

Antipasti / Vorspeisen

- 1. Antipasto della casa** ^{1), 2), 5), c), d)} Vorspeisenvariation **13,90 €**
- 2. Antipasto frutti di mare** Meeresfrüchtesalat ^{b), k)} **14,50 €**
- 3. Bruschetta**
geröstetes Brot mit Tomaten, Oregano und Knoblauch ^{a)} **7,50 €**
- 4. Caprese**
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl ^{f)} **9,90 €**
- 5. Carpaccio**
Rohe Rinderfiletscheiben dünn geschnitten, mit Raukesalat und Parmesankäse ^{f)} **12,90 €**

Zuppe / Suppen

- 10. Crema Aurora**
Tomatencremesuppe ^{f)} **5,50 €**
- 11. Stracciatella Romana** ^{1), 5), a), c), f), g)}
Eierflockensuppe **5,90 €**

Insalate / Salate

- 15. Insalata Mista**
Kleiner gemischter Salat **5,50 €**
- 16. Insalata Paesana**
Blattsalate, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse, Tomaten, Gurken, Karotten ^{f)} **10,90 €**
- 17. Insalata Rucola**
Raukesalat mit Parmesan und Olivenöl ^{f)} **10,50 €**
- 18. Insalata con Pollo**
Großer Salat mit gegrilltem Hühnchen, Tomaten, Karotten und Zwiebeln **12,90 €**
- 19. Insalata Tonno** ^{ó), f)}
Großer Salat mit Thunfisch, Tomaten, Gurke, Champignons, Oliven, Karotten und Zwiebeln **11,90 €**

Primi Piatti / Nudelgerichte

20. Spaghetti aglio e olio ^{a)} in Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	9,90 €
21. Spaghetti alla Carbonara ^{a), 2)} mit Ei und Speck	10,90 €
22. Spaghetti alla Bolognese ^{a)} in feiner Hackfleischsauce	11,90 €
23. Spaghetti frutti di mare ^{a), 2), m)} Nudeln mit Meeresfrüchten und Cocktailtomaten	14,50 €
24. Penne all'arrabbiata ^{a)} in scharfer Tomatensauce	10,50 €
25. Penne verdure ^{a)} Nudeln mit Gemüse und Tomatensoße	11,50 €
26. Tagliatelle al Salmone ^{a), c)} in Tomatencremesauce mit Räucherlachs ^{f), d)}	13,90 €
27. Tagliatelle della Casa ^{a), c)} mit Hähnchen in einer feinen Dijon-Senfsauce ^{1), g), f)}	13,50 €
28. Tagliatelle al Pesto ^{a), c), 2), j)} Nudeln mit Basilikum-Pesto	11,90 €
29. Tortellini Panna e Prosciutto ^{a)} in Schinken-Sahnesauce ^{f), 2), 5), 7), 9)}	10,90 €
30. Tortellini al Forno ^{a) f)} mit Tomatencremesauce, überbacken	12,50 €
31. Lasagne mit Käse überbacken ^{2), 5), 7), 9), a), f)}	12,80 €

Carne / Fleisch

40. Bistecca di Manzo alla Gorgonzola e pepe verde *	25,90 €
Argentinisches Angus-Rumpsteak mit grüner Pfeffer-Gorgonzolasoße ^{f)}	
41. Bistecca ai ferri *	23,90 €
Roastbeef vom Grill	
42. Tagliata Di Manzo *	26,90 €
Argentinisches Angus Rumpsteak mit rauke und parmisan ^{1), i)}	
43. Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Spaghetti aglio e olio ^{a)}	14,50 €
44. Schnitzel mit Pommes	14,50 €
Schweineschnitzel mit Pommes ^{a), c), f)}	
45. Portion Pommes	3,50 €

Pesce / Fisch

50. Seppia alla Griglia *	20,20 €
Tintenfisch vom Grill ^{k)}	
51. Gamberoni alla Griglia ^{b)} *	22,80 €
Gegrillte Garnellen	
52. Salmone all'Griglia *	21,80 €
Frischer Lachs Gegrillte	

*wir servieren mit Gemüse der Saison und Kartoffeln.

