

PER TE.....ANTIPASTI

Vitello tonnato 12,80

dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Burrata verdura alla griglia & crema di Melanzane 9,80

Burrata aus Apulien auf gegrilltem Gemüse und Melanzanicreme

Tartar di tonno con avocado,cetriolo & Pane carasau sardo 13,80

Thunfischtartar auf Avocado, Gurken und dünnem sardischen Brot

Piatti di antipasti € 11,20

Salamino con Fenchel, Salami piccante,Coppa mit dem Duft Lessins,Prosciutto, Peperonata, Oliven,Taleggio

PASTAIO

(Hausgemachte Pasta und Risotto)

Tortelli fatti in Casa ripieni di salsiccia 12

hausgemachte Tortelli mit Salsiccia,Ricotta gefüllt und Rotweinzwiebelsauce
(Vorspeise)

Mezzelune fatti in casa 12|16

hausgemachte Nudeltaschen mit Kapuzinerkresse gefüllt in Zitronenbutter
(Vorspeise oder Hauptspeise)

Tagliolini fatti in casa „Tartufo estivo“ 11|17

hausgemachte Tagliolini mit Reggiano und Sommertrüffel
(Vorspeise oder Hauptspeise)

Risotto alla milanese con piselli 18,80

fegato di pollo e prosciutto crudo, Limone Amalfi

Safranrisotto mit Erbsen, Hühnerleber oder Hühnerbrust,Prosciutto crudo und Limone Amalfi

ZUPPA

Minestrone con cavatelli dal Molise 5,80

Minestrone mit frischen Kräutern und Cavatelli aus Molise

Beringer ALL'OSTERIA

Strozzapreti all'amatriciana 10|16

„Priesterwürgernudeln mit würziger Paradeisersauce,Pancetta (Bauchspeck)und Peccorino

Lombata di manzo Tagliata con pomodori secchi, Ruccola 24,50

Tagliata von der Beirid mit getrockneten Tomaten, Rosmarin, Ruccola

Brasato al barolo 22,50

Geschmortes Alpenvorlandrind mit Salbeipolenta und Rotweinschalotten

Chicce di Patate con pomodori gialli 13,80

Minignocchi mit gelber Paradeisersauce, Basilikum und Parmesan

Filetto di Branzino 22

con Caponata Siciliana, Lardo & Fregola sarda
frischer Wolfsbarsch auf Sizilianische Art mit Lardo und sardische Nudeln

Dolce far niente

Zuppa inglese 7,20

Das italienische Schichtdessert aus in Alchermes getränktem Biskuit,
Vanillecreme und kandierten Früchten

Panna cotta con fregola 7,20

Erdbeersauce und Erdbeereis

Torta Siciliana 4,20

Orangen-Schokoladekuchen

Coppa di nafta 7,80

Vanilleeis mit Amarenakirschen

Affogato al caffè 4,50

Espresso mit Vanilleeis

Sgroppino 5,80

Zitronensorbet mit Prosecco und Obers

Bevande

Cynar Spritzino 5,50

Artischockenlikör mit Prosecco und Soda

Negroni 6,5

Gin, Campari, Wermut Rosso, Soda

Malfy Gin Pompelmo 4,90

Grapefruit Gin, Fentimans Tonic

San Pellegrino Limonata 3,50

Campari Soda Flasche 3,20

San Pellegrino 0,25 2,80

San Pellegrino 0,75 5,50

Acqua Panna 0,25 2,80

Acqua Panna 0,75 5,50

BIRRA MORETTI 0,4L € 4 0,2L € 2,90 !!!birra alla spina!!!vom Fass

Vino

Pinot Grigio 2020, Cantina Beato Bartolomeo, Breganze 4,4

Fiano 2021, Alte Mura, Torre Santa Susanna 4,3

Sauvignon blanc DOC 2021, il Tiare, Dolegna del Collio 5,2

Goldmuskateller 2021, Rottensteiner, Bozen 5,2

Chianti Classico DOCG 2011, Cerbaia, Barberino Tavarnell 5,20

Barbera d'Alba DOC 2020, Giacosa Fratelli, Neive 5

Barolo Bussia DOCG 2016, Giacosa Fratelli, Neive 50/Fl

Le Volte DOC 2017, Tenuta Ornellaia, Castagneto 45/Fl

Tassinaia DOC 2016, Castello del Terriccio, Maremma 60/Fl

Grappe

Moscato di Poli 4

Sarpa di Poli 4

Sarpa Oro di Poli Barrique 4