

## **Antipasti**

**Bruschette Gourmet** **10,50€**

*3 Gourmet Bruschettascheiben mit selbstgemachtes Brot und Tomatenwürfel 2, a, d, g*

**Caprese di Bufala** **17,50€**

*Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und frischem Basilikum g, v (2 Scheiben Brot)*

**Girello di Vitello Tonnato** **17,50€**

*Hauchdünne geschnittene Kalbsfleischscheiben von der Semmerolle mit Thunfischsosse und Kapern c, d, g, 1,2 (2 Scheiben Brot)*

**Sopressata di Polipo al Pepe Rosa** **20,90€**

*Presssack vom Oktopus mit Cherrytomaten und rosa Pfeffer 1, 2, 3, d, j(2 Scheiben Brot)*

**Carpaccio Classico** **19,50€**

*Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Granaraspeln 3, g (2 Scheiben Brot)*

**Antipasto Il Gusto** **18,50€**

*Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses a, b, c, d, g, h, 1, 2, 3 (2 Scheiben Brot)*

**(Gerne können Sie auch die Vorspeise teilen +2,00€ Aufpreis pro Person,  
dazu 1 Scheibe Brot und Gedeck)**

**4 Scheiben Brot extra** **2,90€**

**Liebe Gäste Olivenöl und selbstgemachtes Brot servieren wir ausschließlich zu bestellten  
Vorspeisen und Salaten.**

**Auf Wunsch berechnen wir pro Person 3,00€ für 2 Scheiben selbstgemachtes Brot mit Öl**

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

*Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite*

## **Insalate-Salate**

<b>Insalata mista</b>	<b>8,00€</b>
<i>Gemischter Salat v, 1 ( 2 Scheiben Brot )</i>	
<b>Insalata di Pomodorini e Cetrioli con Cipolla</b>	<b>8,50€</b>
<i>Cherrytomatensalat mit Gurken, Zwiebeln und Oregano v, 1 ( 2 Scheiben Brot )</i>	
<b>Insalata di Tonno</b>	<b>12,50€</b>
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln v, d, 1, 2 ( 2 Scheiben Brot )</i>	
<b>Insalata della Casa</b>	<b>18,50€</b>
<i>Salat nach Art des Hauses mit Rinderstreifen, Melone, Mozzarella, Granaraspeln und Crostini 1, 2, g, a ( 2 Scheiben Brot )</i>	

*Liebe Gäste Olivenöl und Brot servieren wir ausschließlich zu bestellten Vorspeisen und Salaten.  
Auf Wunsch berechnen wir pro Person 3,00€ für 2 Scheiben Brot mit Öl*

## **Zuppe-Suppen**

<b>Minestra di Verdure</b>	<b>9,00€</b>
<i>Italienische Gemüsesuppe 1, 3, 4</i>	
<b>Crema di Pomodoro con Basilico fresco e Crostini</b>	<b>8,50€</b>
<i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Crostini a, v, c, 3, 4</i>	

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**  
*Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite*

## Paste-Nudelgerichte

<b>Spaghetti San Marzano</b>	<b>12,50€</b>
<i>Spaghetti in San Marzano Cherrytomatensoße und frischem Basilikum v, a, 2, 4</i>	
<b>Rigatoni alla Bolognese</b>	<b>14,00€</b>
<i>Rohrnudeln mit Rinderhackfleischragout in Tomatensoße a,2, 4</i>	
<b>Tortellini Aurora</b>	<b>14,00€</b>
<i>Tortellini mit Schinken in Tomaten-Sahnesoße 1,2, 4, a, g</i>	
<b>Strozzapreti Fatti in Casa alla Contadina</b>	<b>18,50€</b>
<i>Hausgemachte Priesterwürger mit frischen Champignons, Kalbsfleisch und Rucola in Sahnesoße a, c, g, h</i>	
<b>Tagliolini Fatti in Casa con Salmone e Zucchine</b>	<b>18,50€</b>
<i>Selbstgemachte dünne Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Sahnesoße a, c, d, e</i>	
<b>Spaghetti con Ragu di Gamberetti</b>	<b>19,50€</b>
<i>Spaghetti mit Garnelenragout in Tomaten- Cognacsoße a, b, c, n, 2</i>	

## Risotto-Reisgerichte

<b>Risotto Vegetariano al Pesto</b>	<b>17,00€</b>
<i>Risotto mit frischem Gemüse in Pestosoße v, g, 4</i>	
<b>Risotto con Gamberetti e Zafferano</b>	<b>19,50€</b>
<i>Risotto mit Shrimps und Safransoße d, g, n, 4</i>	

