

Antipasti

Bruschette Miste	7,50€
<i>Mix von Bruschetta 2, a, d, g</i>	
Funghi Ostrica con Ciliegine di Bufala e Rucola	14,00€
<i>Frische Austernpilze gegrillt mit Büffelmozzarellakirschen und Rucola g, v</i>	
Caprese di Bufala	14,50€
<i>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und frischem Basilikum g, v</i>	
Girello di Vitello Tonnato	14,50€
<i>Hauchdünne geschnittene Kalbsfleischscheiben von der Semmerolle mit Thunfischsosse und Kapern c, d, g, 1,2</i>	
Salmone Marinato alla Tropea	14,50€
<i>Marinierter Lachs nach Art der Tartaren (Essiggurken, Zwiebeln und rosa Pfeffer) 1, 2, 3, d, j</i>	
Carpaccio Classico	15,00€
<i>Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln 3, g</i>	
Antipasto Il Gusto	15,50€
<i>Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses a, b, c, d, g, h, 1, 2, 3</i>	
Für 2 Personen	24,50€

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Insalate-Salate

Insalata mista	6,00€
<i>Gemischter Salat v, 1</i>	
Insalata di Pomodorini e Cetrioli con Cipolla	7,00€
<i>Tomatensalat mit Gurken, Zwiebeln und Oregano v, 1</i>	
Ruchetta con Pomodorini e Grana	8,00€
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und Granaraspeln v, 1, g</i>	
Insalata di Tonno	10,50€
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln v, d, 1, 2</i>	
Insalata della Casa	14,50€
<i>Salat nach Art des Hauses mit Rinderstreifen, Melone, Mozzarella, Granaraspeln und Crostini 1, 2, g, a</i>	

Zuppe-Suppen

Minestra con Riso	6,50€
<i>Italienische Gemüsesuppe mit Reis 1, 3, 4</i>	
Tortellini in brodo di Stracciatella	6,50€
<i>Tortellini in Eierflockenbrühe a, c, 3, 4, g</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	8,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und Basilikum v, a, g,</i>	
Salame	9,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und Salami 1, 2, 4, a, g</i>	
Prosciutto	9,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und Vorderschinken 2, 4, a, g</i>	
Roma	9,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken und frischen Champignons 1, 2, 3,, 4, a, g, l</i>	
Pugliese	9,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Salami und Oliven 1, 2, 3,, 4, a, g,</i>	
Anna Maria	9,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken und Zwiebeln 1, 2, 3, 4, a, g</i>	
Tonno e cipolla	9,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln 1, 2, a, g, d</i>	
Vegetariana	9,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße und frischem Gemüse nach Saison v, a, g, 1</i>	
O Sole Mio	10,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken, Ei und Zwiebeln 1, 2, 3, 4, a, c, g</i>	
Speciale	10,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße Vorderschinken, Salami und frischen Champignons 1, 2, 3, 4, g, l, a</i>	
Napoletana	10,00€
<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

Norcina	10,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, scharfer Salami, frischen Champignons und Trüffelöl 1, 2, 4, a, g, l</i>	
Capricciosa	10,50€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken, frischen Champignons, Artischockenherzen und Oliven 1, 2, 3, 4, a, g, l</i>	
Nizzarda	11,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, Artischocken, Oliven und Ei 1, 2, 4, a, c, g, l</i>	
Campagnola	11,00€
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Stängelkohl, scharfer Salami und Ei 1, 2, 4, a, c, g, l</i>	
Diavola	11,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, scharfer Salami, Gorgonzola und Peperoni 1, 2, 4, a, g, l</i>	
Buffalota	11,00€
<i>mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Rucola und frischem Basilikum 1, a, g, l, 4</i>	
Quattro Stagioni	11,00€
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami und Peperoni 1, 2, 4, a, g, l</i>	
Tonnata	11,50€
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Kapern, Thunfischsoße und dünnen Kalbsscheiben 1, 2, 4, a, g, l</i>	
Parma	12,50€
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, luftgetrocknetem Rohschinken, Rucola und Granaraspeln 2, 4, a, g</i>	
Mare	13,00€
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchten 1, a, g, 4</i>	

Pizza – Spezialitäten ohne Tomatensoße

Quattro Formaggi	11,50€
<i>mit 4 verschiedenen Käsesorten v, a, g, 4</i>	
Mare e Monti	12,00€
<i>Mit Büffelmozzarella, Shrimps und frischen Champignons a, c, d, g</i>	
Il Gusto	15,00€
<i>mit Mozzarella, Rinderfiletspitzen, 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

