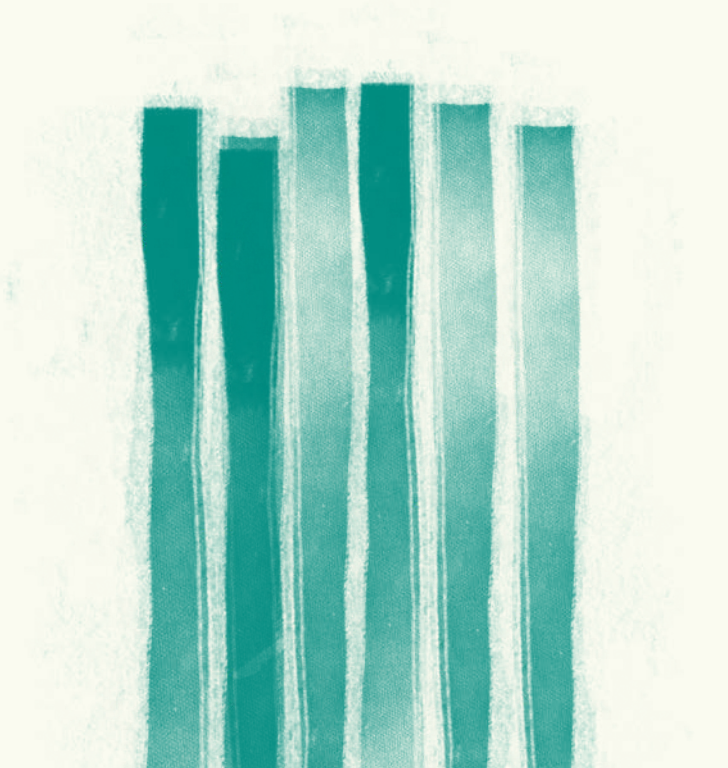
DA CARLETTO

PIZZA E CUCINA

menù autunno inverno

Da Carletto è il nostro sogno che diventa realtà.
Dopo anni trascorsi lavorando nel mondo dell'ospitalità, decidiamo di aprire un locale tutto nostro, dove esprimere la nostra idea di ristorazione di qualità: ingredienti freschi e - quando possibile - locali, un ambiente arredato con cura, un servizio attento e cordiale.



Bevande, Birre e Vino

Bibite

Acqua	0,75 l	3,5
Bibite in bottiglia		3,5
Succo di Mela		3,5
Acqua Tonica		4
Crodino e San Bitter Passion Fruit		4,5

Birre alla spina

Lager hell Ayinger alc 4,9%	0,3 / 0,5 l	4 / 6
Bräuweisse Ayinger alc 5.1%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5
Mariamata APA Rethia alc 5.8%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5

Birre in bottiglia

Forst analcolica 0%	0,33 l	4,5
Kellerbier alc 4.9%	0,5 l	6,5
Corona 4.5%	0,33 l	5
Foxtail Red Ale 5,6%	0,33 l	5,5

Vini della casa

	0.25 l	5,5
	0,5 l	9,5
	1,0 l	18

Amari

a partire da 4

Vini al bicchiere

Rossi

Terre San Leonardo	5.5
Valpolicella Ripasso	5.5
Pinot Nero Toblino	5.5

Bianchi

Vette San Leonardo	5.5
Lugana Santa Cristina Zenato	5.5

Bollicine

Prosecco doc	4.5
Trento doc guerrieri Gonzaga	6.5

Pizze impasto contemporaneo

Selezioniamo con cura tutti gli ingredienti e li combiniamo tra loro in modo sorprendente. L'impasto con farina di tipo "1" e semola rimacinata. Una pizza Da Carletto è sempre una buona idea.

