

## 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

„Battuta“ vom Italienischen Rind mit mariniertem Eigelb,  
Parmesanhippe und schwarzem Norcia Trüffel € 19,50

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

---

### 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 Sant'Ilario aus Parma 30 Monate gereift, 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

## INSALATE E VERDURE

Frische Spinatblätter mit Gurken, Sardellen,  
Pinienkernen und gekochtem Ei € 18,50

Tomatensalat mit Büffelmilchmozzarella aus Campanien,  
mit Basilikumcrème und Focaccia Chips € 18,50

Gemischter Salat, mariniertes Lachs und getoastete Nüsse € 18,50

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

Salat vom Fenchel, Karotte und Endivie mit  
Orangenzeste und kandiertem Ingwer € 17,50

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

Erbsensuppe mit Crème Fraiche, knusprigen Calamari und Minzbröseln € 18

Kartoffelgnocchi mit Curcuma und Venusmuscheleintopf € 18,50

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

Paccheri Felicetti mit Hummer, Taggiasche Oliven und Kirschtomaten € 21

Linguine Felicetti alla Carbonara mit Guanciale € 18

## SECONDI PIATTI

Entrecôte vom Rind mit Rucola,  
Parmesanraspeln und Olivenöl € 25

Ribeye Steak (300g) € 38

Rinderfilet (200g) € 28 mit Gänseleber + 10,50 €

Lammkoteletten € 28,50

Gegrillter Fisch des Tages ab € 29,50

Stubenküken im Ofen gegart mit Gemüse € 28

Grillgemüse mit Büffelmilchmozzarella  
und Olio Nora Extra Vergine € 22

## 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

Caponata von Auberginen € 7

## DEM WINE BAR & GRILL GEWIDMET

von Giancarlo Morelli - Pomiroeu - Seregno/Milano

Mediterraner Ceviche, Selleriesalat,  
Gurkenwasser, Quinoa und Pop Corn € 21

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

von 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  
Schokoladenfondue mit frischem Obst € 19,00 pro Person

Chef Khanna Parmashwar Lal  
Maitre Vincenzo Mellone