

## Consigliato dalla casa

### Antipasti:

Finocchio grigliata

con crema alla bagna cauda <sup>91D</sup>

Gebroter Fenchel, Knoblauch, Sardellen.....€ 13,90

Carne marinata al cacao con radicchio

Pecorino, aglio nero e nocciole <sup>A1H</sup>

mit Kakao mariniertes Rindfleisch, Radicchio, Pecorino  
Schwarzer Knoblauch, Haselnuss.....€ 17,90

### Pasta:

Tagliatelle con guanciale di manzo <sup>A1C1A1L</sup>

Tagliatelle, geschmorte Rindsbackerl.....€ 21,90

Gnocchetti con crema di carciofi

E gamberi rossi <sup>A1B1C1A</sup>

Gnocchi, Artischocken, Garnelen.....€ 23,90

### Secondi:

Coscia di pollo al tartufo con topinambur <sup>9</sup>

Gefüllte Hühnerkeule, Trüffel, Topinambur.....€ 24,90

Branzino con barbabietole

pane e zafferano <sup>D1A</sup>

Wolfsbarsch-Filet, Rote Rüben, Brot, Safran.....€ 29,90

### Dolce:

Bavarese al cioccolato bianco con mango

E mandarino <sup>A1C1A</sup>

Weißes Schoko-Mousse, Mango, Mandarine.....€ 8,90

### Vino della Casa:

Falanghina / Aglianico

1/8.....€ 3,10

Fl. 1 Liter .....€ 23,00

Birra Ichnusa non filtrata <sup>^</sup>

Sardisches Bier Fl. 0,33 l.....€ 4,90

## VINI ROSSI <sup>0</sup>

---

### **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** A|G  
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 <sup>0</sup>

---

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

---

## SPRITZ <sup>0</sup>

---

**Aperol Spritz Prosecco <sup>0</sup>**.....€ 7,90  
  
**Spritz Veneziano <sup>0</sup>**.....€ 7,90

**Campari Milano <sup>0</sup>**.....€ 9,50  
Campari | Cranberrysaft | Prosecco  
frische Minze | Limette

**Hugo <sup>0</sup>**.....€ 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 <sup>G</sup>**.....€ 3,40  
**Macchiato doppio <sup>G</sup>**.....€ 4,60  
**Cappuccino <sup>G</sup>**.....€ 4,30  
**Caffé Latte <sup>G</sup>**.....€ 4,60

**Affogato al caffè**.....€ 6,30  
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>

---

## 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 <sup>A</sup>

---

### 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