



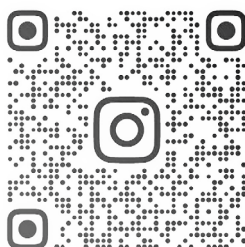
**Tripadvisor
Travellers'
Choice
2022**



divertiti

mangia bene

goditi il tempo



UNAPIZZANAPOLETANA_IBK

Aperitivo

Aperitif

Martini Rosso/Bianco 5cl 5,10

Campari Soda 0,35l 5,80

Campari Orange 0,35l 6,10

Aperol Spritz 0,35l 6,10

Weißer Spritzer 0,40l 4,50

Fragola Spritz 0,40l 6,90

Erdbeer - Limette - Minze

Wildberry Spritz 0,40l 6,90

Beeren Mix - Zitronengras - Basilikum

San Bitter gespritzt alkoholfrei 0,35l 3,80

Crodino gespritzt alkoholfrei 0,35l 3,80

Birre

Bier

Trumer Pils vom Fass

0,20l 3,00 | 0,30l 3,80 | 0,50l 4,50

Birra Moretti Fl.0,33l 3,90

Hirter Kräuter Radler Fl.0,33l 3,80

Erdinger Weißbier hell Fl.0,50l 4,60

Erdinger Weißbier dunkel Fl.0,50l 4,60

Bitburger 0.0 alkoholfrei Fl.0,33l 3,80

Erdinger Weißbier alkoholfrei Fl.0,50l 4,60

Antipasti

Montag bis Samstag

Carpaccio di tonno affumicato 16,10

*geräuchertes Thunfisch - Carpaccio mit Limone, Olivenöl
und gehobeltem Parmesan / D, G*

Carpaccio di manzo 15,60

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

Vitello Tonnato 14,20

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce / C, D, O

Tartare di salmone all'avocado 15,40

Avocado-Lachs-Tartar / B, D, F

Burrata con chutney di pomodoro 14,10

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

Insalata di tonno 14,10

*Blattsalate, Rucola, Thunfisch, Salsa tonnata, Gurken, Kirschparadeiser,
Frühlingszwiebeln, Oliven, rote Zwiebeln, Ei / A, B, C, D, E, G, H, P*

Insalata Mista 6,90

Gemischter Salat

Insalata Rucola 7,10

Rucola / Tomaten / Parmesanspäne / G

Primi piatti

Montag bis Samstag

Orecchiette con crema di ricotta e rucola 14,90

*Orecchiette mit Rucola-Ricotta-Creme, confierten Tomaten
und Stracciatella / A, C, G, H, P*

Spaghetti alla Busara 17,50

Spaghetti mit einer würzigen Tomatensauce, Garnelen und Rucola / A, B, D, O, P

Tagliatelle al salmone estive 16,70

*Bandnudeln mit Lachs, Kirschtomaten
und Frühlingszwiebeln (ohne Sahne) / A, C, D, O, P*

Trofie con ragú di carne, melanzane e stracchino 15,40

Trofie mit Fleischsoße, Melanzani & Stracchino / A, B, C, G, O, P

Risotto alla milanese con tartare di salmone 16,50

Risotto Milanese mit Lachstatar / B, D, G, O

Secondi piatti

Montag bis Samstag

Branzino con salsa mediterranea e patate al forno 19,80

Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse und Ofenkartoffeln / B, D, O

Le Speciali

Hauskreationen

UNA 15,40

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

UNA ... aber scharf 15,60

*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 15,40

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 Estive

Sommerpizzen

Disco Disco 15,80

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

✓ Pizza vegana alle zucchini 14,90

*hausgemachte Zucchini-Creme I veganer Mozzarella I Oliven I Zucchini
getrocknete Tomaten I A*

Summer Jam 14,30

Tomate I Mozzarella I Melanzani I Nduja I Stracchino Käse I A, G

Rucolina Bianca 14,10

*hausgemachte Rucola-Creme I Mozzarella I Kirschtomaten
Oliven I Pancetta I A, G*

