

SOFTDRINK AUSWAHL			KAFFEE		
WASSER MEDIUM / NATURELLE 0,50L / 0,75L	5.90 / 8.90	↑ ↓	ESPRESSO	2.80	↑ ↓
PEPSI / PEPSI MAX / 7 UP / MIRINDA 0,3L	3.90		DOPPELTER ESPRESSO	4.60	
APFELSAFT 0,3L	3.90		KAFFEE	3.10	
ORANGENSAFT / MARACUJASAFT / TRAUBENSAFT 0,3L	3.90		KAFFEE AFFOGATO	7.90	
SAFTSCHORLE 0,3L	3.90		LATTE MACCHIATO	3.90	
SCHWEPES-BITTERLEMON, GINGER ALE, TONIC	3.90		CAPPUCCINO	3.90	
			CAFFÈ CORRETTO	6.50	

MIONETTO PROSECCO 0,75L 39.00		MIONETTO PROSECCO 0,1L 8.50
----------------------------------	---	--------------------------------

DEUTSCHES BIER		GIN TONIC	APERITIF	
RADEBERGER PILSNER VOM FASS 0,3L	4.20		BITTERINO	8.50
RADEBERGER PILSNER ALKOHOLFREI 0,33L	4.30		RAMAZZOTTI ROSATO	12.50
BÜBLE RADLER NATURTRÜB VOM FASS 0,5L	4.70		LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda	13.50
BÜBLE EDELWEISSBIER VOM FASS 0,5L	4.70		HUGO / HUGO ALKOHOLFREI	12.50
BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L	4.90		WILDBERRY LILLET	12.50
ITALIENISCHES BIER				
PERONI NASTRO AZZURO 0,33L	3.90			
MORETTI 0,33L	3.90			

DIGESTIFS				
AVERNA 4CL 8.50	RAMAZZOTTI 4CL 8.50	SAMBUCA 4CL 8.50	FERNET BRANCA 4CL 8.50	AMARO DEL CAPO 4CL 8.50



★★★ COCKTAILS ★★★		★★★ LONGDRINKS ALKOHOLFREI ★★★	
GIN BASIL SMASH Gin, Zitrone, Zuckersirup, Basilikum	14.50	SAVE SEX ON THE BEACH Pfirsichsirup, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	10.50
WHISKY SOUR Whisky, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß	14.50	COCONUT DREAM Ananassaft, Kokosmilch, Schlagsahne, Ananas	10.50
ESPRESSO MARTINI Vodka, Espresso, Kahlua, Zucker, Kaffeebohne	15.00	MAI TAI Orangensirup, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette	10.50
NEGRONI Dry Gin, Roter Wermut, Campari	14.50	IPANEMA Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale	10.50
PORNSTAR MARTINI Vodka, Maracujasaft, Maracuja	15.00		
APEROL SOUR Aperol & frisch gepresster Orangen & Zitronensaft	14.50		

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

BEVI CHE TI PASSA			
★★★ I BIANCHI ★★★			
SANCT MICHAEL EPPAN - T. ALTO ADIGE - SAUVIGNON - SAN VALENTIN	0,75L	75.00	
SANCT MICHAEL EPPAN - T. ALTO ADIGE - PINOT GRIGIO FALLWIND	0,75L	50.00	
SANCT MICHAEL EPPAN - T. ALTO ADIGE - PINOT BIANCO SCHULTAUSER	0,75L	46.00	
TRAMIN - T. ALTO ADIGE - Chardonnay	0,75L	36.00	
TRAMIN - T. ALTO ADIGE - Pinot Grigio	0,75L	36.00	
TRAMIN - T. ALTO ADIGE - Sauvignon	0,75L	36.00	
TRAMIN - T. ALTO ADIGE - STOAN Chadonnay, Sauvignon, Pinot, Gewürztraminer (Barrique)	0,75L	59.00	
LA TUNELLA - FRIULI - Chardonnay	0,75L	69.00	
LA TUNELLA - FRIULI - COL MATISS - Sauvignon	0,75L	69.00	
LA TUNELLA - FRIULI - BIANCO SESTO - Fruliano, Ribolla Gialla	0,75L	69.00	
JERMANN - FRIULI - Pinot Grigio	0,75L	55.00	
JERMANN - FRIULI - Chardonnay	0,75L	55.00	
JERMANN - FRIULI - VINTAGE TUNINA	0,75L	110.00	
GAJA - PIEMONTE - ROSSJ BASS - Chardonnay (Barrique)	0,75L	150.00	
GAJA - TOSCANA - VISTA MARE BOLGHERI - Vermentino, Viognier (Barrique)	0,75L	98.00	
LA SPINETTA - TOSCANA - Vermentino	0,75L	46.00	
ANTINORI - UMBRIA - CERVARO DELLA SALA - Chardonnay, Grechetto (Barrique)	0,75L	120.00	
CA'DEI FRATI - LOMBARDIA - LUGANA - Trebbiano	0,75L	45.00	
★★★ ROSÉ ★★★			
VARVAGLIONE IDEA - Primitivo Rosé	0,75l	43.00 / 0,2l	12.50

