

Consigliato dalla casa

Antipasti:

Frico con carciofo e pecorino ⁹¹⁰

Erdäpfel_Käse-Törtchen, Artischocke, Pecorino.....€ 14,50

Baccalà con crema di ceci, mele e mandarino ^{11^}

Baccalà (Kabeljau, gesalzen und getrocknet), Kichererbsencreme, Äpfel und Mandarinen.....€ 15,90

Pasta:

Gnocchetti con radicchio e agnello ¹⁰¹⁹

Hausgemachte Gnocchi, Radicchio, Lamm.....€ 19,90

Spaghetti al gambero rosso ¹³

Spaghetti, Rote Garnelen (Creme und Tartar).....€ 21,50

Secondi:

Branzino con guazzetto allo zafferano, cozze, vongole e verdure croccanti ¹¹¹

Wolfsbarsch-Filet, Safran-Sud, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Gemüse.....€ 28,90

Ossobuco con pure di patate ⁹

Ossobuco vom Kalb, Erdäpfelpüree.....€ 26,90

Dolce:

Bavarese al caramello con bergamotto

e meringa alla curcuma ¹⁰¹⁹

Karamellcreme, Bergamotte, Kukurma-Baiser.....€ 8,90

Vino della casa:

Falanghina / Aglianico

1/8.....€ 3,10

Fl. 1 Liter€ 23,00

Birra Ichnusa non filtrata [^]

Sardisches Bier Fl. 0,33 l.....€ 4,90

VINI ROSSI ⁰

CHIANTI DOCG

(13 % Vol.), **Maghero**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,60/ € 31,00

100% Sangiovese.. 100% Toscana. Aromen von Beeren und Kirschen mit Nuancen von Nelken und Lakritze. Rubinrot, voller Körper.

PORCONERO, Aglianico

(14 % Vol.), **Porconero**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90/ € 33,00

Ein Hauch von dunklen Beeren. Vollmundig

MERLOT, Friuli Colli Orientali DOC

(13 % Vol.), **Sirch**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90/ € 33,00

Rubinrot. Aroma dunkler Beeren und Schokolade.

RUBRATO, Irpinia Aglianico DOC

(14 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,10 / € 34,00

Bouquet von dunklen Beeren, Lakritz und Unterholz.

Ausgewogener Geschmack.

PRIMITIVO di Manduria

(14 % Vol.), **Felline**

Fl. 0,75€ 45,00

Reichhaltiges Bukett mit Aromen nach eingelegten Kirschen, Feigen und Rosinen. Am Gaumen dicht, mit geschliffenen Tanninen und einem Nachhall, der zum nächsten Schluck verleitet.

CANTALUPI, Riserva Salice Salento DOP

(14 % Vol.) **Tennte Conti Zecca**

Fl. 0,75.....€ 49,00

Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera. Undurchdringlich dunkle Farbe und warmes Bouquet nach reifen dunklen Früchten mit Anklängen an Waldboden. Perfekt mit der Frucht abgestimmt ist die Holzdose beim Cantalupi.

TAURASI, Aglianico

(14 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**

Fl. 0,75€ 57,00

18 Monate Ausbau in Barriquefässern und 9 Monate in der Flasche. Tiefes Rubinrot. Am Gaumen Brombeeren und Gewürznuancen. Dichter, voller Körper, geschmeidige Tannine, animierende Säure, schöne Frucht und Würze im langen Abgang

BOLGHERI Superiore DOC

(14 % Vol.), **Campo alle Comete**

Fl. 0,75€ 115,00

Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bouquet von roten Früchten mit würzigen Noten. Am Gaumen lang und vollmundig.

Riserva
OFFICINA

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Druckfehler vorbehalten!

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane AIG
Geschmorte Melanzani | Tomatensauce | Parmesan€ 13,80

Uovo morbido con zucca e topinambur C
pochiertes Ei | Kürbis | Topinamburchips€ 13,90

Prosciutto e burrata G
Rohschinken | Burrata.....€ 15,90

Tartare di manzo con crema di finocchio
Tartare vom Weiderind | Fenchelcreme.....€ 16,90

Polipo grigliato alla genovese R
Gebratener Oktopus | Zwiebel | Karotten€ 16,90

ZUPPE

Minestrone L
Gemüsesuppe€ 8,90

Zuppa di pesce B|D|R
Fischsuppe mit Oktopus, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln€ 16,90

PASTA*

Gnocchi con crema di zucca e fonduta di gorgonzola A|C|G
Hausgemachte Gnocchi | Kürbis | Gorgonzola.....€ 16,90

Tagliatelle al ragù napoletano A
Hausgemachte Tagliatelle | Ragù mit geschmortem Rind-
und Schweinefleisch€ 16,90

Spaghetti con crema di cozze, fagioli e pecorino A|G
Spaghetti | Miesmuschelcreme | Bohnen | Pecorino.....€ 17,90

Fusilli con pesto di cime di rapa, crema di burrata e alici A|D|G
Fusilli | Wildbrokkolipesto | Burratacreme | Sardellen€ 17,90

VINI BIANCHI 0

Weisswein gespritzt 0,25 l € 4,30

FIANO DI AVELLINO
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Am Gaumen angenehm trocken und sanft, mit anhaltenden
Noten von reifem Pfirsich und Birne.

