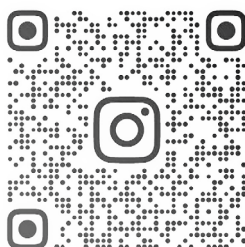




divertiti

mangia bene

goditi il tempo



UNAPIZZANAPOLETANA_IBK

Aperitivo

Aperitif

Martini Rosso/Bianco 5cl 4,60

Campari Soda 0,40l 5,80

Campari Orange 0,40l 6,10

Aperol Spritz 0,40l 6,10

Weißer Spritzer 0,40l 4,10

Pink Grapefruit Spritz 0,40l 6,90

Rhabarber – Himbeer Spritz 0,40l 6,90

San Bitter gespritzt alkoholfrei 0,40l 3,80

Crodino gespritzt alkoholfrei 0,40l 3,80

Birre

Bier

Trumer Pils vom Fass

0,20l 3,00 | 0,30l 3,70 | 0,50l 4,50

Birra Moretti Fl.0,33l 3,90

Hirter Kräuter Radler Fl.0,33l 3,60

Erdinger Weißbier hell Fl.0,50l 4,50

Erdinger Weißbier dunkel Fl.0,50l 4,50

Bitburger 0.0 alkoholfrei Fl.0,33l 3,60

Erdinger Weißbier alkoholfrei Fl.0,50l 4,50

Antipasti

Montag bis Samstag

Carpaccio di manzo 15,60

*hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola
& hausgemachter Trüffelmayonnaise | A, C, E, H, G*

Tartare di tonno 16,80

Thunfisch – Tartar mit Avocado und Zitrone | D, F

Vitello Tonnato 13,90

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce | C, D, O

Carpaccio di pesce spada 16,90

geräuchertes Schwertfischcarpaccio mit Rucola und Kirschtomaten | D, E, L, N

Burrata con chutney di pomodoro 13,90

Burrata mit hausgemachtem Tomaten-Chutney und Balsamico | G, O

Ricotta al forno 14,30

Gebackener Ricotta mit Fenchelorangensalat & Honig | E, G, H

Pane per Pizza 4,10

warmes Pizzabrot mit Rosmarin | A

Insalata

Salate

Ceasar Salad con gamberi 15,90

Ceasar Salad mit gebratenen Garnelen | A, B, D, G, M

Insalata Mista 6,90

Gemischter Salat

Insalata Rucola 7,10

Rucola | Tomaten | Parmesanspäne | G

Primi piatti

Montag bis Samstag

Risotto al limone con rosmarino e tartare di tonno 17,90

Zitronenrisotto mit Rosmarin und Thunfischtatar | B, D, G, L, O

Tagliatelle al salmone 16,30

Pasta mit Weißweinsauce und saftigem Lachs | A, C, G, B, D, O, F

Penne con pesto alla genovese e bufala 14,90

Penne mit Basilikum - Pesto und Büffelmozzarella | A, E, G, H, L, F

Spaghetti aglio olio, peperoncino e prezzemolo con gamberetti 16,90

Spaghetti aglio olio mit Chili, Petersilie und knusprigen Garnelen

A, B, D, E, H, O, F

Secondi piatti

Montag bis Samstag

Filetto di Salmone con avocado e insalata di finocchio e miele 20,90

gebratenes Lachsfilet mit Avocado

und Fenchelorangensalat mit Honig | D, E, F, M, N, O

Gamberi all' aglio con salsa piccante

gebratene Knoblauchgarnelen mit scharfer Sauce | B, D, H, P

6 Stk 14,90

12 Stk 26,00

Le Speciali

Hauskreationen

UNA 15,10

*Tomate I mit Ricotta gefüllter Rand I Büffelmozzarella
gelbe und rote Kirschtomaten I Prosciutto Crudo I Basilikum I A,G*

UNA ... aber scharf 15,40

*Tomate I mit Ricotta gefüllter Rand I Büffelmozzarella I scharfe Salami
Nduja (würzige pikante weiche Rohwurst) I Oliven I Basilikum I A,G*

Burrata e Crudo 14,90

Tomate I Mozzarella I Prosciutto Crudo I Burrata I Basilikum I A,G

Pizze Estive

Sommerpizzen

Disco Disco 15,80

Tomate I Mozzarella I Prosciutto Crudo I Rucola I Melone I Mascarpone I A, G

Donna Anna (bianche) 15,60

*geräucherter Provola I scharfe Salami I Stracchino I gelbe Kirschtomaten
Pecorino I getrockneter Paprika I A, G*

