



*Cucina con Pizzeria
da Davide e Marco*

APERITIVI **APERITIF**

APEROL SPRITZ^{2, 10, L}
6,90

HUGO^{2, 10, L}
6,90

MARTINI BIANCO¹
4,50

CAMPARI ORANGE/SODA^{1, 2}
6,50

GLAS PROSECCO^L
5,00

SANBITTÈ (ALKOHOLFREI)^{1, 2}
4,70

ANTIPASTI **VORSPEISEN**

VITELLO TONNATO
CON CAPPERI DI PANTELLERIA^{1, D}
KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERN VON PANTELLERIA
12,50

CARPACCIO
DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO^G
RINDERFILET MIT RUCOLA UND PARMESAN
12,50

MOZZARELLA DI BUFALA
CON POMODORI **SAN MARZANO** E **BASILICO**^{3, G}
BÜFFELMOZZARELLA MIT SAN MARZANO TOMATEN
UND **BASILIKUM**
11,50

INSALATE **SALATE**

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO^{3, G}
RUCOLA UND PARMESAN
8,90

INSALATA DI POMODORO
SAN MARZANO CON **CIPOLLA ROSSA**³
SAN MARZANO TOMATEN UND ROTE ZWIEBELN
7,50

INSALATA MISTA³
GEMISCHTER SALAT
5,80

INSALATA VERDE
GRÜNER SALAT
4,50

INSALATA „TAVERNETTA“
CON **BABY CALAMARI** ALLA GRIGLIA^B
SALAT MIT GEGRILTEM BABY-TINTENFISCH
12,80

ZUPPE **SUPPEN**

ZUPPA DI LENTICCHIE ALLA PIEMONTESE^I
LINSENSUPPE NACH PIEMONTESEMER ART
7,50

MINISTRONE DI VERDURA^I
GEMÜSESUPPE
7,00

PASTA **NUDELGERICHTE**

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO^{A1}
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SCHARFEN PEPERONI
8,00

PENNE ALL'ARRABBIATA^{3, A1}
PENNE MIT TOMATENSAUCE UND SCHARFEN PEPERONI
8,90

LASAGNA FATTA IN CASA
CON **RAGÙ DI MANZO**^{3, A1, C, G}
HAUSGEMACHTE LASAGNE MIT RINDERRAGOUT
11,50

TORTELLONE „TAVERNETTA“
RIPIENI DI **RICOTTA**, **BASILICO**, **GAMBERI SFUMATI** AL **WHISKEY**
E **POMODORINI CONFIT**^{A1, B, C, G, L}
TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT RICOTTA UND BASILIKUM
IN MIT **WHISKEY AROMATISIERTEN GARNELEN**
UND **TOMATENKONFIT**
14,50

SCORZONE **TRÜFFELZEIT**

CARPACCIO DI MANZO
CON **TARTUFO** E **SCAGLIE DI PARMIGIANO**^G
RINDERFILET MIT TRÜFFEL UND PARMESAN
15,50

TAGLIOLINI CON TARTUFO^{A1, C, G}
FEINE BANDNUDELN MIT TRÜFFEL
15,50

PIZZA CON TARTUFO E FUNGHI FRESCHI^{3, A1, G}
TRÜFFEL, FRISCHE PILZE, MOZZARELLA
15,50

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO CON TARTUFO
E **CONTORNO**^D
(CHIEDETE AL CAMERIERE)
FRISCHES FISCHFILET MIT TRÜFFEL UND BEILAGE
(FRAGEN SIE IHRE BEDIENUNG)
Preis auf Anfrage

SCALOPPINE DI VITELLO CON TARTUFO
E **CONTORNO DEL GIORNO**^{8, 17, G}
KALBSMEDALLIONS MIT TRÜFFEL UND BEILAGE DES TAGES
28,50

ZUSATZSTOFFE UND KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE SIEHE LETZTE SEITE
ALLE PREISE IN EURO INKL. 19% GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER

PIZZE

30 CM Ø

PIZZA PANE

CON POMODORO E AGLIO (O BIANCA)^{3, A1}
MIT TOMATENSAUCE UND KNOBLAUCH (ODER NATUR)

5,00

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO^{3, A1, G}
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BASILIKUM

8,00

TAVERNETTA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, RUCOLA,
SCAGLIE DI PARMIGIANO^{3, 17, A1, G}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA,
PARMESAN

11,90

CALABRESE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE,
FUNGHI PORCINI^{2, 3, 4, 5, 6, 8, A1, G}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, STEINPILZE

11,50

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE,
PEPERONCINO^{2, 3, 4, 5, 6, 8, A1, G}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPERONI

9,50

VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA^{3, A1, G}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE

10,50

REGINA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,
FUNGHI FRESCHI^{2, 3, 8, 17, A1}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, FRISCHE PILZE

9,50

PROSCIUTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO^{2, 3, 8, 17, A1, G}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN

