

B E N V E N U T I



veramente buona, veramente

felice, veramente italiana

## ALLERGENINFORMATION

---

A	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch & Laktose von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlung.

---

# ANTIPASTI

---

**Polipo grigliato con Zucca e n'duja** R, A

Grilled Octopus · Pumpkin cream · n'duja

19,90

**Vitello tonnato** D, C

Veal · Tuna cream

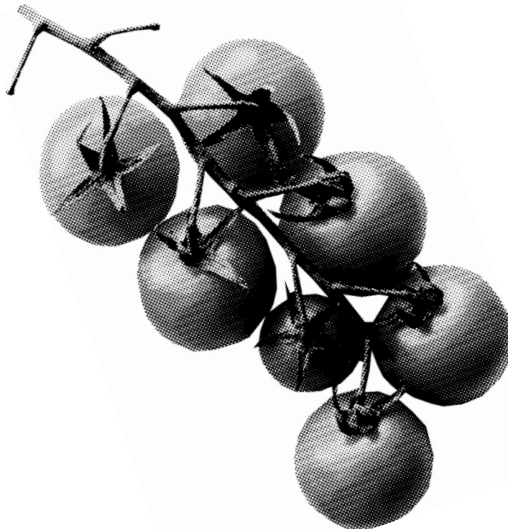
18,90

**Parmigiana di melanzane** A, G

Melanzani · Tomatoes · Basil

13,80

---



---

# PRIMI PIATTI

---

**Tagliatelle fatte in casa /  
ragu di guancia di manzo** A, C, G

Homemade Tagliatelle · Beef Cheek Ragù

17,90

**Pasta mista con Fagioli e Cozze** A, R, G

Mixed Pasta · Beans · Mussels

16,90

**Gnocchi fatti in casa / zucca / nocciole / porri** A, C, G, H

Homemade Gnocchi · Pumpkin Cream · Hazelnut - Leek

17,90

**Cozze al vino bianco** R

Mussels · white Wine Sauce

17,90

---

# INSALATE

---

**Insalata mista**

7,50

**Rucola e parmigiano** G

8,50

**Hausbrot** A

4,50

---

# SECONDI PIATTI

---

**Zuppa di pesce** B, D, R

Fish Soup

25,90

**Bistecca di Cavolfiore / tartufo nero / topinambur** G

Cauliflower Steak - Black Truffle - Manioc Puree

20,90

**Pancetta caramellata / pure di  
Castagne / pere al vino rosso** G

Caramelized Pork Belly · Chestnut puree - Pear in Red Wine

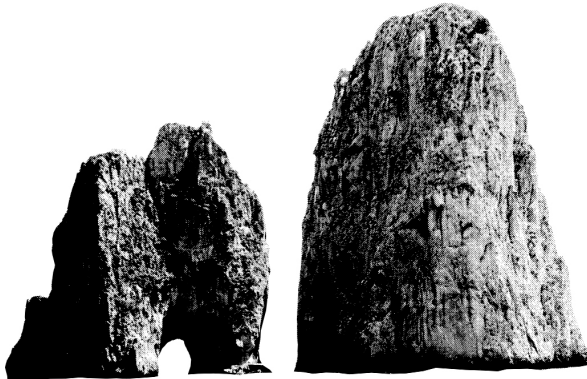
23,90

**Tagliata di rib eye con rucola  
patate e parmigiano** G

Rib Eye Tagliata · Arugula · Parmesan · Potatoes

32,90

---



---

# DOLCI

---

Tiramisu A, C, G

8,50

Panna cotta A, G

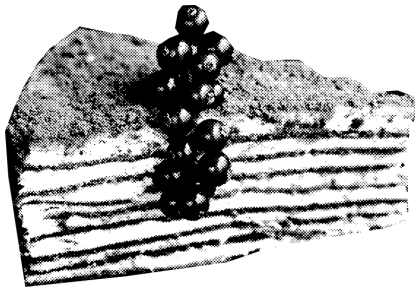
8,90

Bavarese al cocco  
con ananas e mango A, G, C

8,90

---

B U O N



A P P E T I T O

---

# BEVI

---

## APERITIVO CLASSICO

<b>Antica Formula</b>	€ 6,40
Rosso 4cl	
<b>Martini Riserva</b>	€ 5,40
Ambrato 4cl	
<b>Martini Riserva</b>	€ 5,40
Rubino 4cl	
<b>Cinzano Bianco</b>	€ 5,40
4cl	
<b>Campari Soda</b>	€ 5,80
Campari · Soda	
<b>Campari Orange</b>	€ 6,50
Campari · Orangensaft	
<b>Americano</b>	€ 9,90
Campari · Vermouth · Soda	
<b>Negroni</b>	€ 11,50
Campari · Vermouth · Gin	

