

Antipasti

Bruschette miste	6,50€
<i>Mix von Bruschetta v, a</i>	
Radicchio brasato al aceto balsamico	9,50€
<i>Geschmorter Radicchio in Balsamico- Rotweinsosse v, l, 1</i>	
Tagliere di Speck con olive e Pecorino Sardo	9,50€
<i>Tiroler Speck auf Holzbrett mit Oliven und sardischem Schafskäse 2, g, 1</i>	
Caprese di Bufala con Prosciutto di Parma	10,50€
<i>Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Parmaschinken 2, g</i>	
Girello di Vitello Tonnato	11,00€
<i>Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsosse und Kapern c, d, 2</i>	
Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi	11,50€
<i>Lachscarpaccio in Zitrusfrüchten mariniert d, 1,</i>	
Carpaccio alla Cipriani	12,00€
<i>Rindfleischcarpaccio mit aromatisierter ayonnaise und Kräutersalat c, 1</i>	
Antipasto Il Gusto	13,50€
<i>Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses b, c, d, g, 1</i>	

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Insalate-Salate

Insalata mista	5,50€
<i>Gemischter Salat v, 1</i>	
Ruchetta con pomodorini e grana	7,50€
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und Granaraspeln v, 1, g</i>	
Insalata Greca	9,50€
<i>Grosser gemischter Salat mit Feta-Käse, Oliven und Peperoni v, 1, g</i>	
Insalata Capricciosa	9,50€
<i>Grosser gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln v, d, 1</i>	
Insalata della Casa	11,50€
<i>Salat nach Art des Hauses mit Putenstreifen, Mais, Mozzarella, Parmesanraspeln und Crostini 1,g</i>	

Zuppe-Suppen

Minestra del Cacciatore	6,50€
<i>mit Rindfleisch, Kartoffeln, Erbsen, Pilzen und Tomaten</i>	
Cappelletti in brodo di Stracciatella	6,50€
<i>Kleine Tortellini in Eierflockenbrühe</i>	

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

Pizza Pane	4,50€
<i>Pizza-Brot v, a</i>	
Margherita	7,00€
<i>mit Mozzarella und Tomaten v, a, g,</i>	
Salame	8,00€
<i>mit Salami 1, 2, 4, a, g</i>	
Prosciutto	8,00€
<i>mit Vorderschinken 2, 4, a, g</i>	
Roma	8,50€
<i>mit Vorderschinken und frischen Champignons 2, 4, a, g, l</i>	
Pugliese	8,50€
<i>mit Salami und Oliven 1, 2, 4, a, g,</i>	
Anna Maria	8,50€
<i>mit Vorderschinken und Zwiebeln 1, 2, 4, a, g</i>	
Tonno e cipolla	9,00€
<i>mit Thunfisch und Zwiebeln a, g, d</i>	
Vegetariana	9,00€
<i>mit frischem Gemüse nach Saison v, a, g</i>	
Napoletana	9,50€
<i>mit Sardellen, Mozzarella und Oregano a, g, d</i>	

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Pizza – Spezialitäten

Quattro Stagioni **10,00€**

mit Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami und Peperoni 1, 2, 4, a, g, l

Capricciosa **10,00€**

mit gekochtem Schinken, Artischocken, Mais und Pilzen 2, 4, a, g, l

Diavola **10,50€**

mit scharfer Salami, Gorgonzola und Peperoni 1, 2, 4, a, g

Altoadice **11,00€**

mit Speck, Mozzarella und Pilzen 1, a, g

Gorgonzola e Parma **11,50**

mit Gorgonzola und Parma 1, a, g

Quattro Formaggi **11,50€**

mit 4 verschiedenen Käsesorten v, a, g

Parma **12,50€**

mit Parmaschinken, Rucola und Granaraspeln 2, a, g

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Paste-Nudelgerichte

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e con pane aromatizzato 7,50€

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und aromatisierten
Brotstreuseln v, a

