



il piacere  
ristorante

ehrlich  
traditionell  
handgemacht

## crema di pomodoro 🌿

frische, hausgemachte tomatensuppe dazu ciabatta-brot

## pane con crema di formaggio 🌿

unser ciabatta mit hausgemachtem brotaufstrich aus frischkäse, quark, getrockneten tomaten, basilikum und knoblauch

## bruschetta tradizionale 🌿

geröstetes ciabatta-brot belegt mit frischen tomaten, zwiebeln, knoblauch und basilikum, verfeinert mit olivenöl extra vergine

## bruschetta fattoria

geröstetes ciabatta belegt mit mozzarella di bufala, tomate, kalamata-oliven und sardellen, verfeinert mit olivenöl extra vergine

## carpaccio di manzo

dünne scheiben vom kalb mit schalotten, rucola, zitrone und gehobeltem grana padano, verfeinert mit olivenöl extra vergine

## vitello tonnato

dünne scheiben vom rosa-gebratenem kalb in thunfischsoße, belegt mit rucola, kapern und zitrone

## mozzarella caprese di bufala 🌿

mozzarella di bufala auf rucola mit frischer tomate, verfeinert mit basilikum, balsamico und olivenöl extra vergine

## insalata piccola 🌿

kleiner, frischer blattsalat belegt mit kirschtomaten, radieschen, paprika und gurken, verfeinert mit rotwein-schalotten

## insalata grande 🌿

großer, frischer blattsalat belegt mit kirschtomaten, radieschen, paprika und gurken, verfeinert mit rotwein-schalotten

## insalata di rucola con pomodorini 🌿

frischer rucola belegt mit kirschtomaten, verfeinert mit gerösteten pinienkernen und gehobeltem grana padano

## insalata al salmone e gamberetti

gebratene lachswürfel und garnelen in weißweinsöÙe auf frischem blattsalat und rucola, belegt mit kirschtomaten, verfeinert mit einem thymianzweig

## insalata con pollo

gebratene hähnchenbruststreifen auf frischem blattsalat, belegt mit kirschtomaten, paprika, radieschen und gurken

> zu allen salaten reichen wir unser hausgemachtes balsamicodressing.

## spaghetti aglio, olio e peperoncino 🌿

mit olivenöl extra vergine, frischem knoblauch und scharfem chili

## spaghetti alla carbonara classica

mit feinem gebratenem speck<sup>4,6</sup> und frischen eiern, verfeinert mit gemahlenem pfeffer und grana padano

## spaghetti col pesto 🌿

mit unserem hausgemachten basilikumpesto bestehend aus frischem knoblauch, gerösteten pinienkernen, frischem basilikum, olivenöl extra vergine und grana padano

## rigatoni arrabiata piccante 🌿

mit frischen zwiebeln, knoblauch, dazu unser hausgemachtes tomatensugo, verfeinert mit scharfem chili, basilikum, petersilie, kalamata oliven und getrockneten tomaten

## rigatoni con rucola e pomodorini 🌿

unser hausgemachtes tomatensugo, basilikum, kirschtomaten und rucola, verfeinert mit unserem hausgemachten pesto

## rigatoni con pollo e verdure

gebratene hähnchenbruststreifen mit zwiebeln, frischer paprika und champignons an unserem leichten tomatensugo, verfeinert mit curry und frischem knoblauch

## fettuccine al gorgonzola 🌿

in butter geschmolzener, milder gorgonzola mit einem schuss frischer sahne und abgelöscht mit weiswein, mit frischer paprika und verfeinert mit rosmarin, chiliflocken und frischem knoblauch

## fettuccine con gamberetti e rucola

gebratene garnelenschwänze und shrimps mit frischem knoblauch, chili, kirschtomaten und rucola, abgelöscht mit weiswein, dazu etwas tomatensugo und verfeinert mit thymian und gremolata

> unsere nudeln sind ausschließlich hausgemacht mit frischen eiern.

