

## Birra – Cerveza – Bier

		€
Warsteiner Pils vom Fass .....	0,3 lt	4,-
Stiegl - Goldbräu vom Fass .....	0,3 lt	3,80
Stiegl - Goldbräu vom Fass .....	0,5 lt	5,10
Stiegl - Radler vom Fass .....	0,3 lt	3,70
Stiegl - Radler vom Fass .....	0,5 lt	4,90
1 Fl. Wieninger Weißbier, naturtrüb, Premium .....	0,3 lt	3,90
1 Fl. Schneider Weiße .....	0,3 lt	3,90
1 Fl. Clausthaler Alkoholfrei .....	0,3 lt	3,30

### Cerveza Mexicana

Corona mit Limette .....	0,3 lt	3,90
--------------------------	--------	------

wird aus der Flasche getrunken

## Mineralwasser

1 Fl. Gasteiner prickelnd oder still .....	0,3 lt	2,90
1 Fl. Gasteiner prickelnd oder still .....	0,75 lt	5,70

## Feine Flaschenweine

im Achtelliter-Glas

### WEISSWEINE

Hauswein Grüner Veltliner Göttweiger Berg .....	2010/11	4,90
Gerald Malat, Mautern, Kremstal		
Welschriesling Kollwentz Römerhof .....	2008/09	5,10
Großhöflein, Neusiedlersee Hügelland		
Dialog (CH+SB) .....	2010	5,10
Johannishof, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion		
Soave Classico DOC .....	2009/10	5,10
Zenato, San Benedetto		
Pinot Grigio di Lenardo .....	2009/10	5,10
Azienda Agricola, Ontagnano		
Baron de Ley Rioja Blanco .....	2009/10	5,10
Rioja Alta		
Sauvignon Blanc DO .....	2009	5,10
Marques de Riscal, Rueda		

### ROTWEINE

Hauswein Zweigelt Classic .....	2008/09	4,90
Gerald Malat, Mautern, Kremstal		
Cuvée Classic (ZW+BP+M) .....	2009/10	5,10
Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion		
Barbera d'Alba Bussia .....	2008	5,10
Fratelli Giacosa, Neive		
Chianti DOCG .....	2009	5,10
Castello Banfi, Montalcino		
El Meson Rioja Crianza .....	2006/07	5,10
Rioja Alta		
Castillo de Almansa Reserva DO .....	2006/07	5,10
Bodegas Piqueras, Navarra		
Gran Sangre de Toro .....	2005/07	5,10
Miguel Torres, Villafranca, Penedes		

### ROSÉWEINE

Klassischer Rosé Weingut Römerhof .....	2009	5,-
A. Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee		
Cruz de Piedra Rosado DO .....	2009/10	5,-
Bodegas Virgen de la Sierra, Villaroya de la Sierra		
1/4 lt G´spritzter weiß oder rot .....		4,-
1/4 lt Aperol G´spritzter .....		4,80
1/4 lt G´spritzter Prosecco Aperol .....		6,20
1/4 lt HUGO (Prosecco, Soda, Holler, Minze) .....		5,50

## Flaschenweine

### WEISSWEINE

<b>Hauswein Grüner Veltliner Göttweiger Berg</b> .....	2010/11	29,50
<i>Gerald Malat, Mautern, Kremstal</i>		
<b>Sauvignon blanc Klassik</b> .....	2010	31,-
<i>Gerhard Wolmuth, Kitzreck, Südsteiermark</i>		
<b>Dialog (CH+SB)</b> .....	2010	31,-
<i>Johannishof, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion</i>		
<b>Gavi DOCG Principessa Gavia</b> .....	2010	31,-
<i>Vigne Regali, Strevi (Castello Banfi)</i>		
<b>Chardonnay DOC</b> .....	2008/09	31,-
<i>I Feudi di Romans, San Canzian di Isonzo</i>		
<b>Marques de Caceres</b> .....	2008/10	30,-
<i>Rioja Blanco, DO; Cenicero, Rioja Alta</i>		
<b>Baron de Ley</b> .....	2009/10	30,-
<i>Rioja Blanco, Rioja Alta</i>		

