

Antipasti / Vorspeisen

Bruschette	A	€ 6,50
~ 3 Stk. Brote im Holzofen gebackt, mit Olivenöl, Oregano und gehackten Tomaten		
Prosciutto mit Melone	A,L	€ 16,90
Prosciutto mit Grana Padano	A,G,L	€ 16,90
Antipasto misto	A,D,O,P	€ 17,90
Sgombri	A,D,P	€ 11,50
Scamorza al forno	A,G,P	€ 18,50
~ im Ofen geschmolzener Käse, ein bisschen garniert		

Mozzarella di Bufala

Caprese	A,G	€ 16,90
~ Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum		
Bocconcini mit Prosciutto	A,G,L	€ 16,90
~ 3 Stk. kleine Mozzarelle di Bufala mit Rohschinken		

Insalata / Salat

Insalata mista / Salatschüssel	A	€ 8,80
--	---	--------

Vi serviamo sempre pane, cotto nel forno a legna.
Zu den Vorspeisen servieren wir im Holzofen gebackenes Weißbrot.

Pasta / Nudelspezialität

Pasta al Forno	A,G,P	€ 12,-
~ Pennette, Tomatensugo, Mozzarella, im Holzofen überbacken, Grana Padano		

Focacce

Pita	A	€ 4,10
~ Fladenbrot		
Focaccia	A	€ 5,50
~ olio, origano ~ Olivenöl, Oregano		
Focaccia con aglio	A	€ 6,10
~ olio, aglio, prezzemolo, origano ~ Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Oregano		
Focaccia con Olive	A	€ 7,10
~ olio, aglio, prezzemolo, olive, origano ~ Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Oliven, Oregano		
Focaccia con Pomodoro	A	€ 7,10
~ olio, aglio, prezzemolo, pomodorini, origano ~ Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kirschtomaten, Oregano		
Focaccia con Prosciutto crudo	A	€ 9,-
~ olio, origano, prosciutto crudo ~ Olivenöl, Oregano, Rohschinken		

Pizze / Pizzas / Pizzen

Napolitana	A,P	€ 8,70
~ pomodoro, aglio, origano ~ Tomaten, Knoblauch, Oregano		
Siciliana	A,D,P	€ 10,10
~ pomodoro, olive nere, capperi, acciughe, origano ~ Tomaten, Kapern, schwarze Oliven, Sardellen, Oregano		
Margherita	A,G,P	€ 9,50
~ pomodoro, mozzarella ~ Tomaten, Mozzarella		
Ginestra	A,G,P	€ 10,90
~ pomodoro, mozzarella, speck ~ Tomaten, Mozzarella, Speck		
Viola	A,G,P	€ 11,10
~ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto ~ Tomaten, Mozzarella, Schinken		
Ortensia	A,G,P	€ 10,50
~ pomodoro, mozzarella, funghi ~ Tomaten, Mozzarella, Pilze		
Salami	A,G,P	€ 11,50
~ pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante ~ Tomaten, Mozzarella, Salsiccia piccante		
Mimosa	A,G,P	€ 12,20
~ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi ~ Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken		
Romana	A,D,G,P	€ 11,90
~ pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere, origano ~ Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, schwarze Oliven, Oregano		
Capricciosa	A,G,P	€ 13,20
~ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia picc., funghi, olive nere, origano ~ Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salsiccia piccante, Pilze, schwarze Oliven, Oregano		
Quattro Stagioni	A,G,P	€ 13,20
~ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia picc., funghi, carciofi, origano ~ Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salsiccia piccante, Pilze, Artischocken, Oregano		
Calzone	A,G,P	€ 12,-
~ mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro ~ Mozzarella, Schinken, Tomaten		
Calzone misto	A,G,P	€ 13,90
~ mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia piccante, funghi, pomodoro ~ Mozzarella, Schinken, Salsiccia piccante, Pilze, Tomaten		
Soufflé	A,G,P	€ 19,50
~ doppio Calzone misto ~ doppelte Calzone misto		

Unsere Pizze sind nach original italienischen Rezepten zubereitet. Falls Sie jedoch Änderungen wünschen, behalten wir uns vor, Aufpreise zu berechnen.

