

SOFTDRINK AUSWAHL

| | |
|--|-------------|
| SELTERS NATURELLE / MEDIUM 0,25L / 0,75L | 3.20 / 7.90 |
| PEPSI / PEPSI MAX / 7 UP / MIRINDA 0,3L | 3.50 |
| APFELSAFT 0,3L | 3.90 |
| ORANGENSAFT / MARACUJASAF / TRAUBENSAFT 0,3L | 3.90 |
| SAFTSCHORLE 0,3L | 3.90 |
| SCHWEPES-BITTERLEMON, GINGER ALE, TONIC | 3.90 |

TEESPEZIALITÄTEN JE 2,80

MIONETTO PROSECCO
0,75L 39.00



MIONETTO PROSECCO
0,1L 8.50

DEUTSCHES BIER

| | |
|--------------------------------------|------|
| RADEBERGER PILSNER VOM FASS 0,3L | 3.90 |
| RADEBERGER PILSNER ALKOHOLFREI 0,33L | 3.90 |
| BÜBLE RADLER NATURRÜB VOM FASS 0,5L | 4.50 |
| BÜBLE EDELWEISSBIER VOM FASS 0,5L | 4.50 |
| BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L | 4.50 |

ITALIENISCHES BIER

| | |
|----------------------------|------|
| PERONI NASTRO AZZURO 0,33L | 3.90 |
| ICHNUSA 0,33L | 3.90 |
| MORETTI 0,33L | 3.90 |



GIN TONIC

BOMBAY SAPHIRE & THOMAS HENRY ... 14.50
MIT LIMETTE

HENDRICKS & FEVERTREE ... 15.00
MIT GURKE

GIN MARE & FENTIMANS ... 15.50
MIT ROSMARIN & ORANGEN

MONKEY 47 & THOMAS HENRY ... 15.50
MIT WACHOLDERBEEREN & LIMETTE

TANQUERAY 10 & FENTIMANS ... 15.00
MIT LIMETTE

KAFFEE

| | |
|--------------------|------|
| ESPRESSO | 2.60 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 4.60 |
| KAFFEE | 2.80 |
| KAFFEE AFFOGATO | 6.90 |
| LATTE MACCHIATO | 3.20 |
| CAPPUCCINO | 3.20 |
| CAFFÈ CORRETTO | 6.50 |

APERITIF

| | |
|---|-------|
| BITTERINO | 7.50 |
| RAMAZZOTTI ROSATO | 9.50 |
| APEROL SOUR mit frisch gepresstem Orangen- & Zitronensaft | 11.00 |
| LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda | 10.50 |
| HUGO | 9.50 |
| WILDBERRY LILLET | 9.50 |

APEROL SPRITZ 9.50

BOLLICINE

| | |
|-----------------------------------|-------|
| CA' DEL BOSCO Brut Prestige 0,75l | 69.00 |
| FERRARI Rosé Brut 0,75l | 69.00 |

CHAMPAGNE

| | |
|---------------------------|--------|
| RUINART Brut 0,75l | 145.00 |
| RUINART Rosé 0,75l | 170.00 |
| ALFRED GRATIEN Brut 0,75l | 110.00 |
| ALFRED GRATIEN Rosé 0,75l | 135.00 |

DIGESTIFS

| | | | | |
|------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| AVERNA 4CL 7.50 | RAMAZZOTTI 4CL 7.50 | SAMBUCA 4CL 7.50 | FERNET BRANCA 4CL 7.50 | BRANCA MENTA 4CL 7.50 |
|------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|------------------------------|

GRAPPA?
FRAGEN SIE UNS!

LONGDRINKS

| | |
|---|-------|
| GIN BASIL SMASH Gin, Zitrone, Zuckersirup, Basilikum | 12.50 |
| WHISKY SOUR Whisky, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß | 12.00 |
| MARTINI-TONIC Martini Bianco, Tonic, Limette | 11.50 |
| NEGRONI Dry Gin, Roter Wermut, Campari | 11.50 |
| MOSCOW MULE Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke | 11.50 |
| CUBA LIBRE Rum, Limette, Rohrzucker, Cola | 12.00 |

LONGDRINKS ALKOHOLFREI

| | |
|--|-------|
| SAVE SEX ON THE BEACH Pfirsichsirup, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft | 10.50 |
| COCONUT DREAM Ananassaft, Kokosmilch, Schlagsahne, Ananas | 10.50 |
| MAI TAI Orangensirup, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette | 10.50 |
| IPANEMA Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale | 10.50 |

