

GINO CONSIGLIA

Gnocchetti Freschi

*Gnocchetti mit Champignons und Trüffelschinken in einer cremigen Sauce
Gnocchi with mushrooms and truffle ham in a creamy sauce*

19,00

„Casarecce“ all Pesto Salmone

*Frische, selbstgemachte Nudeln mit Walnuss-Rucola Pesto (a)
und frischem Lachs
Fresh, homemade pasta with walnut rocket pesto (a) and fresh salmon*

20,00

„Casarecce“ con Salsiccia fresca

*Frische, selbstgemachte Nudeln mit hausgemachter
Salsiccia und Kirschtomaten (a)
Fresh, homemade pasta with homemade Salsiccia and cherry tomatoes (a)*

19,00

Tagliatelle im Parmesanlaib

Tagliatelle in a Parmesan loaf

17,00

*„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

ANTIPASTI

Bruschette

*Frisches italienisches „Pinsa Brot“ mit Tomatenstückchen, Knoblauch,
Oregano und Basilikum (a)*

Fresh Italian “pinsa bread” with pieces of tomato, garlic, oregano and basil (a)
13,00

Bruschette con Avocado

*Frisches italienisches „Pinsa Brot“ mit Tomatenstückchen, Knoblauch,
Oregano und Basilikum und Avocado (a)*

*Fresh Italian “pinsa bread” with pieces of tomato, garlic,
Oregano and basil and avocado (a)*
16,00

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Feingehacktes Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesanstreifen (f)

Finely cut beef fillet slices with rocket and parmesan strips (f)
17,00

Burrata con Prosciutto di San Daniele

Mit Rucola, cremiger Frischkäse aus Apulien auf Prosciutto di San Daniele

With rocket, creamy fresh cheese from Apulia on Prosciutto di San Daniele
19,00

Burrata con Verdure

*Friskäse aus Apulien auf lauwarmem mediterranem Gemüse /
Cream cheese from Apulia on lukewarm Mediterranean vegetables*

19,00

ANTIPASTI

Polipo con Patate e Verdure

Oktopus mit Kartoffeln und frischem Gemüse

Octopus with potatoes and fresh vegetables

25,00

Gamberoni aglio e olio

Garnelen in Knoblauchsauce (b)

Prawns in garlic sauce (b)

18,00

Parmigiana della Mamma Rosa

Überbackener Auberginenauflauf mit Ei, Parmesan und Brot nach

Oma Rosa's Rezept (c,f,a)

Gratinated aubergine casserole with egg, parmesan and bread

Grandma Rosa's recipe (c,f,a)

16,00

Vitello Tonnato

Kalbsnuss in feine Scheiben geschnitten, mit einer Thunfischsauce (4)

Thinly sliced veal with a tuna sauce (4)

17,00

** gerne servieren wir Ihnen ein warmes Pinsa Brot mit Rosmarin*

** We are happy to serve you a warm Pinsa bread with rosemary*

6,00

INSALATA

Insalata mista piccola

Kleiner gemischter Salat (1,i)

Small mixed salad (1,i)

8,00

Insalata grande con gamberi

*Großer hausgemachter Salat mit Garnelen, Gurken, Tomaten, Mozzarella,
Oliven, Champignons und Paprika (1,b,f,i)*

*Large homemade salad with shrimp, cucumber, tomatoes, mozzarella,
olives, mushrooms and peppers (1,b,f,i)*

18,00

Caesar Salad

Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Caesar-Dressing

Large mixed salad with chicken breast strips and Caesar dressing.

16,00

Insalata Rucola e Parmigiano

Salat mit Tomaten, Rucola und Parmesan

Salad with tomatoes, arugula and Parmesan

13,00

PASTA

Gnocchi ripieni con mozzarella e rucola

*Große Gnocchi gefüllt mit Mozzarella und Rucola, frischen Kirschtomaten
und Parmesanstreifen (a,f)*

*Large gnocchi filled with mozzarella and rocket, fresh cherry tomatoes and
parmesan strips (a,f)*

18,00

Tagliolini al limone con gamberetti aglio e olio

*Zitronenbandnudeln in Knoblauchöl mit Kräuter-Kirschtomaten und
Gamberetti, leicht pikant (a,b)*