---

## OFFICINA SPECIALE

<b>Officina Spritz</b>	€ 7,50
Hausgemachter Limoncello · Prosecco · Soda · Basilikum	
<b>Aperitivo Officina</b>	€ 8,50
Antica Formula · Orangensaft frisch gepresst · Thymian	

## PROSECCO

<b>Prosecco 0</b>	
Villa Chiopris extra dry D.O.C, (11,5% Vol.)	
1/8 l	€ 6,90
Fl. 0,75 l	€ 39,00

---

## SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b>	
Prosecco 0	€ 8,50
<b>Spritz Veneziano 0</b>	€ 8,50
<b>Campari Milano 0</b>	€ 9,90
Campari · Cranberrysaft · Prosecco frische Minze · Limette	
<b>Hugo 0</b>	€ 7,90
Prosecco · Soda · Holunder frische Minze · Limette	
<b>Crodino/ Crodino Rosso</b>	
<b>Spritz</b> (alkoholfrei)	€ 5,90

## CAFFÉ

Passalacqua, 100% Arabica

Espresso	€ 3,20
Espresso doppio	€ 4,90
Macchiato G	€ 3,70
Macchiato doppio G	€ 5,40
Cappuccino G	€ 4,90
Caffé Latte G	€ 5,60
Affogato al caffè G	€ 6,30
Espresso · 1 Kugel Vanilleeis	

---

## TÈ

Bio-Schwarz-Tee	€ 4,50
Bio-Kräuter-Tee	€ 4,50
Bio-Grün-Tee	€ 4,50
Bio Waldfrüchte-Tee	€ 4,50
Bio-Rooibos-Karamell-Tee	€ 4,50
Heisse Zitrone mit Ingwer	€ 4,50

---

## LIMONATE

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

---

## SUCCHI

Ananasrenette Fl. 0,25	
Apfel naturrüb	€ 5,40
Marillen Nektar Fl. 0,25	
Alte Sorten,	€ 5,40

## AQUA MINERALE

San Pellegrino	
0,25	€ 3,60
0,75	€ 6,90
Acqua Panna	
0,25	€ 3,60
0,75	€ 6,90
Hochquellwasser	
Gekühlt mit	
Tischservice 0,5l	€ 1,00
Tischservice 1l	€ 1,50

---

## ANALCOLICI

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

## FEVER TREE

Mediterranean Tonic	
Fl 0,2	€ 4,50
Ginger Beer Fl 0,2	€ 4,50

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

## SAN PELLEGRINO

Aranciata Bio Fl. 0,25	€ 4,90
Limonata Bio Fl. 0,25	€ 4,90

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

\*Jugendgetränk



## BIRRE ALLA SPINA

Stiegl Goldbräu 0,3 € 4,50

Stiegl Goldbräu 0,5 € 5,50

Trumer Pils 0,3 € 4,90

Trumer Pils 0,5 € 5,90

Paracelsus Bio Zwickl  
0,3 € 4,90

0,5 € 5,90

Ingwer-Zitronen-Radler

0,3 € 4,50

0,5 € 5,50

---

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 0,33  
Birra Superiore € 5,90

Birra Ichnusa non filtrata 0,33  
Das Bier aus Sardinien € 5,90

Die Weisse Weizenbier 0,5 € 5,90

Null Komma Josef AF 0,5 € 5,60

---

## COCKTAILS

Tanqueray & Tonic € 12,90  
Schweppes dry · Limette

Hendrick`s & Tonic € 12,90  
Fentimans · Gurke

Dark'n'Stormy € 12,90  
Pampero Rum · Ginger Beer

Espresso Martini € 12,90  
Vodka · Kaffe · Zuckersirup

## 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  
Orangenaromen 2cl € 5,60

Marzadro Le Dic' otto Lune  
Im Holzfass gelagert, feines Aroma  
von Vanille, und Zedernholz 2cl €  
6,40

