



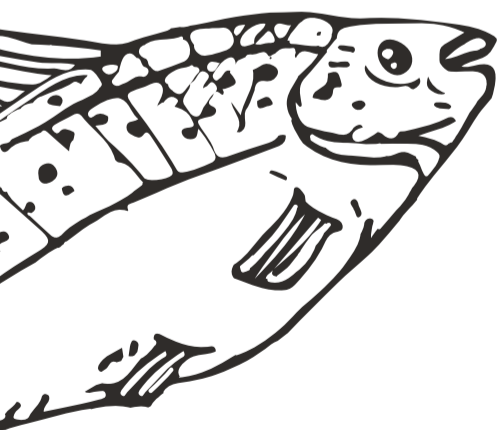
Buona Vita

Gutes Leben...

...bedeutet für uns der Genuß von marktfrischen, hausgemachten und hochwertigen Lebensmitteln.

Aus diesem Grund sind wir stets persönlich auf dem Markt und überzeugen uns von der Qualität der Zutaten, welche wir in unserer Küche verwenden. So haben wir neben unserer Menükarte stets saisonale Gerichte im Angebot, welche sich direkt nach dem aktuellen Angebot auf dem Markt richten. Denn nur so können wir Ihnen Qualität, Genuss & Vielfalt bieten!

Buon appetito!



Antipasti

Bruschetta Pizzabrot ^{A1} mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	4,00
Caprese Tomaten mit frischer Büffelmozzarella ^G und Basilikum	9,50
Carpaccio di manzo Rohes hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesansplitter ^G und frische Champignons	11,50
Antipasto di verdure Gemischte Vorspeise aus Gemüse	10,50

Zuppe

Crema di pomodoro Cremige Tomatensuppe	4,00
Zuppa di stracciatella Rinderbrühe mit Ei & Parmesan ^G	4,00
Tortellini in brodo Gefüllte Nudeln ^{A1,C} mit Fleisch in Rinderbrühe	4,50

Insalate

Insalata contorno Beilagensalat	3,50
Insalata verde Gemischter Blattsalat nach Saison	4,50
Insalata mista Gemischter Salatteller nach Saison	6,50
Insalata di pomodori Tomaten und Zwiebeln	6,00
Insalata rucola Rucola mit Parmesan ^G und Cocktailtomaten	8,50
Insalata di tonno Tomaten mit Thunfisch, schwarzen Oliven ⁹ und Zwiebeln	8,50

Primi | classici

aus hochwertigen Nudelsorten ^{A1}

Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesan ^G	7,50
Spaghetti al pomodoro mit Tomatensoße	7,90
Tagiatelle^C Bolognese mit Tomaten-Hackfleisch-Soße	8,70
Bucatini al carbonara mit Sahne, Ei, Speck ^{2,3} und Parmesan ^G	9,00
Bucatini arrabbiata mit scharfer Tomatensoße	8,20
Tortellini con panna e prosciutto Gefüllte Nudeln ^{A1,C} mit Fleisch in Schinken-Sahne-Soße ^{2,3,G}	9,50
Tagiatelle con filetto di manzo al Barolo mit Rinderfilet in Barolosauce, Salbei und Büffelmozzarella ^G	13,30

Primi | Buona Vita

mit frischen Nudeln

Paccheri con verdure Traditionell napolitanische Nudeln ^{A1,C} mit saisonalem Gemüse in Tomatensoße mit Sahne ^G verfeinert	10,50
Paccheri olive e tonno Traditionell napolitanische Nudeln ^{A1,C} mit Cocktailtomaten, Oliven ⁹ , Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	13,70
Trofia con noci e radicchio Spiralnudeln ^{A1,C} mit Walnuss, Radicchio, Rucola und Ziegenkäse ^G	11,30
Pasta al forno im Ofen überbacken	
Lasagne al forno mit Hinterschinken ^{2,3} und Mozzarella ^G in Tomaten-Hackfleisch-Soße mit Sahne ^G verfeinert	8,90
Rigatoni al forno mit Hinterschinken ^{2,3} , Erbsen, Champignons und Mozzarella ^G in Tomaten-Hackfleisch-Soße mit Sahne ^G verfeinert	8,50
Tortellini al forno mit Hinterschinken ^{2,3} , Erbsen, Champignons und Mozzarella ^G in Tomaten-Sahne-Soße ^G	8,90



Glutenfreie Speisen sowie Tagesgerichte finden Sie an unseren Tafeln oder sprechen Sie uns einfach an.