Pizze / Pizza

70. Focaccia ^{a)} Pizzabrot	5,00 €
71. Margherita ^{a)} mit Tomaten und Käse ^{f)}	7,90 €
72. Pizza Salami ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} und Salami ^{2), 3), 5), 9)}	8,90 €
73. Prosciutto e Funghi ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Schinken ^{2), 5), 7), 9)} und Champignons	9,90 €
74. Quattro Stagione ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Schinken ^{2), 5), 7), 9)} , Champignons, Salami ^{2), 3), 5), 9)} und Artischocken ^{3), 4)}	10,90 €
75. Vegetariana ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} und frischem Gemüse	11,50 €
76. Tonno e cipolle ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Thunfisch ^{d)} und Zwiebeln	12,50 €
77. Capricciosa ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Schinken ^{2), 5), 7), 9)} , Artischocken ^{3), 4)} Oliven ⁶⁾ , Champignons und Paprik	12,50 €
78. Calabrese ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Calabresische Salami ^{2), 3), 5), 9)} und Oliven ⁶⁾	10,90 €
79. Pizza paesana ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Sardellen ^{d)} , Oliven ⁶⁾ , Oregano	9,80 €
80. Pizza della casa ^{a)} mit Lachs ^{d)} , Pesto und Käse ^{f)} ,	12,90 €
81. Pizza rucola e parma ^{a)} mit Raukesalat, Parmaschinken ²⁾ , Parmesan ^{f)} und Mozzarella ^{f)}	13,50 €
82. Pizza Frutti di Mare ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Meeresfrüchte ^{b), k)} und Knoblauch	14,50 €
83. Pizza Hawaii ^{a)} mit Tomaten, Käse ^{f)} , Schinken ^{2), 5), 7), 9)} und Ananas	10,50 €
84. Pizza Pia ^{a)} mit Schinken ^{2), 5), 7), 9)} , Champignons, Thunfisch ^{d)} und Zwiebeln	12,90 €
85. Quattro formaggi ^{a)} mit Tomaten und vier Käsesorten ^{f)}	10,90 €

Bevande Analcoliche / Alkoholfreie Getranke

90.	Tafelwasser	0,3 l	2,20 €
91.	San Pellegrino	0,75 l	5,20 €
92.	Acqua Panna	0,75 l	5,20 €
93.	Afri Cola ^{1), 11), 12)}	0,33 l	3,50 €
94.	Afri Cola White ^{1), 11), 12)}	0,33 l	3,50 €
95.	Bluna Mix ^{1), 11), 12)}	0,33 l	3,50 €
96.	Bluna Orange ^{1), 3), 12), 13)}	0,33 l	3,50 €
97.	Bluna Zitrone ¹²⁾	0,33 l	3,50 €
98.	Apfelsaftschorle ^{1), 8)}	0,33 l	3,20 €
99.	Johannisbeerschorle	0,33 l	3,20 €
100.	Maracujaschorle	0,33 l	3,20 €
101.	Orangensaftschorle	0,33 l	3,20 €
102.	Bitterlemon ^{1), 8), 10), 12)}	0,2 l	2,80 €

Birra Berg / Bier Berg

Bier vom Fass

110.	Kloster Pils ^{a1)}	0,3 l	3,20 €
111.	Radler ^{1), a1)}	0,3 l	3,00 €
112.	Radler ^{1), a1)}	0,5 l	3,80 €
113.	Klosterweizen Hefetrüb ^{a), a1)}	0,3 l	3,20 €
114.	Klosterweizen Hefetrüb ^{a), a1)}	0,5 l	4,20 €
115.	Klosterbier Export ^{a)}	0,3 l	3,20 €
116.	Klosterbier Export ^{a)}	0,5 l	3,90 €

Flaschenbiere

117.	Klosterweizen Kristallklar ^{a)}	0,5 l	4,20 €
118.	3-Korn Hefeweizen ^{a)}	0,5 l	4,20 €
119.	Alkoholfreies Bier ^{a)}	0,3 l	3,20 €
120.	Alkoholfreies Weizen Hell ^{a)}	0,5 l	4,20 €

