

PER TE.....ANTIPASTI

Vitello tonnato 12

Bei dieser Vorspeise der piemontesischer Küche handelt es sich um mit Weißwein und Gemüse gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird.

Burrata verdura alla griglia € 9

Burrata aus Apulien mit gegrilltem Gemüse

Piatti di antipasti € 10

Die Antipasti der italienischen Küche bestehen aus kleinen Gerichten als Auftakt eines mehrgängigen Menüs. Prosciutto, Peperonata, Oliven, Salsiccia, Taleggio

PASTAIO

handgemachte Nudelgerichte

Tortelli fatti in Casa 9

hausgemachte Tortelli mit Porchetta gefüllt und Rotweinzwiebelsauce
(Vorspeise)

Mezzelune fatti in casa 9|14

hausgemachte halbmondförmige 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)

ZUPPA

Zuppa di pomodoro fredda e Bruscetta 4,80

gekühlte Paradeisersuppe mit Riccota und Bruscetta

Beringer ALL'OSTERIA

Schiaffoni all'amatriciana 8|13

Röhrennudeln mit würziger Paradeisersauce und Pancetta (Speck)

Tagliata di manzo 27

Beiried, Paradeiser, Pinienkerne, Ruccolasalat
hausgemachtes italienisches Weissbrot

Brasato al barolo 17

Das in Barolo geschmorte Rindfleisch ist ein Klassiker der piemontesischen Küche
Geschmortes Rind mit Salbeipolenta und Rotweinschalotten

Chicce di Patate con pomodori gialli 12

Einer kuriosen Legende nach ist der italienische Physiker und Erfinder der Batterie, Alessandro Volta, der Vater des Rezeptes. Wir servieren sie mit gelber Paradeisersauce und Basilikum.

Filetto di Branzino 17,50

Filet vom Wolfsbarsch mit Kapern-Zitronenrisotto

wählen Sie zu Ihrem Gericht die extra Portion Trüffel ca 3g

€ 3

Dolce far niente

Panna cotta con fregola 6,80
Erdbeersauce und hausgemachte Waffelr

Torta Siciliana 3,50
Orangen-Schokoladekuchen

Coppa di nafta 6,50
Vanilleeis mit Amarenakirschen

Affogato al caffè 4,50
Espresso mit Vanilleeis

Sgroppino 4,50
Zitronensorbet mit Prosecco und Obers

Bevande

Cynar Spritzino 4,80
Artischockenlikör mit Prosecco und Soda

Negroni 5,80
Gin, Campari, Wermut Rosso, Soda

Malfy Gin Pompelmo 4,80
Grapefruit Gin, Fentimans Tonic

San Pellegrino Limonata 2,80

Campari Soda Flasche 3

San Pellegrino 0,25 2,60
San Pellegrino 0,75 5,20

Acqua Panna 0,25 2,60
Acqua Panna 0,75 5,20

Vino

Pinot Grigio 2020, Cantina Beato Bartolomeo, Breganze 3,80

Fiano 2019, Alte Mura, Torre Santa Susanna 4

Sauvignon blanc 2020, il Tiare, Dolegna del Collio 4

Chianti Classico DOCG 2011, Cerbaia, Barberino Tavarnelle 4,50

Aglianico 2016, Masseria Altemura, Torre Santa Susanna 4,30

Barbera d'Alba DOC 2019, Giacosa Fratelli, Neive 4

Barolo DOCG 2016, Giacosa Fratelli, Neive 39/Fl

Le Volte 2017, Tenuta Ornellaia, Castagneto 45/Fl

Grappe

Moscato di Poli 4

Sarpa di Poli 4

Sarpa Oro di Poli Barrique 4