Pizze

aus frischen Pizzateig ^{A1} und mit unserer hausgemachten Tomatensoße nach original italienischem Rezept und frischer Mozzarella ^G im Holzofen gebacken.

Focaccia aus frischen Pizzateig ^{A1}	4,00
Margherita mit original italienischer Tomatensoße und frischem Mozzarella ^G	6,00
Prosciutto mit Hinterschinken ^{2,3}	6,80
Salame mit Salami ^{1,2,3}	6,80
Prosciutto e funghi mit Hinterschinken ^{2,3} und frischen Champignons	7,30
Prosciutto, salame e funghi mit Hinterschinken ^{2,3} , Salami ^{1,2,3} und frischen Champignons	7,80
Quattro stagioni mit Hinterschinken ^{2,3} , Salami ^{1,2,3} , frischen Champignons, Artischocken und Oliven ⁹	8,00
Capricciosa mit Hinterschinken ^{2,3} , Salami ^{1,2,3} , frischen Champignons, Oliven ⁹ und Paprika	8,00
Vegetariana mit gegrilltem Gemüse	8,70
Napoletana mit Sardellen, Oregano, Kapern, Knoblauch und Oliven ⁹ (ohne Mozzarella)	8,00
Tonno e cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln	8,00
Hawaii mit Hinterschinken ^{2,3} und Ananas	7,80
Diavolo mit scharfer Salami ^{1,2,3} und Oliven ⁹	8,90
Calzone farcito Gefüllte Pizzatasche mit Hinterschinken ^{2,3} , frischen Champignons, Salami ^{1,2,3} und Oliven ⁹	8,00
Quattro formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten ^G	8,40
Frutti di mare mit Meeresfrüchten ⁸ , Knoblauch und Petersilie (ohne Mozzarella)	9,70
Prosciutto crudo mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter ^G	9,90
Salmone mit Lachs ³ , Knoblauch und Rucola (ohne Tomatensoße)	9,90
Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella ^G und Basilikum (ohne Tomatensoße)	8,90

Carne

serviert mit saisonalem Gemüse

Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill	22,90
Filetto al pepé verde Rinderfilet - flambiert mit Cognac - in grüner Pfeffersoße	24,80
Tagliata di manzo Roastbeef mit Rucola, Cocktailtomaten, Parmesansplitter ^G und frischen Champignons	19,50

Cotoletta di vitello impanata Wiener Kalbsschnitzel ^{A1} mit Pommes oder saisonalem Gemüse	17,50
---	-------

Parmigiana Kalbsschnitzel mit Hinterschinken ^{2,3} in Tomatensoße mit Käse ^G überbacken serviert mit Spaghetti ^{A1} al pomodoro	19,50
--	-------

Pesce

serviert mit saisonalem Gemüse

Calamari alla griglia Frischer Tintenfisch vom Grill	16,50
Calamari fritti Frittierte Tintenfischringe in Panade ^{A1}	15,00
Calamari allo Chef Tintenfisch, wie sie der Chef mag	18,50
Gamberoni alla griglia Riesengarnelen ⁸ vom Grill	19,50
Gamberoni allo Chef Riesengarnelen ⁸ , wie sie der Chef mag	21,30

Dessert

hausgemacht nach italienischem Rezept

Tiramisu mit feinstem Espresso, Amaretto, Mascarpone und Löffelbiscuit ^{10,A1,C,G}	4,50
Panna Cotta mit echter Vanille und Sahne ^G	4,00
Scaccopoli con Nutella frittierte Pizzateigecken ^{A1} mit Nuss-Nougat-Creme	4,50



