

Menü

APERITIVO

<i>Gl Ferrari Brut DOC</i>	10,00€
<i>Gl Ferrari Rosé DOC</i>	12,00€
<i>Gl Prosecco Teresa Rizzi Brut (0,1l)/ oder auf Eis (0,15l)</i>	7,50€ / 9,50€
<i>Hugo Holunder Blütensirup – Prosecco –Eis und Minze</i>	9,90€
<i>Unser Aperol Spritz auf Eis und Orangenscheibe</i>	9,90€
<i>Martini Bianco / Rosso / Dry auf Eis</i>	7,50€
<i>Campari Soda oder Orange auf Eis</i>	9,50€
<i>Sherry Medium / Dry</i>	7,50€
<i>Red Bitter auf Eis alkoholfrei</i>	6,50€

ANTIPASTI / VORSPEISEN

<i>Schafskäse im Ofen gebacken mit roten Zwiebeln & Tomaten</i>	11,50€
<i>Parmaschinken & Parmigiano Reggiano</i>	14,50€
<i>Ruccola mit Pinienkernen, Parmesan & Balsamico Riserva</i>	10,00€
<i>Insalata Mista /Gemischter Salat Olivenöl & Balsamico</i>	8,00€
<i>Insalata di pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum</i>	8,00€
<i>Caprese di Bufala Büffelmozzarella Tomaten & Basilikum</i>	13,50€
<i>Vitello Tonnato / hauchdünnes gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch Kapernsoße</i>	15,50€
<i>Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesan, Champignons</i>	19,50€
<i>Bruschetta geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln & Olivenöl</i>	8,00€
<i>Frisch gebackenes Knoblauchbrot</i>	7,00€
<i>Antipastiteller a la Casa für 1 Person / 2 Personen</i>	14,50€ / 19,50€
<i>Antipastiteller speciale (Vitello, Carpaccio, Mozzarella, Riesengarnelen, Grillgemüse)</i>	pp 26,50€

ZUPPA / SUPPE

<i>Zuppa di Pomodoro Tomatencremsuppe mit frischen Basilikum</i>	5,90€
<i>Minestrone – Italienische Gemüsesuppe mit frischen Gartenkräutern</i>	7,50€
<i>Zuppa di Pesce – originale sizilianische Fischsuppe nach Pippo's Hausrezept</i>	22,50€

Wenn Sie eine Speisekarte mit der Kennzeichnung aller Zusatzstoffe und Allergene wünschen, wenden Sie sich bitte an unserer Personal.

PASTA

<i>Penne Arrabiata in pikanter Tomatensoße</i>	15,90€
<i>Spaghetti aglio e olio</i>	16,50€
<i>Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Riesengarnelen</i>	23,50€
<i>Spaghetti Bolognese</i>	15,00€
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i>	24,50€
<i>Lasagne heiß aus dem Ofen</i>	16,50€
<i>Spaghetti alla Carbonara mit Sahne, Ei & Schinken</i>	16,50€
<i>Tagliatelle al Salmone hausgemachte Bandnudeln mit Lachs & Spinat in einer Gorgonzolasoße</i>	22,50€
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Büffelmozzarella & Kirschtomaten</i>	19,90€
<i>Hausgemachte Riesenravioli / Ricotta Spinat in Salbei-Butter ODER Tomatencremsoße & Basilikum</i>	18,80€
<i>Tortellini mit Schinken & Champignons in Sahnesoße</i>	17,50€
<i>Maccheroni mit Rinderfiletspitzen in leichter Sahne-Lauch-Soße</i>	24,50€
<i>Maccheroni al forno mit Zucchini /Aubergine in würziger Tomatensoße überbacken</i>	16,50€

CARNE / FLEISCH

<i>Saltimbocca a la Romana Kalbfleisch in Salbei-Weissweinssoße, Rosmarinkartoffeln & Gemüse</i>	25,00€
<i>Zarte Lammkoteletts vom Grill mit Spinat & Rosmarinkartoffeln</i>	27,50€
<i>Feinste Kalbsleber in Butter Salbei & Kartoffelpüree</i>	24,50€
<i>Rinderfilet vom Grill mit Balsamico Riserva & Parmesanspäne, Salat und Rosmarinkartoffeln</i>	36,80€
<i>Rinderfilet mit Gorgonzola oder Pfefferssoße, Rosmarinkartoffeln & Gemüse</i>	39,50€
<i>Paillard hauchzartes Kalbfleisch vom Grill, Salat & Rosmarinkartoffeln</i>	24,50€
<i>Pippo's Kalbskotelett mit Salzeibutter vom Grill, Gemüse & Rosmarinkartoffeln</i>	31,00€