La Margherita DOP 9

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, basilico fresco
e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

Ricordo d'infanzia 12,5

Fior di latte, würstel "macelleria Bertoldi", patate fritte*

Esageratamente DOP 16,5

Fior di latte, gorgonzola DOP, Fontina Aosta DOP,
Pecorino Romano DOP, scaglie di Trentingrana DOP,
ricotta vaccina nostrana, noci e miele di castagno "maso Botes"

L'Esclusiva 14,5

Fior di latte, gorgonzola DOP rucola selvatica,
pecorino romano DOP, noci, miele di castagno "maso Botes"

Non riesco a dirti di no 15

Fior di latte, patate al forno, bufala affumicata, speck e noci
e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Raffinata 14,5

Fior di latte, cipolle caramellate, 'Nduja di Spilinga, stracciatella,
basilico fresco, nocciole tostate e olio Evo "Millenario" Bio Presidio
Slow food "Maso Botes"

La Carbonara 13

Fior di latte, pepe macinato, pecorino romano DOP, Guanciale,
crema d'uovo e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Regina 17

Fior di latte, datterini rossi, tartare di Gambero rosa*, stracciatella, menta
fresca e Olio Evo "Limone" Maso Botes

Dall'Orto 15

Crema di peperoni, patate al forno, champignon freschi, peperoni freschi,
friarielli freschi, melanzane fresche, scaglie di Trentingrana DOP,
nocciole tostate e pesto di basilico

La Carnivora 14,5

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, salsiccia "macelleria Bertoldi",
würstel "macelleria Bertoldi", guanciale, speck
e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Bomba a mano 15,5

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, salame piccante (Ventricina), 'Nduja di Spilinga, aglio, cipolla rossa, gorgonzola DOP, peperoni freschi, pesto di peperoncino e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

L'Autunnale 14

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, champignon Freschi, fontina Aosta DOP, speck e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Norvegese 17,5

Fior di latte, salmone marinato dallo Chef, granella di pistacchi, burratina pugliese, olio Evo "Limone" Bio "Maso Botes"

La Principessa 16

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP , prosciutto (crudo) di Carpegna Riserva CRU, datterini rossi, rucola selvatica, spuma di Trentingrana DOP e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

L'Estiva 17

Fior di latte, rucola selvatica, burratina pugliese, tartare di Tonno*, datterini rossi, olio Evo "Limone" Bio "Maso Botes"

La Prelibata 15

San Marzano DOP, Fior di latte, burratina pugliese, prosciutto (crudo) di Carpegna Riserva CRU, rucola selvatica e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

La Piciu invernale 14

Fior di latte, patate al forno, cipolla rossa, ricotta nostrana vaccina, 'Nduja di Spilinga, pesto di peperoncino, basilico fresco e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Mortadella 16

Fior di latte, granella di pistacchi, mortadella con pistacchi, burratina pugliese e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Saporita 15,5

Fior di latte, gorgonzola DOP, 'Nduja di Spilinga, rucola selvatica, mortadella con pistacchi e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Pizza della Moglie 17

Pomodoro San Marzano DOP, olive di Nocellara del Belice, cucunci, origano, burratina pugliese, basilico fresco, acciughe del cantabrico e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

La Siora 17,5

Fior di latte, friarielli freschi, acciughe del cantabrico, stracciatella, granella di pistacchi e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"



La Valdostana 13,5

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, fontina Aosta DOP, crema d'uovo, prosciutto cotto alta qualità e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Deliziosa 14,5

Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante (Ventricina), mozzarella di bufala DOP, datterini rossi, basilico fresco, olive di Nocellara del Belice e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La Prosciutto e Champignon 13,5

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, champignon freschi, prosciutto cotto alta qualità e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

Putei che fam 14

Fior di latte, melanzane fresche, salsiccia "macelleria Bertoldi", cipolle rosse caramellate, gorgonzola DOP, peperone Crusco, olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

La nostra Tonno e Cipolle 16,5

Fior di latte, cipolle caramellate, tartare di tonno*, nocciole tostate e olio Evo "Limone" Bio "Maso Botes"

La Gustosa 15

Pomodoro San Marzano DOP. melanzane fresche, mozzarella di bufala DOP, prosciutto (crudo) di Carpegna Riserva CRU, basilico fresco e pesto di basilico