Allergeninformation:

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinien, R = Weichtier

Specialità

Da Vinci	A,G,P	€ 16,-
~ pomodoro, mozz. di bufala, rucola e peperoncino trifolato, prosciutto crudo, olive nere ~ Tomaten, Mozz. di Bufala, Rucola u. Chili frisch gehackt, Rohschinken, schwarze Oliven		
Margherita Reale	A,G,P	€ 13,50
~ Margherita con mozzarella di bufala, pomodorino e basilico fresco ~ Margherita mit Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Basilikum		
Margherita all'antipasto	A,G,P	€ 14,50
~ pomodoro, mozzarella, bocconcini, prosciutto crudo ~ Tomaten, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Rohschinken		
Genziana	A,G,P	€ 14,10
~ pomodoro, mozzarella, scamorza, speck ~ Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Speck		
Sorrentina	A,D,G	€ 15,90
~ pomodoro, burrata, acciughe, olio di oliva ~ Tomaten, Burrata, Sardellen, Olivenöl		
Andiamo	A,G,P	€ 16,-
~ pomodoro, mozzarella, scamorza, prosciutto crudo, cipolla verde, olio piccante ~ Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Rohschinken, junger Zwiebel, scharfes Öl		

Pizze bianche ohne Tomatensauce

Bianca	A,G	€ 10,50
~ mozzarella, burro, prosciutto cotto ~ Mozzarella, Butter, Schinken		
Davidiana	A,G	€ 14,60
~ mozzarella, rucola, prosciutto crudo, Grana Padano ~ Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Grana Padano		
Tricolore	A,G	€ 14,30
~ mozzarella, pecorino greco, pomodorino, cipolla verde ~ Mozzarella, Schafskäse, Kirschtomaten, junger Zwiebel		
Marioana	A,G,H	€ 14,70
~ mozzarella, radicchio con olio di noci, prosciutto crudo, Grana Padano ~ Mozzarella, Radicchio mit Walnussöl, Rohschinken, Grana Padano		
Calzonino	A,G	€ 13,60
~ Calzone con mozzarella, prosciutto crudo, olio di oliva e pepe nero ~ Calzone mit Rohschinken, Olivenöl und schwarzem Pfeffer		

Bei den Pizzaspezialitäten bitten wir Sie, keine Änderungen vorzunehmen.

Dolci / Desserts

Profiterole ~ 2 Stk. ~ mit Schlag	A,C,G	€ 6,90
Pannacotta	G	€ 5,50
Tiramisu ~ hausgemacht	G	€ 7,50
Tartufo ~ mit Grand Marnier oder Espresso	C,G	€ 8,70
Affogato ~ Espresso mit einer Kugel Eis	G	€ 4,90

Vino rosso / Rotwein

Merlot, di Nadali, Isonzo del Friuli	o € 3,70
~ <i>Vino della casa</i> , bicchiere	~ <i>Hauswein vom Fass</i> , ein Achtel
Merlot, di Nadali, Isonzo del Friuli	o € 29,60
~ <i>Vino della casa</i> , un litro	~ <i>Hauswein vom Fass</i> , ein Liter aus der Karaffe
Cabernet Franc, di Nadali, Isonzo del Friuli DOC	o € 4,70
~ bicchiere	~ ein Achtel
Cabernet Franc, di Nadali, Isonzo del Friuli DOC	o € 28,20
~ bottiglia 0,75 l	~ 0,75-l-Flasche
Barbera d'Alba, Cantina Terre del Barolo, Piemont	o € 5,30
~ bicchiere	~ ein Achtel
Barbera d'Alba, Cantina Terre del Barolo, Piemont	o € 31,80
~ bottiglia 0,75 l	~ 0,75-l-Flasche

Vino bianco / Weißwein

Bio Grüner Veltliner ‚Floh‘, Niederösterreich	o € 3,70
~ bicchiere	~ ein Achtel
Bio Grüner Veltliner ‚Floh‘, Niederösterreich	o € 29,60
~ un litro	~ ein Liter
Tocai Friulano, di Nadali, Isonzo del Friuli DOC	o € 4,70
~ bicchiere	~ ein Achtel
Tocai Friulano, di Nadali, Isonzo del Friuli DOC	o € 28,20
~ bottiglia 0,75 l	~ 0,75-l-Flasche
Gelber Muskateller, POLZ, Südsteiermark	o € 4,80
~ bicchiere	~ ein Achtel
Gelber Muskateller, POLZ, Südsteiermark	o € 28,80
~ bottiglia 0,75 l	~ 0,75-l-Flasche
Chardonnay, Tormaresca, Puglia IGT	o € 4,80
~ bicchiere	~ ein Achtel
Chardonnay, Tormaresca, Puglia IGT	o € 28,80
~ bottiglia 0,75 l	~ 0,75-l-Flasche
Pinot Grigio, Sacchetto, Venetien DOC	o € 4,70
~ bicchiere	~ ein Achtel
Pinot Grigio, Sacchetto, Venetien DOC	o € 28,20
~ bottiglia 0,75 l	~ 0,75-l-Flasche

Prosecco

Prosecco di Fantinel	bicchiere / ein Glas	o € 5,40
Prosecco di Fantinel	bottiglia / Flasche	o € 32,40

