiß

Alkoholfreie Getränke

		€
Cola ^{2/4/3} , Cola Light ^{2/4/3} , Fanta ^{2/3} , weiße Limonade ³⁾	0,2l	2,50
Bitter Lemon ³⁾¹⁰⁾	0,2l	2,50
Tafelwasser	0,5l	2,50
Säfte , Orange, Aprikose, Pfirsich, Johannisbeere, Traube, Maracuja,	0,2l	3,00
Cola Mix ^{2/4/3}	0,4l	3,20
Saftschorle	0,4l	3,20
Acqua Panna , italienisches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,5l	3,50
San Pellegrino Mineralwasser	0,25l	2,50
	0,5l	3,50
	0,75l	5,90

Biere

		€
Tegernseer Pils ^{a g)}	0,3l	3,40
Tegernseer Hell ^{a) g)}	0,5l	3,70
Alkoholfreies Bier ^{a) g)}	0,5l	3,70
Radler ^{a)11) g)}	0,5l	3,70
Tegernseer Dunkel ^{a) g)}	0,5l	3,80
Tegernseer Spezial ^{a) g)}	0,5l	3,80
Schneider Weisse Hell ^{a) w)}	0,5l	3,80
Schneider Weisse Original ^{a) w)}	0,5l	3,80
Schneider Weisse Leicht ^{a) w)}	0,5l	3,80
Schneider Weisse Alkoholfrei ^{a) w)}	0,5l	3,80

Spirituosen

		€
Diverse	2cl	3,90
Grappa Stravecchia	2cl	4,90
Grappa Moscato	2cl	4,90
Grappa Chardonnay	2cl	4,90
Weitere Grappauswahl in der Vitrine	2cl	6,50

2 Farbstoff, 4 koffeinhaltig, 3 Antioxidationsmittel 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel g glutenhaltiges Getreide :Gerste w glutenhaltiges Getreide: Weizen

Vini bianchi – Weißweine (Jahrgänge auf Anfrage)

		€
Offene Weine		
Weinschorle ^{SU}	0,25l	3,60
	0,50l	5,90
Landwein VDT ^{SU}	0,25l	4,50
Landwein rose VDT ^{SU}	0,25l	4,30
Pinot Grigio VDT ^{SU}	0,25l	4,90
Corvo IGT, Duca di Salaparuta ^{SU}	0,25l	5,90

Flaschenweine 0,75l

Sauvignon DOC, Vigna Petrusa ^{SU}	Friaul	24,00
Gavi di Gavi I Ronchetti DOCG, Bonfante ^{SU}	Piemont	26,00
Corvo IGT, Duca di Salaparuta ^{SU}	Sizilien	18,00
Anthilia IGT, Donnafugata ^{SU}	Sizilien	18,00
Regaleali IGT, Tasca d'Almerita ^{SU}	Sizilien	19,00
Grillo Trisole DOC, Birgi ^{SU}	Sizilien	18,00
La Fuga Chardonney DOC, Donnafugata ^{SU}	Sizilien	20,00
Südtiroler Weissburgunder DOC, Muri-Gries ^{SU}	Südtirol	25,00
Fumaio IGT, Castello Banfi ^{SU}	Toskana	19,00
Verdicchio San Martino, Venturi ^{SU}	Marken	19,00
Fiorfiore Grechetto IGT, Roccafiore ^{SU}	Toskana	29,00
Lugana DOC, Ottella ^{SU}	Venetien	26,00

VDT = Vino da Tavola, Tafelwein, diese Weine stehen unter den IGT-Weinen und DOC-Weinen

IGT = Indicazione Geografica Tipica, diese Weine stehen über dem einfachen Tafelwein und unter den DOC-Weinen

DOC = Denominazione Di Origine Controllata, bei den Qualitätsstufen stehen diese Weine über den VDT-Weinen und IGT-Weinen

DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita, die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen müssen.

SU Sulphite

Vini rossi - Rotweine

		€	
Offene Weine			
Weinschorle ^{SU}	0,25l	3,60	
	0,50l	5,90	
Landwein VDT ^{SU}	0,25l	4,50	
Lambrusco IGT ^{SU}	0,25l	4,50	
Chianti Querceto DOC, Castello di Querceto ^{SU}	0,25l	5,90	
Corvo IGT, Duca di Salaparuta ^{SU}	0,25l	5,90	
Nero d'Avola IGT, Madrarossa ^{SU}	0,25l	5,90	
Flaschenweine 0,75l			
Primitivo Villa Santera DOC, Leone de Castris ^{SU}	'15	Apulien	26,00
Barbera d'Asti Stella Rossa DOCG, Bonfante ^{SU}	'15	Piemont	25,00
Barolo DOCG, Bonfante ^{SU}	'06	Piemont	65,00
Corvo IGT, Duca di Salaparuta ^{SU}	'15	Sizilien	18,00
Nero d'Avola IGT, Birgi ^{SU}	'16	Sizilien	18,00
Tancredi DOC, Donnafugata ^{SU}	'12	Sizilien	36,00
Mille e una Notte DOC, Donnafugata ^{SU}	'05	Sizilien	71,00
Südtiroler Lagrein DOC, Muri-Gries ^{SU}	'15	Südtirol	26,00
Chianti Querceto DOCG, Castello di Querceto ^{SU}	'15	Toscana	18,00
Rosso di Montalcino DOC, Castello Banfi ^{SU}	'14	Toscana	28,00
Brunello di Montalcino DOCG, Castello Banfi ^{SU}	'04	Toscana	69,00
Rosso Piceno Atanasio, Venturi ^{SU}	'14	Marken	19,00
Cabernet Franc DOC, Vigna Petrusa ^{SU}	'14	Friaul	24,00
Amarone DOC, Tenuta Sant'Antonio ^{SU}	'10	Venetien	46,00
Spumanti – Perlweine			
Prosecco Spumante DOC ^{SU}			26,00
Franciacorta Brut Miolo DOCG Methode Champenoise ^{SU}			49,00