


# VORSPEISE

## ANTIPASTI

Olive nere fritte (warm) [a,6] VEGAN 

Pikant gebratene schwarze Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, dazu Ciabattabrot 9<sup>90</sup>

Focaccia con pomodori ciliegino e oregano [a] VEGAN 

Fladenbrot mit halbtrockneten Kirschtomaten und Oregano 9<sup>50</sup>

Focaccia con rosmarino [a] VEGAN 

Fladenbrot mit Rosmarin und groben Salz 9<sup>50</sup>

VEGAN 

Focaccia con aglio e pepperoncino [a]

Fladenbrot mit Knoblauch und Peperoni 9<sup>50</sup>



Focaccia con sardelle e cipolla [a,d]

Fladenbrot mit Sardellen und Zwiebel 9<sup>50</sup>

Zuppa di ciliegino [i]

Fruchtige Kirchtomatensuppe mit Basilikum 7<sup>90</sup>

## AUS DEM MEER

Capesante Gratinata al Forno [a,o]

3 st. Überbackene und gratinierte Jakobsmuscheln in Kräuterpanade angerichtet in der Muschel Schale 15<sup>90</sup>

Als Vorspeise für 2 oder als Hauptspeise

Cozze ripiene [a,g,o]

Miesmuscheln gefüllt mit Kräuterpanade und überbacken mit Parmesan dazu Tomaten Knoblauch Dip, ein Rezept aus der Region Apulien 16<sup>90</sup>

1kg Gambas [a,b]

Gebraten in Knoblauch, Cherry Tomaten und etwas Peperoni mit Weißwein abgelöscht serviert mit selbst gemachten Aioli [f] 34<sup>90</sup>

(nicht geschält mit Kopf und Schale)



# LIEBLINGSVORSPEISE UNSERER GÄSTE

## ANTIPASTI

### Antipasti Gustitalia ab 1 Person

Variation aus gegrilltem Gemüse, Salami, Käse, Tomaten, Oliven u.v.m... 15<sup>90</sup>

Jede weitere Person +5<sup>50</sup>

Auch als vegetarische Variation



### Vitello Tonnato[a,c,d]

Gegarte dünne Kalbsfleischscheiben angerichtet mit Aromatischer Thunfischcreme und Kapern 17<sup>90</sup>

### Carpaccio di Carne[a,g]

Rohe dünne Rinderfiletscheiben angerichtet mit Rucola und Parmesanhobel mit einem Dressing aus Zitronensaft, mildem Olivenöl und Balsamicocreme dazu servieren wir Ciabattabrot 16<sup>90</sup>

### Crostini con Funghi di Bosco[a,g]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Knoblauch, Schalotten und würzigen Champignons 10<sup>90</sup>

### Bruschetta con mozzarella di bufala[a,g,h,6]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, Oliven, Rucola, Parmesan und Basilikum 13<sup>90</sup>

### Bruschetta con pomodori[a,g,h] **AUCH** **VEGAN**

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit frischen Kirschtomaten, Parmesanhobeln und Basilikum 10<sup>90</sup>





# INSALATE

## Salate

NEU  VEGAN wir können einiges, bitte sprechen Sie unser Service darauf an.

### Insalata con Manzo [a,g,k,]

Saison-Salat, gegrillte Roastbeef-Streifen, Kirschtomaten, Gurken, Mozzarella, rote Zwiebeln, Parmesan **22<sup>90</sup>**

### Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit mariniertes Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan **22<sup>90</sup>**

### Insalata con gamberi [m,k,b,g]

Salat der Saison mit pikant in Kräuter gebratenen Garnelen **21<sup>90</sup>**

### Insalata Antipasti [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) Oliven, Balsamico Zwiebeln und getrocknete Tomaten **21<sup>90</sup>**

### Beilagensalat [m,k]

Klassischer gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Rucola (klein: **6<sup>90</sup>** groß: **11<sup>90</sup>**)