## pizza margherita 🌿

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella und frischer basilikum

## pizza salami

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, italienische salami<sup>4,6</sup> und frischer basilikum

## pizza rucola con pomodorini 🌿

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, frischer rucola, kirschtomaten, und gehobelter grana padano

## pizza prosciutto e funghi

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, hinterschinken<sup>4,6,7</sup>, frische champignons und frischer basilikum

## pizza tonno e cipolle

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, thunfisch und frische schalotten

## pizza salsiccia piccante originale

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, salsiccia (ital. wurstspezialität)<sup>4,6,7</sup>, frische paprika und chili

## pizza fattoria

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, parmaschinken und frischer rucola

## pizza salmone

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, lachs, kirschtomaten, frischer knoblauch, thymian und crème fraîche

## pizza pollo

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, gebratene hähnchenbrust, frischer spinat und kräutercreme verfeinert mit knoblauch

## pizza scampi e rucola

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, scampi, thymian, crème fraîche, frischer rucola und knoblauch

## pizza bianca

hausgemachte kräutercreme, mozzarella, schalotten, getrocknete tomaten, kalamata-oliven und feine speckwürfel<sup>4,6</sup>

pasta

unsere ganz kleinen gäste bis 6 jahre  
getränk 0,15 l


je gericht  
1,00 €

kinder zwischen 7 und 12 jahren

5,00 € je gericht

**spaghetti aglio e olio** 

auf wunsch nur in frischer butter geschwenkt

**spaghetti col pesto** 

mit unserem hausgemachten pesto

**rigatoni con pomodorini** 

mit frischer tomatensoße

**rigatoni con pollo**

mit gebratenen hähnchenbruststreifen, frischer paprika,  
frischen champignons und tomaten-currysoße

pizza

**pizza margherita** 

hausgemachtes tomatensugo und mozzarella

**pizza salami**

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella und italienische salami<sup>4,6</sup>

**pizza prosciutto e funghi**

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, gekochter schinken<sup>4,6,7</sup> und frische champignons

**pizza tonno**

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, thunfisch und frische schalotten

**pizza rucola con pomodorini** 

hausgemachtes tomatensugo, mozzarella, frischer rucola, kirschtomaten und  
gehobelter grana padano

dolce nachtisch

**tiramisu** 

hausgemachtes dessert aus löffelbiskuit,  
mascarponecreme, espresso und kakao

**tartufo classico** 

eisdessert aus zabaione und schokoladencreme

**panna cotta** 

hausgemachtes traditionelles sahnedessert mit erdbeersoße

**torrone** 

hausgemachtes nougatparfait mit eierlikörschaum

**gelato** 

eine kugel vanille-eis mit wahlweise caramelsoße, schokosoße oder erdbeersoße

# aperitivi

**prosecco** 0,10 l  
frizzante valse 0,75 l

**prosecco** 0,75 l  
spumante contarini

**aperol sprizz** 0,20 l  
aperol<sup>1</sup>, prosecco, soda, orange

**aperitivo rosato mio** 0,20 l  
hibiskus-orangen likör<sup>1</sup>, prosecco, basilikum

**aperitivo rosato duo** 0,20 l  
hibiskus-orangen likör<sup>1</sup>, tonic water, limette

**hugo** 0,20 l  
prosecco, soda, holunderblütensirup, minze, limette

**gaffel kölsch** 0,30 l  
vom fass

**bitburger pils** 0,30 l  
vom fass 0,40 l

**bitburger alkoholfrei 0,0%** 0,33 l  
**bitburger radler alkoholfrei 0,0%** 0,33 l

**radler** 0,30 l  
bier, zitronenlimonade<sup>4</sup>

**benediktiner hefe** 0,50 l  
flasche

**benediktiner alkoholfrei** 0,50 l  
flasche

**malzbier** 0,33 l  
flasche

# birre

# bevande softgetränke & wasser

**limonata di lime e menta** 0,50 l  
hausgemachte limonade mit limette und minze

**zitronenlimonade<sup>4</sup>** 0,25 l  
gerolsteiner gourmet, flasche

**orangenlimonade<sup>1,4</sup>** 0,25 l  
gerolsteiner gourmet, flasche

**coca cola<sup>1,2,4,6</sup>** 0,20 l  
flasche

**coca cola light<sup>1,2,4,6</sup>** 0,20 l  
flasche

**spezi<sup>1,2,4,6</sup>** 0,30 l

**fassbrause zitrone<sup>1,4</sup>** 0,33 l  
flasche

**fassbrause rhabarber<sup>1,4</sup>** 0,33 l  
flasche

**bitter lemon<sup>3,6</sup>, tonic water<sup>3</sup>,  
ginger ale<sup>1,2</sup>** 0,20 l  
flasche

**san pellegrino, mineralwasser** 0,25 l  
flasche 0,75 l

**acqua panna, stilles wasser** 0,25 l  
flasche 0,75 l

säfte & schorlen  
**succhi**

<b>apfelsaft trüb</b>	0,20 l
<b>johannisbeersaft</b>	0,20 l
<b>maracujasaft</b>	0,20 l
<b>orangensaft</b>	0,20 l
<b>bananensaft</b>	0,20 l
<b>kirschsft</b>	0,20 l
<b>rhabarbersaft</b>	0,20 l
<b>schorlen</b>	0,30 l

mit allen oben aufgeführten säften

**digestivi**

<b>sambuca</b>	2 cl
<b>ramazzotti</b>	4 cl
<b>averna</b>	4 cl
<b>amaretto</b>	2 cl
<b>baileys</b>	4 cl
<b>grappa</b>	2 cl