Kaffee- und Teespezialitäten

aus besten italienischen Röstbohnen¹⁰ und Tee

Espresso normale	1,80
Espresso macchiato mit Milchschaum ^G	2,00
Espresso doppio doppelter Espresso	3,40
Cafe Crema	2,20
Cappuccino^G	2,80
Latte Macchiato^G	2,90
Tee verschiedene Sorten	2,00

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmetwasser mit Kohlensäure still	0,25 l	2,80	0,75 l	4,80
Tafelwasser mit Kohlensäure			0,3 l	2,10
Softdrinks Coca Cola ¹¹⁰ Coca Cola zero ^{1,5,10} Fanta ¹ Spezi ^{1,10} Sprite			0,3 l	2,60
Saft Apfel Orange Johannisbeer Maracuja			0,3 l	2,60
Saftschorle Apfel Orange Johannisbeer Maracuja			0,3 l	2,40
Schweppes Bitter Lemon ^{1,5}			0,3 l	2,90

Hochdorfer Biere

Pilsner Gold vom Fass ^{A2}	0,3 l	2,50	0,5 l	3,00
Pilskrone aus der Flasche ^{A2}	0,3 l	2,70		
Hefeweizen hell vom Fass ^{A1}	0,3 l	2,50	0,5 l	3,00
Naturradler aus der Flasche ^{A2}	0,3 l	2,60		
Radler vom Fass, süß oder sauer ^{A2}	0,3 l	2,50	0,5 l	3,00
Kristallweizen aus der Flasche ^{A1}			0,5 l	3,00
Hefeweizen dunkel aus der Flasche ^{A1}			0,5 l	3,00
Hefeweizen alkoholfrei aus der Flasche ^{A1}			0,5 l	3,00

Aperitivi

Campari Soda mit Soda aufgefüllt ¹	0,25 l	4,00		
Campari Orange mit Orangensaft aufgefüllt ¹	0,25 l	4,50		
Aperol Spritz mit Prosecco aufgefüllt ¹	0,2 l	4,50		
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze	0,2 l	4,50		
Martini bianco rosso	4 cl	4,00		
Prosecco aus der Toskana	0,1 l	3,70	0,75 l	22,00

Offene Rotweine^S

Lambrusco lieblich, Emilia Romagna	0,2 l	3,90	0,75 l	11,70
Montepulciano halbtrocken, Abruzzen	0,2 l	4,10	0,75 l	12,30
Chianti trocken, Toskana	0,2 l	4,60	0,75 l	13,80
Nero d'Avola Bio trocken, Sizilien	0,2 l	4,90	0,75 l	14,70

Offene Weißweine^S

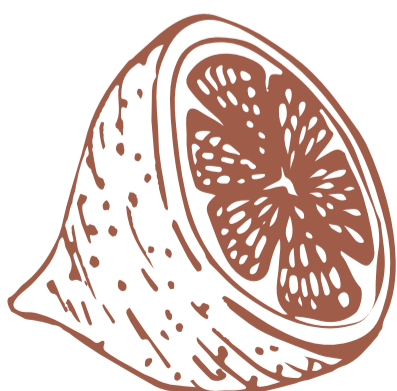
Pinot Grigio trocken, Venetien	0,2 l	4,50	0,75 l	13,50
Chardonnay halbtrocken, Umbrien	0,2 l	4,50	0,75 l	13,50
Grillo Terre Bio trocken, Sizilien	0,2 l	4,90	0,75 l	14,70

Offene Roséweine^S

Chiaretto halbtrocken, Venetien	0,2 l	4,50	0,75 l	13,50
Weinschorle^S rot, weiß oder rosé	0,2 l	3,00		

Amari

Sambucca	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	4,70
Vecchia Romagna	2 cl	2,80
Baileys	2 cl	2,80
Averna	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Montenegro	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,00



Kennzeichnung

gültig für alle Seiten

Zusatzstoffe

1 Farbstoff
2 Antioxidationsmittel
3 Konservierungsstoffe
4 Geschmacksverstärker
5 Süßungsmittel
9 geschwärzt
10 koffeinhaltig
S Alle Weine enthalten Sulfite

Allergene

A1 Glutenhaltige Getreide Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Glutenhaltige Getreide Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
G Milch
I Sellerie
J Senf