### Glutenfreies Brot mit Rosmarin + 4,00 €

Zu den Salaten reichen wir frisches Ciabattabrot[a] Dazu wählen Sie eine Vinaigrette, [m,k]Sanddorn dressing [m,k] oder Balsamico/Olivenöl-Dressing[m,k]

**Vinaigrette** (Senf, Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Pflanzenöl, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer)

**Sanddorn dressing** (Sanddornsaft, Orangensaft, Olivenöl, Essig, Zucker, Honig, Senf, Ingwer, Salz und Pfeffer)

**Balsamicodressing** (Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer)



# INSALATE

## Salate

### Lieblingssalate unserer Gäste

#### Insalata Gustitalia [m,k,g]

Salat der Saison mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesanhobel **21<sup>90</sup>**

#### Insalata al Bosco [m,k,a,h]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gebratene frische Champignons,

Walnusskerne und geröstete Ciabatta-Croutons **21<sup>90</sup>**

#### Insalata Botanica [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, Süßkartoffelwürfel, Rucola,

Babyspinat, Rotebeetwürfel, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen angerichtet mit Sanddorndressing **21<sup>90</sup>**

# RISOTTO

## Reisgerichte

#### Risotto Casella [m,g]

Cremiges Risotto mit Salbei, Süßkartoffelwürfel, Zwiebel, Peperoni, Babyspinat und Parmesan **21<sup>90</sup>**

AUCH  VEGAN + 5,00 €

#### Risotto Frutti di Mare [m,g,b,d,o]

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte und Parmesan **22<sup>90</sup>**

#### Risotto ai funghi nobile [m,g]

Cremiges Risotto mit Edelpilzen aus der Saison und Thymian, sowie diversen Kräutern angerichtet mit gebratenen Pilzen, Knoblauch und Schalotten **21<sup>90</sup>**

AUCH  VEGAN + 5,00 €

#### Risotto ai pomodori con Filetto arrosto [m,g]

Cremiges Tomatenrisotto mit gegrillten Kirschtomaten und zartem Rinderfilet (ca. 50 gr.) **22<sup>90</sup>**

**Alle Risotto Gerichte werden mit Wein abgelöscht und enthalten Parmesan und Butter**

# LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

## Tagliatelle al Salmone e spinaci [a,m,g]

Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln, geschmolzene Kirschtomaten, Schalotten, Knoblauch in leichter Weißwein-Tomaten Salsa Soße dazu Mascarpone, mit Basilikum und Baby Blattspinat angerichtet mit Parmesanspäne **22<sup>90</sup>**

## Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchen Nudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan und Serviert mit Parmesanhobel **22<sup>90</sup>**

## Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel **22<sup>90</sup>**

## Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse **28<sup>90</sup>**

## Spaghetti con gamberi [a,m,b]

Spaghetti mit Garnelen, Peperoni, Knoblauch und Kirschtomaten in feinwürziger Weisweinsoße (pikant) **21<sup>90</sup>**

## Penne amatriciana mit italienische Hackbällchen [a,g,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Speck, Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit Mini-Kalbsfleischfrikadellen mit Parmesan **18<sup>90</sup>**

## Linguine alla scogliera e pomodoro [a,b,o,d]

Frische Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Scampi, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Knoblauch, etwas Peperoni, Garnelen und Kirschtomaten in feinwürziger Soße **22<sup>90</sup>**

## Penne al forno mit Pilzen [a,g,]

Überbackene Nudeln mit Pilzrahmsoße und Käse **18<sup>90</sup>**





# VEGANE KÜCHE

---

## Vorspeisen

### Caprese [a,l]

Tomaten-Mozzarisella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico 17<sup>90</sup>

Auch klassisch mit Büffelmozzarella

### Peperonata [a,l]

Geschmorte Paprikastreifen mit Zwiebel

und Tomaten- lauwarm serviert 9<sup>90</sup>

## Salate

### Caesar Salat vegan [a,f,l]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Soja Chunks nach Hähnchen Art in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Vegan Reibe Käse serviert mit veganem Caesar-Dressing 23<sup>90</sup>

### Insalata Greca [a,l]

Mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, gemischter Paprika, Kalamata