Bavande Calde/ Warme Getränke

120.	Espresso ¹¹⁾	2,20 €
121.	Kaffee ¹¹⁾	2,80 €
122.	Capuccino ^{11), f)}	3,00 €
123.	Latte Macchiato ^{11), D)}	3,60 €
124.	Tee (verschiedenen Sorten)	2,80 €
125.	Espresso doppio	3,60 €
126.	Espresso Macchiato	2,40 €

Grappa

140.	GRAPPA DI BAROLO 9 ANNI 50% VOL • Marolo	2cl	9,90 €
141.	GRAPPA RISERVA 50% VOL	2cl	6,90 €

Amari Digestivi

142.	Averna	4cl	4,50 €
143.	Ramazotti	4cl	4,50 €
144.	Amaro del Capo	2cl	4,50 €
145.	Limoncello	2cl	4,00 €
146.	Sambuca	2cl	3,90 €

Aperitivi / Aperitif

150.	Proseco	5,20 €
151.	Aperol Spritz	6,50 €
152.	Hugo	6,50 €
153.	Campari Orange	6,90 €
154.	Lillet Wild Berry	6,90 €
155.	Crodino (alkoholfrei)	3,90 €

Dessert

130.	Tiramisu • Frische selbstgemachte Tiramisu ^{f)}	5,50 €
131.	Panna cotta • Frische selbstgemachte Panna cotta ^{f)}	5,50 €
132.	Affogato al cafe • Eiskaffee ^{f)}	6,00 €

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1) mit Farbstoffen | 8) mit Süßungsmittel |
| 2) mit Konservierungsstoffen | 9) mit Nitritpökelsatz |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) Chininhaltig |
| 4) geschwefelt | 11) Coffeinhaltig |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 12) Säuerungsmittel |
| 6) geschwärzt | 13) Stabilisatoren |
| 7) mit Phosphat | |

Allergene

- | | |
|--------------------|-------------------|
| a) Weizen | h) Soja |
| b) Krebstiere | i) Sulfite |
| c) Eier | j) Schalenfrüchte |
| d) Fische | k) Weichtiere |
| e) Erdnüsse | l) Sellerie |
| f) Milch / Lactose | m) Sesamsa |
| g) Senf | |

Vino Bianco Aperto/ Offene Weissweine

CHARDONNAY IGT • Baroncino Cantina Valpantena • Veneto ⁱ⁾ , Harmonische schöne Struktur, tropische Früchte	0,1 l 0,2 l	3,60 € 5,90 €
PINOT GRIGIO IGT • Cantina Valpantena • Veneto ⁱ⁾ Fruchtaromen von Birne, Apfel, Nussnote, saftig, frisch, sehr elegant	0,1 l 0,2 l	3,60 € 5,90 €
Schorle ⁱ⁾ süß / sauer	0,2 l	4,60 €

Vino Rose Aperto / Offene Roseweine

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC • Vigneti Radica • Friaul ⁱ⁾ Fruchtig und blumig, mit einem Hauch von Kirschen	0,1 l 0,2 l	3,60 € 5,90 €
POSTA ARIGNANO SAN SEVERO ROSATO DOC • D' Alfonso del Sordo • Apulien ⁱ⁾ Aromatisch und lebhaft, mit einer herrlichen Fruchtfülle	0,1 l 0,2 l	3,60 € 5,90 €
Schorle ⁱ⁾ süß / sauer	0,2 l	4,60 €

Vino Rosso Aperto / Offene Rotweine

"VIGNATORTA" CHIANTI CLASSICO DOCG • Castellare Castellina • Toskana ⁱ⁾ Fruchtbukett aus Kirschen und getrockneten Früchten, dabei weich und vollmundig	0,1 l 0,2 l	3,60 € 5,90 €
"Sallier de La Tour" NERO D'AVOLA • Sizilien ⁱ⁾ Fruchtbukett, samtig, voll, elegant, frisch	0,1 l 0,2 l	3,60 € 5,90 €
"SALENTO PRIMITIVO IGT" • Apulien ⁱ⁾ Voll und körperreich, gute Struktur, fruchtig, elegant, perfekte Harmonie^ dabei weich und vollmundig	0,1 l 0,2 l	4,00 € 6,50 €
"LAMBRUSCO DOLCE IGT" • Emilia Romagna ⁱ⁾ Perlender, fruchtiger Rotwein	0,2 l	5,00 €