PESCE / FISH

<i>Doraden Filets mediterran mit Knoblauch, Cherry Tomaten & Rosmarinkartoffeln</i>	24,50€
<i>Lachsfilet vom Grill auf Spinat mit Rosmarinkartoffeln</i>	23,50€
<i>Lachsfilet in Gorgonzolasoße mit Gemüse und kleiner Pasta</i>	25,00€
<i>Riesengarnelen aglio e Olio, Peperoncini mit Salat & Rosmarinkartoffeln</i>	26,50€

PIZZA

<i>P Magherita Tomaten & Käse</i>	11,50€
<i>P Salami</i>	13,90€
<i>P Saro mit pikanter Salami, Zwiebeln, Paprika und Gorgonzola</i>	15,50€
<i>P Parma & Rucola Parmaschinken & Parmegiano Reggiano</i>	18,50€
<i>P Toni Pesto Salami Tomaten Mozzarella</i>	15,90€
<i>P Hawaii / Schinken Ananas</i>	16,50€
<i>P Schinken und Champignons</i>	14,90€
<i>P Thunfisch Zwiebeln</i>	14,90€
<i>P Verdura mit gemischten Gemüse</i>	15,50€
<i>P Artischocken, Tomaten & Mozzarella</i>	15:00€
<i>P Spinat Mozzarella & Knoblauch</i>	16,90€
<i>P Quattro Formaggi</i>	14,80€
<i>P Riesengarnelen Knoblauch / Kirschtomaten</i>	18,50€
<i>P Casa Bianca Salami, Schinken, Champignons, Pepperoni, Paprika & Zwiebeln</i>	17,80€
<i>P Siziliana Schafskäse, frische Tomaten, Oliven & Knoblauch</i>	16,50€
<i>P Diavolo pikante Salami, Ei, Paprika, Pepperoni & Zwiebeln</i>	16,80€
<i>P Napolitana Sardellen und Kapern</i>	15,00€
<i>P Trüffeln</i>	19,50€
<i>Focaccia - Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin</i>	8,50€

BEILAGEN

<i>Portion Spinat</i>	<i>4,50€</i>
<i>Rosmarinkartoffeln frisch aus dem Ofen</i>	<i>3,50€</i>
<i>Frisches Gemüse der Saison</i>	<i>4,00€</i>
<i>Hausgemachtes Kartoffelpüree</i>	<i>3,50€</i>

BAMBINI / KINDERKARTE

<i>Kl. Lasagne</i>	<i>11,50€</i>
<i>Penne mit Butter</i>	<i>6,50€</i>
<i>Spaghetti oder Penne mit Tomatensoße</i>	<i>8,50€</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>9,50€</i>
<i>Penne mit Schinken-Sahnesoße</i>	<i>9,50€</i>
<i>Tortellini mit Champignons und Schinken in Sahnesoße</i>	<i>13,50€</i>
<i>Lachs vom Grill mit Gemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>16,50€</i>
<i>Kl. Rinderfilet vom Grill mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>24,50€</i>

DESSERT

<i>Hausgemachte Panna Cotta</i>	<i>6,50€</i>
<i>Hausgemachte Tiramisu</i>	<i>9,50€</i>
<i>Crème brûlée mit Früchten</i>	<i>9,50€</i>
<i>Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka</i>	<i>9,80€</i>
<i>Eis Vanille / Schokolade / Erdbeere / Zitrone pro Kugel</i>	<i>3,50€</i>

OFFENE WEISSWEINE_N

0.2L

2017	Grillo, Tenute Mokarta Sizilien, Italien, 100% Grillo	7,50€
2017	Pinot Grigio Venetien, Italien, 100% Pinot Grigio	8,00€
2018	Sauvignon Blanc „Bianchetto“, Sacchetto Venetien, Italien, 100% Sauvignon Blanc	8,00€
2017	Chardonnay, Tormaresca Apulien, Italien, 100% Chardonnay	8,50€
2018	Grauburgunder, Weingut Klumpp Baden, Deutschland, 100% Grauburgunder	9,50€