Pizze Rosse

mit Tomatensauce

v Bufala 11,40

Büffelmozzarella | Basilikum | A,G

Diavola 13,10

Mozzarella | scharfe Salami | Oliven | A,G

Prosciutto 11,60

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | A,G

v Margherita 9,60

Mozzarella | Basilikum | A,G

Crudo 11,90

Mozzarella | Prosciutto Crudo | A,G

Crudo e Rucola 14,10

Mozzarella | Prosciutto Crudo

Rucola | Parmesanspäne | A,G

Quattro Stagioni 14,30

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken

Champignons | milde Salami | A,G

Capricciosa 14,10

Mozzarella | gekochter Parmaschinken | Artischocken

Champignons | Oliven | A,G

v Marinara 7,90

Oregano | frischer Knoblauch | A

v Funghi 11,10

Mozzarella | Champignons | A,G

v vegetarisch

Salame 11,90

Mozzarella I milde Salami I A,G

v Margherita Del Re 14,50

Büffelmozzarella I gelbe und rote Kirschtomaten

Parmesan I Pecorino I Basilikum I A,G

v Quattro Formaggi 12,60

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

Prosciutto e Funghi 12,90

Mozzarella I gekochter Parmaschinken I Champignons I A,G

Gorgonzolona e Salame Picante 13,60

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

Napoli 13,60

Mozzarella I Kirschtomaten I Kapern I Sardellen

Oliven I Basilikum I Knoblauchöl I A,G,D

Tonno e Cipolla 12,90

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

Valtellina 13,10

Mozzarella I Bresaola I Rucula I Parmesanspäne I A,G

Ciociara 13,30

Mozzarella I Spinat I Kirschtomaten I Peperoni

luftgetrockneter Speck I Pfeffer I Parmesan I A,G

Pizza Bianche

weiß / ohne Tomatensoße

Mare e Monti 13,90

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

✓ Provolona 11,80

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

✓ Ortolana 13,80

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

Contadina 14,50

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

I Calzoni

gefaltene Pizza

Ripieno Classico 13,00

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

Ripieno Piccante 13,40

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

Dolce

Desserts

Panna cotta alla vaniglia con purea di mango 6,90

Panna Cotta mit Mango-Püree | G

Crema di fragola 6,80

hausgemachte Erdbeere - Mascarpone Creme | C, G

Tiramisù della casa 7,10

hausgemachte Tiramisu im Glas | A, C, G

Nutella Pizza 10,70

süße Pizza mit Nutella gefüllt | A, G, H

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 prickelnd/still 0,33l 3,10 | 0,75l 6,10

Leitungswasser Servicebeitrag 0,50l 0,50

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 4,20

still 0,25l 2,90 | 0,50l 4,20

Coca Cola / Light 0,33l 3,90

Aranciata 0,275l 3,80

Lemon Soda 0,20l 3,30

Limonata fatta in Casa

Hausgemachte Limonaden

Erdbeer – Limette – Minze 0,50l 4,90

Kalamansi – Marille – Zitronengras – Minze 0,50l 4,90

Beeren Mix – Zitronengras – Basilikum 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 4,70 | Fl. 0,75l 26,70

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau, Wachau

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

Lugana Santa Sofia DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto

1/8l 5,50 | Fl. 0,75l 31,30

Pecorino DOC

Weingut Fosso Corno, Abruzzen

Flasche 0,75l 31,10

Chardonnay DOC

Weingut i Feudi di Romans, Friaul

Flasche 0,75l 33,20

Custoza Cuvée Montemoagrin DOC

Weingut Santa Sofia, Veneto

Fl. 0,75l 30,10

„010“ Lugana DOC

Weingut Bulgarini, Veneto

Flasche 0,75l 38,10

Prosecco

Prosecco

Prosecco Gemin Millesimato Extra Dry DOC

Gemin, Veneto

1/8l 5,40 | Fl. 0,75l 31,10

Vino Rosso

Rotweine

Carignano del Sulcis

Weingut Santadi, Sardegna

1/8l 4,70 | Fl. 0,75l 26,70

Chianti Classico DOCG Bastioni

Weingut Collazi, Toscana

1/8l 5,90 | Fl. 0,75l 35,40

Primitivo Sassi Rossi DOP

Weingut Feudi Salentini, Puglia

1/8l 5,80 | Fl. 0,75l 32,40

Barbera d'Alba DOC Bussia

Giacosa Fratelli, Piemont

Flasche 0,75l 32,60

Lagrein Tradition DOC

Kellerei Terlan, Südtirol

Flasche 0,75l 37,10

Cabernet Sauvignon Ciaro del Turco DOC

Weingut La Frassina, Veneto

Flasche 0,75l 34,20

Lucente

Tenuta Luce, Toscana

Flasche 0,75l 62,80

Vino Rose

Roséweine

Rosé Micaela DOC

Weingut Conti Thun, Riviera del Garda

1/8l 5,20 | Fl. 0,75l 31,10

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 2024