La Parmigiana 13,5

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, melanzane fresche, basilico fresco, spuma e scaglie di Trentingrana DOP e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

La Salsiccia e Friarielli 13,5

Fior di latte, salsiccia "macelleria Bertoldi", friarielli freschi, mozzarella di bufala affumicata, peperone crusco, e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

Il nostro Calzone 14,5

Fior di latte, champignon freschi, prosciutto cotto alta qualità, ricotta vaccina nostrana, Pomodoro San Marzano DOP, basilico fresco e olio Evo "Millenario" Bio Presidio Slow food "Maso Botes"

Il nostro Calzone Atomico 15,5

Fior di latte, salame piccante (Ventricina), cipolle rosse, 'Nduja di Spilinga, ricotta vaccina nostrana, crema di peperoni piccante, peperone Crusco e olio Evo "Preèra" Bio "Maso Botes"

* Prodotto congelato all'origine | Lista allergeni disponibile, rivolgersi al personale

Antipasti

La nostra zuppetta di Cozze con paprika affumicata e crostoni di pane fatto in casa 15

La tartare di Tonno* e olio al "Limone" Maso botes 19

Il nostro carpaccio di Salmone Marinato dallo Chef con pepe rosa e finocchio 19

Il crostone fatto in casa con friarielli freschi spadellati, peperone crusco e ricotta affumicata 14,5

Speck, burratina Pugliese, taralli sbriciolati al peperoncino 15

La tartare di filetto di manzo 19

Insalate

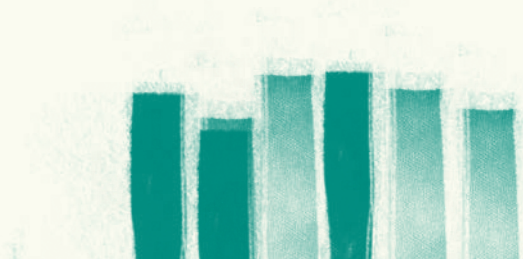
Insalata dello chef 17

Insalata, salmone marinato dallo chef,
mozzarella di bufala DOP, anacardi, pomodorini e salsa di yogurt greco

Insalata Reginetta 16

Insalata, pomodorini, guanciale, Trentingrana DOP e salsa di yogurt greco

Insalata mista 7



Primi

La linguina di Gragnano IGP allo scoglio*	24
Lo spaghettone quadrato monograno "Felicetti" con tartare di gambero rosa* e stracciatella	23,5
Le tagliatelle all'uovo ai funghi porcini*	18
Il bucatino all'amatriciana	16
Gnocchi fatti in casa al ragù di cervo*	18

Baby menù

Pasta corta al pomodoro	8,5
Würstel "macelleria Bertoldi" con patate fritte*	12
Pizza baby	da 7

* Prodotto congelato all'origine | Lista allergeni disponibile, rivolgersi al personale



Secondi

La frittura di Calamari*	23
Il tonno* scottato con crema di peperoni, nocciole tostate e rucola	24
Il Filetto di branzino alla piastra	24
L'Entrecôte di scottona Ejendu alla piastra circa 350 gr	29
Lo stinco di maiale brasato alla "Brauweisse Ayinger" con purè di patate novelle	23
Le guancette di maialino al "terre di San Leonardo" con purè di patate novelle	24
La cotoletta di petto di pollo con patate fritte*	17
Contorno del giorno	7