UNA Pesto 14,90

*Pesto di basilico I mit Ricotta gefüllter Rand I Büffelmozzarella
getrocknete Tomaten I luftgetrockneter Speck I A, G*

Pizza Salmone 15,40

*Tomate I Mozzarella I Räucherlachs I Kapern
rote Zwiebeln I Pesto I Zitrone I A, G, D*

Pizze Rosse

mit Tomatensauce

v Bufala 11,10

Büffelmozzarella | Basilikum | A,G

Diavola 11,40

Mozzarella | scharfe Salami | Oliven | A,G

Prosciutto 10,10

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | A,G

v Margherita 8,90

Mozzarella | Basilikum | A,G

Crudo 11,30

Mozzarella | Prosciutto Crudo | A,G

Crudo e Rucola 12,60

Mozzarella | Prosciutto Crudo

Rucola | Parmesanspäne | A,G

Quattro Stagioni 13,10

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken

Champignons | milde Salami | A,G

Capricciosa 12,90

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken

Champignons | Oliven | A,G

v Marinara 7,50

Oregano | frischer Knoblauch | A

v Funghi 10,10

Mozzarella | Champignons | A,G

v vegetarisch

Salame 10,70

Mozzarella I milde Salami I A,G

v Margherita Del Re 13,30

Büffelmozzarella I gelbe und rote Kirschtomaten

Parmesan I Pecorino I Basilikum I A,G

v Quattro Formaggi 11,60

Mozzarella I Gorgonzola I geräucherter Provala I Parmesan I A,G

Prosciutto e Funghi 11,20

Mozzarella I gekochter Parmaschinken I Champignons I A,G

Gorgonzolona e Salame Picante 13,10

Mozzarella I scharfe Salami I Champignons I Gorgonzola I A,G

Napoli 12,80

Büffelmozzarella I Kirschtomaten I Kapern I Sardellen

schwarze Oliven I Basilikum I Knoblauchöl I A,G,D

Tonno e Cipolla 12,10

Mozzarella I Thunfisch I rote Zwiebeln I A,G,D

Valtellina 12,10

Mozzarella I Bresaola I Rucula I Parmesanspäne I A,G

Ciociara 12,90

Mozzarella I Spinat I Kirschtomaten I Peperoni

luftgetrockneter Speck I Pfeffer I Parmesan I A,G

Pizza Bianche

weiß / ohne Tomatensoße

v Provola e Pepe 10,10

Mozzarella | geräucherter Provola | Pfeffer | A,G

Mare e Monti 13,20

*Mozzarella | Garnelen | Artischocken
geröstete Pinienkernen | A, B, G, E*

Campana 13,10

*Mozzarella | Stängelkohl | geräucherter Provola
Salsiccia di Maiale | A,G*

v Provolona 11,40

*Rote Kirschtomaten | geräucherter Provola
Mozzarella | Basilikum | A,G*

v Ortolana 13,10

*Mozzarella | Zucchini | Melanzani | Paprika
Kirschtomaten | Knoblauchöl | A,G*

Contadina 14,10

*Büffelmozzarella | Artischocken | luftgetrockneter Speck
getrocknete Tomaten | Basilikum | A,G*

I Calzoni

gefaltene Pizza

Ripieno Classico 11,80

Tomate | Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Champignons | A,G

Ripieno Piccante 12,70

*Tomate | Mozzarella | gekochter Parmaschinken
scharfe Salami | Ricotta | A,G*

v Ripieno Vegetariano 12,10

Mozzarella | Spinat | Ricotta | Pfeffer | A,G

Dolce

Desserts

Crème brûlée 6,90

hausgemachte Crème brûlée | C, G

Dolcezza 7,10

süße Pizza garniert mit Nutella & Nüsse (für 1 Person) | A, E

Crema di fragola 6,80

hausgemachte Erdbeere – Mascarpone Creme | C, G

Tiramisù della casa 6,90

hausgemachte Tiramisu im Glas | A, C, G

Dolcezza alla Frutta 7,80

süße Pizza garniert mit Mascarpone, Nutella, Früchten
und Staubzucker (für 1 Person) | A, C, G