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

*Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite*

## **Pesce-Fischgerichte**

**Salmone in crosta di patate con Risotto al Pesto di Basilico** 28,50€

Lachs in Kartoffelkruste aus dem Ofen mit frischem Basilikumpestorisotto d, g, 4, 3

**Duetto di Pesce** 31,00€

Duett vom Lachsfilet mit Oktopustentakel vom Grill mit frischem Gemüse nach Saison b, d, 4, 3

## **Carne-Fleischgerichte**

**Scaloppina al Vino Bianco** 26,00€

2 Kalbsrückenmedaillons in Weissweinsauce mit frischem Gemüse nach Saison a, c, l, 4, 3

3 Medaillons auf Wunsch 6,00€ Aufpreis

**Saltimbocca alla romana** 29,00€

2 Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce dazu Tagesgemüse

2, a, c, l, 4

3 Medaillons auf Wunsch 7,00€ Aufpreis

**Bistecca di Manzo con Funghi al Gorgonzola** 33,00€

Rinder Rumpsteak (250gr.) mit frischen Champignons in Gorgonzolasauce g,

**Bistecca di Manzo ai Ferri** 33,00€

Rinder Rumpsteak (300gr.) mit frischen Kräutern gegrillt dazu Tagesgemüse 3

- **Salsa Diavola** Teufel sauce mit roter Paprika und grünem Pfeffer g 6,50€

- **Salsa Norcina** Trüffelsoße mit scharfer Salami und Champignons 2, g 6,50€

- **Salsa ai Funghi** Champignon-Cognacsauce g 5,50€

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite

## **Pizza-Standard**

Ca. 30 cm

<b>Pizza Pane</b>	<b>6,50€</b>
<i>Pizza-Brot v, a</i>	
<b>Margherita</b>	<b>11,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und Basilikum v, a, g,</i>	
<b>Salame</b>	<b>12,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und Salami 1, 2, 4, a, g</i>	
<b>Prosciutto</b>	<b>12,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und Vorderschinken 2, 4, a, g</i>	
<b>Roma</b>	<b>13,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken und frischen Champignons 1, 2, 3,, 4, a, g, l</i>	
<b>Pugliese</b>	<b>13,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Salami und Oliven 1, 2, 3,, 4, a, g,</i>	
<b>Anna Maria</b>	<b>13,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken und Zwiebeln 1, 2, 3, 4, a, g</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	<b>13,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln 1, 2, a, g, d</i>	
<b>O Sole Mio</b>	<b>14,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken, Ei und Zwiebeln 1, 2, 3, 4, a, c, g</i>	
<b>Speciale</b>	<b>14,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße Vorderschinken, Salami und frischen Champignons 1, 2, 3, 4, g, l, a</i>	
<b>Vegetariana</b>	<b>14,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und frischem Gemüse nach Saison v, a, g, 1</i>	
<b>Napoletana</b>	<b>14,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oregano und Oliven a, g, d, 1</i>	

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite

## Pizza – Spezialitäten

<b>Norcina</b>	<b>14,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, scharfer Salami, frischen Champignons und Trüffelöl 1, 2, 4, a, g, l</i>	
<b>Capricciosa</b>	<b>14,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken, frischen Champignons, Artischockenherzen und Oliven 1, 2, 3, 4, a, g, l</i>	
<b>Nizzarda</b>	<b>15,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, Artischocken, Oliven und Ei 1, 2, 4, a, c, g, l</i>	
<b>Diavola</b>	<b>15,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, scharfer Salami, Gorgonzola und Peperoni 1, 2, 4, a, g, l</i>	
<b>Quattro Stagioni</b>	<b>16,00€</b>
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami und Peperoni 1, 2, 4, a, g, l</i>	
<b>Buffalota</b>	<b>16,50€</b>
<i>mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Rucola und frischem Basilikum 1, a, g, l, 4</i>	
<b>Mare</b>	<b>16,50€</b>
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchten 1, a, g, 4</i>	
<b>Tonnata</b>	<b>17,50€</b>
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Kapern, Thunfischsoße und dünnen Kalbsscheiben 1, 2, 4, a, g, l</i>	
<b>Parma</b>	<b>18,50€</b>
<i>Tomatensoße, Mozzarella, luftgetrocknetem Rohschinken, Rucola und Granaraspeln 2, 4, a, g</i>	