OFFENER ROSÉWEIN_N

2018	ROSÉ Bardolino Venetien, Italien, 75% Corvina. 25% Rondinella	8,00€
------	---	-------

OFFENE ROTWEINE_N

2017	Montepulciano, Farnese Abruzzen, Italien, 100% Montepulciano	7,50€
2016	Chianti, Montellori Toskana, Italien, 80% Sangiovese, 20% Canaiolo	7,50€
2018	Nero D'Avola, Feudi Branciforti Sizilien, 100% Nero D'Avola	8,50€
2017	Primitivo Neprica, Tormaresca Apulien, Italien, 100% Primitivo	9,50€

WEISSWEINE N 0.75L

2017 Grillo, Tenute Mokarta 28,00€

Sizilien, Italien, 100% Grillo

Der Wein duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten und gibt sich am Gaumen fruchtig.

2018 Sauvignon Blanc „Bianchetto“, Sacchetto 29,50€

Venetien, Italien, 100% Sauvignon Blanc

Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon "Bianchetto". Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure.

2018 Terlaner, Cantina Terlan 45,00€

Südtirol, Italien, 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon

Er besticht durch einen blumigen und fruchtigen Duft mit Anklängen von tropischen Früchten und Äpfeln

2017 Sauvignon Blanc, Silvio Jermann 45,00€

Friaul, Italien, 100% Sauvignon Blanc

Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichem Glanz. Intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmem Holunderduft. Trockener, voller Geschmack, elegant und ausgewogen.

2017 Pinot Grigio, Silvio Jermann 45,00€

Friaul, Italien, 100% Pinot Grigio

Intensives, volles und fruchtiges Bukett mit ausgezeichneter Persistenz. Der Geschmack ist trocken, weich, besonders harmonisch wegen seines vollen Körpers.

2017 Pinot Grigio, Eugenio Collavini 29,50€

Friaul, Italien, 100% Pinot Grigio

Ein unkomplizierter frischer Pinot Grigio, Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin.

2018 Chardonnay, Tormaresca 29,50€

Apulien, Italien, 100% Chardonnay

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein mit Aromen von Birnen und Äpfeln.

2017 Bramito Chardonnay, Castello della Sala 49,00€

Umbrien Italien, 100% Chardonnay

Der Kontakt mit dem Holz verleiht ihm eine zarte Vanillenote sowie einen angenehm weichen, Geschmack.

2017 Lugana, Ca dei Frati 39,50€/79,00€

Lombardei, Italien, 100% Trebbiano di Lugana

Am Gaumen wirkt der Wein weich, mild und konzentriert mit unglaublicher Tiefe und Schmelz; sehr elegant.

2018 Grauburgunder, Weingut Klumpp 33,00€

Baden, Deutschland, 100% Grauburgunder

Kühle, mineralische Stein- und Kernobstfrucht mit frischen Kräutern. Glasklar, kühl und feinsaftig.

ROSÉWEINE N

2018 ROSÉ Bardolino 29,50€

Venetien, Italien, 75% Corvina, 25% Rondinell

Intensiv kirschrot präsentiert sich der Bardolino im Glas. Im Bouquet lässt er intensive Noten schwarzen Früchten erkennen.

2018 Scalabrone, Tenuta Guado al Tasso (ANTINORI) 33,50€

Toskana, Italien, 40% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 30% Merlot

Intensiv in der Farbe, sehr fruchtig mit Beerenaroma, voll und ausgewogen im Geschmack.

2017 Rosa dei Frati, Ca dei Frati 39,50€

Lombardei, Italien, Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Der intensiv lachsfarbene Rosé zeigt ein vielschichtiges Bukett von roten Äpfeln, Johannisbeeren und Stachelbeeren, Blüten und Cranberries.