★★★ UNSERE OFFENEN WEINE ★★★			
0,75l 35.00 / 0,2l 9.50	0,75l 40.00 / 0,2l 11.50	0,75l 50.00 / 0,2l 14.50	
OTTELLA - VENETO - Lugana (weiß) ○	VARVAGLIONE PARALUPI - PUGLIA - Negroamaro, Primitivo (rot) ●	ST. MICHAEL EPPAN - SÜDTIROL - Chardonnay (weiß) ○	
UMANO RONCHI PASSERINA - MARCHE - Passerina (weiß) ○	PLANETA LA SEGRETA - SICILIA - Nero D'Avola, Merlot, Syrah (weiß) ○	CONTERNO - PIEMONTE - Barbera (rot) ●	
VARVAGLIONE 12 E MEZZO - PUGLIA - Primitivo (rot) ●	TALÓ - PUGLIA - Chardonnay (weiß) ○		
● = ROT ○ = WEISS ● = ROSÉ			

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

ANTIPASTI	
OMAS BESTE FRIKADELLEN IN TOMATENSOßE GESCHMORT	15.00
CAPRI  MIT BÜFFELMOZZARELLA, AVOCADO, TOMATEN, PESTO & PINIENKERNE	17.00
AUBERGINEN ALLA PARMIGIANA 	17.00
VITELLO TONNATO CLASSICO HAUCHDÜNN GESCHNITTENES KALBSFLEISCH MIT THUNFISCH-CREME	17.50
RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA & GRANA PADANO	17.50
ZIEGENKÄSE BRÛLÉE 	17.00
AUF PEPERONATA	
CROSTONE 	18.00
FOCACCIA-BROT MIT EI & TRÜFFEL	
POLIPO MIO GEGRILLTER OKTOPUS MIT AVOCADO & WASABI-MAYO	19.00
OKTOPUS & VENUSMUSCHELN GEKOCHT IN EINEM PIKANTEN TOMATENSUGO	23.00
INSALATA DI MARE MEERESFRÜCHTE-SALAT	21.00
FRITTO MISTO FISCH UND GEMÜSE IN TEMPURATEIG FRITTIERT	23.50
ROTE BETE CARPACCIO MIT RUCOLA, WALNÜSSEN & SCHAFSKÄSE	15.50
GRILL CALAMARI AUF RUCOLA-SALAT MIT ZITRONENÖL	18.00
TONNO TATAKI TUNA SASHIMI IM SESAM-MANTEL, WAKAME, TERIYAKI, WASABI	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  TOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL	8.50
BELLA CIAO TOMATEN, AVOCADO, OLVEN, ANCHOVIS	10.50
INSALATE	
GEMISCHTER SALAT 	9.00
CAESAR SALAT MANGIA STYLE	16.50
CARNIVORI SALAT MIT BEEF TAGLIATA	18.50
EXOTICA WILDKRÄUTERSALAT MIT GARNELN, MANGO, AVOCADO, UND KOKOS-CHILI-DRESSING	19.50
HOT SUMMER  WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE, AVOCADO, HIMBEEREN & PINIENKERNEN	18.50

☆☆☆ 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

MANGIA MANGIA

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
ANGUS BEEF, SPECK, CHEDDAR, RUCOLA, ZWIEBELN, TOMATEN & GRANA PADANO (OHNE BROT)