## Pizza – Spezialitäten ohne Tomatensoße

<b>Quattro Formaggi</b>	<b>16,00€</b>
<i>mit 4 verschiedenen Käsesorten v, a, g, 4</i>	
<b>Mare e Monti</b>	<b>16,50€</b>
<i>Mit Büffelmozzarella, Shrimps und frischen Champignons a, c, d, g</i>	
<b>Il Gusto</b>	<b>19,50€</b>
<i>mit Mozzarella, Rinderstreifen, Kartoffeln, Frischem Rosmarin und Peperoni 2, 4, a, g</i>	

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

*Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite*

## Aperitiv – Aperitive

### Alkoholfrei

<b>Hugo Alkoholfrei</b> (Holünderblütensirup, Minze, Limette und Ginger Ale)	0,2l	8,50€
<b>Aperitivo „Il Gusto“ (mit verschiedenen Säften)</b>	0,2l	8,00€
<b>Sanbitter Rosso 1</b>	0,1l	4,90€
<b>Crodino 1,9 (ital. Aperitiv, bitter)</b>	0,1l	4,90€

### Alkohohlaltig

<b>Glas Prosecco (DOC, Spumante extra dry)</b>	0,1l	6,50€
<b>Glas Prosecco mit Aperol 1,9</b>	0,1l	6,90€
<b>Aperol Spritz 1,5,9 (Aperol, Soda, Prosecco und Orange)</b>	0,2l	8,50€
<b>Select Spritz 1,5,9 (Select, Soda, Prosecco und grüne Olive)</b>	0,2l	8,50€
<b>Limoncello-Spritz 1,5,9 (Limoncello, Soda, Prosecco und Zitrone)</b>	0,2l	8,50€
<b>Lillet (Lillet, Schweppes Wild Berry) 1,5,9</b>	0,2l	8,50€
<b>Hugo (Prosecco, Soda und Holundersirup) 1,5,9</b>	0,2l	8,50€
<b>Rosato Mio (Ramazzotti Rosato, Prosecco und Basilikum) 1,5,9</b>	0,2l	8,50€
<b>Sundowner (North Sea, Prosecco und Orange) 1,5,9</b>	0,2l	8,50€
<b>Negroni Poli 1,5,9</b>	0,1l	9,50€
<b>Americano Poli 1,5,9</b>	0,2l	9,50€
<b>Gin Tonic Acqueverdi Gin 1,5,9</b>	0,2l	10,50€
<b>Gin Tonic HENDRICK'S Gin 1,5,9</b>	0,2l	12,50€
<b>Gin Tonic Meditteran Gin Poli 1,5,9</b>	0,2l	13,50€
<b>Select Soda (Select, Soda) 1,5,9</b>	5cl	7,90€
<b>Select orange (Select, Orangensaft) 1,5,9</b>	5cl	8,50€
<b>Martini bianco 1,5,9</b>	5cl	6,50€
<b>Martini rosso 1,5,9</b>	5cl	6,50€
<b>Martini Fiero Tonic 1,5,9</b>	5cl	9,50€
<b>Sherry (Medium, Trocken) 1,5,9</b>	5cl	5,90€

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,20€</b>
<b>Coca Cola</b> 1, 5, 8	<b>0,3l</b>	<b>3,70€</b>
<b>Coca Cola Light oder Zero</b> 1, 5, 8	<b>0,33l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Fanta</b> 1	<b>0,3l</b>	<b>3,70€</b>
<b>Mezzo-Mix</b> 1, 8	<b>0,3l</b>	<b>3,70€</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70€</b>
<b>Fruchtsaft</b> (Apfel-,Orangen-,Johannisbeeren-,Maracuja- oder Cranberrysaft)	<b>0,3l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Fruchtsaftschorle</b> (Apfel-,Orangen-,Johannisbeeren-,Maracuja- oder Cranberrysaft)	<b>0,3l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,50€</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b> 9	<b>0,2l</b>	<b>4,20€</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> 9	<b>0,2l</b>	<b>4,20€</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> 9	<b>0,2l</b>	<b>4,20€</b>
<b>Eistee</b> (Pfirsich, Granatapfel) 1, 8	<b>0,33l</b>	<b>4,80€</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,90€</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,70€</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Acqua Panna (Stilles Wasser)</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,90€</b>
<b>Acqua Panna (Stilles Wasser)</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,70€</b>
<b>Acqua Panna (Stilles Wasser)</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Apollinaris Still oder Medium</b>	<b>0,75l</b>	<b>7,00€</b>