**caffetteria**

<b>espresso</b>
<b>espresso macchiato</b>
<b>espresso doppio</b>
<b>caffè</b>
<b>cappuccino</b>
<b>latte macchiato</b>
<b>latte macchiato caramello</b>
<b>latte macchiato baileys</b>
<b>milchkaffee</b>
<b>milchkaffee caramello</b>
<b>milchkaffee baileys</b>
<b>cioccolata</b>
<b>chai tea latte</b>
<b>té</b>
<small>earl grey, english superior, sencha supreme, toffee rooibush, kamillentee, fruchtete</small>
<b>frischer minztee</b>
<b>heisse zitrone</b>

**weinschorle** 0,20 l

**pinot grigio „veritas veritate“** 0,20 l

casa vitivinicola tinazzi -italien - trocken

feine frucht mit frischem duft, sanfte säure

**chardonnay** 0,20 l

„canto grande“ – italien- trocken.

reife zitrusfrüchte am gaumen vollmundig, angenehm cremig, erfrischende säure

**merlot „veritas veritate“** 0,20 l

casa vitivinicola tinazzi -italien - trocken

blumige note, fein mineralisch, erfrischend: bestens zu fisch

**montepulciano d'abruzzo** 0,20 l

„veritas veritate“ – italien – trocken

volle fruchtnote mit einer herrlichen balance von säure

**rosario rose** 0,20 l

vina videma „rosario estate“ - chile - halbtrocken

kraftvoller charakter, feine würze, perfekte balance und nachhaltiger abgang

**pinot grigio D.O.C.** 0,75 l

st. michael eppan - italien - trocken

cremig, feines säurespiel und langer abgang

**gavi „rasön“** 0,75 l

marco bonfante - italien - trocken

blumige note, fein mineralisch, erfrischend: bestens zu fisch

**sauvignon blanc  
mirador selection** 0,75 l

william cole vineyards - chile - trocken

unglaublich fruchtig, duftet nach tropischen Früchten und fein grasig

**chardonnay „tres palacios“** 0,75 l

tres palacios - chile - trocken

leichter, angenehm fruchtiger chardonnay mit feiner zitrusnote

**nero d'avola „adesso“** 0,75 l

gerardo cesari - italien - trocken

tief-dunkler, typischer sizilianer, gehaltvoll

und warm; angenehm rund

**chianti etichetta nera D.O.C.G** 0,75 l

fattoria di san fabiano - italien - trocken

angenehmer veilchenduft mit einer spitze roter johannisbeeren

**bordeaux cap saint-martin** 0,75 l

vignobles ardoin - frankreich - trocken

dunkle früchte, saftige süße, sanfte tannine, elegant

**bio - cuvee tarapaca + plus** 0,75 l

vina san pedro tarapaca - chile - trocken

bio, frisch und dicht zugleich, ausgewogen, kraftvoll,

sehr beerig

**ripasso „mara“** 0,75 l

„cesari“-italien- trocken

aromen nach reifen früchten mit einer dezenten kräuternote, am gaumen volle frucht und würze. eine gut eingebundene fruchtsäure sorgt für einen langen tragenden abgang

**brunello di montalcino paolus** 0,75 l

molino di sant` antimo –italien – trocken

einer der spitzenerzeuger in montalcino. an der nase herrlich frische , rote früchte. ausgewogener und eleganter rotwein mit einem verwöhnenden dauerhaften finish

**rosario rosé** 0,75 l

viña videma „rosario estate“ - chile - halbtrocken

kraftvoller charakter, feine würze, perfekte balance

und nachhaltiger abgang

**côtes-du-rhône rosé** 0,75 l

château du trignon - frankreich / rhône - trocken

duftet nach erdbeeren und johannisbeeren, ausgewogen, sanft

# inhaltsstoffe

- 1 mit farbstoff
- 2 koffein haltig
- 3 chinin haltig
- 4 mit konservierungsmittel
- 5 mit süßstoff
- 6 mit antioxidationsmittel
- 7 nitrit pökelsalz

 vegetarisches gericht

> **alle informationen zu allergenen bekommen sie von unserem team.**

> **alle preise in euro inkl. gesetzlicher mehrwertsteuer.**