

## ANTIPASTI E CRUDI

Speck, Bauchspeck und Kaminwurz aus Südtirol  
mit Meerrettich und Pücia Brot € 18,50

Prosciutto crudo aus Parma 30 Monate gereift,  
gebackene Gnocchi und eingelegtes Gemüse € 19,50

Cantabrico Sardellen mit Schwarzbrot und Butter € 17,50

Vitello tonnato mit geräuchertem Olivenöl,  
Mandelfilets und Kapernstaub € 19,00

Zucchiniblüte in Tempura mit Joghurtcrème und Aprikosen € 17,50

Cous Cous mit Gemüsecaponata und Sprossen € 17,50

---

### FOCACCIA PUGLIESE

mit Burrata aus Apulien, Rucola  
und Prosciutto Crudo aus Parma 30 Monate gereift € 18,50

### FOCACCIA CAMPANA

mit Büffelmilchmozzarella,  
Tomaten und Basilikum € 18

---

## PIZZA VOM HOLZOFEN

(nur abends und nicht an Donnerstagen)

Pizzabrot mit Maldonsalz, Rosmarin und Olivenöl € 8,00

Pizzabrot mit leichter Tomatensauce,  
roher Burrata aus Apulien und Sardellen aus Cetara € 17,50

Pizza Campana € 17,50 Büffelmilchmozzarella, Tomatensauce, Datterino Tomaten und Basilikum

Pizza al Tartufo € 35,00 Fontinakäse D.O.P. und schwarzer Trüffel aus Norcia

Pizza Rosa Alpina € 17,50 Büffelmilchmozzarella, Tomatensauce, Prosciutto crudo, Parmesankäse

Calzone Farcito € 17,50 Mozzarella fior di latte, Tomatensauce, Artischocken, Schinken und Pilze

Pizza alla Diavola € 17,50 Mozzarella fior di latte,  
Tomatensauce, scharfe Salami, Sardellen und scharfe Paprika Lombardi

Pizza Ladina € 17,50 Mozzarella fior di latte, Tomatensauce, Pfifferlinge und Speck

Pizza Nora € 17,50 Rohe Büffelmilchmozzarella, Tomatensauce, frische Tomaten,  
Peperoncino, Basilikum, Oliven und Origano

Filoncino € 17,50 Gerollte Pizza mit Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Mais und Thunfisch

## INSALATE E VERDURE

Kräutersalat mit Kalbskopf und Kürbiskernvinaigrette € 18,50

Bohnensalat mit Portulak, Avocado und Haselnüssen € 18,50

Rinderfiletspitzen mit Rucola, Kirschtomaten,  
Schwarzbrotcroûtons, und Tropea Zwiebel € 21

Salat von der Aubergine mit Minze,  
Pinienkernen und Mediterranem Fischtartar € 19,00

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

Erbensuppe mit Crème Fraiche, knusprigen Calamari und Minzbröseln € 18

Kartoffelgnocchi mit Ragout vom einheimischen Lamm € 18,50

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Datterinotomaten,  
Basilikum und Burrata aus Apulien € 17,50

Paccheri Felicetti mit Hummer, Taggiasche Oliven und Kirschtomaten € 21

Spaghettone Felicetti Cacio e Pepe € 18

## SECONDI PIATTI

Entrecôte vom Rind mit Rucola,  
Parmesanraspeln und Olivenöl € 25

Ribeye Steak (300g) € 38

Rinderfilet (200g) € 28

mit Gänseleber oder Schwarzem Sommertrüffel + 10,50 €

Tomahawk Steak à 18€/100g

Kaninchen nach „Ischitana“ Art € 25,50

Stubenküken im Ofen gegart mit Gemüse € 28

Geschmortes Lamm aus dem Wipptal mit Kartoffelpüree € 29,50

Gegrillter Fisch des Tages ab € 29,50

Garneleneintopf Asiatisch mit Basmatireis € 29,50

Wok-Gemüse mit Berg Kimchi € 27,50

Grillgemüse mit Büffelmilchmozzarella  
und Olio Nora Extra Vergine € 29,50

## CONTORNI

Röstkartoffeln € 8 - Krautsalat mit Speck € 8

Kleiner gemischter Salat € 7 / Gross € 9

Gedünstetes Gemüse mit Olivenöl und Maldon Salz € 7

Grillgemüse mit Olivenöl € 9

## DEM WINE BAR & GRILL GEWIDMET

vom Aman Palazzo Papadopoli Venedig - Chef Dario Ossola

Salat vom heiss geräuchertem Lachs  
mit gegrilltem Pfirsich und Mizuna Salat € 25

vom Il San Pietro in Positano - Chef Alois Vanlangenaeker  
Linguine Aglio, Olio, Peperoncino und kandierte Zitronen € 19

vom Norbert Kostner - Mandarin Oriental - Bangkok

Filet vom Wolfsbarsch mit grünem Curry,  
buntem Gemüse und Basmatireis € 29,50

## FONDUE AUF VORBESTELLUNG

Fondue Bourguignonne, Chinoise und Käsefondue  
auf Vorbestellung (mind. 2 Personen pro Fondue)  
Unsere Fondues werden wahlweise mit Pflanzenöl (Bourguignonne)  
oder Fleischconsommé (Chinoise) serviert mit 50g Rindsfilet, 50g Kalbsfilet,  
100g Hühnerfleisch, Würstchen, 9 Fonduesaucen und Kartoffeln € 47 pro Person

Das Käsefondue mit Italienischem D.O.P. Käse  
wird mit Brotcroûtons, Kartoffeln  
und gekochtem Schinken serviert € 41 pro Person

Fondue von Mediterranen Fischen mit Misosuppe und Nori Algen € 49 pro Person

Schokoladenfondue mit frischem Obst € 19,00 pro Person

*Chef Khanna Parmashwar Lal  
Maitre Vincenzo Mellone*

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen,  
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.  
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.