PINOT GRIGIO Friuli DOP
(13 % Vol.), **Azienda Agricola Alturis**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Zarter Duft nach tropischen Früchten und gerösteten
Mandeln, Trocken, sehr elegant.

FRIULANO
(13 % Vol.), **Azienda Agricola Alturis**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Lindenblütenhonig, weißen Früchten und Birne
Würzige und lebhaft Frische

GRECO DI TUFO
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,10 / € 34,00
Aromen weißer Früchte und Vanille, unterlegt von einem
prägnanten mineralischen Ton.

RIBOLLA GIALLA,
Friuli Colli Orientali DOC,
(12,5 % Vol.), **Sirch**
Fl. 0,75.....€ 39,00
Intensives und aromatisches Bouquet von gelben Blumen,
Intensität und Frische im Geschmack.

PIETRAIA
Castell del Monte DOP
(13 % Vol.), **Ognissole**
Fl. 0,75.....€ 42,00
Cuvée aus Bombino Bianco und Chardonnay.
Bio-Wein, Demeter zertifiziert.

LUGANA DOC
(13 % Vol.), **Ca' Lojera**
Fl. 0,75.....€ 45,00
Fruchtiger, blumiger Duft, Feine Mineralität, zurückhaltende
Säure.

VINI ROSATI 0
ROS`AURA, Irpinia Rosato DOC
(12,5 % Vol.), **Feudi Di San Gregorio**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,60 / € 31,00



GIN TONIC & COCKTAILS

Tanqueray & Tonic € 12,60
Schweppes dry | Limette

Hendrick`s & Tonic € 12,60
Fentimans | Gurke

Dark`n`Stormy
Pampero Rum | Ginger Beer.....€ 12,60

Moscow Mule
Vodka | Ginger Beer | Gurke.....€ 12,60

AMARI

Averna 2cl.....€ 4,20
Averna Sour 2cl.....€ 4,70
Cynar 2cl.....€ 4,20
Montenegro 2cl.....€ 4,20

GRAPPE

Grappa Merlot
delikat trocken 2cl.....€ 5,00
Poli Morbida Blütenduft, Honig und
Orangenaromen 2cl.....€ 5,60
Marzadro Le Dic`otto Lune
Im Holzfass gelagert, feines Aroma von
Vanille, und Zedernholz 2cl.....€ 6,40

VODKA

Green Mark 4cl.....€ 5,50

RUM

Pampero Aniversario 4cl.....€ 8,50

WHISKEY

Jack Daniels Black Label 4cl.....€ 6,50
Lagavulin Single Malt 16yrs 4cl.....€ 8,50

BRANDY 0

Vecchia Romagna 4cl.....€ 7,50

LIQUORE

Limoncello hausgemacht 2cl.....€ 4,20
Aranciello hausgemacht 2cl.....€ 4,20

SECONDI

Cozze al Pinot Grigio A|0
Miesmuschel in einem Sud aus Kräutern und Pinot Grigio.....€ 17,90

**Melanzana in crosta di olive con pomodoro all`arancia
e porro grigliato** A
Melanzani | Oliven | Tomaten | Orangen | Porré gegrillt.....€ 18,90

Pancetta caramellata con purea di sedano rapa e archidi L|E
Karamellisierter Schweinebauch | Selleriepüree
Erdnusscrumble€ 21,90

Guanciale di vitello con cime di rapa e mele G
Geschmorte Kalbsbackerl | Wildbrokkoli | Apfel€ 26,90

Petto d`anatra con zucca e cioccolato G
Gegrillte Entenbrust | Kürbis | Schokolade€ 26,90

**Tagliata di filetto di manzo con rucola e parmigiano
e patate al rosmarino** G
Dünn geschnittenes Rindsfilet vom Grill | Rucola | Parmesan
Rosmarinerdäpfel.....€ 31,90

INSALATE E VERDURE

Insalata mista / Rucola e Parmigiano G€ 6,50 / € 8,20

Verdure grigliate€ 7,00

Portion Hausbrot / grüne Oliven€ 3,50 / € 4,60

DOLCI E FORMAGGI

Tiramisú A|C|G.....€ 7,90

Panna cotta al zafferano con crema di mirtilli A|G.....€ 7,90

Tortino al cioccolato e nocciola con crema al caffè A|C|G|H.....€ 9,90

Gelato 1 Kugel.....€ 3,20
Bitte fragen sie unser Servicepersonal nach den aktuell verfügbaren Sorten!