### ROTWEINE

<b>Hauswein Zweigelt Classic</b> .....	2008/09	29,50
<i>Gerald Malat, Mautern, Kremstal</i>		
<b>ZB (ZW+BF)</b> .....	2007/09	30,-
<i>Albert Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland</i>		
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC</b> .....	2007/08	32,-
<i>Zenato, San Benedetto di Lugana</i>		
<b>Bardolino DOC</b> .....	2008/09	30,-
<i>Zenato, San Benedetto di Lugana</i>		
<b>Villa Antinori Riserva IGT (SG+CS+SY)</b> .....	2007	39,-
<i>Chianti, Marchesi L. &amp; P. Antinori, Firenze</i>		
<b>Baron de Ley Reserva DO</b> .....	2005	36,-
<i>Rioja Alta</i>		
<b>Marques de Caceres Crianza</b> .....	2007	31,-
<i>Rioja tinto, Cenicero, Rioja Alta</i>		
<b>Cabernet Sauvignon Woodbridge</b> .....	2008/09	33,-
<i>Twin Oaks, Robert Mondavi, California</i>		

## Sekt - Champagner

	0,1 lt	0,75 lt
<b>Prosecco DOC di Valdobbiadene La Farra</b> .....	4,90	35,-
<b>Prosecco Rosé, La Farra, Spumante</b> .....	5,10	36,-
<b>Schlumberger White Secco</b> .....	5,10	36,-
<b>Taittinger Brut</b> .....	12,-	84,-
1 Fl. <b>Schlumberger Sparkling Jahrgangssekt</b> .....	0,75 lt	49,-
1 Fl. <b>Veuve Clicquot</b> .....	0,75 lt	95,-

## Alkoholfreie Getränke

1 Fl. <b>Coca Cola light</b> .....	0,2 lt	2,90
1 Glas <b>Coca Cola, Fanta, Sprite</b> .....	0,2 lt	2,90
1 Glas <b>Apfelsaft, Johannisbeersaft</b> .....	0,2 lt	2,90
1 Glas <b>gespritzter Apfelsaft</b> .....	0,4 lt	3,70
1 Fl. <b>Pago Tomato oder Pfirsich</b> .....	0,2 lt	2,90
1 Glas <b>Orangensaft</b> .....	0,2 lt	2,90
1 Fl. <b>Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon</b> <b>oder Ginger Ale</b> .....	0,2 lt	2,90
1 Fl. <b>Red Bull Energy Drink</b> .....	0,2 lt	4,50

## Aperitifs

		€
Martini (süß, trocken oder rot) .....	1/16 lt	5,50
Pernod .....	3 cl	5,50
Sherry (trocken oder medium) .....	1/16 lt	5,50
Campari Soda .....	3 cl	5,-
Campari Orange .....	3 cl	6,40

## Long Drinks

Bacardi Cola .....	4 cl	8,50
Gin Tonic oder Gin Bitter Lemon .....	4 cl	9,90
Vodka Tonic oder Vodka Lemon .....	4 cl	9,90
Vodka Red Bull .....	4 cl	9,30
Scotch Cola oder Bourbon Cola .....	4 cl	8,50
Jack Daniels & Red Bull .....	4 cl	10,30
Jack Daniels & Ginger Ale .....	4 cl	10,90

## Short One's & Shots

Vodka Feige Hellerschmidt .....	6 cl	3,50
Flying Hirsch (Red Bull & Jägermeister Miniatur 2cl) .....	6 cl	4,20

## Whiskies

(Scotch - Bourbon - Canadian - Irish)

Johnny Walker .....	4 cl	7,-
Glennfiddich .....	4 cl	8,-
Chivas Regal .....	4 cl	8,-
Jim Beam, Four Roses .....	4 cl	7,-
Jack Daniels .....	4 cl	8,-
Tullamore Dew .....	4 cl	5,-

## Bitters

Fernet Branca, Mentha, Jägermeister Miniatur .....	2 cl	3,50
Averna - Amaro Siciliano .....	2 cl	3,50
Ramazzotti .....	2 cl	3,50