Paste-Nudelgerichte

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	8,00€
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino v, a, 2, 4</i>	
Rigatoni alla Bolognese	10,50€
<i>Rohrnudeln mit Rinderhackfleischragout in Tomatensoße a,2, 4</i>	
Spaghetti San Marzano	9,50€
<i>Spaghetti in San Marzano Cherrytomatensosse und frischem Basilikum v, a, 2, 4</i>	
Tortellini Aurora	10,50€
<i>Tortellini mit Schinken in Tomaten-Sahnesosse 1,2, 4, a, g</i>	
Strozzapreti Fatti in Casa alla Contadina	14,50€
<i>Hausgemachte Priesterwürger mit frischen Champignons, Kalbsfleisch und Rucola in Sahnesoße a, c, g, h</i>	
Tagliolini Fatti in Casa con Salmone e Zucchine	15,00€
<i>Selbstgemachte dünne Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Sahnesoße a, c, d, e</i>	
Spaghetti con Ragù di Gambero	16,50€
<i>Spaghetti mit Riesengarnelenragout in Tomaten- Cognacsosse a, b, c, n, 2</i>	

Risotto-Reisgerichte

Risotto Vegetariano al Pesto	13,00€
<i>Risotto mit frischem Gemüse in Pestosoße v, g, 4</i>	
Risotto con Gamberetti, Seppia e Limone	16,00€
<i>Risotto mit Shrimps, Tintenfisch und Zitronen 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

Seppia alla griglia con Insalata mista	22,50€
<i>Tintenfisch gegrillt mit gemischtem Salat 1, d, 2, 3</i>	
Salmone alla Griglia	22,50€
<i>Lachsfilet gegrillt dazu gemischter Salat 1, d, 3, 4</i>	
Salmone in crosta di patate con Risotto al Pesto di Basilico	24,50€
<i>Lachs in Kartoffelkruste aus dem Ofen mit frischem Basilikumpestorisotto d, 4, 3</i>	
Grigliata di Pesce misto	26,50€
<i>Gemischter Fischteller vom Grill mit frischem Gemüse nach Saison b, d, 4, 3</i>	
Gamberoni alla Griglia	31,50€
<i>4 Riesengarnelen gegrillt dazu Tagesgemüse b, d</i>	

Carne-Fleischgerichte

Scaloppina al Vino Bianco	24,50€
<i>Kalbsrückenmedaillons in Weissweinsauce mit frischem Gemüse nach Saison a, c, l, 4, 3</i>	
Saltimbocca alla romana	25,50€
<i>Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce dazu Tagesgemüse 2, a, c, l, 4</i>	
Bistecca di Manzo ai Ferri	25,50€
<i>Rinder Rumpsteak (300gr.) mit frischen Kräutern gegrillt dazu Tagesgemüse 3</i>	
Bistecca di Manzo con Funghi al Gorgonzola	25,50€
<i>Rinder Rumpsteak (250gr.) mit frischen Champignons in Gorgonzolasauce g,</i>	
Filetto alla Griglia	29,50€
<i>Gegrilltes Rinderfilet (220gr. Rohgewicht) mit frischem Tagesgemüse 3,</i>	
- Salsa Diavola Teufel soße mit roter Paprika und grünem Pfeffer g	4,50€
- Salsa Norcina Trüffelsoße mit scharfer Salami und Champignons 2, g	4,50€
- Salsa ai Funghi Champignon-Cognacsoße g	3,50€

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Aperitiv – Aperitive

Alkoholfrei

Hugo Alkoholfrei (Holünderblütensirup, Minze, Limette und Ginger Ale)	0,1l	6,90€
Aperitivo „Il Gusto“ (mit verschiedenen Säften)	0,1l	4,90€
Sanbitter Rosso 1	0,1l	3,90€
Crodino 1,9 (ital. Aperitiv, bitter)	0,1l	3,90€