Oliven und veganer Feta nach griechischer Art mit Zitronen-Olivenöl Dressing 21<sup>90</sup>

### Linsensalat Bianca [a,f,l]

Knackiger Beluga-Linsensalat mit viel frischem Gemüse aus Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, fruchtiger Mango, veganem Feta verfeinert mit frischer Petersilie und süß säuerlichem Dressing (nach Saison können die Früchte variieren) 22<sup>90</sup>



## Suppe

### Minestrone [a,l]

Hausgemachter Gemüseintopf mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Karotten und Tomaten 7<sup>90</sup>

### Tomatensuppe [a,l]

Fruchtige Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl 7<sup>90</sup>

# VEGANE KÜCHE

## Hauptspeisen

### Pasta mit Veganer Bolognese [a,f,i]

Mit einer würzigen Soße nach Bolognese Art aus Sonnenblumenprotein und Gemüse-Brunoise **19<sup>90</sup>**

### Penne mit Spargel und Pesto Rosso [a]

Nudeln mit grünem Spargel, geschmolzenen Cherrytomaten und selbst gemachtem veganen Tomaten-Pesto aus getrockneten Tomaten **21<sup>90</sup>**



### Penne amatriciana mit vegane Hackbällchen [a,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit mini-vegan Frikadellen **21<sup>90</sup>**

### Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soßen nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern und Peperoni (leicht Pikant) **19<sup>90</sup>**

### Risotto mit Erbsen und Basilikum

Cremiges Risotto mit feinen Erbsen und Basilikum angerichtet mit veganem Reibekäse **22<sup>90</sup>**

### Risotto Pomodoro

Cremiges Risotto mit Cherrytomaten und Basilikum angerichtet mit veganem Reibekäse **22<sup>90</sup>**

### Mach dir deine Pizza Selbst mit Veganem Pizzaschmelz [a] **Auch Glutenfrei + 5,50 €**

Mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola **18<sup>90</sup>**



## Nachspeise

### Frucht Beerensorbet vegan **6<sup>90</sup>**

Geeiste und pürierte Beerenmischung mit Johannisbeersaft und Minze



Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt. und Bedienung.

**Zeichenerklärung Allergen- und Zusatzstoffe siehe letzte Seite in der Speisekarte**

GustItalia GmbH • Rathausstr. 8 • 57610 Altenkirchen

Telefon: 02681-8289784 • [www.gustitalia.de](http://www.gustitalia.de) • [trattoria@gustitalia.de](mailto:trattoria@gustitalia.de)

Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

# PASTA

## Nudelgerichte

### Fettucine Gustitalia [a,c,g]

Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesanhobel **20<sup>90</sup>**

### Spaghetti con Pesto di Rucola alla Cristina [a,h,g,b]

Spaghetti mit selbstgemachten Pesto aus Rucola mit getrocknete Tomaten, Parmesan und Garnelen **20<sup>90</sup>**

### Fettuccine con Pere e Pecorino [a,c,g,h]

Feine Bandnudeln mit Birnen, Pinienkerne, Knoblauch, Peperoni, Rosmarin in feiner Zitronensoße und geriebenen Parmesan **20<sup>90</sup>**



### Fettucine alla Gorgonzola [a,c,g,h,m]

Feine Bandnudeln mit Birnen, Gorgonzola, rote Zwiebel, Radicchio und Walnüsse in leichter Weißweinsauce **20<sup>90</sup>**

### Penne all'arrabbiata mit Garnelen [a,b]

Nudeln mit Scharfer Tomatensoße, Erbsen und gebratene Garnelen mit Parmesan **18<sup>90</sup>**

### Penne mit grünem Gemüse und Knusperschinken [c,g,m]

Nudeln mit Zucherschoten, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten angerichtet mit Rahmsauce und knusprigem Speck **18<sup>90</sup>**

### Penne mit Birnen Gorgonzola-Sahne [a,c,m,]

Nudeln in Leichter Gorgonzola Soße mit Fenchel, Zwiebeln und Birnen und Croutons **18<sup>90</sup>**