9,00

SALAME

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME^{2, 3, 8, 17, A1, G}

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI

9,00

CALZONE

MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO^{2, 3, 8, 17, A1, G}

MOZZARELLA, FRISCHE PILZE, SCHINKEN

9,50

TARTUFO NERO

MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, TARTUFO^{3, A1, G}

MOZZARELLA, FRISCHE PILZE, TRÜFFEL

15,50

SECONDI DI PESCE FISCHE

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON INSALATA^B

GEGRILLTE SCAMPI MIT SALAT

25,50

BABY CALAMARI ALLA GRIGLIA CON INSALATA^B

GEGRILLTER BABY-TINTENFISCH MIT SALAT

18,90

SECONDI DI CARNE FLEISCH

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA

CON VERDURA^{8, 17, G}

KALBSMEDAILLONS

MIT PARMASCHINKEN, SALBEI UND GEMÜSE

22,50

RIB-EYE STEAK ALLA GRIGLIA (250 GR)

CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, CONTORNO

RIB-EYE STEAK VOM GRILL

MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, SCHARFEN PEPERONI UND BEILAGE

24,90

FORMAGGI KÄSE

TRIS DI FORMAGGI^{3, 8, 17, G, H}

(PECORINO, PARMIGIANO, GORGONZOLA, CONFETTURA)

KÄSETELLER MIT KONFITÜRE

11,50

DOLCI NACHSPEISEN

TIRAMISÙ^{11, A1, C, G, L}

HAUSEGEMACHT NACH ITALIENISCHER ART

5,50

PANNA COTTA CON FRUTTA^{G, H}

PANNA COTTA MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

5,50

TARTUFO CLASSICO^{A1, C, G, H}

ITALIENISCHE EISSPEZIALITÄT

5,50

BEVANDE CALDE **WARME GETRÄNKE**

ESPRESSO¹¹

2,50

ESPRESSO DOPPIO¹¹

4,80

CAPPUCCINO^{11, G}

3,20

TASSE KAFFEE¹¹

3,00

CAFFÉ CORRETTO^{1, 11, L}

3,50

BIRRE BIER

HELLES VOM FASS¹ 0,5 L

4,50

PILS¹ 0,3 L

4,00

WEISSBIER VOM FASS^{1, 2, A¹} 0,5 L

4,90

DUNKLES WEISSBIER^{1, 2, A³} 0,5 L

4,90

RADLER¹ 0,5 L

4,00

ALKOHOLFREIES HELLES^{1, 2} 0,5 L

4,30

ALKOHOLFREIES WEISSBIER^{1, 2, A¹} 0,5 L

4,90

BEVANDE GETRÄNKE

SURGIVA MINERALWASSER 0,75 L

6,50

SURGIVA MINERALWASSER 0,5 L

4,70

APFELSCHORLE^{1, 2} 0,5 L

3,80

JOHANNISBEERSCHORLE^{1, 2} 0,5 L

3,80

SPEZI^{1, 2, 4, 11, 12} 0,5 L

4,20

AFRI COLA^{1, 2, 4, 11, 12} 0,4 L

4,00

SPRITE^{1, 2, 4, 12} 0,4 L

4,00

BITTER LEMON^{3, 10} 0,3 L

3,70

VINI DELLA CASA **UNSERE HAUSWEINE**

ROSSO ROT

MONTEPULCIANO^L 0,25 L

5,50

CHIANTI^L 0,25 L

5,50

BIANCO WEISS

TREBBIANO^L 0,25 L

5,50

LUGANA VISCONTI^L 0,25 L

8,90

ROSATO ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO^L 0,25 L

6,50

SUPERALCOLICI DIGESTIV

GRAPPA DELLA CASA BARRICATA^L 2 CL

4,90

GRAPPA "POLI" SPECIALE NACH WAHL^L 2 CL

9,50

AVERNA^{2, L} 2 CL

4,90

RAMAZZOTTI^{2, L} 2 CL

4,90

VECCHIA ROMAGNA^{2, L} 2 CL

5,50

SAMBUCA MOLINARI^{2, L} 2 CL

4,90

LIMONCELLO^{2, 4, L} 2 CL

3,90

ALLE PREISE IN EURO INKL. 19% GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL | **2** MIT FARBSTOFF | **3** MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | **4** MIT SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN | **5** MIT SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT | **6** MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM, ENTH. PHENYLALANINQUELLE | **7** MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM | **8** MIT PHOSPHAT | **9** GESCHWEFELT | **10** CHININHALTIG | **11** KOFFEINHALTIG | **12** MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | **13** GESCHWÄRZT | **14** GEWACHST | **15** GENTECHNISCH VERÄNDERT | **16** TARTRAZIN | **17** NITRITPÖKELSALZ, NITRIT

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN¹, ROGGEN², GERSTE³, HAFER⁴, DINKEL⁵, KAMUT⁶, HYBRIDSTÄMME⁷) | **B** KREBSTIERE | **C** EIER | **D** FISCH | **E** ERDNÜSSE | **F** SOJA | **G** MILCH UND MILCHPRODUKTE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE) | **H** SCHALENFRÜCHTE (MANDEL¹, HASELNUSS², WALNUS³, CASHEW⁴, PEKANNUS⁵, PARANUS⁶, PISTAZIE⁷, MACADAMIANUS⁸ UND QUEENSLAND-NUSS⁹) | **I** SELLERIE | **J** SENF | **K** SESAMSAMEN | **L** SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/L | **M** LUPINEN | **N** WEICHTIERE