

**pane**  
**vino**  
RISTORANTE  
VINERIA

**BENVENUTO**  
**HERZLICH**  
**WILLKOMMEN**  
**WELCOME**

## ANTIPASTI

---

- Bruschetta Classica *A1* \_\_\_\_\_ 7,50 €  
Tomaten | Basilikum  
Tomatoes | Basil
-  Verdura della vetrina \_\_\_\_\_ 14,50 €  
Gemüse aus unserer Vitrine  
Vegetables from our showcase
-  Verdura „in padella“ con olio extra vergine d`oliva \_\_\_\_\_ 15,50 €  
Gemüse aus der Pfanne  
Vegetables from the pan
- Vitello Tonnato *C, G, D* \_\_\_\_\_ 18,50 €  
Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel  
Veal | Tuna cream | Caper apples
-  Funghi geloni gratinati, su letto di rucola *G* \_\_\_\_\_ 12,50 €  
Gratinierte Austernpilze | Parmesan | Rucolabett  
Oyster mushrooms au gratin | Parmesan cheese | rocket bed
-  Caprese con pomodorini „roma“ e rossi,  
basilico alla julien con olio extra vergine d`oliva *G* \_\_\_\_\_ 15,50 €  
Caprese | Roten „Roma“-Cherry-Tomaten | Julien | Basilikum | Olivenöl  
Caprese | Red „Roma“ cherry tomatoes | Julien | Basil | Olive oil
- Tartar di salmone con crema di avocado e risotto nero *D* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Lachstatar | Avocado creme | schwarzer Reis  
Salmon Tartare | Avocado Cream | black rice
- Antipasto della casa *A1, G, 1, 9* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Caprese | Salami | Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure  
Caprese | Salami | Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse  
Caprese | Salami | Parma ham, olives, cheese, vegetables
- Tartar di manzo con uova di quaglia *C, J* \_\_\_\_\_ 21,00 €  
Rindertatar | Wachteleiern  
Beef Tartare | Quail Eggs
- Carpaccio di manzo con rucola,  
parmigiano avocado e mango alle julien *G* \_\_\_\_\_ 24,50 €  
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne | Mango | Avocado | Julienne  
Carpaccio of fillet of beef | rocket | parmesan shavings | mango | avocado | julienne

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite



Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Insalata di mare tiepida in padella *B, D, G, L, N* \_\_\_\_\_ 24,50 €  
Lauwarme Meeresfrüchte  
Lukewarm seafood

Portion Trüffel \_\_\_\_\_ 8,00 €

## PINSA | ROMANA

---

-  Pinsa Margherita *A, G, F* \_\_\_\_\_ 13,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum  
Tomato sauce | Mozzarella | Basil
- Pinsa Salame *A, G, F, 1* \_\_\_\_\_ 15,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Salami  
Tomato sauce | Mozzarella | salami
-  Pinsa Verdure *A, G, F* \_\_\_\_\_ 17,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse  
Tomato sauce | Mozzarella | vegetables
- Pinsa Diavolo *A, G, F, 1* \_\_\_\_\_ 16,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Scharfer Salami | Grüne Peperoni  
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy salami | Green peppers
- Pinsa Prosciutto e funghi *A, G, F, 1, 3* \_\_\_\_\_ 17,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons  
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms
- Pinsa Tonno e cipolla *A, D, G, F* \_\_\_\_\_ 16,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln  
Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red Onions
-  Pinsa Rucola e pomodorini *A, G, F* \_\_\_\_\_ 16,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten  
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket | Cherry tomatoes
- Pinsa 4 stagioni *A, G, F, 1, 3* \_\_\_\_\_ 18,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Vier Jahreszeiten  
Tomato sauce | Mozzarella | Four Seasons
-  Pinsa 4 formaggi bianca *A, G, F* \_\_\_\_\_ 18,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | 4 verschiedene Käsesorten  
Tomato sauce | Mozzarella | 4 different types of cheese
-  Pinsa Burrata con rucola e pomodorini *A, G, F* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Burrata | Rucola | Kirschtomaten  
Tomato sauce | Mozzarella | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes
- Pinsa Pane e Vino *A, G, F, 1, 3* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan  
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket salad | Parma ham | Parmesan cheese

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Pinsa bianca con salsiccia <i>A, G, F</i>	17,00 €
Salsiccia	
Salsiccia	
Pinsa bianca con patate e tartufo <i>A, G, F</i>	22,50 €
Kartoffeln   Trüffel	
Potatoes   Truffles	
Portion Trüffel	8,00 €