## Schnäpse & Brände

Dr. Guyot - Birne .....	2 cl	5,60
Bartl Enn, Hinterglemm		
Alte Zwetschke .....	2 cl	5,60
Bartl Enn, Hinterglemm		
Marillenbrand .....	2 cl	5,60
Bartl Enn, Hinterglemm		
Schoko Chili .....	2 cl	5,60
Bartl Enn, Hinterglemm		
Gebrannte Haselnuss .....	2 cl	5,60
Ferdinand Parzmair		
Gebrannte Blutorange .....	2 cl	5,60
Ferdinand Parzmair		
Obstler .....	4 cl	4,80
Gordons Dry Gin / Vodka Absolut .....	2 cl	3,50
Eristoff Roter Vodka .....	2 cl	3,50

## Schnäpse & Brände

		€
<i>Olmeca Tequila Silver / Gold</i> .....	2 cl	3,50
<i>Bacardi</i> .....	2 cl	3,50
<i>Asbach Uralt</i> .....	4 cl	5,-
<i>Metaxa *****</i> .....	4 cl	5,-
<i>Torres 10 Gran Reserva</i> .....	4 cl	7,-
<i>Hennessy V.S.O.P.</i> .....	4 cl	6,-
<i>Calvados, Armagnac</i> .....	4 cl	6,-
<i>Remy Martin</i> .....	4 cl	6,-
<i>Jaime 1, Reserva de la Familia</i> .....	4 cl	9,-

## Grappa Sortiment

<i>Grappa Vecchia di Prosecco (mild)</i> .....	2 cl	3,60
<i>Andrea da Ponte, Conegliano</i>		
<i>Grappa Chardonnay (mild)</i> .....	2 cl	3,60
<i>Grappa Uve il Sauvignon</i> .....	2 cl	3,60
<i>Nonino, Friuli</i>		
<i>Grappa Liquore a Base di Mirtillo</i> .....	2 cl	3,60
<i>Grappa Uve Bianche (kräftig)</i> .....	2 cl	3,60
<i>Malvasier, Chardonnay, Sauvignon; Andrea da Ponte, Conegliano</i>		

## Liköre

<i>Patxaran (Anis und Schlehe) España</i> .....	4 cl	5,-
<i>Baileys</i> .....	4 cl	6,-
<i>Tia Maria</i> .....	4 cl	6,-
<i>Amaretto</i> .....	4 cl	6,-
<i>Sambuca de Cesaris</i> .....	4 cl	6,-
<i>Cointreau</i> .....	4 cl	6,-
<i>Drambuie</i> .....	4 cl	6,-
<i>Grand Manier</i> .....	4 cl	6,-

## Warme Getränke

1 Glas Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee) .....		2,90
1 Glas Tee mit Rum .....	2 cl	4,40
1 Macchiato klein .....		2,90
1 Cappuccino .....		2,90
1 Tasse kleiner Espresso .....		2,90
1 Tasse großer Espresso .....		3,70
1 Häferl heiße Schokolade mit Schlagsahne .....		3,80
Lumumba (Heisse Schokolade, Rum, Sahne) .....		6,80
1/4 lt Glühwein .....		5,50
1/3 lt Jagatee .....		5,50
1 Glas Irish Coffee .....		8,80
1 Glas Kaffee Amaro Siciliana .....		6,80
1 Glas Mexican Coffee .....		6,10
<i>Kaffee, Tia Maria, dunkler Rum</i>		



Alle wichtigen Informationen zu unserem Haus schnell und bequem auf Ihr Handy!

