

**pane  
vino**  
RISTORANTE  
VINERIA

**BENVENUTO  
HERZLICH  
WILLKOMMEN  
WELCOME**

## ANTIPASTI

---



Bruschetta Classica *A1* \_\_\_\_\_ 7,50 €  
Tomaten | Basilikum  
Tomatoes | Basil

Verdura della vetrina \_\_\_\_\_ 13,50 €  
Gemüse aus unserer Vitrine  
Vegetables from our showcase

Vitello Tonnato *C, G, D* \_\_\_\_\_ 18,50 €  
Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel  
Veal | Tuna cream | Caper apples

Tartar di salmone con crema di avocado e asparagi verdi *D* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Lachstatar | Avocadocreme | grüner Spargel  
Salmon Tartare | Avocado Cream | green asparagus

Tatar di Manzo *A1, C, G, J* \_\_\_\_\_ 24,50 €  
Rindertatar | Senfsauce | Wachteleier | Parmesanchips  
Beef tartare | Saffron sauce | quail eggs | Parmesan crisps

Tris di carpaccio di pesce: salmone, polpo e rana pescatrice  
in purea di arancia e limone *A1, C, I, D, N, G* \_\_\_\_\_ 23,50 €  
Dreierlei Fisch Carpaccio-Lachs, Oktopus und Seeteufel | Orangen-Zitronenpuree  
Three types of fish carpaccio - salmon, octopus and monkfish | Orange and lemon purée

Antipasto della casa *A1, G, I, G, C* \_\_\_\_\_ 17,50 €  
Caprese | Salami | Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure | per una persona  
Caprese | Salami | Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse | für eine Person  
Caprese | Salami | Parma ham, olives, cheese, vegetables | for one person







Antipasto mare per una persona *I, C, G, D, N* \_\_\_\_\_ 29,50 €  
Fisch Carpaccio | Lachstatar | Oktopussalat |  
Kartoffeln | Taggiasca Oliven | für eine Person  
Fish carpaccio | Salmon tartare | Octopus salad |  
Potatoes | Taggiasca olives | for one person

Carpaccio di manzo parmigiano e rucola *G* \_\_\_\_\_ 22,00 €  
Carpaccio vom Rinderfilet | Parmesanspäne | Rucola  
Carpaccio of fillet of beef | parmesan shavings | rocket

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 con rucola e scaglie di parmigiano *A, G, F* \_\_\_\_\_ 17,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmesansplitter  
Tomato sauce | Mozzarella | rocket salad | Parmesan shavings
-  Pinsa formaggi bianca *A, G, F* \_\_\_\_\_ 18,50 €  
Tomatensauce | Mozzarella | verschiedene Käsesorten  
Tomato sauce | Mozzarella | 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

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

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

## PRIMI PIATTI

---

 Penne Arrabiata *A* \_\_\_\_\_ 14,50 €  
Penne | Knoblauch | Peperoncino | Tomatensauce  
Penne | Garlic | Peperoncino | Tomato sauce

 Spaghetti alla parmigiana *A1, G* \_\_\_\_\_ 17,50 €  
Spaghetti aus dem Parmesanlaib  
Spaghetti from the Parmesan loaf

Tagliatelle sofia loren aurora *A1, C, B, G* \_\_\_\_\_ 22,50 €  
Tagliatelle | Garnelen | Büffelmozzarella | Tomaten-Sahne-Sauce  
Tagliatelle | prawns | buffalo mozzarella | Tomato cream sauce

Tagliatelle con funghi porcini, salsa di vino bianco e panna *A1, C, G, L* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Tagliatelle | Steinpilze | Weißwein-Sahnesauce  
Tagliatelle | porcini mushrooms | white wine cream sauce

Spaghetti alla carbonara „originale“ *A1, C, G* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Spaghetti | Guanciale | Pecorino | Eier  
Spaghetti | Guanciale | Pecorino | Eggs

 Fettucine burro e tartufo *A1, C, G* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Fettucine | Schwarzer Sommer Trüffel  
Fettucine | Black Summer Truffle

Spaghetti al pesto di basilico con burrata e melograno *A1, G, H* \_\_\_\_\_ 19,50 €  
Spaghetti | Basilikum Pesto | Burrata | Granatapfel  
Spaghetti | Basil pesto | Burrata | Pomegranate

Grantortelli ripieni con tartufo e parmigiano \_\_\_\_\_ 19,50 €  
in salsa al vino bianco e panna *A1, C, G, L*  
Grantortelli gefüllt mit Trüffel und Parmesan | Weißwein-Sahnesauce  
Grantortelli stuffed with truffles and Parmesan cheese | White wine cream sauce