---

## DISTILATI

Green Mark 4cl € 5,50

Pampero Aniversario 4cl €  
8,50

Jack Daniels  
Black Label 4cl € 6,50

Lagavulin  
Single Malt 16yrs 4cl € 8,50

Vecchia Romagna 4cl € 7,50

---

## LIQUORE

Limoncello  
Hausgemacht 2cl € 4,20

---

# VINI BIANCHI

---

**Spritzer Weiss** 0,25 l € 4,30

## **CHARDONNAY D.O.C.**

Villa Chiopris Friuli

1/8 l € 5,90

Fl. 0,75 € 33,00

## **FIANO DI AVELLINO**

(13 % Vol.), Feudi di San Gregorio

1/8 € 6,40

Fl. 0,75 € 36,00

## **PINOT GRIGIO**

(13% Vol.) Sirch

1/8 € 6,40

Fl. 0,75 € 36,00

## **FRIULANO**

(13 % Vol.), Azienda Agricola Alturis

1/8 € 6,90

Fl. 0,75 € 41,00

## **GAVI DI GAVI**

La scolza Cortese (12,5 % Vol.),

Fl. 0,75 € 47,90

## **GRECO DI TUFO**

(13 % Vol.), Feudi di San Gregorio

1/8 € 6,80

Fl. 0,75 € 37,00

## **VERMENTINO**

(12,5 % Vol.), Campo Alle Comete

Albablu

1/8 € 6,40

Fl. 0,75 € 36,00

## **RIBOLLA GIALLA**

Friuli Colli Orientali DOC, (12,5 % Vol.),

Sirch

Fl. 0,75 € 39,00

## **PIETRAIA**

Castell del Monte DOP

(13 % Vol.), Ognissole

Fl. 0,75 € 23,90

## **LUGANA DOC**

(13 % Vol.), Vezzola

Fl. 0,75 € 48,90

---

# VINI ROSSI

---

## CABERNET SAUVIGNON

Villa Chiopris, Friuli

Fl. 0,75 € 33,00

## CHIANTI DOCG

(13 % Vol.), Maghero

1/8 € 6,40

Fl. 0,75 € 36,00

## PRIMITIVO di Manduria

(14,5 % Vol.), Feudi di San Gregorio

1/8 € 6,50

Fl. 0,75 € 36,00

## MERLOT, Friuli Colli Orientali DOC

(13 % Vol.), Sirch

1/8 € 6,50

Fl. 0,75 € 36,00

## RUBRATO, Irpinia Aglianico DOC

(14 % Vol.), Feudi di San Gregorio

1/8 € 6,80 /

Fl. 0,75 € 37,00

## BOLGHERI Stupore DOC

(14 % Vol.), Campo alle Comete

Fl. 0,75 € 47,00

## CANTALUPI, Riserva Salice Salento DOP

(14 % Vol.) Tennte Conti Zecca

Fl. 0,75 € 49,00

## TAURASI, Aglianico

(14 % Vol.), Feudi di San Gregorio

Fl. 0,75 € 57,00

## BOLGHERI Superiore DOC

(14 % Vol.), Campo alle Comete

Fl. 0,75 € 115,00

## NERO D'AVOLA

(13 % Vol.), Mocavero

Fl. 0,75 € 47,00

## VINI ROSATI o

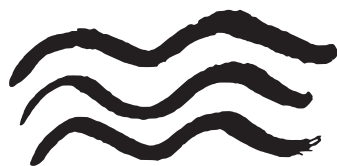
### ROS`AURA, Irpinia Rosato DOC

1/8 € 5,90

Fl. 0,75 € 33,00



A R R I V E D E R C I



---

# CONSIGLIATO DALLA CASA

---

## ANTIPASTI

**Tartare di barbabietola / ricotta / limone** A, C, G, M € 16,90  
Beetroot tartar / lemon ricotta / brioche bread

**Carciofo ripieno / capperi / olive e mozzarella** A, G € 15,90  
Stuffed artichoke / capers / olives / mozzarella

---

## PRIMI

**Risotto con broccoli / limone / taralli** A, G € 20,90  
Risotto with broccoli / lemon / taralli

**Gnocchi con pecorino / pepe / carciofi** A, C, G € 20,90  
Gnocchi with Pecorino / Pepper / Artichokes

**Tagliatelle / gamberi / aglio nero / peperoncino** A, B, C, G € 22,90  
Homemade tagliatelle / shrimp / black garlic / chili

---

## SECONDI

**Polipo grigliato / crema di finocchi / arance / olive** € 32,90  
A, G, R  
Grilled octopus / fennel cream / oranges / olives

**Filetto di manzo / crema di parmigiano / tartufo / purea** G € 35,90  
Beef fillet / Parmesan cream / black truffle / puree

---

## DOLCE

**Bavarese alla nocciola / cioccolato / pere** A, C, G, H € 8,90  
Hazelnut Bavarese / Chocolate / Pears

---

## VINI CONSIGLIATI

**Serpico** Aglianico DOC (14 % Vol.), Feudi di San Gregorio Fl. 0,75 € 55,00

**Pietraia** Castell del Monte DOP (13 % Vol.), Ognissole Fl. 0,75 € 23,90

**Malat Raw** Gelber Muskateller 2020 Maischevergoren, Fl. 0,75 € 23,90

---