Preise in Euro, Preise inklusive 20% Mehrwertsteuer und 10,5% Bedienungsgeld, WI 2011/12 - 80  
All prices in Euro, Prices inclusive 20% VAT, 10,5% service charge, WI 2011/12 - 80

# La Trattoria

**alpenhotel saalbach**  
\*\*\*\* das Erlebnishotel

[www.alpenhotel.at](http://www.alpenhotel.at)

[info@alpenhotel.at](mailto:info@alpenhotel.at)





## Entradas

- PA AMB DI** ..... 12,-  
*Pan Moreno con mantequilla y cebolletas, que el jamón serrano, manchego, tomates cherry, la sal del mar, las aceitunas, el ajo, el romero y aceite de oliva | Graubrot mit Butter und Schnittlauch, dazu Serrano Schinken, Manchego, Cherry Tomaten, Meersalz, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl | Brown bread with butter and chives, Serrano ham, manchego cheese, cherry tomatoes, seasalt, olives, garlic, rosemary and olive oil*
- TAPAS DE LA CASA** ..... 11,-  
*Jamon, gambas, boquerones, pimientos asados, manchego  
Rohschinken, Garnelen, Sardellen, Paprika, Manchego  
Raw ham, shrimps, anchovies, bell pepper, Manchego cheese*
- FECHAS ENVUELTO EN TOCINO** ..... 9,-  
*Las fechas con manchego relleno con tocino y fritas, campo de ensalada con pimientos en vinagre | Datteln mit Manchego im Speckmantel gefüllt und gebraten, auf Feldsalat mit eingelegtem Paprika | Dates with manchego stuffed with bacon, baked and fried, field salad with pickled peppers*
- GAMBAS AL PIL-PIL** ..... 13,-  
*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chili  
Prawns in olive oil with garlic and chilli*
- ENSALADA DE RUCOLA CON QUESO DE CABRA** ..... 8,50  
*Rucolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Ahornsirup  
Rocket with gratinated goat cheese and maple syrup*
- PINCHO DE GAMBAS** ..... 11,50  
*Garnelen am Spieß mit Knoblauchdip  
Prawns on a skewer with garlic dip*
- TAPAS GRATINADAS** ..... 11,50  
*Gambas, boquerones, atún, aceitunas, calabazas y pimientos asados gratinados con manchego y royal | Garnelen, Sardellen, Thunfisch, Oliven, Steinpilze und Paprika mit Manchego und Royal überbacken | Shrimps, anchovies, tuna, olives, mushrooms and bell pepper, gratinated with Manchego and royal*

## Ensaladas

- ENSALADA DE LA CASA** ..... 7,50  
*Haussalat, spanischer Feldsalat mit Feta Käse, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln und Schwarze Oliven  
House salad, spanish salad with feta cheese, cherry tomatoes, red onions and black olives*
- ENSALADA TRATTORIA** ..... 7,50  
*con rucola, atun, manchego y alcaparras  
Salat "Trattoria" mit Rucola, Thunfisch, Manchego und Kapern  
Salad "Trattoria" with rucola, tuna, Manchego and capers*
- ENSALADA MARBELLA** ..... 8,50  
*con gambas al ajilo | Blattsalate mit Babygarnelen in Knoblauch  
Mixed lettuce with baby shrimps in garlic*
- ENSALADA ESPAÑA** ..... 6,50  
*Lechuga, cebolla roja, tomates, aceitunas y berro en aceite de oliva y jugo de limones | Blattsalate, rote Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Kresse in Olivenöl und Zitronensaft | Lettuce, red onion, tomatoes, olives and cress in olive oil and lemon juice*



## Sopas

- SOPA DE AJO** ..... 6,-  
*Knoblauchcremesuppe mit Serranoröstbrotschnitte*  
*Cream of garlic, roasted bread with Serrano ham served in the soup*
- CALDO VERDE** ..... 6,-  
*Kartoffelsuppe mit Junglauch und scharfer Salami*  
*Potato soup with leek and spicy salami*

