

Philosophie Trattoria

TRATTORIA - Das Geheimnis einer guten Trattoria sind deren Produkte. Im Idealfall stammen sie direkt von einem kleinen, traditionsbehafteten Erzeuger. Handwerkliches Geschick und Tradition prägen dabei sowohl die Produktion, als auch das angestrebte Geschmacksprofil. Für die wichtigsten Produkte, wie Büffelmozzarella, Gorgonzola, Rohschinken oder Speck fahren wir daher regelmäßig in die jeweiligen Gebiete und verkosten und vergleichen die Qualitäten. Die anderen Produkte beziehen wir bei langjährigen Lieferanten, die ebenfalls eine qualitätsorientierte Strategie verfolgen. Wir finden, dass man diesen Aufwand einfach schmecken kann!

Wir wünschen Ihnen angenehme und sensorisch überzeugende Stunden bei uns!

Ihr / Euer Nussbaumer - Team

TRATTORIA - Il segreto di una buona trattoria sono i suoi prodotti. Ancora meglio se provengono da produttori piccoli, che lavorano con tradizione e in maniera artigianale. Per il nostro assortimento principale, andiamo regolarmente nelle località rispettive ad assaggiare e a confrontare le qualità. Gli altri prodotti vengono acquistati dai nostri fornitori di fiducia. Riteniamo che questo sforzo si possa sentire!

Vi auguriamo dei momenti piacevoli e pieni di soddisfazioni!

Il vostro team del Nussbaumer

Unsere Weinempfehlungen der Woche Le nostre proposte di vino della settimana

Schaumwein – Vino Spumante

Prosecco di Conegliano Extra Dry – San Giuseppe, Veneto	3,20 €
Franciacorta Cuvée Royale Antinori Brut – Tenuta Montenisa, Lombardia	5,20 €

Weisswein – Vino Bianco

Weissburgunder 2015 – Klaus Lentsch, Alto Adige	3,40 €
Sylvaner 2015 – Eisacktaler Kellerei, Alto Adige	3,20 €
Kerner 2015 – Niklaserhof, Alto Adige	3,40 €
Gewürztraminer 2016 – Kellerei Tramin, Alto Adige	3,60 €
Chardonnay Plon 2015 – Kellerei Tramin, Alto Adige	3,70 €
Sauvignon Raif 2015 – Castelfeder, Alto Adige	3,80 €
Lugana Catulliano 2016 – Pratello, Veneto	3,30 €

Roséwein – Vino Rosato

Lagrein Rosé 2015 – Kellerei Andrian, Adige	3,00 €
Bardolino Chiaro 2015 – Cavalchina, Veneto	3,00 €

Rotwein – Vino Rosso

St. Magdalener Klassisch 2015 – Obermoser, Alto Adige	3,40 €
Lagrein Villa Schmid 2015 – Schmid-Oberrautner, Alto Adige	3,80 €
Blauburgunder Mazzon 2014 – Brunnenhof, Alto Adige	4,00 €
Cabernet Riserva 2013 – Alois Lageder, Alto Adige	4,40 €
Neprica (Negramaro/Primitivo/Cabernet) 2015 – Tormaresca, Puglia	3,00 €
Rosso di Montepulciano 2015 – Cantina Dei, Toscana	3,10 €



competenza nel vino

VINUM

Antipasti

Rohschinkenteller / Piatto di crudo di Parma mit knusprigen, hausgemachten Grissini, perfekt zum Aufrollen in combinazione con i nostri grissini croccanti fatti in casa	10,50 €
Gemischter Käseteller / Piatto misto di formaggi mit verschiedenen Chutneys ALPE PRAGAS serviert, perfekt servito con mostrate diversi ALPE PRAGAS per completare un gusto ideale	12,00 €
"Nussbaumer" Teller / Piatto "Nussbaumer" eine Kombination aus Käse und Wurst - ein wahrer Genuss salumi misti e formaggi scelti per garantire la migliore delizia	12,00 €
Vitello Tonnato ein Klassiker, der mit ausgewählten Zutaten zur Höchstform aufläuft un piatto classico e inconfondibile grazie ai suoi ingredienti scelti	9,00 € / 11,00 €
Tartar vom Rind / Tartara di manzo ob pikant, würzig oder naturell - ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack abgestimmt preparato e speziato in base al vostro gusto personale	14,90 € / 19,90 €
Rindercarpaccio / Carpaccio di manzo fein geschnittenes Rindercarpaccio auf Rucolabeet und Parmigiano Reggiano Spänen carpaccio di manzo su letto di rucola con scaglie di parmigiano reggiano	13,00 €
Bruschetta Nussbaumer mit hausgemachtem, gegrilltem Auberginenmus, Lardo und Rosmarin con polpa di melanzane grigliate fatta in casa, lardo e rosmarino	8,90 €
Artischocken nach Römischer Art / Carciofi alla romana gratinerte Artischocken mit mediterranen Kräutern carciofi gratinati con erbe aromatiche	10,50 €
Roastbeef mit Remouladensauce saftiges, rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce Roastbeef a cottura media, con salsa Remoulade fatta in casa	11,90 €