## PRIMI PIATTI

---

 Penne Arrabiata <i>A</i>	14,50 €
Penne   Knoblauch   Peperoncino   Tomatensauce	
Penne   Garlic   Peperoncino   Tomato sauce	
 Gnocchi sorrentina <i>A1, C, G</i>	16,50 €
Gnocchi   Büffelmozzarella   Tomatensauce	
Gnocchi   buffalo mozzarella   tomato sauce	
 Spaghetti alla parmigiana <i>A1, G</i>	17,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib	
Spaghetti from the Parmesan loaf	
Lasagne alla bolognese, con besciamella e formaggio <i>A1, C, G, I, L</i>	18,50 €
Lasagne   Bolognese   Besciamella   Käse	
Lasagne   Bolognese   Besciamella   Cheese	
Tagliatelle con funghi porcini, salsa di vino bianco e panna <i>A1, C, G, L</i>	18,50 €
Tagliatelle   Steinpilze   Weißwein-Sahnesauce	
Tagliatelle   porcini mushrooms   white wine cream sauce	
 Tortellini ripieni con tartufo e crema di parmigiano <i>A1, C, G</i>	18,50 €
Tortellini gefüllt mit Trüffel   Parmesan Sauce	
Tortellini filled with truffle   parmesan sauce	
 Ravioli di avocado con ripieno di mozzarella di bufala e pomodorini <i>A1, C, G</i>	18,50 €
Avocado Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten   Cherrytomatensauce	
Avocado ravioli filled with buffalo mozzarella and tomatoes   cherry tomato sauce	
Spaghetti alla carbonara „originale“ <i>A1, C, G</i>	19,50 €
Spaghetti   Guanciale   Pecorino   Eier	
Spaghetti   Guanciale   Pecorino   Eggs	

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



Fettucine burro e tartufo <i>A1, C, G</i> _____	19,50 €
Fettucine   Butter   Schwarzer Trüffel	
Fettucine   Butter   Black Truffle	
Tagliatelle al salmone e pomodorini roma con vino bianco <i>A1, C, D, G, L</i> _____	21,50 €
Tagliatelle   Lachs   Romatomen   Weißweinsauce	
Tagliatelle   Salmon   Roma tomatoes   White wine sauce	
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>A1, L, N</i> _____	21,50 €
Linguine   Venusmuscheln   Weißweinsauce	
Linguine   Clams   White wine sauce	
Paccheri con punte di filetto di manzo al vino rosso, rucola <i>A1, C</i> _____	24,50 €
Paccheri   Rinderfiletspitzen   Rotweinsauce   Rucola	
Paccheri   beef fillet tips   red wine sauce   rocket salad	
Linguine alla pescatora <i>A1, L, B, N, D</i> _____	26,50 €
Linguine   Meeresfrüchte	
Linguine   Seafood	
Portion Trüffel _____	8,00 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

## SECONDI PIATTI DI CARNE

---

Paillard di vitello _____	25,50 €
Natur Kalbsschnitzel vom Grill Natural grilled veal escalope	
Bavette alla griglia _____	28,50 €
Flanksteak vom Grill Grilled flank steak	
Tagliata di manzo <i>G</i> _____	29,00 €
Roastbeef vom Grill   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan Grilled roast beef   Rocket salad   Cherry tomatoes   Parmesan	
Saltimbocca alla romana <i>A, L, G</i> _____	29,50 €
Kalbsschnitzel   Parmaschinken   Salbei   Weißwein   Veal escalope   Parma ham   Sage   White wine	
Ossobuco con risotto milanese <i>A1, I, G, L</i> _____	29,50 €
Kalbs Ossobuco   Safranrisotto Veal Ossobuco   Saffron Risotto	
Filetto di manzo alla griglia _____	39,50 €
Rinderfilet vom Grill Grilled fillet of beef	
Filetto di manzo in salsa di tartufo con pasta _____	45,00 €
Rinderfilet   Trüffelsauce   Pasta Fillet of beef   truffle sauce   pasta	
Portion Trüffel _____	8,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



## SECONDI DI PESCE

---

Calamari alla griglia al profumo di prezzemolo <i>N</i> _____	26,50 €
Tintenfisch vom Grill   Petersilie Grilled squid   Parsley	
Filetto di Branzino alla griglia <i>D</i> _____	27,50 €
Wolfsbarschfilet vom Grill Grilled sea bass fillet	
Filetto di salmone alla griglia con fettuccine al pomodoro fresco e basilico allla julien <i>D, A1, G</i> _____	26,50 €
Lachsfilet vom Grill   Fettuccine   Tomaten   Julien   Basilikum Grilled salmon fillet   fettuccine   tomatoes   julienne   basil	
Filetto di merluzzo al limone <i>A1, G, L</i> _____	26,50 €
Zanderfilet   Zitronensauce Pikeperch fillet   lemon sauce	
Gamberi acqua pazza roma tomaten, piccante salsa di vino bianco pomodoro <i>A1, B, G, L</i> _____	28,50 €
Garnelen acqua pazza   Roma-Tomaten   Pikante-Tomaten-Weißweinsauce Prawns acqua pazza   Roma tomatoes   Spicy tomato and white wine sauce	
Portion Trüffel _____	8,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