Auf Anfrage zu den Nudelgerichten [a] haben wir noch zusätzlich eine **Hackfleischsoße (Bolognese)** [a,i,m] oder eine frische **Tomatensoße mit Basilikum** [a], **Carbonara** [a,c,g] und **Aglio Olio** [a] e **Peperonci-**





# PASTA

## Nudelgerichte

(Glutenfrei  Nudeln Sorten (Spaghetti, Penne, Rigatoni, Gnocchi und Tagliatelle) + 5,50 €

### Gnocchi al gorgonzola [a,c,g]

Zarte Kartoffelklöschen Gnocchi in Gorgonzolasoße **18<sup>90</sup>**

### Gnocchi alla Sorentina [a,c,g]

Mit frischen Tomaten, Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan mit Sahne verfeinert **18<sup>90</sup>**

### Gnocchi alla piemontese [a,c,g]

hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit einer frischer Tomatenwürfelsoße, Zwiebel angerichtet mit Parmesan **18<sup>90</sup>**

### Tagliatelle Casalinga [a,m,c,g]

Bandnudeln mit Salsiccia (Sizilianische Bratwurst bestehend aus Schweinefleisch, Fenchelsamen, Salz, Pfeffer) mit rote Zwiebelstreifen, Brokkoli, Peperoni, Knoblauch in Tomatensauce und Parmesan **21<sup>90</sup>**

### Tortelloni Ricotta Spinaci al Limone (Vegetarisch) [a,c,g]

Frische Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung in Zitronenbutter und Rosmarin **21<sup>90</sup>**



### Tagliatelle con Pollo e Porcini [a,g,c]

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Steinpilzen, frische Tomaten und Sahne **22<sup>90</sup>**

### Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchennudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan und Serviert mit Parmesanhobel **22<sup>90</sup>**

# CARNE

## Fleischgerichte

---

### Bistecca alla griglia 250g roh [g,k]

gegrilltes Roastbeefsteak mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu  
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **35<sup>90</sup>**

### Filetto di Manzo 200g roh [g,k]

Zartes Rinderfilet gegrillt mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu  
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **39<sup>90</sup>**

### Scallopina alla parmegiana [a,c,k]

Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **32<sup>90</sup>**

### Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse **28<sup>90</sup>**

**Auf Wunsch auch mit Pommes statt Rosmarinkartoffel + 2<sup>50</sup> Euro**

**Folgende Soßen können zum Steak oder Filet bestellt werden + 3<sup>60</sup> Euro**

**Grüner-Pfefferrahm Soße [g] oder Peperoni-Rahmsoße [g] (Scharf)**



# PESCE

## Fischgerichte

---

### Lucioperca in Crosta [a,d,k,m]

saftiges Zanderfilet in Kräuter-Zitronen-Kruste dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse **29<sup>90</sup>**

### Weitere frische Fische als Tagesangebot [d]

Bitte fragen Sie unseren Service nach der Fischart und Zubereitung *Preis auf Anfrage*

Die Pinsa ist eine Art Fladenbrot und hat ihren Ursprung im antiken Rom sie ist eigentlich keine Alternative zur Pizza, sondern eher ihr Vorfahre. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort "pinsère" ab, was so viel bedeutet wie "zerdrücken". Durch die lange Reifezeit bis zu 72 Stunden ist der Teig zugleich locker-luftig von Innen und herrlich knusprig von außen. Als Zutaten für diese Mischung werden hauptsächlich Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl verwendet. Sei es scharf, leicht, oder herzhaft – probiere Dich durch unsere Pinsa-Variationen.

### ROMULUS [a,f,g]

Salsiccia (italienische Bratwurst), rote Zwiebeln, Mozzarella, Broccoli, Peperoni mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### AUGUSTUS [a,f,g]

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### MAXIMUS [a,f,g]

Büffelmozzarella, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### SPARTACUS [a,f,g]

Spinata Calabrese (scharfe Salami), Peperoni, Mozzarella mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### QUINTUS [a,b,f,g]

Garnelen und Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### TIBERIUS [a,f,g]

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### VOTUM [a,f,g]

Basis Tomatensoße und Mozzarella **19<sup>90</sup>**

Mach dir deine Pinsa Selbst mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola, Salami. Schinken, scharfe Salami, Garnelen, Thunfisch, Gorgonzola.