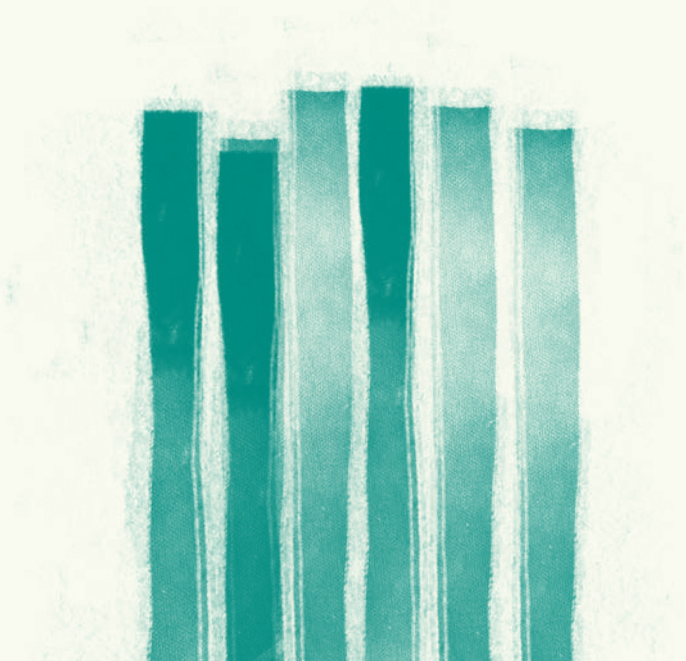
* Prodottio congelato all'origine | Lista allergeni disponibile, rivolgersi al personale | Coperto € 2,50

DA CARLETTO

PIZZA E CUCINA

Da Carletto ist unser wahr gewordener Traum.
Nachdem wir viele Jahre im Gastgewerbe tätig waren, haben wir beschlossen, unser eigenes Restaurant zu eröffnen, in dem wir unsere Vorstellung von Lebensmittelqualität mit frischen, und wenn möglich, lokalen Zutaten in einer schön eingerichteten Atmosphäre und mit unserer sorgfältigen und freundlichen Bedienung umsetzen können.

Da Carletto is our dream that came true.
After several years working in the hospitality sector, we decided to open our own restaurant, where we are free to convey our vision of food quality with fresh - and when possible local ingredients in a nicely furnished atmosphere with our careful and friendly service.



Bar und Getränke
Drinks

Getränke | drinks

Flasche Mineralwasser	0,75 l	3,5
Getränke in Flaschen | Bottled Drinks		3,5
Apfelsaft | Apple Juice		3,5
Tonic Water		4
Crodino e San Bitter Passion Fruit		4,5

Biere vom Fass | beers on tap

Lager hell Ayinger alc 4,9%	0,3 / 0,5 l	4 / 6
Bräuweisse Ayinger alc 5.1%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5
Mariamata APA Rethia alc 5.8%	0,3 / 0,5 l	4,5 / 6,5

Flaschenbiere | bottled beers

Forst analcolica 0%	0,33 l	4,5
Kellerbier alc 4.9%	0,5 l	6,5
Corona 4.5%	0,33 l	5
Foxtail Red Ale 5,6%	0,33 l	5,5

Hauswein

	0.25 l	5,5
	0,5 l	9,5
	1,0 l	18

Glas Wein | glass of wine

Red wine

Terre San Leonardo	5,5
Valpolicella Ripasso	5,5
Pinot Nero Toblino	5,5

White wine

Vette San Leonardo	5,5
Lugana Santa Cristina Zenato	5.5

Sparklin wine

Prosecco DOC	4,5
Trentodoc guerrieri Gonzaga	6,5

Zeitgenössische Teigpizzas
Contemporary dough pizzas

Wir wählen alle unsere Zutaten sorgfältig aus und kombinieren sie auf überraschende Weise.
Der Teig wird mit Mehl vom Typ „1" und doppelt gemahlenem Hartweizengrieß hergestellt.
Eine Pizza von Da Carletto ist immer eine gute Idee.

We carefully select all our ingredients and combine them in surprising ways.
Our dough is made with type "1" flour and re-milled durum wheat semolina.
A pizza from Da Carletto is always a good idea.