## Platos

- SOLOMILLO DE BUEY A LA PARILLA** ..... 27,-  
*Rinderfilet vom Grill mit Pommes Frites, Bohnenbündel, Grilltomate und Pfeffersauce*  
*Grilled beef filet with French fries, haricot beans, grilled tomato and pepper sauce*
- ENTRECOT A LA PARILLA** ..... 19,-  
*Entrecote vom Grill mit Kartoffelspalten, Bohnenbündel und Grilltomate*  
*Grilled entrecote with potato wedges, haricot beans and grilled tomato*
- CHULETAS DE VENADO** ..... 25,-  
*Hirschkotelett mit Mandelbällchen, Portweinsauce, Rosenkohl-Spieß und Blaukrautstrudel | Venison cutlet with almond balls, port wine sauce, skew with brussels sprouts and red cabbage strudel*
- COSTILLAS DE CERDO** ..... 15,-  
*Feurige Ripperl mit BBQ-Salsa und Pommes Frites*  
*Spicy spare ribs with BBQ-salsa and French fries*
- SALMON FRESCO A LAS ISLAS CANARIAS** ..... 17,-  
*Frisches Lachsfilet vom Grill mit Kräuterreis und Blattspinat*  
*Grilled filet of salmon with rice with herbs and leaf spinach*
- CAMARONES GIGANTES** ..... 27,-  
*Riesengarnelen im Ganzen, Safranreis und gegrillte Zucchini*  
*King Prawns with saffron rice and grilled courgettes*

## Postres

- CREMA CATALANA** ..... 5,50  
*Katalanische Crème | Catalan cream*
- SORBETE DE LA CASA** ..... 5,-  
*Sorbet des Hauses | Sherbet special recommended*
- BUÑUELOS CON NATA Y SALSA DE CHOCOLATE** ..... 5,-  
*Windbeutel mit Sahne an heisser Schokoladensauce*  
*Cream puff with hot chocolate sauce*
- TARTA DE CHOCOLATE** ..... 5,50  
*Schokoladenschnitten mit hausgemachter Mangocreme*  
*Chocolate tart with homemade mango cream*





## Antipasti

- PROSCIUTTO SAN DANIELE CON MELONE** ..... 11,-  
*Rohschinken San Daniele mit Melone und Grissini*  
Prosciutto San Daniele with melon and Grissini
- NUOVA INSALATA CAPRESE** ..... 11,-  
*Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum, Kirschtomaten und Mozzarellakugeln am Spieß, Tomatenpesto mit gebackenem Mozzarella*  
Tomatoes with basil, cherry tomatoes with mozzarella on a skew, pesto of tomatoes with fried mozzarella
- INSALATA DI POLLO CON ROSMARINO** ..... 11,-  
*Gegrillte Hühnermedaillons mit Rosmarin auf Feldsalat und Kirschtomaten*  
Grilled chicken medallions with rosemary, lettuce and sherry tomatoes
- VITELLO TONNATO** ..... 11,-  
*Gedämpftes Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Oliven*  
Steamed veal with tunny mayonnaise, capers and olives
- CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO** 12,-  
*Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan*  
Beef carpaccio with rucola and Parmesan
- ANTIPASTI MISTI** ..... 11,-  
*Prosciutto, procini, zucchini, peperoncini, salame piccante, gamberi, cipolla e grana*  
*Gemischte Vorspeisen – Rohschinken, Steinpilze, Zucchini*  
*Peperoncini, Salami, Garnelen, Schalotten und Parmesan*  
Mixed starters - raw ham, mushrooms, courgettes, peperoncini, salami, shrimps, shallots and Parmesan

## Zuppe

- CREMA DI RUCOLA CON PASTA** ..... 5,50  
*Rucolacremesuppe mit Mozzarellatascherl*  
Rucola cream soup with mozzarella tortellini
- MINISTRONE - ZUPPA DI VERDURA** ..... 5,50  
*Gemüsesuppe | Vegetable soup*

## Pasta della mama

*Wählen Sie die Pasta nach Ihren Wünschen | Choose yourself-made pasta*

SPAGHETTI | PENNE | TORTELLINI | TAGLIOLINI

- ① **BOLOGNAISE** ..... 9,-
- ② **POMODORO** ..... 8,-
- ③ **PESTO CON RUCOLA** ..... 9,50
- ④ **CARBONARA** ..... 9,50
- ⑤ **ARRABBIATA** ..... 9,50
- ⑥ **AGLIO, OLIO, PEPERONCINE** ..... 9,-
- CANNELLONI** ..... 11,50  
*Gefüllte Teigrollen mit Spinat und Fleischsauce*  
Filled dough roll with spinach and meat sauce
- TRIO DELLO CHEF** ..... 14,-  
*Spaghetti Carbonara, Tortellini al Pesto, Cannelloni mit Tomatensauce*  
Spaghetti Carbonara, Tortellini al Pesto, Cannelloni with tomato sauce