### GAIUS IULIUS CAESAR [a,f,g]

Mozzarella, Prosciutto, Artischocken, Oliven Champignons mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### PONTIUS PILATUS [a,d,f,g]

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch mit Tomatensoße **19<sup>90</sup>**

### REMUS [a,b,f,g]

Garnelen, Zucchini, Cherrytomaten, Knoblauch, Mozzarella mit Olivenöl **19<sup>90</sup>**

### CLAUDIUS [a,f,g,h]

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Mozzarella, rote Zwiebeln mit Olivenöl **19<sup>90</sup>**

### NERO [a,d,f,g,l]

Lachs, Zucchini, schwarzer Sesam, Creme Fraiche mit Olivenöl **19<sup>90</sup>**

### TITUS [a,f,g]

Spinat, Champignon, Basilikum Pesto, Parmesan, Mozzarella mit Olivenöl **19<sup>90</sup>**

Unsere Pinsas werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von 19x30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.



# PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei + 5,50 €)

## Pizza Fiorentina [a,g]

mit Tomatensoße, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch 17<sup>90</sup>

## Pizza Verde [a,g]

mit Tomatensoße, viel frisches Gemüse und Zwiebel 17<sup>90</sup>

## Pizza 4 Stagione [a,g]

mit Tomatensoße, Artischocken, Champignons, Paprika und Salami 17<sup>90</sup>

## Pizza siciliana [a,g,d]

mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern und Oliven 16<sup>90</sup>

## Pizza 4 Formaggi [a,g]

mit Tomatensoße und 4 verschiedenen Käsesorten 17<sup>90</sup>



## Pizza Gustitalia [a,g]

mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesanhobel 19<sup>90</sup>

## Pizza d'estate [a,g]

mit Tomatensoße, gegrillten Auberginen und Zucchini, Oliven, Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse 19<sup>90</sup>

## Pizza con Cipolle Balsamico [a,g]

mit Tomatensoße, fruchtige Balsamico-Schalotten, Zucchini und Auberginen, verfeinert mit Rosmarin und Basilikum 19<sup>90</sup>

## Pizza con gamberi [a,g,b]

mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Oliven und Rucola 19<sup>90</sup>

## Pizza ai Frutti di Mare [a,g,o,b]

mit Tomatensoße, Meeresfrüchte, Knoblauch [kann Surimi (Krebsfleischimitat) enthalten b,d,1] 19<sup>90</sup>

## Pizza Pesto [a,g,o,b,h]

mit Tomatensoße, Rucolapesto, Gamberi, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesanhobel und Rucola 19<sup>90</sup>

## Pizza Pompei [a,g]

mit Tomatensoße, rote Paprika, scharfe Peperoni und scharfer Salami 17<sup>90</sup>

## Pizza Mista [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons und Zwiebeln 17<sup>90</sup>



Unsere Pizzen werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von ca. Ø 30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.

Unsere Glutenfreie Pizza werden mit einem zugekauften rohen Pizzaboden gemacht hergestellt in Italien und haben eine Größe von Ø 30 cm. Gebacken wird in einem separaten Ofen, somit garantieren wir eine Glutenfreie Zubereitung.



**Spinaci, Olive e Salmone [a,g,d]**  
mit Spinat, Oliven, Knoblauch und Lachs **19<sup>90</sup>**

## PIZZE BIANCHE

Weißer Pizza (auch  **Glutenfrei + 5,50 €**)

Pizza mit Creme fraiche Soße

**Parma e funghi e cipolla rossa [a,g]**  
mit Parmaschinken, Pilzen und roten Zwiebeln **16<sup>90</sup>**

**Gorgonzola con pere e noci [a,g,c,h]**  
mit Gorgonzola, Birnen, roten Zwiebeln und  
Walnüssen **17<sup>90</sup>**

## PIZZE

Pizza (auch  **Glutenfrei +5,50 €**)