La Margherita DOP 9
San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, frisches Basilikum und Bio-EVO-Öl „Millenario", Slow-Food-Presidium „Maso Botes"
San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, fresh basil and "Millenario" organic EVO oil, Slow Food Presidium "Maso Botes"

Ricordo d'infanzia 12,5
Fior di latte, Würstchen „Macelleria Bertoldi", Pommes frites*
*Fior di latte, "Macelleria Bertoldi" frankfurter, French fries**

Esageratamente DOP 16,5
Fior di latte, Gorgonzola DOP, Fontina Aosta DOP, Pecorino Romano DOP,
Trentingrana DOP-Späne, hausgemachter Kuhmilch-Ricotta, Walnüsse und Kastanienhonig „Maso Botes"
Fior di latte, Gorgonzola DOP, Fontina Aosta DOP, Pecorino Romano DOP,
Trentingrana DOP shavings, local cow's milk ricotta, walnuts and "Maso Botes" chestnut honey

L'Esclusiva 14,5
Fior di latte, Gorgonzola DOP, Wildrauke, Pecorino Romano DOP, Walnüsse, Kastanienhonig „Maso Botes"
Fior di latte, Gorgonzola DOP, wild rocket, Pecorino Romano DOP, walnuts, "Maso Botes" chestnut honey

Non riesco a dirti di no 15
Fior di latte, Ofenkartoffeln, geräucherter Büffelmozzarella, Speck und Walnüsse und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"
Fior di latte, baked potatoes, smoked buffalo mozzarella, speck and walnuts and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Raffinata 14,5
Fior di latte, karamellisierte Zwiebeln, 'Nduja aus Spilinga, Stracciatella, frisches Basilikum, geröstete Haselnüsse
und Bio-EVO-Öl „Millenario", Slow-Food-Presidium „Maso Botes"
Fior di latte, caramelized onions, 'Nduja from Spilinga, stracciatella, fresh basil, toasted hazelnuts
and "Millenario" organic EVO oil, Slow Food Presidium "Maso Botes"

La Carbonara 13
Fior di latte, frisch gemahlener Pfeffer, Pecorino Romano DOP, Guanciale, Eicreme und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"
Fior di latte, ground pepper, Pecorino Romano DOP, guanciale, egg cream and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Regina 17
Fior di latte, rote Datterini-Tomaten, Tatar von rosa Garnelen*, Stracciatella, frische Minze und EVO-Öl „Limone" Maso Botes
Fior di latte, red datterini tomatoes, pink shrimp tartare, stracciatella, fresh mint and "Limone" EVO oil Maso Botes*

Dall'orto 15
Paprikacreme, Ofenkartoffeln, frische Champignons, frische Paprika, frische Friarielli, frische Auberginen,
Trentingrana DOP-Späne, geröstete Haselnüsse und Basilikumpesto
Bell pepper cream, baked potatoes, fresh mushrooms, fresh bell peppers, fresh friarielli, fresh aubergines,
Trentingrana DOP shavings, toasted hazelnuts and basil pesto

La Carnivora 14,5
San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, Wurst „Macelleria Bertoldi", Würstchen „Macelleria Bertoldi", Guanciale,
Speck und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"
San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, "Macelleria Bertoldi" sausage, "Macelleria Bertoldi" frankfurter, guanciale,
speck and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

Produkt bei der Herkunft eingefroren | Allergenliste verfügbar, bitte wenden Sie sich an das Personal • Frozen at origin | Allergen list available, please ask the staff

La Bomba a mano 15,5

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, scharfe Salami (Ventricina), 'Nduja aus Spilinga, Knoblauch, rote Zwiebeln, Gorgonzola DOP, frische Paprika, Chili-Pesto und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"

San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, spicy salami (Ventricina), 'Nduja from Spilinga, garlic, red onion, Gorgonzola DOP, fresh bell peppers, chili pepper pesto and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

L'Autunnale 14

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, frische Champignons, Fontina Aosta DOP, Speck und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"

San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, fresh mushrooms, Fontina Aosta DOP, speck and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Norvegese 17,5

Fior di latte, vom Chef mariniertes Lachsfilet, Pistazienkrokant, Burratina aus Apulien und Bio-EVO-Öl „Limone" „Maso Botes"

Fior di latte, chef-marinated salmon, chopped pistachios, Apulian burratina and "Limone" organic EVO oil "Maso Botes"