Spritz / Spritzer

Weiss / Rot	o 0,25 l	€ 4,10
-----------------------	----------	--------

Birre / Biere

Murauer	A,0 € 3,90
~ <i>alla spina</i> 0,3 l	~ <i>Seidel</i> 0,3 vom Faß
Murauer	A,0 € 4,90
~ <i>alla spina</i> 0,5 l	~ <i>Krügel</i> 0,5 vom Faß
Murauer Radler	A,0 € 3,90
~ <i>alla spina</i> 0,3 l	~ <i>Seidel</i> 0,3 vom Faß
Murauer Radler	A,0 € 4,90
~ <i>alla spina</i> 0,5 l	~ <i>Krügel</i> 0,5 vom Faß
Murauer Doppelmalz (Scura)	A,0 € 5,-
~ <i>bottiglia</i> 0,5 l	~ <i>Flasche</i> 0,5 l
Murauer Weißbier	A,0 € 5,10
~ <i>bottiglia</i> 0,5 l	~ <i>Flasche</i> 0,5 l
Trumer Pils	A,0 € 4,10
~ <i>bottiglia</i> 0,3 l	~ <i>Flasche</i> 0,3 l
Obertrumer Märzen	A,0 € 4,10
~ <i>bottiglia</i> 0,3 l	~ <i>Flasche</i> 0,3 l
Obertrumer Bio-Zwickl	A,0 € 4,20
~ <i>bottiglia</i> 0,3 l	~ <i>Flasche</i> 0,3 l

Birra analcolica / Alkoholfreies Bier

Gösser Naturgold alkoholfrei	A,0 € 4,-
~ <i>bottiglia</i> 0,33 l	~ <i>Flasche</i> 0,33 l
Erdinger Weißbier alkoholfrei	A,0 € 5,10
~ <i>bottiglia</i> 0,5 l	~ <i>Flasche</i> 0,5 l

Superalcoolici / Spirituosen

Grappa Nonino, Grappa Julia, Fernet Branca, Averna, Montenegro Amaro, Ramazzotti	2 cl	€ 4,70
Grappa Poli Barrique	2 cl	€ 6,50
Gin, Wodka	2 cl	€ 4,70
Sambuca, Amaretto	2 cl	€ 4,70
Whisky	4 cl	€ 7,10
Campari-Soda / -Orange	4 cl	€ 5,90
Martini bianco	4 cl	€ 4,90

Analcoolici / Jugendgetränke

Zitrone natur	0,5 l	€ 3,20
Himbeersoda	0,5 l	€ 4,10

Analcoolici / Alkoholfreie Getränke

Succo di mela, arancia, tè freddo alla pesca }	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaft, Orangensaft, Eistee Pfirsich }	0,5 l	€ 6,40
PAGO, diversi succhi di frutta	0,2 l	€ 3,90
PAGO, verschiedene Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,90
Tonic, Bitter Lemon	bottiglia / Flasche 0,2 l	€ 3,90
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Frucade, Almdudler	bottiglia / Flasche 0,33 l	€ 3,90
Murelli Spezi	bottiglia / Flasche 0,5 l	€ 4,40
Mineral-Limone/Zitrone	bottiglia / Flasche 0,33 l	€ 4,-
Römerquelle	bottiglia / Flasche, frizzante o naturale/prickelnd oder still 0,33 l	€ 3,70
.	0,75 l	€ 6,50
Soda	0,25 l	€ 2,30
.	0,5 l	€ 3,90
Soda-Limone/Zitrone	0,25 l	€ 2,60
.	0,5 l	€ 4,20
Limone/Zitrone Natur	0,25 l	€ 2,50
.	0,5 l	€ 3,20
Soda Himbeere/Holler	0,3 l	€ 2,50
.	0,5 l	€ 4,10
diverse bibite con soda }	0,3 l	€ 4,30
gespritzte Getränke }	0,5 l	€ 4,70
diverse bibite con acqua del rubinetto }	0,3 l	€ 4,30
mit Leitungswasser gespritzte Getränke }	0,5 l	€ 4,70

Bibite calde / Heisse Getränke

Espresso	A,H	€ 2,70
Cappuccino italiano	A,G,H	€ 3,70
Cappuccino <i>con panna</i> / mit Schlagobers	A,G,H	€ 3,80
Espresso macchiato	A,G,H	€ 2,80
Latte macchiato	A,G,H	€ 4,40
Espresso doppio	A,G,H	€ 4,50
Grosser Brauner	A,G,H	€ 4,50
Tee, verschiedene Sorten / Tè vari	H	€ 4,10