*Lemon tagliatelle in garlic with herb cherry tomatoes and
Gamberetti, slightly spicy (a,b)*

19,00

„Casarecce“ all’arrabbiata

Frische, selbstgemachte Nudeln in einer scharfen Tomatensauce (a)

Fresh, homemade pasta in a spicy tomato sauce (a)

15,00

Tagliatelle con Tartufo im Parmesanlaib

Tagliatelle mit Trüffel im Parmesanlaib

Tagliatelle with truffle in a parmesan loaf

24,00

PINSA ROMANA

Die Pinsa ist eine Art Focaccia und wird aus Reismehl, Weizen, Soja und Sauerteig zubereitet.

The pinsa is a type of focaccia and is made from rice flour, wheat, soy and sourdough

Pinsa Lucrezia

Pinsa mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella, Parmesankäse und Vitello Sauce (a,f,h)

Pinsa with rocket, cherry tomatoes, mozzarella, parmesan cheese and vitello sauce (a,f,h)

16,00

Pinsa Toni

Pinsa mit frischer, hausgemachter Salsiccia, Kirschtomaten und Gorgonzola Käse (a,f,h)

Pinsa with fresh, homemade salsiccia, cherry tomatoes and Gorgonzola cheese (a,f,h)

19,00

Pinsa Spinaci e Parmigiano e Salmone

Pinsa mit frischem Blattspinat, Parmesan, Mozzarella und Lachs (a,f,h)

Pinsa with fresh leaf spinach, Parmesan, mozzarella and salmon (a,f,h)

19,00

Pinsa con Verdure

Pinsa mit gebratenem Gemüse und Parmesanstreifen (a,f,h)

Pinsa with fried vegetables and parmesan strips (a,f,h)

19,00

Pinsa Gino

Pinsa mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola,

Prosciutto di San Daniele, Parmesansreifen (1,2,5,7,9,a,f,h)

Pinsa with cherry tomatoes, mozzarella, arugula,

Prosciutto di San Daniele and parmesan strips (1,2,5,7,9,a,f,h)

19,00

Pinsa Pane / Pinsa Bread

6,00

DOLCE

Tiramisu

*Geschichtete Löffelbiskuits in einer sündig-leckeren Creme aus
Mascarpone und Zucker (11,13,a,f)
Layered ladyfingers in a sinfully delicious cream
mascarpone and sugar. (11,13,a,f)*

7,00

Panna Cotta

*Gekochte Schlagsahne, Vanille und Zucker verschmelzen zu einer
leckeren, kulinarischen Verführung.
Cooked whipped cream, vanilla and sugar melt into one
delicious, culinary seduction.*

7,00

Tartufo di Pizzo al pistacchio

*Ein Traum aus Tartufo-Eis mit Pistazien ummantelt. (f)
A dream of tartufo ice cream coated with pistachios. (f)*

9,00

Affogato all caffè

*Frisches, leckeres Tartufo-Eis „ertränkt“ in rassicem Espresso.
Fresh, delicious Tartufo ice cream "drowned" in classy espresso.*

10,00

APERITIVO

Prosecco	<i>0,7 l</i>	<i>42,00</i>
Prosecco	<i>0,1 l</i>	<i>7,00</i>
Prosecco Rose	<i>0,1 l</i>	<i>7,00</i>
Rosato Mio	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Sarti Spritz (1)	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Aperol Spritz (1)	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Campari Spritz	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Limoncello Spritz	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Crodindo Spritz	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Hugo	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
Negroni	<i>0,1 l</i>	<i>12,00</i>
Americano	<i>0,1 l</i>	<i>8,00</i>
Campari Orange / Soda	<i>0,3 l</i>	<i>8,00</i>
Martini Bianco	<i>5 cl</i>	<i>6,00</i>
Martini Rosso	<i>5 cl</i>	<i>6,00</i>
Crodino	<i>0,1 l</i>	<i>5,00</i>
San Bitter	<i>0,1 l</i>	<i>5,00</i>
Espresso Martini	<i>0,1 l</i>	<i>12,00</i>
<i>Espresso, Vodka, Kahlúa</i>		
Hugo Boss	<i>0,2 l</i>	<i>10,00</i>
<i>Apros Rosé mit Prosecco und Tonic</i>		