BEVI CHE TI PASSA

I BIANCHI

| | | |
|---|-------|-------|
| SANCT MICHAEL EPPAN - T. ALTO ADIGE - PINOT BIANCO SCHULTAUER | 0,75L | 42.00 |
| TRAMIN - T. ALTO ADIGE - Chardonnay | 0,75L | 32.00 |
| TRAMIN - T. ALTO ADIGE - Pinot Grigio | 0,75L | 32.00 |
| TRAMIN - T. ALTO ADIGE - Sauvignon | 0,75L | 32.00 |
| TRAMIN - T. ALTO ADIGE - STOAN Chardonnay, Sauvignon, Pinot, Gewürztraminer (Barrique) | 0,75L | 54.00 |

| | | |
|---|-------|-------|
| LA TUNELLA - FRIULI - COL MATISS - Sauvignon | 0,75L | 64.00 |
| LA TUNELLA - FRIULI - BIANCO SESTO - Friuliano, Ribolla Gialla | 0,75L | 64.00 |
| JERMANN - FRIULI - Pinot Grigio | 0,75L | 49.00 |
| JERMANN - FRIULI - Chardonnay | 0,75L | 49.00 |
| JERMANN - FRIULI - VINTAGE TUNINA Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Picolit, Istriana | 0,75L | 98.00 |

| | | |
|---|-------|--------|
| GAJA - PIEMONTE - ROSSJ BASS - Chardonnay (Barrique) | 0,75L | 140.00 |
| PARUSSO - PIEMONTE - BIANCO LANGHE - Sauvignon | 0,75L | 42.00 |

| | | |
|---|-------|-------|
| GAJA - TOSCANA - VISTA MARE BOLGHERI - Vermentino, Viognier (Barrique) | 0,75L | 98.00 |
| LA SPINETTA - TOSCANA - Vermentino | 0,75L | 42.00 |

| | | |
|--|-------|--------|
| ANTINORI - UMBRIA - CERVARO DELLA SALA - Chardonnay, Grechetto (Barrique) | 0,75L | 110.00 |
|--|-------|--------|

| | | |
|--|-------|-------|
| CA'DEI FRATI - LOMBARDIA - LUGANA - Trebbiano | 0,75L | 40.00 |
|--|-------|-------|

| | | |
|---|-------|-------|
| FEUDI DI SAN GREGORIO - CAMPANIA - CUTIZZI - Greco di Tufo | 0,75L | 39.00 |
|---|-------|-------|

I ROSSI

| | | |
|---|-------|--------|
| G. BOLOGNA - PIEMONTE - BRICO DELL'UCCELLONE - Barbera | 0,75L | 110.00 |
| PARUSSO - PIEMONTE - BAROLO - Nebbiolo | 0,75L | 98.00 |
| LA SPINETTA - PIEMONTE - PIN - Nebbiolo, Barbera | 0,75L | 85.00 |

| | | |
|--|-------|--------|
| CASANOVA DI NERI - TOSCANA - BRUNELLO DI MONTALCINO - Sangiovese | 0,75L | 110.00 |
| CA'MARCANDA GAJA - TOSCANA - PROMIS - Merlot, Syrah, Sangiovese | 0,75L | 84.00 |
| T. SAN GUIDO - TOSCANA - GUIDALBERTO - Merlot, C. Sauvignon, Sangiovese | 0,75L | 84.00 |
| PIAGGIA - TOSCANA - CARMIGNANO - Riserva | 0,75L | 84.00 |
| PIAGGIA - TOSCANA - IL SASSO - Sangiovese, C. Sauvignon, C. Franc, Merlot | 0,75L | 79.00 |
| AIA VECCHIA - TOSCANA BOLGHERI - SOR UGO Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 0,75L | 74.00 |

| | | |
|---|-------|--------|
| LA SPINETTA - TOSCANA - NERO CASANOVA - Sangiovese | 0,75L | 49.00 |
| TENUTA SAN GUIDO - TOSCANA - SASSICAIA - C. Sauvignon, C. Franc | 0,75L | 340.00 |
| ANTINORI - TOSCANA - TIGNANELLO - Sangiovese, C. Sauvignon, C. Franc | 0,75L | 290.00 |
| ORNELLAIA - TOSCANA - ORNELLAIA - C. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, C. Franc | 0,75L | 440.00 |

| | | |
|--|-------|-------|
| MORGANTE - SICILIA - DON ANTONIO - Nero d'Avola | 0,75L | 69.00 |
|--|-------|-------|