La Principessa 16

San-Marzano-Tomaten DOP, Büffelmozzarella DOP, Rohschinken Carpegna Riserva CRU Rohschinken, rote Datterini-Tomaten, Wildrauke, Trentingrana-DOP-Schaum und Bio-EVO-Öl „Millenario", Slow-Food-Presidium „Maso Botes"

San Marzano tomatoes DOP, buffalo mozzarella DOP, Carpegna Riserva CRU Dry-Cured Ham, red datterini tomatoes, wild rocket, Trentingrana DOP foam and "Millenario" organic EVO oil, Slow Food Presidium "Maso Botes"

L'Estiva 17

Fior di latte, Wildrauke, Burratina aus Apulien, Thunfischtatar*, rote Datterini-Tomaten und Bio-EVO-Öl „Limone" „Maso Botes"

Fior di latte, wild rocket, Apulian burratina, tuna tartare, red datterini tomatoes and "Limone" organic EVO oil "Maso Botes"*

La Prelibata 14,5

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, Burratina aus Apulien, Carpegna Riserva CRU Rohschinken, Wildrauke und Bio-EVO-Öl „Millenario", Slow-Food-Presidium „Maso Botes"

San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, Apulian burratina, Carpegna Riserva CRU Dry-Cured Ham, wild rocket and "Millenario" organic EVO oil, Slow Food Presidium "Maso Botes"

La Piciu invernale 14

Fior di latte, Ofenkartoffeln, rote Zwiebeln, hausgemachter Kuhmilch-Ricotta, 'Nduja aus Spilinga, Chili-Pesto, frisches Basilikum und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"

Fior di latte, baked potatoes, red onion, local cow's milk ricotta, 'Nduja from Spilinga, chili pepper pesto, fresh basil and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Mortadella 16

Fior di latte, Pistazienkrokant, Mortadella mit Pistazien, Burratina aus Apulien und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"

Fior di latte, chopped pistachios, mortadella with pistachios, Apulian burratina and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Saporita 15,5

Fior di latte, Gorgonzola DOP, 'Nduja aus Spilinga, Wildrauke, Mortadella mit Pistazien und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"

Fior di latte, Gorgonzola DOP, 'Nduja from Spilinga, wild rocket, mortadella with pistachios and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Pizza della Moglie 17

San-Marzano-Tomaten DOP, Nocellara-del-Belice-Oliven, Cucunci, Oregano, Burratina aus Apulien, frisches Basilikum, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Bio-EVO-Öl „Millenario", Slow-Food-Presidium „Maso Botes"

San Marzano tomatoes DOP, Nocellara del Belice olives, cucunci, oregano, Apulian burratina, fresh basil, Cantabrian anchovies and "Millenario" organic EVO oil, Slow Food Presidium "Maso Botes"

La Siora 17,5

Fior di latte, frische Friarielli, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Stracciatella, Pistazienkrokant und Bio-EVO-Öl „Millenario", Slow-Food-Presidium „Maso Botes"

Fior di latte, fresh friarielli, Cantabrian anchovies, stracciatella, chopped pistachios and "Millenario" organic EVO oil, Slow Food Presidium "Maso Botes"

La Valdostana 13,5

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, Fontina Aosta DOP, Eicreme, hochwertiger Kochschinken und Bio-EVO-Öl „Preèra" „Maso Botes"

San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, Fontina Aosta DOP, egg cream, high-quality cooked ham and "Preèra" organic EVO oil "Maso Botes"

La Deliziosa 14,5

San-Marzano-Tomaten DOP, scharfe Salami (Ventricina), Büffelmozzarella DOP, rote Datterini-Tomaten, frisches Basilikum, Nocellara-del-Belice-Oliven und Bio-EVO-Öl „Preèra“ „Maso Botes“

San Marzano tomatoes DOP, spicy salami (Ventricina), buffalo mozzarella DOP, red datterini tomatoes, fresh basil, Nocellara del Belice olives and “Preèra” organic EVO oil “Maso Botes”