Ravioli ripieni di avocado in salsa di pomodorini con mozzarella di bufala <i>A1, C, G</i> _____	19,50 €
Ravioli gefüllt mit Avocado   Cherrytomatensauce   Büffelmozzarella	
Ravioli stuffed with avocado   Cherry tomato sauce   Buffalo mozzarella	
Tagliatelle al salmone e pomodorini roma in aurora salsa <i>A1, C, D, G, L</i> _____	21,50 €
Tagliatelle   Lachs   Romatomen   Aurorasauce	
Tagliatelle   Salmon   Roma tomatoes   Aurora sauce	
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>A1, L, N</i> _____	21,50 €
Linguine   Venusmuscheln   Weißweinsauce	
Linguine   Clams   White wine sauce	
Lasagne bolognese <i>A1, C, G, L, I</i> _____	18,50 €
Lasagne   Hackfleisch   Tomatensauce	
Lasagne   Minced meat   Tomato sauce	
Mezzo Maniche con salsiccia e funghi porcini in salsa al vino bianco e pomodorini roma <i>A1, C, G, L, I</i> _____	21,50 €
Mezzo Maniche   Salsiccia   Steinpilzen   Weißweinsauce   Roma-Kirschtomen	
Mezzo Maniche   Sausage   Porcini mushrooms   White wine sauce   Roma cherry tomatoes	
Paccheri con puntine di filetto di manzo in salsa di vino rosso con scaglie di parmigiano <i>A1, C, G, L, I</i> _____	22,50 €
Paccheri   Rinderfiletspitzen   Rotweinsauce   Parmesanspäne	
Paccheri   Beef fillet tips   Red wine sauce   Parmesan shavings	
Glutenfreie Pasta _____	3,00 €
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 con patate e spinaci e salsa verde *C* \_\_\_\_\_ 27,50 €  
Kalbspaillard | Kartoffeln | Spinat | Grünersauce  
Veal paillard | Potatoes | Spinach | Green sauce

Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano, patate e verdure *G* \_\_\_\_\_ 32,50 €  
Tranchiertes Rumpsteak dry aged | Parmesanspäne |  
Rosmarinkartoffeln | Gemüse  
Sliced dry-aged rump steak | Parmesan shavings | Rosemary potatoes | Vegetables

Bavetta alla griglia patate rosmarino in salsa vino rosso *I, G* \_\_\_\_\_ 29,50 €  
Flanksteak vom Grill | Rosmarinkartoffeln | Rotweinreduktion  
Grilled flank steak | Rosemary potatoes | Red wine reduction

Bistecca di fianco alla griglia, 500 g, per 2 persone \_\_\_\_\_ 55,00 €  
Flanksteak vom Grill 500g für 2 Personen  
Grilled flank steak (500g) for 2 people

Ossoburo milanese *A1, G, I, L* \_\_\_\_\_ 29,50 €  
Ossobuco | Safranreis  
Ossobuco | Saffron rice

Saltimbocca alla romana *A, L, G* \_\_\_\_\_ 29,50 €  
Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Weißwein  
Veal escalope | Parma ham | Sage | White wine

Filetto di manzo alla griglia \_\_\_\_\_ 45,00 €  
Rinderfilet vom Grill  
Grilled fillet of beef

Filetto di manzo in salsa di tartufo con pasta \_\_\_\_\_ 48,50 €  
Rinderfilet | Trüffelsauce | Pasta  
Fillet of beef | truffle sauce | pasta

Tomahawk al forno \_\_\_\_\_ Preis auf Anfrage  
Tomahawk aus dem Ofen  
Tomahawk steak from the oven

Portion Trüffel \_\_\_\_\_ 8,00 €

## SECONDI DI PESCE

---

Filetto di orata alla griglia con patate e insalata di bruschetta *D* \_\_\_\_\_ 28,50 €  
Doradenfilet vom Grill | Kartoffeln | Bruschetta Salat  
Grilled sea bream fillet | potatoes | bruschetta salad

Polpo alla griglia con patate a insalata di bruschetta *N* \_\_\_\_\_ 35,00 €  
Oktopus vom Grill | Kartoffeln | Bruschetta-Salat  
Grilled octopus | Potatoes | Bruschetta salad

Filetto di branzino alla griglia con verdure e patate *A1, D, G, L* \_\_\_\_\_ 29,50 €  
Seebarschfilet vom Grill | Gemüse | Kartoffeln  
Sea bass fillet | Grilled sea bass fillet | Vegetables | Potatoes

Medaglioni di rana pescatrice arrosto  
e gamberetti su risotto allo zafferano *A1, B, D, G, L* \_\_\_\_\_ 35,50 €  
Gebratener Seeteufel Medaillons | Garnelen | Safran Risotto  
Sea bass | Taggiasca olives | Capers | Apple | Boiled potatoes

Filetto di salmone in salsa di panna  
al limone e aneto con tagliatelle *A1, C, D, G* \_\_\_\_\_ 28,50 €  
Lachsfilet | Zitronen-Dill Sahne Sauce | Tagliatelle  
Salmon fillet | Lemon and dill cream sauce | Tagliatelle