**Pizza margherita [a,g]**  
mit Tomatensoße und Mozzarella **13<sup>90</sup>**

**Pizza funghi [a,g]**  
mit Tomatensoße und frischen Champignons **14<sup>90</sup>**

**Pizza Tonno [a,g,d]**  
mit Tomatensoße und Thunfisch **16<sup>90</sup>**

**Pizza Tonno Cipolla [a,g]**  
mit Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln **17<sup>90</sup>**

**Pizza piccante [a,g]**  
mit Tomatensoße und scharfer Salami **15<sup>90</sup>**

**Pizza salame [a,g]**  
mit Tomatensoße und Salami **15<sup>90</sup>**

**Pizza salame prosciutto [a,g]**  
mit Tomatensoße, Salami und Schinken **16<sup>90</sup>**

**Pizza salame funghi [a,g]**  
mit Tomatensoße, Salami und Champignons **16<sup>90</sup>**

**Pizza prosciutto [a,g]**  
mit Tomatensoße und Schinken **15<sup>90</sup>**



**Pizza Hawaii [a,g]**  
mit Tomatensoße, Schinken und Ananas **16<sup>90</sup>**

**Pizza capriciosa [a,g]**  
mit Tomatensoße, Artischockenherzen, Oliven,  
Zwiebeln, Pilzen und Schinken **17<sup>90</sup>**

# MENU PER BAMBINI

Kinderkarte

## Pasta (Nudelgerichte)

### Spaghetti Bolognese [a,i,]

mit Rinderhack-Tomatensauce, Möhren, Sellerie und Zwiebel **8<sup>50</sup>**

### Spaghetti Pomodoro [a]

mit Kirschtomatensauce **7<sup>90</sup>**

### Tortelloni Panna e Prosciutto [a,g]

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Zwiebel in Schinken-Sahne-Sauce **7<sup>90</sup>**



## Pizze (Pizza)

### Pizza Margarita [a,g]

mit Tomatensoße und Mozzarella **8<sup>90</sup>**

### Pizza Salami [a,g]

mit Tomatensoße und Salami **9<sup>50</sup>**

### Pizza Prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße und Schinken **9<sup>50</sup>**

### Pizza Hawaii [a,g]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Schinken **9<sup>50</sup>**



## Carne (Fleischgerichte)

### Scallopina alla parmigiana [a,c]

Mini Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu  
Gemüse und Pommes **15<sup>90</sup>**

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise **5<sup>50</sup>**

### SWEET KIDS MENÜ nur bis 6 Jahre **9<sup>50</sup>**

Mit 1 Getränk, Spielzeug, Lolli und Luftballon

Zur Auswahl:

-Mini Pizza Margherita / Salami /  
Prosciutto / Hawaii[a,g]

-Nudeln mit Tomatensoße oder Bolognese  
oder Panna-Prosciutto [a,i,g]

# GETRÄNKE

---

## WARMER GETRÄNKE

---

Espresso [9]	3,00
Espresso Macchiato [g,8,9]	3,20
Espresso Doppio [g]	5,20
Espresso Coretto [9] mit Alkohol	5,20
Caffe Crema [9]	3,00
Cappuccino [g,8,9]	4,20
Latte Macchiato [g,8,9]	4,50
Ciok (italienischer heißer Kakao) [f,g,8]	4,50
Tee (verschiedene Sorten)	3,00

Früchte Mischung; Waldbeere; Kräuter; Grüner Tee; Kamille; Pfefferminze; Darjeeling; Earl Grey; Klassik; English Breakfast; Rooibos-Vanille; Ingwer Lemon



## NACHSPEISEN

---

- Tiramisu 6<sup>90</sup>
- Panna Cotta 6<sup>90</sup>
- Eis aus eigener Herstellung \*Im Sortiment (2 Kugel 5<sup>90</sup>)
- Zabbaione 6<sup>90</sup>

\*Bitte fragen Sie den Kellner nach der Verfügbarkeit von Desserts.