VINO

OFFENE WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l
--------------------------	--------------	--------------

<i>Pinot Grigio Garda D.O.C</i>	4,50	8,00
<i>fruchtig, trocken (i)</i>		

<i>Ciro Bianco IGT</i>	4,50	8,00
<i>fruchtig, trocken, füllig (i)</i>		

<i>Weißweinschorle (i)</i>		6,00
-----------------------------------	--	------

<i>Lugana</i>	6,00	12,00
----------------------	------	-------

OFFENE ROSÉWEIN

<i>Ciro Rosé</i>	4,50	8,00
<i>Trocken, sehr fruchtig (i)</i>		

<i>Rosato Garda IGT</i>	4,50	8,00
<i>Leicht, fruchtig (i)</i>		

<i>Roséschorle (i)</i>		6,00
-------------------------------	--	------

VINO

OFFENE ROTWEINE	0,1 l	0,2 l
------------------------	--------------	--------------

<i>Nero d'Avola D.O.C</i>	<i>4,50</i>	<i>8,00</i>
<i>Sicilia, voll, trocken (i)</i>		

<i>Primitivo Sire IGP</i>	<i>4,50</i>	<i>8,00</i>
<i>Salento, gehaltvoll, erdig (i)</i>		

<i>Chianti Classico DOCG 2019</i>	<i>6,50</i>	<i>13,00</i>
--	--------------------	---------------------

LONGDRINK

<i>Cuba Libre (1,11,12)</i>	<i>0,33l</i>	<i>14,00</i>
<i>Gin Tonic (10,12)</i>	<i>0,33l</i>	<i>14,00</i>
<i>Wodka Lemon (10,12)</i>	<i>0,33l</i>	<i>14,00</i>
<i>Aperol Sour (1)</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00</i>

DIGESTIVO

<i>del Gaian Riserva 2012</i>	<i>2 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Ramazotti (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Amaro Averna (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Jägermeister (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Fernet Branca (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Sambuca (1)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Del Capo</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Montenegro</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>

KAFFESPEZIALITÄTEN

<i>Espresso (1l)</i>	2,50
<i>Espresso Doppio (1l)</i>	5,00
<i>Espresso Correto (1l)</i>	6,00
<i>Kaffee (1l)</i>	4,00

Alle Kaffeevarianten sind auch entkoffeiniert erhältlich.

BIER

<i>Zwiefalter Engele</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Zwiefalter Radler</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Zwiefalter Hefeweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Zwiefalter alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Peroni</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50</i>

WASSER

<i>S. Pellegrino</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,00</i>
<i>S. Pellegrino</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,00</i>
<i>S. Pellegrino Aranciata</i>	<i>0,275 l</i>	<i>4,00</i>
<i>S. Pellegrino Limonata</i>	<i>0,275 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,00</i>

SOFTDRINKS UND SÄFTE

<i>fritz-kola</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00</i>
<i>fritz-kola MischMasch</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00</i>
<i>fritz-kola zuckerfrei</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00</i>
<i>fritz-kola</i> <i>Bio-Rhabarbersaftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwiefalter</i> <i>Apfelsaftschorle Naturtrüb</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,00</i>
<i>Zwiefalter</i> <i>Apfel-Johannessaftschorle</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,00</i>

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff*
- 2) mit Konservierungsstoffe*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) geschwefelt*
- 5) mit Geschmacksverstärker*
- 6) geschwärzt*
- 7) mit Phosphat*
- 8) mit Süßungsmittel*
- 9) mit Nitritpökelsalz*
- 10) Chininhaltig*
- 11) Koffeinhaltig*
- 12) Säuerungsmittel*
- 13) Stabilisatoren*

ALLERGENE

- a) Weizen, Gluten*
- b) Krebstiere*
- c) Eier*
- d) Fische*
- e) Erdnüsse*
- f) Milch, Laktose*
- g) Senf*
- h) Soja*
- i) Sulfid*
- j) Schalenfrüchte*
- k) Weichtiere*
- l) Sellerie*
- n) Lupinen*

Liebe Gäste, gerne gibt Euch unserer separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten und Zusatzstoffe. Fragt hierzu einfach unser Team.