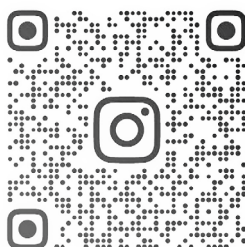




divertiti

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

Winter Citrus Spritz 0,40l 6,90

Zitronengras – Maracuja – Tamarinde – Prosecco

Tonka Spritz 0,40l 6,90

Himbeer – Tonkabohne – Karotte – Prosecco

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 3,70

Erdinger Weißbier hell Fl.0,50l 4,50

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

Bitburger 0.0 alkoholfrei Fl.0,33l 3,70

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

Antipasti

Montag bis Samstag

Zuppa pomodoro con ricotta salata 6,90

Tomatensuppe mit gesalzenem Ricotta | G

Vitello Tonnato 14,20

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce | C, D, O

Tartare di salmone con crema di lime e striscioline di cetriolo 16,40

Lachs-Tatar mit Limettencreme und Gurkenstreifen | D, F

Ricotta al forno su crema di melanzane e finocchio 14,30

gebackener Ricotta auf hausgemachter Melanzani – Fenchel Creme | G

Carpaccio di manzo 15,70

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

Burrata con caponata siciliana 14,10

Burrata mit sizilianischer Caponata (sizilianisches Gemüsegericht) | G, L, O

Tortino di polenta con funghi saltati su crema di parmigiano 14,70

Polenta-Törtchen mit gebratenen Austernpilzen auf Parmesancreme | A, G, E, H

Pane per Pizza 4,10

warmes Pizzabrot mit Rosmarin | A

Insalata

Salate

Insalata Mista 6,70

Gemischter Salat

Insalata Rucola 6,90

Rucola | Tomaten | Parmesanspäne | G

Primi piatti

Montag bis Samstag

Pappardelle Bolognese alla ricetta originale 15,40

Pappardelle Bolognese nach Originalrezept | P, O, L, G, C, A

Tagliatelle al salmone 16,50

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

Gnocchi con crema di radicchio, gorgonzola e noci caramellate 15,10

Gnocchi mit Radicchiocreme, Gorgonzola & karamellisierten Walnüssen | A, C, E, G, P

Trofie alla norcina con tartufo e parmigiano di rosmarino 15,30

*Trofie alla norcina mit Trüffel und Rosmarin-Parmesan | A, C, G, O, P
typisch für Norcia – eine kleine Stadt in Umbrien*

Cacio e pepe risotto con funghi alla griglia 14,90

Risotto mit Pecorino, Pfeffer und gebratenen Austernpilzen | G

Secondi piatti

Montag bis Samstag

Tagliata di manzo al Balsamico con polenta e ragù di funghi 22,90

rosa gebratene Rindertagliata mit Balsamico auf Crème-Polenta | A, G, H

Le Speciali

Hauskreationen

UNA 15,20

*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 15,10

Tomate I Mozzarella I Prosciutto Crudo I Burrata I Basilikum 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*

Pizze Invernali

Winterpizzen

Tonno Deluxe (bianche) 15,90

*Mozzarella I Thunfisch Filets I schwarze Oliven I gelbe Kirschtomaten
karamellisierte Zwiebel I A, G, D*

Salame al finocchio (bianche) 13,40

Mozzarella I Finocchiona (Fenchelsalami) I Pecorino I Rosmarin I A, G

Hot Nduja 13,20

*geräucherter Provola I Nduja (würzige pikante weiche Rohwurst)
Salsiccia di Maiale I Chili I A, G*

La Pugliese (bianche) 14,90

*hausgemachte Zucchini-creme I Büffelmozzarella I Salsiccia di Maiale
Kartoffelspalten I A, G*