Salatteller / Insalata

Nussbaumer	9,80 €
gemischter, saisonaler Salat mit Thunfisch und Büffelmozzarella aus Kampanien insalata stagionale mista con tonno e mozzarella bufala campana	
Scamorza	10,50 €
bunter Salatteller, mit gebratener und geräucherter Mozzarella, Birnen und Walnüssen insalata mista con scamorza affumicata, pere e noci	
Greca	10,20 €
gemischter, saisonaler Salat, Feta, Paprika, Tomaten und Gurken Insalata mista stagionale, peta, peperoni, pomodori e cetrioli	
Tacchino	10,80 €
gemischter, saisonaler Salat mit gebratenen Truthahnstreifen, Parmigiano Reggiano Spänen und Walnüssen insalata mista stagionale con straccetti di tacchino alla griglia, scaglie di parmigiano reggiano, noci	
Gamberi	11,50 €
gemischter, saisonaler Salat mit gegrillten Tiger Prawns insalata stagionale mista con gamberi giganti alla griglia	

Pasta

Tagliatelle mit Hirschragout / Tagliatelle con ragú di cervo	11,50 €
Schüttelbrottagliatelle mit Hirschragout / Tagliatelle di "Schüttelbrot" con ragú di cervo	
Garganelli	9,90 €
mit hausgemachtem Rucola-Pesto und Datteltomaten / con pesto di rucola fatto in casa e datterini	
Pasta Giuseppe	8,90 €
mit Tomatensauce, frischem Basilikum und Büffelmozzarella / con sugo di pomodoro, basilico fresco e bufala	
Spinatspätzle / Gnocchetti di spinaci	9,90 €
mit tollem, gekochten Schinken und Sahne / con prosciutto cotto e panna	

Fleisch & Fisch / Carne & Pesce

Miesmuscheltopf / Pepata di Cozze mit Knoblauchbrot	16,50 €
Lammkotelettes / Costine di agnello mit Grillgemüse, con verdure alla griglia	19,50 €
Rinderfilet "Black Angus" 280 g / Filetto di manzo "Black Angus" 280 g mit italienischem Gemüse, con verdure italiana	29,90 €
Tagliata vom Rind 300 g / Tagliata di manzo 300 g mit Rucola und Ofenkartoffel, con rucola e patate al forno	26,50 €

Vegetarisch / Vegetariano

Bio Tofu bunt gegrilltes Gemüse mit Tofu / verdure fresche alla griglia con tofu	13,50 €
Caprino Grillgemüse mit in Honig karamellisiertem Ziegenkäse / verdure alla griglia con caprino caramellato di miele	13,50 €

Tomaten-Rucolasalat / insalata di pomodori e rucola	4,50 €
Röstkartoffeln / patate arrosto	4,00 €
kleiner gemischter Salat	3,50 €
Krug Leitungswasser / caraffa d'acqua	1,00 €

Dessert

Crème Brûlée 6,00 €

zeitloser, hausgemachter Klassiker, der bei Bestellung frisch flambiert wird
un classico dolce italiano che viene flambato al momento dell' ordinazione

Tiramisù 6,50 €

ein hausgemachter Traum mit perfekter Balance zwischen Kaffee, Kakaopulver und Biskuit
la combinazione tra caffè, biscotti e cacao, rende questo dolce un sogno fatto in

Mousse au Chocolat 6,50 €

komplett zerstoßene Schokolade ergibt ein homogenes Mousse mit unglaublich viel Geschmack
dalla cioccolata completamente tritata, viene ottenuta una mousse omogenea con un sapore incredibile