## INSALATE E CONTORNO

---

Patate al rosmarino _____	6,50 €
Rosmarinkartoffeln	
Rosemary potatoes	
Spinaci _____	6,50 €
Spinat	
Spinach	
Insalatina di contorno 2 _____	6,50 €
Beilagensalat	
Side salad	
Insalata mista 2 _____	9,50 €
Mix Salat	
Mix salad	
Insalata di pomodoro cipolla e tonno D, 2 _____	15,50 €
Gemischter Salat   Thunfisch   Tomaten   Zwiebeln	
Mixed salad   Tuna   Tomatoes   Onions	
Insalata con pollo al sesamo /, 2 _____	17,00 €
Gemischter Salat   Hähnchen   Sesamkruste	
Mixed salad   Chicken   Sesame crust	
Insalata mista con salmone e peperoni fritti D _____	22,50 €
Gemischter Salat   Lachs   Frittierte Peperoni	
Mixed salad   Salmon   Deep-fried peppers	
Portion Trüffel _____	8,00 €

## DOLCE | DESSERT

---

Tiramisù „fatto in casa“ <i>A, C, G, 9</i> _____	7,50 €
Original mit Ei	
Original with egg	
Panna Cotta „fatto in casa“ <i>G</i> _____	7,50 €
Tiramisù Dubai <i>A, G, H2</i> _____	8,50 €
Pistaziencreme   Schokolade	
Pistachio cream   Chocolate	
Affagato al caffè <i>G, C, 9</i> _____	8,50 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i> _____	8,50 €
Tartufo limoncello <i>G, C</i> _____	9,50 €

## HEISSGETRÄNKE

---

Kaffee <i>g</i> Coffee	2,80 €
Espresso <i>g</i>	2,50 €
Espresso doppelt <i>g</i> Espresso double	4,50 €
Macchiato doppelt <i>g</i> Macchiato double	4,80 €
Espresso Macchiato <i>g, G</i> Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Koffeinfrei Espresso decaffeinated	2,80 €
Cappuccino <i>g, G</i>	4,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Schwarztee <i>g</i> Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüner Tee <i>g</i> Green tea	je 4,50 €

# GETRÄNKE

---

## SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft		
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb		
Apple juice nature cloudy		
Rhabarbersaft		
Rhubarb juice		
Maracujasaft	je Glas 0,2 l	4,50 €
Passion fruit juice	je Glas 0,4 l	5,90 €
Schorle	Glas 0,2 l	3,50 €
Spritzer	Glas 0,4 l	4,50 €
Coca Cola <sup>1,9,10</sup>		
Coca Cola Zero <sup>1,9,10</sup>		
Fanta <sup>1,3</sup>	je Glas 0,2 l	3,50 €
Sprite/Mezzo <sup>1,9,10</sup>	je Glas 0,4 l	6,80 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	Glas 0,2 l	4,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	Glas 0,2 l	4,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	Glas 0,2 l	4,80 €
Bionade Holunder	Glas 0,33 l	4,90 €
ACQUA MORELLI Still / Classic	Flasche 0,25 l	3,50 €
	Flasche 0,75 l	7,90 €

## FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic) A3	Glas 0,3 l	4,90 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) A1	Glas 0,5 l	5,90 €
Paulaner Hefeweizen A1	Glas 0,3 l	4,90 €
Fürstenberger Pils A3	Glas 0,3 l	4,90 €
Birra Moretti A3	Flasche 0,33 l	5,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

# GETRÄNKE

---

## APERITIV

San Bitter/Crodino _____	Glas	6,50 €
Martini _____	Glas	8,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco _____	Glas	8,50 €
Aperol Spritz _____	Glas	8,50 €
Hugo _____	Glas	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco _____	Glas	9,50 €
Limoncello Spritz _____	Glas	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon _____	Glas	8,50 €
Sommer Schorle _____	Glas	8,50 €
Amaro del capo piccante spritz _____	Glas	9,00 €
Amaro del capo spritz _____	Glas	9,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine) _____	Glas	8,50 €
Chandon „Garden Spritz“ mit Rosmarin _____	Glas	9,50 €
Espresso Martini _____	Glas	15,50 €


## DIGESTIV

Ramazotti _____	Glas 4 c l	8,50 €
Averna _____	Glas 4 c l	8,50 €
Sambuca _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaretto _____	Glas 4 c l	8,50 €
Limoncello _____	Glas 4 c l	8,50 €
Marsala _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaro del capo „originale“ _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaro del capo „piccante“ _____	Glas 4 c l	8,50 €

## LONGDRINKS

Campari Soda/Orange <sup>1</sup> _____	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup> _____	Glas	11,50 €
Cuba Libre _____	Glas	9,50 €
Vodka Orange/Lemon <sup>1, 10</sup> _____	Glas	11,00 €
Gin Tonic - <i>Hendricks - Monkey 47 - Tomas Han</i> _____	Glas	12,30 €
Negroni _____	Glas	14,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite  
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



## ZUSATZSTOFFE

---

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

## ALLERGENE

---

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 Roggen, A3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
  - B) Krebstiere
  - C) Eier und Eierzeugnisse
  - D) Fisch und Fischerzeugnisse
  - E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - F) Soja und Sojaerzeugnisse
  - G) Milch und Milcherzeugnisse
  - H) Schalenobst (Nüsse) namentlich  
(H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse,  
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse)
  - I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
  - J) Senf und Senferzeugnisse
  - K) Sesamsamen
  - L) Schwefeldioxid und Sulphite
  - M) Lupinen
  - N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
- 