Alkohohlaltig

Glas Prosecco (DOC, Spumante extra dry)	0,1l	4,90€
Glas Prosecco mit Aperol 1,9	0,1l	5,90€
Aperol Spritz 1,9 (Aperol, Soda, Prosecco und Orange)	0,2l	6,90€
Select Spritz 1,9 (Select, Soda, Prosecco und grüne Olive)	0,2l	6,90€
Lillet (Lillet, Schweppes Wild Berry)	0,2l	6,90€
Hugo (Prosecco, Soda und Holundersirup)	0,2l	6,90€
Rosato Mio (Ramazzotti Rosato, Prosecco und Basilikum)	0,2l	6,90€
Sundowner (North Sea, Prosecco und Orange)	0,2l	6,90€
Tocco rosso 1,9 (Campari, Soda und Prosecco)	0,2l	7,50€
Gin Tonic (Gin, Tonicwater)	0,2l	8,00€
Gin Tonic HENDRICK'S	0,2l	11,50€
Aperol pur 1,9	5cl	4,90€
Aperol soda 1,9	5cl	5,90€
Aperol orange 1,9	5cl	6,90€
Campari pur 1,9	5cl	4,90€
Campari Soda 1,9	5cl	5,90€
Campari orange 1,9	5cl	6,90€
Martini bianco	5cl	4,90€
Martini rosso	5cl	4,90€
Sherry (Medium, Trocken)	5cl	5,00€
Sherry (Trocken 15 Jahre)	5cl	6,00€

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	1,70€
Coca Cola 1, 5, 8	0,3l	3,30€
Coca Cola Light oder Zero 1, 5, 8	0,33l	3,40€
Fanta 1	0,3l	3,30€
Mezzo-Mix 1, 8	0,3l	3,30€
Sprite	0,3l	3,30€
Fruchtsaft	0,3l	3,90€
<i>(Apfel-,Orangen-,Johannisbeeren-,Maracuja- oder Cranberrysaft)</i>		
Fruchtsaftschorle	0,3l	3,30€
<i>(Apfel-,Orangen-,Johannisbeeren-,Maracuja- oder Cranberrysaft)</i>		
Zitronenlimonade	0,3l	1,90€
Schweppes Ginger Ale 9	0,2l	3,60€
Schweppes Bitter Lemon 9	0,2l	3,60€
Schweppes Tonic Water 9	0,2l	3,60€
Eistee (Pfirsich, Zitrone, Granatapfel) 1, 8	0,33l	4,10€
San Pellegrino	0,25l	2,50€
San Pellegrino	0,5l	3,80€
San Pellegrino	0,75l	5,60€
Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25l	2,50€
Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,5l	3,80€
Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,75l	5,60€

Biere

MECKATZER Weiss-Gold –Das Allgäuer Sonntagsbier	0,5l	3,90€
MECKATZER Pils – Allgäuer Premium Pils	0,33l	3,20€
MECKATZER Hefeweizen – Allgäuer Hefeweizen	0,5l	3,90€
MECKATZER Leichtes Weizen – Allgäuer Hefeweizen	0,5l	3,90€
MECKATZER Dunkles Urweizen – Allgäuer Hefeweiz.	0,5l	3,90€
MECKATZER Weiss-Gold alkoholfrei	0,5l	3,90€
MECKATZER Radler – Allgäuer Weiss-Gold-Radler	0,5l	3,90€
MECKATZER Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90€

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	2,60€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70€
Latte macchiato 8, g	3,40€
Cappuccino 8, g	3,20€
Cappuccino, koffeinfrei g	3,30€
Espresso 8	2,30€
Espresso macchiato 8, g	2,40€
Espresso koffeinfrei	2,40€
Espresso doppio 8	3,90€
Espresso corretto (mit Vecchia Romagna, Grappa, sambuca,...)	3,90€
Glas Tee nach Wahl	2,90€
<i>(Grüner Tee, Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillentee)</i>	
Heisse Schokolade 8	3,40€

Alle Preise in Euro – inklusive MwSt. und Service

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

Digestivi – Spirituosen

Grappa

Grappa della Casa (40%)	2cl	4,90€
Grappa di Moscato Berta(40%)	2cl	6,50€
Grappa di Barolo Berta(40%)	2cl	6,50€
Grappa Marzadro Espressioni Bianca Moscato(43%)	2cl	8,00€
Grappa Berta Bric del Gaian(43%) Moscato	2cl	11,50€
Grappa Berta Solo Per Gian(43%)	2cl	11,50€
Nebbiolo – Moscato - Barbera		
Grappa Berta Tre Soli Tre(43%) Nebbiolo	2cl	11,50€

Liköre, Whiskey und Weinbrand

Amaro Averna	2cl	2,90€
Ramazotti	2cl	2,90€
Fernet Branca	2cl	2,90€
Sambuca Molinari	2cl	2,90€
Amaretto di Saranno	2cl	2,90€
Baileys irish Cream	2cl	2,90€
Vecchia Romagna	2cl	3,40€
Remy Martin VS.O.R	2cl	3,40€
Chivas Regal 1	2cl	3,40€
Limoncello	2cl	2,90€
Cynar 1,9	2cl	2,90€

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.“