| | | |
|--|-------|-------|
| SANTA BARBARA - MARCHE - MASCHIO DA MONTE - Montepulciano | 0,75L | 74.00 |
| SANTA BARBARA - MARCHE - PATHOS - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah | 0,75L | 98.00 |

| | | |
|---|-------|-------|
| ZENATO - VENETO - AMARONE CLASSICO - Corvina, Rondinella | 0,75L | 98.00 |
|---|-------|-------|

| | | | | |
|--|------|--------|-------|-------|
| F. DI S. MARZANO - PUGLIA - PRIMITIVO 62 ANNI | 1,5L | 139.00 | 0,75L | 64.00 |
|--|------|--------|-------|-------|

| | | |
|--|-------|-------|
| AGRICOLA PUNICA - SARDEGNA - BARRUA - Carignano, C. Sauvignon, Merlot | 0,75L | 89.00 |
|--|-------|-------|

ROSÉ

| | | | | |
|--|-------|-------|------|-------|
| FRESCOBALDI ALIÉ - Syrah - Vermentino | 0,75l | 40.00 | 0,2l | 11.50 |
|--|-------|-------|------|-------|

UNSERE OFFENEN WEINE

| | | | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------------|---|--------------------------|
| ZENATO - VENETO - Lugana (weiß) ○ | 0,75l 30.00 / 0,2l 8.50 | UMANO RONCHI - ABRUZZEN - Verdicchio (weiß) ○ | 0,75l 35.00 / 0,2l 9.50 | CA'DEI FRATI - LOMBARDIA - LUGANA - Trebbiano (weiß) ○ | 0,75l 40.00 / 0,2l 11.50 |
| UMANO RONCHI - ABRUZZEN - San Lorenzo - Montepulciano (rot) ● | | SAN MARZANO - PUGLIA - Sud Primitivo (rot) ● | | CONTERNO - PIEMONTE - Arneis (weiß) ○ | |
| | | ALTURIS - FRIULI - Ribolla Gialla (weiß) ○ | | SANTADI - SARDEGNA - Grotta Rossa - Carignano (rot) ● | |
| | | ALTURIS - FRIULI - Pinot Grigio (weiß) ○ | | | |

● = ROT ○ = WEISS ● = ROSÉ

“Essen ist einer der vier Ziele im Leben...
was die anderen drei sind, weiß niemand”
Speisekarte auf der Rückseite.

EC KARTE: AB 15€ | KREDITKARTE: AB 40€
GETRENNTE RECHNUNG BIS ZU 4 PERSONEN MÖGLICH

MANGIA MANGIA

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| OMAS BESTE FRIKADELLEN <small>IN TOMATENSOÛE GESCHMORT</small> | 15.00 |
| GEGRILLTER TOSKANISCHER ROSMARINSCHINKEN <small>MIT BÜFFELMOZZARELLA</small> | 17.00 |
| AUBERGINEN ALLA PARMIGIANA | 16.00 |
| VITELLO TONNATO CLASSICO <small>HAUCHDÜNN GESCHNITTENES KALBSFLEISCH MIT THUNFISCH-CREME</small> | 17.50 |
| RINDERCARPACCIO <small>MIT RUCOLA & GRANA PADANO</small> | 17.50 |
| ZIEGENKÄSE BRÛLÉE | 17.00 |
| <small>AUF PEPERONATA</small> | |
| CROSTONE | 18.00 |
| <small>FOCACCIA-BROT MIT EI & TRÜFFEL</small> | |
| POLIPO MIO <small>GEGRILLTER OKTOPUS MIT AVOCADO & WASABI-MAYO</small> | 19.00 |
| OKTOPUS & VENUSMUSCHELN <small>GEKOCHT IN EINEM PIKANTEN TOMATENSUGO</small> | 23.00 |
| INSALATA DI MARE <small>MEERESFRÜCHTE-SALAT</small> | 21.00 |
| FRITTO MISTO <small>FISCH UND GEMÜSE IN TEMPURATEIG FRITTIERT</small> | 23.50 |
| ROTE BETE CARPACCIO <small>MIT RUCOLA, WALNÜSSEN & SCHAFSKÄSE</small> | 15.50 |
| PISELLI, PANCETTA & CALAMARETTI <small>GESCHMORTE BABY-CALAMARI MIT ERBSEN & PANCETTA</small> | 18.00 |
| TONNO TATAKI <small>TUNA SASHIMI IM SESAM-MANTEL, WAKAME, TERIYAKI, WASABI</small> | 22.00 |