Affogato 4,80

Espresso mit Vanilleeis | G

Café é Tè

Kaffee & Tee

Cappuccino 2,90

Espresso 2,20

Espresso doppio 3,30

Espresso Macchiato 2,40

Tee Sonnentor 3,80

Kräuter | Früchte | Pfefferminz | Darjeeling | Grün

Analcolica

Antialkoholische Getränke

Soda 0,25l 1,90 | 0,50l 2,80
Mineral 0,33l 3,10 | 0,75l 6,10

Soda mit frischen Zitronen 0,25l 2,90 | 0,50l 3,90

Apfelsaft / Johannisbeere / Orange
pur 0,25l 3,10

Apfelsaft / Johannisbeere / Orange / Holunder
gespritzt 0,25l 2,90 | 0,50l 4,10
still 0,25l 2,90 | 0,50l 4,10

Coca Cola / Light 0,33l 3,80

Aranciata 0,275l 3,80
Lemon Soda 0,20l 3,30

Limonata fatta in Casa

Hausgemachte Limonaden

Pink Grapefruit – Sauerkirsche – Basilikum 0,50l 4,90

Marille – Earl Grey – Minze 0,50l 4,90

Rhabarber – Himbeer – Vanille 0,50l 4,90

Gin

Gin

G'Vine 4cl 7,90
Tanqueray No. 10 4cl 7,10
Beefeater 24 4cl 6,90

dazu empfehlen wir:

Fevertree Mediterranean Tonic Water 0,20l 3,30

Grappa

Grappa

Poli Grappa Sarpa di Poli in Tubo 2cl 6,10
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli in Tubo 2cl 6,40
Grappa della Casa 2cl 4,20

Liquori

Likör

Molinari Sambuca 2cl 4,20
Amaretto Disaronno Originale 2cl 4,40
Amaro Montenegro 2cl 4,30
Limoncello 2cl 4,20
Frangelico 2cl 4,10

Vino Bianco

Weißweine

Pinot Grigio DOC L'Elfo

Weingut Sacchetto, Veneto

1/8l 4,20 | Fl. 0,75l 25,50

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau, Wachau

1/8l 4,90 | Fl. 0,75l 28,50

Lugana Ca Lojera DOC

Weingut Ca Lojera, Lombardia

1/8l 5,20 | Fl. 0,75l 30,90

Pecorino DOC

Weingut Fosso Corno, Abruzzan

Flasche 0,75l 27,50

Chardonnay DOC

Weingut i Feudi di Romans, Friaul

Flasche 0,75l 29,50

Custoza Cuvée Montemoagrin DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto

Fl. 0,75l 25,90

Chardonnay Ried Steinriegel Barrique

Weingut A. Gesellmann, Mittelburgenland

Flasche 0,75l 44,80

Prosecco

Prosecco

Prosecco Gemin Millesimato Extra Dry DOC

Gemin, Veneto

0,10l 4,20 | Fl. 0,75l 28,50

Vino Rosso

Rotweine

Carignano del Sulcis

Weingut Santadi, Sardegna

1/8l 4,30 | Fl. 0,75l 24,70

Cabernet Sauvignon Ciaro del Turco DOC

Weingut La Frassina, Veneto

1/8l 5,30 | Fl. 0,75l 30,80

Primitivo Sassi Rossi DOP

Weingut Feudi Salentini, Puglia

1/8l 5,50 | Fl. 0,75l 31,90

Barbera d'Alba DOC Bussia

Giacosa Fratelli, Piemont

Flasche 0,75l 28,90

Lagrein Tradition DOC

Kellerei Terlan, Südtirol

Flasche 0,75l 32,90

Chianti Classico DOCG Bastioni

Weingut Collazi, Toskana

Flasche 0,75l 36,90

Lucente

Tenuta Luce, Toskana

Flasche 0,75l 58,90

Vino Rose

Roséweine

Rosé Micaela DOC

Weingut Conti Thun, Riviera del Garda

1/8l 5,10 | Fl. 0,75l 29,50

Weine enthalten Sulfite

ALLERGENINFO

- A *glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- B *Krebstiere und und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- C *Eier von Geflügel und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- D *Fisch und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- E *Erdnuss und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- F *Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- G *Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- H *Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- L *Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- M *Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- N *Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- O *Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- P *Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse*
- R *Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse*

Alle Preise in Euro und inklusive Steuern.

Druckfehler vorbehalten. Stand 2022