Branzino sale per due \_\_\_\_\_ Preis auf Anfrage  
Seebarsch für zwei Personen  
Sea bass for two people

Portion Trüffel \_\_\_\_\_ 8,00 €

## SALATE

---


- Insalata di contorno al balsamico *2* \_\_\_\_\_ 7,50 €  
Beilagensalat | Balsamico Dressing  
Side salad | Balsamic dressing
- Insalata mista di contorno al balsamico *2* \_\_\_\_\_ 9,50 €  
Mix Salat | Balsamico Dressing  
Mix salad | Balsamic dressing
- Caprese \_\_\_\_\_ 15,50 €  
Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum-Juliene  
Tomatoes | Buffalo mozzarella | Basil julienne
- Insalata mista con strisce di petto di pollo arrosto in salsa al miele e limone \_\_\_\_ 17,50 €  
Gemischter Salat | Gebratene Hähnchenbruststreifen | Honig-Zitronen Dressing  
Mixed salad | Fried chicken breast strips | Honey and lemon dressing
- Insalata mista con salmone arrosto e melograno in salsa al melograno *D* \_\_\_\_\_ 23,50 €  
Gemischter Salat | Gebratener Lachs | Granatapfel | Granatapfel Dressing  
Mixed salad | Fried salmon | Pomegranate | Pomegranate dressing
- Carpaccio di barbabietola rossa con formaggio di capra caramellato *G* \_\_\_\_\_ 18,50 €  
Rote Bete Carpaccio | Karamellisierter Ziegenkäse  
Beetroot Carpaccio | Caramelised Goat's Cheese

## CONTORNO

---

- Patate al rosmarino \_\_\_\_\_ 5,50 €  
Rosmarinkartoffeln  
Rosemary potatoes
- Spinaci \_\_\_\_\_ 7,50 €  
Spinat  
Spinach
- Olive \_\_\_\_\_ 6,50 €  
Portion Oliven  
Portion of olives
- Formagi misti *G* \_\_\_\_\_ 13,50 €  
Käseteller  
Cheese plate

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



## DOLCE | DESSERT

---

Tiramisù originale „fatto in casa“ <i>A, C, G, 9</i> _____	8,50 €
Original mit Ei Original with egg	
Panna Cotta „fatto in casa“ <i>G</i> _____	7,50 €
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 €
Tiramisù pistacchio <i>A1, G</i> _____	9,50 €
Biskuitboden   Mascarponecreme   Pistazien   Kakaosauce Sponge base   Mascarpone cream   Pistachios   Cocoa sauce	
Tiramisù fragole <i>A1, G</i> _____	9,50 €
Biskuitboden   Mascarponecreme   Erdbeere   Erbeersauce Sponge base   Mascarpone cream   Strawberries   Strawberry sauce	
Cheesecake brûlée <i>A1, C, G</i> _____	9,50 €
Käsekuchen   Ricotta   Mascarpone   Karamelisierter Zucker Cheesecake   Ricotta   Mascarpone   Caramelised sugar	

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

## 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 €

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



# 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 €
Elephant Bay Eistee lemon	Glas 0,33 l	5,00 €
Elephant Bay Eistee peach	Glas 0,33 l	5,00 €
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	5,50 €
Martini I Martini alkoholfrei _____	Glas	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco _____	Glas	7,50 €
Aperol Spritz _____	Glas	8,50 €
Hugo _____	Glas	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco _____	Glas	8,50 €
Limoncello Spritz _____	Glas	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon _____	Glas	8,50 €
Aperol pink grapefruit _____	Glas	8,50 €
Campari Amalfi spritz _____	Glas	8,50 €
Limoncello pink grapefruit spritz _____	Glas	8,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine) _____	Glas	8,50 €
Espresso Martini _____	Glas	11,50 €
Whiskey Sour _____	Glas	11,50 €


## DIGESTIV

Ramazotti _____	Glas 4 c l	5,50 €
Averna _____	Glas 4 c l	5,50 €
Sambuca _____	Glas 4 c l	5,50 €
Amaretto _____	Glas 4 c l	5,50 €
Limoncello _____	Glas 4 c l	5,50 €
Marsala _____	Glas 4 c l	5,50 €
Amaro del capo „originale“ _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaro del capo „piccante“ _____	Glas 4 c l	8,50 €

## LONGDRINKS

Campari Soda/Orange/Cordino <sup>1</sup> _____	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup> _____	Glas	9,50 €
Cuba Libre _____	Glas	8,50 €
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 €
Gin Tonic alkoholfrei _____	Glas	12,50 €
Martini Tonic alkoholfrei _____	Glas	9,50 €
Rum Tonic alkoholfrei _____	Glas	9,50 €

\*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)