## Pizze

- MARGHERITA** ..... 8,50  
*Pomodoro, formaggio | Tomaten, Käse*  
*Tomatoes and cheese*
- TONNO** ..... 10,50  
*Pomodoro, formaggio, tonno, cipolle | Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln*  
*Tomatoes, cheese, tuna, onion*
- PROSCIUTTO COTTO** ..... 10,50  
*Pomodoro, formaggio, prosciutto cotto | Tomaten, Käse, gekochter Schinken*  
*Tomatoes, cheese, ham*
- SICILIANA** ..... 11,-  
*Pomodoro, formaggio, cipolle, acciughe, capperi, olive, salame, peperoni*  
*Tomaten, Käse, Zwiebel, Sardellen, Kapern, Oliven, Salami, Paprika*  
*Tomatoes, cheese, onion, anchovies, capers, olives, salami, bell pepper*
- CAPRICCIOSA** ..... 11,-  
*Pomodoro, formaggio, prosciutto, carciofini, funghi, oliv*  
*Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven*  
*Tomatoes, cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives*
- DIABOLO** ..... 11,-  
*Pomodoro, formaggio, salame piccante | Tomaten, Käse, pikante Salami*  
*Tomatoes, cheese, spicy salami*
- MESSICANA** ..... 12,-  
*Pomodoro, formaggio, salamino piccante, peperoncini, acciughe, capperi, tonno, cipolle, olive nere | Tomaten, Käse, kleine pikante Salami, Pfefferoni, Sardellen, Kapern, Thunfisch, Zwiebel, schwarze Oliven | Tomatoes, cheese, spicy salami, pepperoni, anchovies, capers, tuna, onion, black olives*
- RUSTICA** ..... 12,-  
*Pomodoro fresco, formaggio, prosciutto crudo di Parma, rucola e grana*  
*Frische Tomaten, Käse, Rohschinken aus Parma, Rucola, Parmesan*  
*Fresh tomatoes, cheese, Parma ham, rucola and Parmesan*
- MONTANARA** ..... 12,-  
*Pomodoro, formaggio, funghi porcini, pancetta | Tomaten, Käse, Steinpilze, Speck | Tomatoes, cheese, mushrooms, bacon*
- QUATTRO FORMAGGI** ..... 11,-  
*Pomodoro, mozzarella, bel paese, grana, gorgonzola*  
*Tomaten, Mozzarella, Bel Paese, Parmesan, Gorgonzola*  
*Tomatoes, mozzarella, Bel Paese, Parmesan and gorgonzola*
- VEGETARIANA** ..... 10,50  
*Pomodoro fresco, formaggio, funghi, spinaci, carciofini, olive*  
*Frische Tomaten, Käse, Pilze, Spinat, Artischocken, Oliven*  
*Fresh tomatoes, cheese, mushrooms, spinach, artichokes, olives*
- FRUTTI DI MARE** ..... 12,50  
*Pomodoro, formaggio, frutti di mare | Tomaten, Käse, Meeresfrüchte*  
*Tomatoes, cheese, sea food*
- HAWAII** ..... 11,-  
*Pomodoro, formaggio, funghi, prosciutto, ananas | Tomaten, Käse, Pilze, Schinken, Ananas | Tomatoes, cheese, mushrooms, ham, pineapple*
- LA TRATTORIA (DELLA CASA)** ..... 12,-  
*Pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, salamino piccante, cipolle, funghi*  
*Tomaten, Käse, gekochter Schinken, pikante Salami, Zwiebel, Pilze*  
*Tomatoes, cheese, ham, spicy salami, onion, mushrooms*
- CARBONARA** ..... 12,50  
*Pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, salame piccante, gratinata con salsa*  
*Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, pikante Salami, mit Salsa gratiniert*  
*Tomatoes, Mozzarella, bacon, mushrooms, spicy salami, gratinated with salsa*
- MAFIOSO** ..... 12,-  
*Salame piccante, acciughe, capperi, olive, cipolla e aglio*  
*Scharfe Salami, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebel und Knoblauch*  
*Hot salami, anchovies, capers, olives, onion, garlic*
- SINDACO (BÜRGERMEISTER)** ..... 12,-  
*Salame piccante, gorgonzola, cipolla e aglio | Scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebel und Knoblauch | Hot salami, gorgonzola, onion, garlic*
- AMICI MAXI** (Für 2 Personen, for 2 persons) ..... 24,-  
*Combinazione delle pizze Diavola e Rustica | Kombination aus den Pizzen Diavola und Rustica | Kombination of Pizza Diavola and Rustica*