ROTWEINE	N	0,75L
2018	Nero D'Avola, Feudi Branciforti	29,50€
	<i>Sizilien, 100% Nero D'Avola</i>	
	<i>Dieser Wein schmeichelt den Gaumen mit ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.</i>	
2016	Primitivo Torcicoda, Tormaresca (Antinori)	39,00€
	<i>Apulien, Italien, 100% Primitivo</i>	
	<i>Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Himbeeren, gepaart mit zarten Noten von Lakritz und Vanille.</i>	
2016	Peppoli Chianti Classico, Tenuta Peppoli	38,00€
	<i>Toskana, Italien, 90% Sangiovese, 10% Merlot & Syrah</i>	
	<i>Der Chianti Classico hat intensiv fruchtige Noten von Kirschen und roten Johannisbeeren, gepaart mit zarten Anklängen von Veilchen.</i>	
2015	Chianti Classico Riserva, Villa Antinori	44,00€
	<i>Toskana, Italien, 90% Sangiovese, 10% weitere Rebsorten</i>	
	<i>Ein einzigartiger Chianti, der wunderbare Noten von Riten Früchten, von Eichenholz und Gewürzen zeigt. Das Flaggschiff der Familie Antinori - Toskana pur.</i>	
2016	Il Bruciato, Tenuta Guado al Tasso (Antinori)	49,00€
	<i>Toskana, Italien, 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah</i>	
	<i>Diese Cuvée präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet und wird durch einen zarten Holzton abgerundet, was auf seine 7-monatige Lagerung im Barrique zurückzuführen ist.</i>	
2017	Le Volte, Tenuta dell' Ornellaia	49,00€
	<i>Toskana, Italien, 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese</i>	
	<i>Der le Volte von der weltberühmten Tensta Ornellaia duftet intensiv nach dunklen Beeren, ist perfekt balanciert und hat einen vollen Körper.</i>	
2016	Insoglio, Tenuta Biserno	55,00€
	<i>Toskana, Italien, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
	<i>Der Insoglio reift zu 40% 4 Monate lang in französischer Eichenfässern, er ist wunderbar fruchtig, ausgewogen, rund und verführerisch mit süßen Tannen.</i>	
2012	Barrua, Agricola Punica	69,00€
	<i>Sardinien, Italien, 85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot</i>	
	<i>Reife, rote Früchte und Gewürze sowie Noten von Lakritz und Myrte meint man in seinem üppigen Duft zu erkennen.</i>	
2015	Promis, Angelo Gaja	85,00€
	<i>Toskana, Italien, 55% Merlot, 35% Syrah, 10% Sangiovese</i>	
	<i>Eine schier unglaubliche Lebendigkeit und Tiefe; wunderbar seidige Tannine und ein fruchtig heller Nachgeschmack lassen ihn schon heute zu einer Köstlichkeit werden</i>	
2012	Amarone Costasera, Masi	99,00€
	<i>Venetien, Italien, 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara</i>	
	<i>Reife, rote Früchte und Gewürze sowie Noten von Lakritz und Myrte meint man in seinem üppigen Duft zu erkennen.</i>	
2016	Tignanello, Tenuta Tignanello	160,00€
	<i>Toskana, Italien, 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>	
	<i>Der Tignanello ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ist ausgewogen mit sanften Tanninen und einem angenehm langen Nachhall.</i>	
2014	Guado al Tasso, Tenuta Guado al Tasso	180,00€
	<i>Toskana, Italien, 55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Cabernet Franc</i>	
	<i>Dieser Wein zeigt schon in der Nase Eleganz, aromatische Frische von balsamischen Noten und einer wunderschönen schwarzen Frucht.</i>	

SCHAUMWEINE _N

0.75L

Prosecco Etichetta Nera, Sacchetto

35,00€

Venetien, Italien, 100% Gera

Dieser Prosecco ist fruchtig und aromatisch und wird jung und frisch getrunken. Er hat eine feine aber beständige Perlage und einen delikaten, feinen Geschmack mit sehr angenehmen fruchtigen Aromen.

Maximum Brut, Ferrari

60,00€

Trentino, Italien, 100% Chardonnay

Im Bouquet lebendig und nachhaltig mit einer Ahnung von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blütendüften. Elegant und harmonisch im Mund mit Vanille- und Hefenoten.

Maximum Rosé, Ferrari

70,00€

Trentino, Italien, 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

Zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note.

Brut Imperial, Champagner Moët & Chandon

95,00€

Champagne, Frankreich, 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Die Réserve Brut hat einen hohen Anteil perfekt reifer Chardonnay-Trauben. Das zeigt sie mit finessen-reichen, hellen Fruchtaromen, die an Pfirsiche, weiße Blüten und Vanille erinnern.

Ruinart Rosé, Champagner Ruinart

140,00€

Champagne, Frankreich, 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze; gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch.

Alle Weine sind auch ausser Haus erhältlich / Preise auf Anfrage.