La Prosciutto e Champignon 13,5

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, frische Champignons, hochwertiger Kochschinken und Bio-EVO-Öl „Preèra“ „Maso Botes“

San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, fresh mushrooms, high-quality cooked ham and “Preèra” organic EVO oil “Maso Botes”

Putei che fam 14

Fior di latte, frische Auberginen, Wurst „Macelleria Bertoldi“, karamellisierte rote Zwiebeln, Gorgonzola DOP, Crusco-Paprika und Bio-EVO-Öl „Preèra“ „Maso Botes“

Fior di latte, fresh aubergines, “Macelleria Bertoldi” sausage, caramelized red onions, Gorgonzola DOP, Crusco pepper and “Preèra” organic EVO oil “Maso Botes”

La nostra Tonno e Cipolle 16,5

Fior di latte, karamellisierte Zwiebeln, Thunfischtatar*, geröstete Haselnüsse und Bio-EVO-Öl „Limone“ „Maso Botes“

Fior di latte, caramelized onions, tuna tartare, toasted hazelnuts and “Limone” organic EVO oil “Maso Botes”*

La Gustosa 15

San-Marzano-Tomaten DOP, frische Auberginen, Büffelmozzarella DOP, Carpegna Riserva CRU Rohschinken, frisches Basilikum und Basilikumpesto

San Marzano tomatoes DOP, fresh aubergines, buffalo mozzarella DOP, Carpegna Riserva CRU Dry-Cured Ham, fresh basil and basil pesto

La Parmigiana 13,5

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, frische Auberginen, frisches Basilikum, Trentingrana-DOP-Schaum und -Späne und Bio-EVO-Öl „Millenario“, Slow-Food-Presidium „Maso Botes“

San Marzano tomatoes DOP, Fior di latte, fresh aubergines, fresh basil, Trentingrana DOP foam and shavings and “Millenario” organic EVO oil, Slow Food Presidium “Maso Botes”

La Salsiccia e Friarielli 13,5

Fior di latte, Wurst „Macelleria Bertoldi“, frische Friarielli, geräucherter Büffelmozzarella, Crusco-Paprika und Bio-EVO-Öl „Millenario“, Slow-Food-Presidium „Maso Botes“

Fior di latte, “Macelleria Bertoldi” sausage, fresh friarielli, smoked buffalo mozzarella, Crusco pepper and “Millenario” organic EVO oil, Slow Food Presidium “Maso Botes”

Il nostro Calzone 14,5

Fior di latte, frische Champignons, hochwertiger Kochschinken, hausgemachter Kuhmilch-Ricotta, San-Marzano-Tomaten DOP, frisches Basilikum und Bio-EVO-Öl „Millenario“, Slow-Food-Presidium „Maso Botes“

Fior di latte, fresh mushrooms, high-quality cooked ham, local cow’s milk ricotta, San Marzano tomatoes DOP, fresh basil and “Millenario” organic EVO oil, Slow Food Presidium “Maso Botes”

Il nostro Calzone Atomico 15,5

Fior di latte, scharfe Salami (Ventricina), rote Zwiebeln, ’Nduja aus Spilinga, hausgemachter Kuhmilch-Ricotta, scharfe Paprikacreme, Crusco-Paprika und Bio-EVO-Öl „Preèra“ „Maso Botes“

Fior di latte, spicy salami (Ventricina), red onions, ’Nduja from Spilinga, local cow’s milk ricotta, spicy bell pepper cream, Crusco pepper and “Preèra” organic EVO oil “Maso Botes”

Produkt bei der Herkunft eingefroren | Allergenliste verfügbar, bitte wenden Sie sich an das Personal • Frozen at origin | Allergen list available, please ask the staff

Vorspeisen - Appetizers

Unsere Miesmuschelsuppe mit geräuchertem Paprika und hausgemachten Brot-Crostoni 15
Our mussel soup with smoked paprika and homemade bread crostoni

Thunfischtatar* und Öl mit „Zitrone“ von Maso Botes 19
Tuna tartare and “Lemon” oil by Maso Botes*