## Secondi Piatti

- PICCATA MILANAISE** ..... 18,-  
*Kalbsschnitzel in der Parmesanhülle, Tomatensauce und Pestospaghetti*  
*Veal schnitzel coated in Parmesan, with tomato sauce and pesto spaghetti*
- SALTIMBOCCA DI POLLO** ..... 16,-  
*Hühnerbrust mit Salbei und Rohschinken, Tomatenreis und Grillgemüse*  
*Chicken breast with sage and raw ham, tomato rice and grilled vegetables*
- FETTINGETTA ALLA PARMA** ..... 23,-  
*Kalbsrückensteak mit San Daniele Rohschinken und Mozzarella überbacken, Tortellini al pesto*  
*Steak of veal gratinated with raw ham San Daniele and mozzarella, Tortellini al pesto*
- SOGLIOLA AL MARE** ..... 28,-  
*Frische Seezunge mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat, Sauce Tartare*  
*Fresh sole with potatoes with rosemary, leaf spinach and sauce tartare*

## Le Focacce

- LA FOCACCIA** ..... 4,50  
*Pane di pizza con olio di extra vergine, rosmarino e sale*  
*Pizzabrot mit kalt gepresstem Olivenöl, Rosmarin und Salz*  
*Pizza bread with olive oil, rosemary and salt*
- LA FOCACCIA ALL'AGLIO** ..... 4,50  
*Pane di pizza con olio di extra vergine, rosmarino, sale ed aglio*  
*Pizzabrot mit kalt gepresstem Olivenöl, Rosmarin, Salz und Knoblauch*  
*Pizza bread with olive oil, rosemary, salt, garlic*
- LA FOCACCIA RUSTICA** ..... 5,-  
*Pane di pizza con olio di extra vergine, rosmarino, sale, aglio, cipolle ed olive*  
*Pizzabrot mit kalt gepresstem Olivenöl, Rosmarin, Salz, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven*  
*Pizza bread with olive oil, rosemary, salt, garlic, onions and olives*
- BRUSCHETTA ESTIVI** ..... 6,-  
*Bruschetta con pomodoro e basilico, ricotta pesto o funghi e porcini*  
*Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Ricotta Pesto oder Pilze und Porcini*  
*Bruschetta with tomato and basil, ricotta pesto or mushrooms and porcini*

## Insalate

- INSALATA MISTA** ..... 6,-  
*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Karotten, Roter Zwiebel*  
*Mixed lettuce, tomatoes, carrots, red onion*
- INSALATA RUCOLA E POMODORO** ..... 6,-  
*Rucola- und Tomatensalat mit Zwiebel*  
*Rucola and tomato salad with onion*

## Dolce

- TIRAMISU** ..... 6,-
- MOUSSE AL CIOCCOLATA** ..... 6,50
- GELATO STRACCIATELLA** ..... 6,50
- FORZA ITALIA** ..... 8,-  
*Fragole, Mascarpone con miele, gelato Pistazia*  
*Erdbeeren, Honigmascarpone und Pistazieneis*  
*Strawberries, honey mascarpone, pistachio ice cream*
- FORMAGGIO MISTI** ..... 7,50  
*Parmesan, Dolce Latte, Manchego*