Penne arrabbiata 7,50€

Penne mit scharfer Zwiebel-, Tomatensosse v, a

Spaghetto San Marzano 8,50€

Spaghetti in Cherrytomatensosse mit frischem Basilikum v, a

Tortellini con prosciutto e panna 8,50€

Tortellini in Schinken-Sahnesosse 2, 4, a, g

Strozzapreti al pesto Genovese 10,00€

Hausgemachte Priesterwürger mit frischem Pesto und Pinienkernen v, a, c, g, h

Torchietto alla carbonara di mare 12,50€

Hausgemachte Spiralnudeln mit Carbonara vom Tintenfisch a, c, d, e, n

Tagliatelle verdi con bisque di gamberi 13,50€

Hausgemachte Spinatbandnudeln in frischer Garnelenbisque a, c, d, n

Risotto-Reisgerichte

Risotto con Cabonata Siciliana 11,00€

Risotto mit frischem Ratatouille-Gemüse v, a

Risotto salmone e zucchini 13,00€

Risotto mit frischem Lachs und Zucchini a, d, g

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Pesce-Fischgerichte

Seppia alla griglia con insalata mista **19,50€**

Tintenfisch gegrillt mit gemischtem Salat 1, d

Seppia alla livornese **21,50€**

Tintenfisch mit Oliven, Kapern, Oregano und Knoblauch in Tomatensosse 1, d

Salmone in crosta di patate con cabonata **21,50€**

Lachs in Kartoffelkruste mit Ratatouille-Gemüse aus dem Ofen d

Grigliata di Pesce misto **22,00€**

Gemischte Fischplatte vom Grill mit frischem Gemüse nach Saison b, d, h

Carne-Fleischgerichte

Scaloppina al vino bianco **20,50€**

Kalbrückenmedaillons in Weissweinsosse mit frischem Gemüse nach Saison a, c, l

Saltimbocca alla romana **22,00€**

Kalbrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsosse 2, a, c, l

Tagliata di manzo alla rucola e grana **22,50€**

Rumpsteak tranchiert mit Rucola und Granaraspeln g

Filetto alla griglia **27,50€**

Gegrilltes Rinderfilet mit frischem Gemüse nach Saison

Filetto al pepe verde **28,50€**

Rinderfilet in Grün-Pfeffer-Cognacsosse mit frischem Gemüse nach Saison g

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Dolci – Desserts

Tiramisu	5, 8, a, c, g	5,90€
Panna cotta		5,50€
<i>Gekochte Sahne mit Sosse von Waldfrüchten</i> 5, g		
Tartufo al cafe e crema di zabbaione		7,50€
<i>Trüffeleis mit Kaffe und Zabbaionegeschmack</i> 1, 2, 4, 5, g		
Dessert misto della casa		9,50€
<i>Gemischtes Dessert nach Art des Hauses</i> 1, 2, 4, 5, a, c, e, g, h,		
Trilogia di formaggi con confetura		12,50€
<i>Trilogie von Käsesorten mit verschiedenen Konfitüren</i> v, g		

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Aperitiv – Aperitive

Alkoholfrei

Aperitivo „Il Gusto“ (mit verschiedenen Säften)	0,1l	3,90€
Sanbitter Rosso 1	0,1l	3,50€
Crodino 1,9 (ital. Aperitiv, bitter)	0,1l	3,50€

Alkohohlaltig

Glas Prosecco (DOC, Spumante extra dry)	0,1l	4,00€
Glas Prosecco mit Aperol 1,9	0,1l	4,50€
Aperol Spritz 1,9 (Aperol, Soda, Prosecco und Minze)	0,2l	5,90€
Hugo (Prosecco, Soda und Holundersirup)	0,2l	5,90€
Rosato Mio (Ramazzotti rosato, Prosecco, Soda und Basilikum)	0,2l	5,90€
Tocco rosso 1,9 (Campari, Soda und Prosecco)	0,2l	6,50€
Gin Tonic (Gin, Tonicwater)	0,2l	7,00€
Aperol pur 1,9	5cl	4,50€
Aperol soda 1,9	5cl	5,00€
Aperol orange 1,9	5cl	5,00€
Campari pur 1,9	5cl	4,50€
Campari Soda 1,9	5cl	5,00€
Campari orange 1,9	5cl	5,00€
Martini bianco	5cl	4,50€
Martini rosso	5cl	4,50€

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3l	1,60€
Coca Cola 1, 5, 8	0,3l	2,90€
Coca Cola Light 1, 5, 8	0,33l	3,00€
Fanta 1	0,3l	2,90€
Mezzo-Mix 1, 8	0,3l	2,90€
Sprite	0,3l	2,90€
Fruchtsaft (Apfel-,Orangen-,Johannisbeeren-,Maracuja- oder Cranberrysaft)	0,3l	3,40€
Fruchtsaftschorle	0,3l	2,90€
Schweppes Ginger Ale 9	0,2l	3,20€
Schweppes Bitter Lemon 9	0,2l	3,20€
Schweppes Tonic Water 9	0,2l	3,20€
San Pellegrino	0,25l	2,10€
San Pellegrino	0,5l	3,20€
San Pellegrino	0,75l	4,90€
Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25l	2,10€
Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,5l	3,20€
Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,75l	4,90€

Biere

MECKATZER Weiss-Gold – Das Allgäuer Sonntagsbier	0,5l	3,30€
MECKATZER Pils – Allgäuer Premium Pils	0,33l	2,90€
MECKATZER Hefeweizen – Allgäuer Hefeweizen	0,5l	3,30€
MECKATZER Leichtes Weizen – Allgäuer Hefeweizen	0,5l	3,30€
MECKATZER Dunkles Urweizen – Allgäuer Hefeweiz.	0,5l	3,30€
MECKATZER Weiss-Gold alkoholfrei	0,5l	3,30€
MECKATZER Radler – Allgäuer Weiss-Gold-Radler	0,5l	2,90€
MECKATZER Weizen alkoholfrei	0,5l	3,30€

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Cafe-Kaffeespezialitäten,
heisse Getränke

Tasse Kaffee 8	2,40€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50€
Latte macchiato 8, g	3,20€
Cappuccino 8, g	2,90€
Cappuccino, koffeinfrei g	3,00€
Espresso 8	2,00€
Espresso macchiato 8, g	2,20€
Espresso koffeinfrei	2,20€
Espresso doppio 8	3,80€
Espresso corretto (mit Vecchia Romagna, Grappa, sambuca,...)	3,50€
Glas Tee nach Wahl	2,70€
<i>(Grüner Tee, Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillentee)</i>	

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Digestivi – Spirituosen

Grappa

<i>Grappa della Casa (40%)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Grappa di Moscato Riserva (42%)</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50€</i>

Für weitere Grappa – Empfehlungen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Liköre, Whiskey und Weinbrand

<i>Amaro Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Amaro Lucano</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Amaretto di Saranno</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Baileys irish Cream</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90€</i>
<i>Remy Martin VS.O.R</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90€</i>
<i>Chivas Regal 1</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90€</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Cynar 1,9</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

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.“