APERITIVO CLASSICO

Antica Formula Rosso 6cl.....€ 6,40
Martini Riserva Ambrato 6cl.....€ 5,40
Martini Riserva Rubino 6cl.....€ 5,40
Cinzano Bianco 6cl.....€ 5,40

Campari Soda.....€ 5,80
Campari | Soda
Campari Orange.....€ 6,50
Campari | Orangensaft
Americano.....€ 9,50
Campari | Vermouth | Soda
Negroni.....€ 11,50
Campari | Vermouth | Gin

OFFICINA SPECIALE

Officina Spritz.....€ 7,50
Hausgemachter Limoncello
Prosecco | Soda | Basilikum

Aperitivo Officina.....€ 8,50
Antica Formula | Orangensaft frisch
gepresst | Thymian

PROSECCO ⁰

Prosecco ⁰ L'Antica Quercia (11,5%Vol.)
1/8 l.....€ 6,40
Fl. 0,75 l.....€ 36,00

SPRITZ ⁰

Aperol Spritz Prosecco ⁰.....€ 7,90

Spritz Veneziano ⁰.....€ 7,90

Campari Milano ⁰.....€ 9,50
Campari | Cranberrysaft | Prosecco
frische Minze | Limette

Hugo ⁰.....€ 7,90
Prosecco | Soda | Holunder
frische Minze | Limette

Crodino/ Crodino Rosso Spritz
(alkoholfrei).....€ 5,30

CAFFÉ Passalacqua, 100% Arabica

Espresso.....€ 3,10
Espresso doppio.....€ 4,30
Macchiato ^G.....€ 3,40
Macchiato doppio ^G.....€ 4,60
Cappuccino ^G.....€ 4,30
Caffé Latte ^G.....€ 4,60

Affogato al caffè.....€ 6,30
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis ^G

TÈ

Bio-Schwarz-Tee.....€ 4,20
Bio-Kräuter-Tee.....€ 4,20
Bio-Grün-Tee.....€ 4,20
Bio Waldfrüchte-Tee.....€ 4,20
Bio-Rooibos-Karamell-Tee.....€ 4,20

Heisse Zitrone mit Ingwer.....€ 4,20

AQUA MINERALE

San Pellegrino
0,25 / 0,75.....€ 3,60 / € 6,90
Acqua Panna
0,25 / 0,75.....€ 3,60 / € 6,90

BIRRE ^A

VOM FASS

Stiegl Goldbräu 0,3.....€ 4,30
Stiegl Goldbräu 0,5.....€ 5,30

Trumer Pils 0,3.....€ 4,50
Trumer Pils 0,5.....€ 5,50

Paracelsus Bio Zwickl 0,3.....€ 4,70
Paracelsus Bio Zwickl 0,5.....€ 5,70

Ingwer-Zitronen-Radler
0,3 / 0,5.....€ 4,30 / € 5,30

IN DER FLASCHE

Die Weisse Weizenbier 0,5.....€ 5,70
Null Komma Josef AF 0,5.....€ 5,30

ANALCOLICI

Hausgemacht!

Ingwer-Zitronen-Limo 0,5.....€ 5,20
Cranberry-Eistee 0,5.....€ 5,20

Säfte Familie Preiß (Fl 0,25)

Ananasrenette (Apfel naturtrüb).....€ 5,40
Marillen Nektar (Alte Sorten).....€ 5,40

Apfelsaft/Orangensaft 0,25.....€ 3,90
Apfel / Orangensaft gespritzt
0,25/ 0,5.....€ 3,40 / € 5,40

Fever Tree

Mediterranean Tonic Fl 0,2.....€ 4,10
Ginger Beer Fl 0,2.....€ 4,10

Coke/Light/Zero Fl 0,33.....€ 4,20
Almdudler Fl 0,35.....€ 4,20

San Pellegrino

Aranciata Bio, Fl. 0,25.....€ 4,40
Limonata Bio, Fl. 0,25.....€ 4,40

Soda Zitrone/Himbeer/Holunder *
0,25 / 0,5.....€ 3,40 / € 4,90
Soda 0,25.....€ 2,90

*Jugendgetränk