

Consigliato dalla casa

Antipasti:

Fiori di zucca ripieni con ricotta su crema pomodorini, crumble al prosciutto crudo ^{910A}
Gefüllte Zucchini Blüten, Ricotta, geschmorte Tomaten, knuspriger Prosciutto.....€ 15,90

Cocco bello ^{D19}

Marinierter Lachs, Creme aus Büffelmozzarella und Kokos, Eierschwammerl.....17,50

Pasta:

Tagliatelle con aglio nero, gamberi e stracciatella ^{A1210}

Tagliatelle mit Garnelen, schwarzer Knoblauch, Stracciatella.....€ 20,90

Gnocchi con finferli e fonduta di caprino ^{A109}

Gnocchi mit Eierschwammerl und geschmolzener Ziegenkäse€ 20,90

Secondi:

Trancio di tonno con finferli, pomodorini e cipolla ^{F1D}

Thunfischsteak mit Eierschwammerl, marinierte Kirschtomaten, Zwiebel.....€ 30,90

Filetto di manzo con pure e salsa finferli ^{91L}

Rindsfilet mit Kartoffelpüree, Eierschwammerl.....€ 31,90

Dolce:

Bavarese al pistacchio con mandorle e fragole

^{A109H}

Pistazienmousse, Mandeln, Erdbeeren.....€ 8,90

Vino della casa:

Falanghina / Aglianico

1/8.....€ 3,10

Fl. 1 Liter€ 23,00

VINI ROSSI ⁰

CHIANTI DOCG

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

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

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

PORCONERO, Aglianico

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

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

Ein Hauch von dunklen Beeren. Vollmundig

MERLOT, Friuli Colli Orientali DOC

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

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00

Rubinrot. Aroma dunkler Beeren und Schokolade.

RUBRATO, Irpinia Aglianico DOC

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

1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,70 / € 37,00

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.



Rjua
OFFICINA

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

Druckfehler vorbehalten!

ANTIPASTI

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

Cipolla di Tropea caramellata con crema di pane e nduja C
Karamellierte Zwiebel aus Tropea | Brotcreme mit Nduja€ 12,00

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

Vitello tonnato
Kalbfleisch | Thunfischcreme.....€ 17,50

Polipo grigliato con crema di melanzane e peperoni all'agro dolce R
Gebratener Oktopus | Melanzanicreme | Paprika€ 16,90

ZUPPE

Tagessuppe€ 8,90

Zuppa di pesce B|D|R
Fischsuppe mit Oktopus, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln€ 18,90

PASTA

**Penne "famiglia Mancini" ai tre pomodorini
San Marzano, Ciliegio, Datterino giallo** A|D|G
Spaghetti der Familie Mancini | Dreierlei Tomaten€ 16,90

Tagliatelle fatte in casa al ragù napoletano A
Hausgemachte Tagliatelle | Ragù mit geschmortem Rind-
und Schweinefleisch€ 17,90

Spaghetti "famiglia Mancini" alle vongole A|G
Spaghetti | Venusmuscheln.....€ 19,00

**Gnocchi fatti in casa con coda di rospo e crema di pomodoro
giallo e arance** A|C|G
Hausgemachte Gnocchi | Seeteufel | Gelbe Tomaten.....€ 20,90

VINI BIANCHI ⁰

Weisswein gespritzt 0,25 l € 4,30

FIANO DI AVELLINO
(13 % Vol.), **Feudi di San Gregorio**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
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.....€ 6,40 / € 36,00
Zarter Duft nach tropischen Früchten und gerösteten
Mandeln, Trocken, sehr elegant.

FRIULANO
(13 % Vol.), **Azienda Agricola Alturis**
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,40 / € 36,00
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.....€ 6,70 / € 37,00
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.....€ 5,90 / € 33,00



GIN TONIC & COCKTAILS

Tanqueray & Tonic.....€ 12,90
Schweppes dry | Limette

Hendrick`s & Tonic.....€ 12,90
Fentimans | Gurke

Dark`n`Stormy
Pampero Rum | Ginger Beer.....€ 12,90

Espresso Martini
Vodka | Kaffe | Zuckersirup.....€ 12,90

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
Orangearomen 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

SECONDI

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

**Tagliata di melanzana in crosta di sesamo con crema di porri
e insalata di finocchi e arance** N|F
Melanzani | Sesam | Lauchcreme | Fenchel | Orangen€ 18,90

**Pancetta su crema di pomodorini, cipolla stufata, tarallo
e spuma di pecorino** L|E
Karamellierter Schweinebauch | Tomatencreme
Gefüllte Zwiebel | Tarallo | Pecorinoschaum€ 21,90

Coscia di pollo porchettata con peperoni e caprino G
Hühner-Rollbraten | Paprika | Ziegenkäse€ 22,90

Filetto di branzino con capperi, limone e panzanella G
Wolfsbarschfilet | Kapern | Brotsalat€ 29,90

**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€ 7,50 / € 8,50

Verdure grigliate€ 7,00

Portion Hausbrot / grüne Oliven€ 3,50 / € 5,60

DOLCI E FORMAGGI

Tiramisú A|C|G.....€ 8,50

Panna cotta alla mandorla A|K.....€ 8,50

Bavarese al cioccolato con inserto di mango A|C|G|H.....€ 8,50

Crostata con pistacchio e lamponi A|.....€ 9,90

APERITIVO CLASSICO

Antica Formula Rosso 4cl.....€ 6,40
Martini Riserva Ambrato 4cl.....€ 5,40
Martini Riserva Rubino 4cl.....€ 5,40
Cinzano Bianco 4cl.....€ 5,40

Campari Soda.....€ 5,80
Campari | Soda
Campari Orange.....€ 6,50
Campari | Orangensaft
Americano.....€ 9,90
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.....€ 6,90
Fl. 0,75 l.....€ 39,00

SPRITZ ⁰

Aperol Spritz Prosecco ⁰.....€ 8,50

Spritz Veneziano ⁰.....€ 8,50

Campari Milano ⁰.....€ 9,90
Campari | Cranberrysaft | Prosecco
frische Minze | Limette

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

Crodino/ Crodino Rosso Spritz
(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.....€ 6,30
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis ^G

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

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.....€ 4,50
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
Paracelsus Bio Zwickl 0,5.....€ 5,90

Ingwer-Zitronen-Radler
0,3 / 0,5.....€ 4,50 / € 5,50

IN DER FLASCHE

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

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.....€ 4,50
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 / 0,5.....€ 3,40 / € 4,90
Soda 0,25.....€ 2,90

*Jugendgetränk