Pizze Rosse

mit Tomatensauce

v Bufala 11,30

Büffelmozzarella | Basilikum | A,G

Diavola 11,80

Mozzarella | scharfe Salami | Oliven | A,G

Prosciutto 10,40

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | A,G

v Margherita 9,30

Mozzarella | Basilikum | A,G

Crudo 11,50

Mozzarella | Prosciutto Crudo | A,G

Crudo e Rucola 13,10

Mozzarella | Prosciutto Crudo

Rucola | Parmesanspäne | A,G

Quattro Stagioni 13,30

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken

Champignons | milde Salami | A,G

Capricciosa 13,10

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken

Champignons | Oliven | A,G

v Marinara 7,80

Oregano | frischer Knoblauch | A

v Funghi 10,50

Mozzarella | Champignons | A,G

v vegetarisch

Salame 11,10

Mozzarella I milde Salami I A,G

v Margherita Del Re 13,50

Büffelmozzarella I gelbe und rote Kirschtomaten

Parmesan I Pecorino I Basilikum I A,G

v Quattro Formaggi 11,90

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

Prosciutto e Funghi 11,40

Mozzarella I gekochter Parmaschinken I Champignons I A,G

Gorgonzolona e Salame Picante 13,30

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

Napoli 13,10

Mozzarella I Kirschtomaten I Kapern I Sardellen

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

Tonno e Cipolla 12,30

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

Valtellina 12,30

Mozzarella I Bresaola I Rucula I Parmesanspäne I A,G

Ciociara 13,10

Mozzarella I Spinat I Kirschtomaten I Peperoni

luftgetrockneter Speck I Pfeffer I Parmesan I A,G

Pizza Bianche

weiß / ohne Tomatensoße

Mare e Monti 13,50

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

✓ Provolona 11,60

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

✓ Ortolana 13,20

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

Contadina 14,30

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

I Calzoni

gefaltene Pizza

Ripieno Classico 12,10

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

Ripieno Piccante 12,90

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

✓ Ripieno Vegetariano 12,30

Mozzarella | Spinat | Ricotta | Pfeffer | A, G

Dolce

Desserts

Panna cotta con coulis ai lamponi 6,90

Panna Cotta mit Himbeer-Püree | G

Crema al mascarpone con prugne e amarettini 6,80

Mascarpone Creme mit Zwetschgen und Amarettini | C, G

Dolcezza 7,10

süße Pizzetta (kleine Pizza) garniert mit Nutella & Nüsse | A, E

Tiramisù della casa 6,90

hausgemachte Tiramisu im Glas | A, C, G

Dolcezza alla Frutta 7,80

*süße Pizzetta (kleine Pizza) garniert mit Ricotta,
Nutella, Früchten | A, C, G*

Affogato 4,80

Espresso mit Vanilleeis | G

Café é Tè

Kaffee & Tee

Cappuccino 2,90

mit Hafermilch zzgl 0,30

Espresso 2,20

Espresso doppio 3,30

Espresso Macchiato 2,40

mit Hafermilch zzgl 0,20

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 3,90

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

Limonata fatta in Casa

Hausgemachte Limonaden

Himbeer – Tonkabohne – Karotte 0,50l 4,90

Zitrone – Ingwer – Basilikum 0,50l 4,90

Maracuja – Zitronengras – Tamarinde 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 4,50 | Fl. 0,75l 26,50

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau, Wachau

1/8l 4,90 | Fl. 0,75l 28,80

Lugana Ca Lojera DOC

Weingut Ca Lojera, Lombardia

1/8l 5,30 | Fl. 0,75l 31,10

Pecorino DOC

Weingut Fosso Corno, Abruzzan

Flasche 0,75l 29,80

Chardonnay DOC

Weingut i Feudi di Romans, Friaul

Flasche 0,75l 32,10

Custoza Cuvée Montemoagrin DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto

Fl. 0,75l 28,90

Chardonnay Ried Steinriegel Barrique

Weingut A. Gesellmann, Mittelburgenland

Flasche 0,75l 44,80

Prosecco

Prosecco

Prosecco Gemin Millesimato Extra Dry DOC

Gemin, Veneto

1/8l 5,25 | Fl. 0,75l 29,90

Vino Rosso

Rotweine

Carignano del Sulcis

Weingut Santadi, Sardegna

1/8l 4,50 | Fl. 0,75l 26,50

Cabernet Sauvignon Ciaro del Turco DOC

Weingut La Frassina, Veneto

1/8l 5,40 | Fl. 0,75l 31,20

Primitivo Sassi Rossi DOP

Weingut Feudi Salentini, Puglia

1/8l 5,60 | Fl. 0,75l 32,10

Barbera d'Alba DOC Bussia

Giacosa Fratelli, Piemont

Flasche 0,75l 31,10

Lagrein Tradition DOC

Kellerei Terlan, Südtirol

Flasche 0,75l 35,90

Chianti Classico DOCG Bastioni

Weingut Collazi, Toskana

Flasche 0,75l 38,90

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 29,90

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