0,5l	scharfes Oliven Öl	33,00€
0,5l	Oliven Öl	26,50€
0,5l	Balsamico	46,50€
580 ml	Oliven	12,50€
580 ml	Tomaten	14,50€
0,7l	Piu Grappa Barricata	38,50€
0,7l	Piu Grappa Bianco	33,50€

BIERE

Holsten von Fass _F	0,3l	4,40€
Holsten von Fass _F	0,4l	5,00€
Holsten alkoholfrei Flasche _F	0,33l	4,50€
Alsterwasser _F	0,3l	4,40€
Alsterwasser _F	0,4l	5,00€
Benediktiner Weissbier _F	0,5l	5,50€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei _F	0,5l	5,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25l	3,90€
San Pellegrino	0,75l	8,80€
Aqua Panna still	0,25l	3,90€
Aqua Panna still	0,75L	8,80€
Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi ^{2,3,4}	0,3L	4,30€
Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi ^{2,3,4}	0,4L	5,10€
Tonic, Bitter & Ginger	0,2L	4,80€
Apfelsaft / Orangensaft / Rhabarbersaft	0,3L	4,80€
Saftschorle	0,4L	5,20€

KAFFEE & TEE

Espresso ²		2,90€
Espresso doppio ²		4,40€
Espresso decaffeinato ²		3,00€
Espresso Macchiato ^{2,D}		3,00€
Corretto Espresso mit Sambuca oder Grappa ²		6,80€
Cappuccino ^{2,D}		4,50€
Cappuccino decaffeinato ^{2,D}		4,80€
Café Crème ²		4,00€
Latte Macchiato ^{2,D}		5,50€
Tee / Schwarz / Grün / Kamille / Pfefferminz ²		4,80€

DIGESTIFS

<i>Grappa Bocchino Tradizione</i>	3cl	5,50€
<i>Amaro Lucano</i>	3cl	6,50€
<i>Amaro Nonino</i>	3cl	8,00€
<i>Grappa Nonino Chardonnay & Sauvignon Blanc</i>	3cl	9,50€
<i>Grappa Bocchino / Moscato / Barolo / Barbaresco</i>	3cl	12,50€
<i>Grappa di Prosecco</i>	3cl	8,50€
<i>Piu Grappa Barricata Villa de Varda</i>	3cl	9,50€
<i>Piu Grappa Bianco Villa de Varda</i>	3cl	7,50€
<i>Williamsbirne</i>	3cl	9,00€
<i>Aprikose</i>	3cl	9,00€
<i>Himbeere</i>	3cl	9,00€
<i>Averna</i>	5cl	6,50€
<i>Ramazotti</i>	5cl	6,50€
<i>Helbing Kümmel</i>	3cl	5,00€
<i>Vodka Standard</i>	3cl	5,50€
<i>Vodka Grey Goose</i>	3cl	8,50€
<i>Fernet Branca</i>	5cl	5,50€
<i>Sambuca Molinari</i>	3cl	6,00€
<i>Jägermeister</i>	3cl	6,50€
<i>Limoncello</i>	3cl	6,50€
<i>Vecchia Romagna</i>	3cl	6,50€
<i>Amaretto Disaronno</i>	3cl	6,50€
<i>Baileys auf Eis</i>	5cl	7,50€

LONGDRINKS

<i>Whisky Cola</i> ^{2,3}	11,50€
<i>Vodka Tonic</i> ¹	11,50€
<i>Gin Tonic</i> ¹	11,50€
<i>Gin Tonic / Hendriks / Gurke</i> ¹	13,50€
<i>Havanna Cola</i> ^{2,3}	13,50€

ALLERGENE:

ENTHÄLT: A= EIER, B= SESAM, C= SOJA, D = MILCH, E= SELLERIE, F= GETREIDE, G= GLUTEN, H= SENF, I= FISCHE, J= ERDNÜSSE, K= KREBSTIERE, L= NÜSSE, M= WEICHTIERE, N= SCHWEFELDIOXID UND SULFLITE, O= LUPINEN

ZUSATZSTOFFE:

ENTHÄLT: 1= CHININHALTIG, 2= COFFEINHALTIG, 3= ENTHÄLT FARBSTOFFE, 4= ENTHÄLT KONSERVIERUNGSMITTEL, 5= MIT SÜSSUNGSMITTEL (ENTHÄLT EINE PHENYLANALYNOUELLE), 6= TAURIN, 7= KNACKWURST, 8= FARBSTOFF ANATO IM KÄSE, 9 NITRIT- PÖKELSALZ