➔ **UNSERE MANGIA MANGIA EMPFEHLUNGEN** ◀
FRAGEN SIE DAS PERSONAL NACH UNSEREN EMPFEHLUNGEN DES TAGES

ANTIPASTO MISTO MANGIA MANGIA 22.00
GEMISCHTE VORSPEISEN KALT / WARM / ROH & GEKOCHT
AB ZWEI PERSONEN, PREIS PRO PERSON

BRUSCHETTE

| | |
|---|-------|
| CLASSICA | 8.50 |
| <small>TOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL</small> | |
| BELLA CIAO | 10.50 |
| <small>TOMATEN, AVOCADO, OLIVEN, ANCHOVIS</small> | |

INSALATE

| | |
|---|-------|
| KLEINER GEMISCHTER SALAT | 8.50 |
| CAESAR SALAT MANGIA STYLE | 15.50 |
| CARNIVORI SALAT MIT BEEF TAGLIATA | 16.50 |
| EXOTICA | 19.50 |
| <small>WILDKRÄUTERSALAT MIT GARNELN, MANGO, AVOCADO, UND KOKOS-CHILI-DRESSING</small> | |
| HOT SUMMER | 18.50 |
| <small>WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE, AVOCADO, HIMBEEREN & PINIENKERNEN</small> | |

CLASSICHE

| | |
|---|-------|
| MARGHERITA MOZZARELLA & BASILIKUM | 13.00 |
| SALAME SALAMI | 14.50 |
| LUISA GEKOCHTER SCHINKEN | 14.50 |
| HOT & SEXY SALAMI (PIKANT) & KAREMELISIERTE ZWIEBELN | 15.00 |
| PIPPA GEGRILLTES GEMÜSE & SCHAFSKÄSE | 15.50 |
| BUONA SALAMI (PIKANT) & SCHAFSKÄSE | 15.50 |
| GIOIA SALAMI & PILZE | 15.00 |
| CAPRICCIOSA ARTISCHOCKEN, PILZE, GEK. SCHINKEN & OLIVEN | 15.50 |
| MARIA GEKOCHTER SCHINKEN & PILZE | 15.00 |

ITALO BURGER

BEYOND BURGER 19.50
BEYOND-PATTY (BESTEHEND AUS ERBSENPROTEINEN & ROTE BEETE)
TALEGGIO KÄSE, GEB. AUBERGINEN, BASILIKUM- MAYO, SALAT, TOMATEN, ZWIEBELN
- DAS PATTY IST REIN PFLANZLICH, GLUTEN- UND SOJAFREI -

ALLE UNSERE BURGER (LOW CARB BURGER AUSGESCHLOSSEN) WERDEN MIT POMMES SERVIERT!
(UNSER LOW CARB BURGER WIRD MIT BEILAGENSALAT SERVIERT)

| | |
|---|-------|
| LOW CARB BURGER | 14.50 |
| <small>ANGUS BEEF, SPECK, CHEDDAR, RUCOLA, GRANA PADANO (OHNE BROT)</small> | |
| MANGIA MANGIA BURGER | 16.00 |
| <small>ANGUS BEEF, SPECK, CHEDDAR, RUCOLA, TOMATEN, ZWIEBELN & PARMIGIANO</small> | |
| SMOKEY AVO BURGER | 18.00 |
| <small>ANGUS BEEF, SPECK, CHEDDAR, RUCOLA, AVOCADO & JALAPENO-MAYO</small> | |
| TARTUFO BURGER | 21.00 |
| <small>ANGUS BEEF, SCHWARZER TRÜFFEL, PECORINO, CHEDDAR & TRÜFFEL-MAYO</small> | |

LA PIZZA 100% GLUTENFREI MÖGLICH

LE BIANCHE

OHNE TOMATENSÖÛE & MIT MOZZARELLA

| | |
|---|-------|
| 4 FORMAGGI GRANA PADANO, TALEGGIO, GORGONZOLA | 15.50 |
| CONTESSA LACHS & SPINAT | 18.50 |
| PIEMONTE CARDONCELLI PILZE & GEGRILLTER ROSMARINSCHINKEN | 16.00 |
| PARMA RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO, PROSCIUTTO DI PARMA | 18.50 |
| BELLA MIA BURRATA, KIRSCHTOMATEN & PESTO | 18.00 |