## Biere

<b>MECKATZER Weiss-Gold –Das Allgäuer Sonntagsbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
<b>MECKATZER Pils – Allgäuer Premium Pils</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,00€</b>
<b>MECKATZER Hefeweizen – Allgäuer Hefeweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
<b>MECKATZER Leichtes Weizen – Allgäuer Hefeweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
<b>MECKATZER Dunkles Urweizen – Allgäuer Hefeweiz.</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
<b>MECKATZER Weiss-Gold alkoholfrei</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,00€</b>
<b>MECKATZER Radler – Allgäuer Weiss-Gold-Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
<b>MECKATZER Weizen alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Ichnusa Anima Sarda oder Non Filtrata</b>	<b>0,3l</b>	<b>5,90€</b>

*Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service*

*Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite*

**Cafe-Kaffeespezialitäten,**  
**heisse Getränke**

<b>Tasse Kaffee 8</b>	<b>2,90€</b>
<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>	<b>3,00€</b>
<b>Latte macchiato 8, g</b>	<b>3,60€</b>
<b>Cappuccino 8, g</b>	<b>3,40€</b>
<b>Cappuccino, koffeinfrei g</b>	<b>3,50€</b>
<b>Espresso 8</b>	<b>2,50€</b>
<b>Espresso macchiato 8, g</b>	<b>2,60€</b>
<b>Espresso koffeinfrei</b>	<b>2,60€</b>
<b>Espresso doppio 8</b>	<b>4,00€</b>
<b>Espresso corretto ( mit Vecchia Romagna, Grappa, sambuca,...)</b>	<b>4,80€</b>
<b>Glas Tee nach Wahl</b>	<b>4,50€</b>
<i>(Grüner Tee, Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillentee)</i>	
<b>Heisse Schokolade 8</b>	<b>4,90€</b>

**Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service**

*Hinweis bezüglich Allergenen, Zusatzstoffen u. Info finden Sie auf der letzten Seite*

## Digestivi – Spirituosen

### Grappa

#### Zanin

*Grappa della Casa (40%)* 2cl 5,50€

#### Berta

*Grappa di Barolo Berta(40%)* 2cl 7,50€

*Grappa Berta Bric del Gaian(43%) Moscato* 2cl 13,50€

#### Bepi Tosolino

*Aquavit Stagionato in Rovere* 2cl 6,50€

*Grappa Smoked* 2cl 8,00€

*Most d´uve Barrique Ciliegio* 2cl 6,00€

*Most Amarone Barrique* 2cl 9,00€

*Most Brunello Barrique* 2cl 9,00€

*Most Barolo Barrique* 2cl 9,00€

*Grappa Chardonnay Barrique Girale* 2cl 11,50€

#### Poli

*Grappa Sarpa Poli* 2cl 7,00€

*Grappa Sarpa Oro di Poli* 2cl 7,50€

### Liköre, Whiskey und Weinbrand

*Amaro Averna* 2cl 3,50€

*Ramazzotti* 2cl 3,50€

*Fernet Branca* 2cl 3,50€

*Sambuca Molinari* 2cl 3,50€

*Amaretto di Saranno* 2cl 3,50€

*Baileys irish Cream* 2cl 3,50€

*Vecchia Romagna* 2cl 4,50€

*Remy Martin V.S.O.R* 2cl 4,50€

*Chivas Regal 1* 2cl 4,50€

*Limoncello* 2cl 3,50€

*Cynar 1,9* 2cl 3,50€

#### Bepi Tosolino

*Amaro Bepi Tosolino* 2cl 4,00€

*Panama Rum 12 Anni Riserva* 2cl 13,50€

*Brandy Riserva Jg. 1970* 2cl 14,50€

# **Informazioni – Informationen**

## **Vegetarisch / Zusatz / Allergien**

### **Vegetarisch**

v | vegetarisch zubereitet

### **Zusatzstoffe**

1 = mit Farbstoff(en)

2 = Konservierungsstoffe

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = mit Süßungsmitteln

6 = mit Phosphat

7 = geschwärzt

8 = koffeinhaltig

9 = chininhaltig

### **Allergene**

a = Getreide (Gluten)

b = Krebstiere

c = Ei

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Soja

g = Milch (Laktose)

h = Schalenfrüchte

i = Sellerie

j = Senf

k = Sesam

l = Schwefeldioxide / Sulfide

m = Lupine

n = Weichtiere

„ Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“