MANGIA MANGIA BURGER16.00
ANGUS BEEF, SPECK, CHEDDAR, RUCOLA, TOMATEN, ZWIEBELN & PARMIGIANO

SMOKEY AVO BURGER.....18.00
ANGUS BEEF, SPECK, CHEDDAR, RUCOLA, AVOCADO & JALAPENO-MAYO

TARTUFO BURGER.....21.00
ANGUS BEEF, SCHWARZER TRÜFFEL, PECORINO, CHEDDAR, RUCOLA & TRÜFFEL-MAYO

LA PIZZA 100% GLUTENFREI MÖGLICH	
☆☆☆ LE BIANCHE ☆☆☆	
OHNE TOMATENSOßE & MIT MOZZARELLA	
4 FORMAGGI GRANA PADANO, TALEGGIO, GORGONZOLA 	15.50
CONTESSA LACHS & SPINAT	18.50
PARMA RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO, PROSCIUTTO DI PARMA	18.50
BELLA MIA BURRATA, KIRSCHTOMATEN & PESTO 	18.00

PESCE	
LACHS-STEAK MIT SPINAT	32.00
1KG RIESENGARNELEN (ZUM TEILEN) MIT AIOLI, KRÄUTERN & LIMETTEN	59.00
FISCH DES TAGES MIT PASSENDER BEILAGE	29.00 - 38.00
CARNE	
BEEF TAGLIATA MIT RUCOLA & GRANA PADANO	29.00
ANGUS BEEF STEAK 220G MIT POMMES FRITES ODER GEMÜSE (mit Kräuterbutter, Café de Paris oder Pfeffersoße)	34.00
SICILIAN ROASTBEEF (ZUM TEILEN) A.O.P. ANCHOVIS, ROSMARINKARTOFFELN, TRÜFFELMAYO, GEMISCHTER SALAT	59.00
I DOLCISSIMI	
NEW YORK SALZKAREMELL CHEESECAKE	9.50
CREME-BRÛLÉE	9.50
TIRAMISÚ CLASSICO	9.50
LAVENDEL-PANNA COTTA MIT HIMBEER-COULIS	9.50
PIZZA NUTELLA ZUM TEILEN EXTRAS: ERBDEEREN 3.50 PISTAZIEN 3.50	14.00

☆☆☆ LE GOURMET ☆☆☆	
DON BURRATA, SALAMI (PIKANT) & TRÜFFEL	23.00
BRONTE SALSICCIA, BURRATA & PISTAZIEN	19.00
DIAVOLA TARTUFATA SALAMI (PIKANT) & TRÜFFELCREME	18.00

EXTRAS ZUR PIZZA	
AUFSCHNITT / KÄSE / GEMÜSE / RUCOLA	3.00
FISCH / SALSICCIA	4.00

LA PASTA 100% GLUTENFREI MÖGLICH	
SPAGHETTI	
POMODORO BASILICO 	15.00
AGLIO OLIO E PEPERONCINO 	15.00
CARBONARA	16.50
PUTTANESCA TOMATENSÖßE, KAPERN, OLIVEN & ANCHOVIS	15.00
AMATRICIANA TOMATENSÖßE, GUANCIALE & ZWIEBELN	16.00
VONGOLE	23.00
TAGLIATELLE	
LACHS & SPINAT	21.00
BOLOGNESE	18.00
RIESENGARNELEN & RUCOLA	23.00
MEERESFRÜCHTE	23.00
VEGANO MIO MIT GEMÜSE-BOLOGNESE 	16.00
FUSILLONI	
KALBSRAGÙ ALLA GENOVESE WEISSE BOLOGNESE	18.00
LA BESTIA SALSICCIA, SCHARFE ROTWEIN-TOMATENSUGO & PECORINO 	18.00
NORCINA MIT PILZEN, SALSICCIA UND SAHNECREME	18.50
PACCHERI	
NDUJA E BURRATA (PIKANT)	19.00
OKTOPUS-RAGÙ (PIKANT)	22.00
ALLA SORRENTINA MIT TOMATENSUGO & MOZZARELLA 	19.00
TRÜFFELCARBONARA CREMOSA	26.00

TAGLIOLINI AL TARTUFO MIT FRISCHEM TRÜFFEL 	25.00
LASAGNA CLASSICA MIT BOLOGNESE	19.00

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

 = VEGAN  = VEGETARISCH (KANN MILCH LAB ENTHALTEN)