PESCE

| | |
|---|-------|
| LACHS-STEAK <small>MIT SPINAT</small> | 27.50 |
| 1KG RIESENGARNELEN (ZUM TEILEN) <small>MIT AIOLI, KRÄUTERN & LIMETTEN</small> | 59.00 |
| FISCH DES TAGES 26.00 - 34.00 <small>MIT PASSENDER BEILAGE</small> | |

CARNE

| | |
|---|-------|
| BEEF TAGLIATA <small>MIT RUCOLA & GRANA PADANO</small> | 27.50 |
| ANGUS BEEF STEAK 180G 300G 28.00 35.00 <small>MIT POMMES FRITES ODER GEMÜSE (mit Kräuterbutter, Café de Paris oder Pfeffersoße)</small> | |
| SICILIAN ROASTBEEF (ZUM TEILEN) 59.00 <small>A.O.P. ANCHOVIS, ROSMARINKARTOFFELN, TRÜFFELMAYO, GEMISCHTER SALAT</small> | |

I DOLCISSIMI

| | |
|---|-------|
| NEW YORK SALZKAREMELL CHEESECAKE | 9.50 |
| CROCCANTE AL PISTACCHIO <small>MIT KAREMELISIERTEN MANDELN & BITTERSCHOKOLADENSAUCE</small> | 9.00 |
| BAILEYS-TIRAMISÙ | 9.50 |
| PIZZA NUTELLA ZUM TEILEN | 14.00 |

LE GOURMET

| | |
|--|-------|
| MARISA GORGONZOLA & BIRNE | 15.50 |
| DON BURRATA, SALAMI (PIKANT) & TRÜFFEL | 23.00 |
| BRONTE SALSICCIA, BURRATA & PISTAZIEN | 19.00 |
| DIAVOLA TARTUFATA SALAMI (PIKANT) & TRÜFFELCREME | 18.00 |
| GABBANA SAFRAN-GORGONZOLA, RUCOLA & FENCHELSALAMI | 19.00 |

EXTRAS ZUR PIZZA

| | |
|-------------------------------------|------|
| AUFSCHNITT / KÄSE / GEMÜSE / RUCOLA | 3.00 |
| FISCH / SALSICCIA | 4.00 |

LA PASTA 100% GLUTENFREI MÖGLICH

SPAGHETTI

| | |
|--|-------|
| POMODORO BASILICO | 14.00 |
| AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 14.00 |
| CARBONARA | 15.50 |
| PUTTANESCA TOMATENSÖÛE, KAPERN, OLIVEN & ANCHOVIS | 14.00 |
| AMATRICIANA TOMATENSÖÛE, GUANCIALE & ZWIEBELN | 15.00 |
| VONGOLE | 22.00 |

TAGLIATELLE

| | |
|--|-------|
| LACHS & SPINAT | 19.00 |
| BOLOGNESE | 17.00 |
| RIESENGARNELEN & RUCOLA | 22.00 |
| MEERESFRÜCHTE | 22.00 |
| VEGANO MIO MIT GEMÜSE-BOLOGNESE | 15.00 |

FUSILLONI

| | |
|--|-------|
| KALBSRAGÙ ALLA GENOVESE WEISSE BOLOGNESE | 17.00 |
| LA BESTIA SALSICCIA, SCHARFE ROTWEIN-TOMATENSUGO & PECORINO | 17.00 |
| NORCINA MIT PILZEN, SALSICCIA UND SAHNECREME | 17.50 |

PACCHERI

| | |
|---|-------|
| NOUJA E BURRATA (PIKANT) | 18.00 |
| OKTOPUS-RAGÙ (PIKANT) | 22.00 |
| ALLA SORRENTINA MIT TOMATENSUGO & MOZZARELLA | 17.00 |
| TRÜFFELCARBONARA CREMOSA | 25.00 |

| | |
|---|-------|
| TAGLIOLINI AL TARTUFO MIT FRISCHEM TRÜFFEL | 24.00 |
| LASAGNA CLASSICA MIT BIO BOLOGNESE | 17.00 |

Hinweis für Allergiker: Auf Wunsch bekommen unsere Gäste eine extra angefertigte Speisekarte mit allen Konservierungs- & meldepflichtigen Zusatzstoffen vermerkt. Bitte fragen Sie einfach bei unserem Personal nach.

= VEGAN = VEGETARISCH (KANN MILCH LAB ENTHALTEN)

“Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.”
-Goethe- **Getränkete Karte auf der Rückseite**