Unser vom Küchenchef mariniertes Lachscarpaccio mit rosa Pfeffer und Fenchel 19
Our Chef's marinated salmon carpaccio with pink peppercorn and fennel

Hausgemachter Crostone mit frischen, in der Pfanne geschwenkten Friarielli Peperone Crusco und geräuchertem Ricotta 14,5
Homemade crostone with fresh pan-fried friarielli peperone crusco and smoked ricottail

Speck, pugliesische Burratina zerbröselte Taralli mit Chili 15
Speck, Apulian burratina crumbled chilli taralli

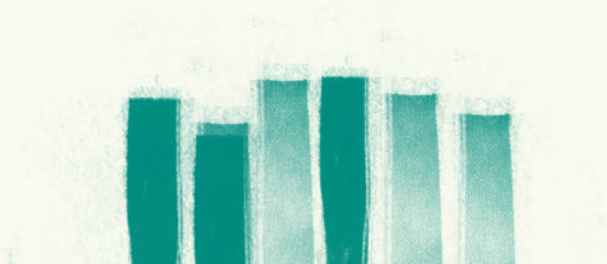
Rinderfilet-Tartar 19
Beef fillet tartare

Baby menù

Kurze Pasta mit Tomatensauce 8,5
Short pasta with tomato sauce

Würstel mit Pommes Frites* 12
*Würstel with french fries**

Pizza Baby ab | from 7



Erste Gänge - First Courses

Gragnano Linguine IGP mit Meeresfrüchten* 24
*Gragnano IGP linguine with seafood**

Quadratischer Monograno „Felicetti"-Spaghettone mit rosa Garnelen-Tatar* und Stracciatella 23,5
Square Monograno "Felicetti" spaghettone with pink prawn tartare and stracciatella*

Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen* 18
*Egg tagliatelle with porcini mushrooms**

Bucatini mit Amatriciana-Sauce 16
Bucatini with Amatriciana sauce

Hausgemachte Gnocchi mit Hirschragout* 17
*Homemade gnocchi with venison ragù**

Salate - Salads

Salat, vom Küchenchef marinierter Lachs,DOP-Büffelmozzarella, Cashewkerne, Kirschtomaten und griechische Joghurtsauce 17
Salad, Chef's marinated salmon, DOP buffalo mozzarella, cashews, cherry tomatoes and Greek yogurt sauce

Salat, Kirschtomaten, Guanciale, Trentingrana DOP und griechische Joghurtsauce 16
Salad, cherry tomatoes, guanciale, Trentingrana PDO and Greek yogurt sauce

Gemischter Salat 7
Mixed salad

Produkt bei der Herkunft eingefroren | Allergenliste verfügbar, bitte wenden Sie sich an das Personal • Frozen at origin | Allergen list available, please ask the staff

Zweite Gänge
Second Courses

Frittierte Tintenfische 23
Fried Calamari

Kurz angebratener Thunfisch* mit Paprikacreme, gerösteten Haselnüssen und Rucola 24
Seared tuna with pepper cream, toasted hazelnuts and rocket*

Wolfsbarschfilet vom Grill 24
Grilled sea bass fillet

Gegrilltes "Ejendu" Färsen-Entrecôte, ca. 350 g 29
Grilled "Ejendu" heifer entrecôte, approximately 350g

Geschmorte Schweinshaxe in "Brauweisse Ayinger" Bier mit Kartoffelpüree aus Frühkartoffeln 23
Pork knuckle braised in "Brauweisse Ayinger" beer with new potato purée

Spanferkelbäckchen in "Terre di San Leonardo" Wein mit neuen Kartoffelstampf 24
Suckling pig cheeks with "Terre di San Leonardo" wine and new potato purée

Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes Frites* 17
*Chicken breast schnitzel with french fries**

Beilage des Tages 7
Side of the Day



Produkt bei der Herkunft eingefroren | Allergenliste verfügbar, bitte wenden Sie sich an das Personal | Gedeck € 2,50 • Frozen at origin | Allergen list available, please ask the staff | Cover charge € 2.50