Panna Cotta 5,50 €

mit Fruchtsauce / con salsa alla frutta

Zitronensorbet / Sorbetto al limone 5,00 €

Zitroneneis mit einem Schuss Prosecco
gelato di limone con un shot di prosecco

Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Gelato alla vaniglia con lamponi caldi 6,50 €

ein Klassiker, serviert mit einem fantastischen Vanilleeis
un classico, servito con un gelato alla vaniglia fantastico

Focaccia Nutella 8,00 €

Nutella, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen
Nutella, frutta fresca, scaglie di mandorle tostate

Focacce

Umgangssprachlich wird die Focaccia häufig auch als Pizzabrot bezeichnet. So ganz richtig ist das jedoch nicht. Einerseits behält sie die typisch runde Form einer Pizza, andererseits ist sie zumindest mit einer Zutat belegt. Egal ob als Snack, Zwischengang, zu einer Suppe oder zum Aperitif - eine Focaccia macht immer eine gute Figur und ihrer Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

La focaccia! L'impronta del mediterraneo. Perfetta come snack, antipasto, con una zuppa, ma soprattutto per accompagnare un' aperitivo, modificabile ovviamente secondo il gusto personale.

Focaccia Classica **5,50 €**

Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, grobes Salz

Olio extra vergine di oliva, rosmarino, sale grosso

klassisch und bei tollen Zutaten einfach der perfekte, kulinarische Opener. Hier kann man sich auch bei der Weinauswahl treiben lassen.

Perfetto per iniziare la serata, da combinare con vini vari a suo gusto. L'imbarazzo della scelta!

Focaccia Lardo **6,00 €**

Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Lardo

Olio extra vergine di oliva, rosmarino, lardo

Lardo - in Deutschland häufig als weißer oder grüner Speck bezeichnet und von fragwürdiger Qualität, ist er in Italien ein absolutes Premiumprodukt. Unbedingt probieren! Perfekt mit intensiven, fruchtbetonten Weißweinen wie Sauvignon Blanc oder Ribolla Gialla.

Lardo! Si abbina perfettamente a vini bianchi intensi e fruttati come il Sauvignon Blanc o la Ribolla Gialla.

Focaccia Crudo **6,50 €**

Olivenöl Extra Vergine, Rosmarin, Rohschinken

Olio extra vergine di oliva, rosmarino, prosciutto crudo

Perfekt gereifter Rohschinken, der auf der Focaccia leicht angeschwitzt wird, verströmt einen unvergesslichen Duft - versuchen Sie hier ruhig einen kräftigeren Rotwein.

Il crudo stagionato fino alla sua perfezione; appena messo sulla focaccia esprime il suo profumo inconfondibile. Abbiate il coraggio di abbinarlo a un vino rosso un po' più corposo.

Focaccia Insalata **7,00 €**

Olivenöl Extra Vergine, Datteltomaten, Rosmarin, grobes Salz, gemischter saisonaler Salat

Olio extra vergine di oliva, pomodori uva, rosmarino, sale grosso, insalata mista di stagione

Das ist unsere Sommer-Focaccia! Ein perfekter Teig, frischer Rosmarin, aromatisches Meersalz und ein junges, rassiges Olivenöl bilden dabei die Basis. Nach dem Backen kommt noch ein saisonaler Salatmix oben drauf und fertig ist die Vermählung aus Pizza und Salat - Buon Appetito!

Ecco la nostra focaccia estiva! Impasto perfetto, rosmarino fresco, sale grosso e olio d'oliva extra vergine costituiscono la base. Dopo la cottura la ricopriamo con un mix di insalatina estiva. Buon appetito!

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100% **+ 1,50 €**

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine **+ 3,00 €**

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio **+ 2,50 €**

Focaccia Nutella

8,00 €

Nutella, frische Früchte, geröstete Mandelblättchen

Nutella, frutta fresca, scaglie di mandorle tostate

Erst wird hier der Teig einzeln ausgebacken. Aber es wird darauf geachtet, dass er sich nicht aufbläht wie ein Ballon und damit zu schnell verbrennt. Nach dem Backprozess wird die Pizza mit Nutella bestrichen und mit frischen Früchten und gerösteten Mandelblättchen belegt. Einfach sau lecker und endlich eine Pizza, zu der auch einer der tollen südtiroler Dessertweine hervorragend passt.

Prima viene cotto solo l'impasto. Viene prestata molta attenzione che l'impasto non si gonfi e si bruci velocemente. Dopo la cottura viene messa la Nutella, la frutta fresca e le scaglie di mandorle tostate sulla Pizza. Questa foccaccia si abbina perfettamente a un vino liquoroso altoatesino.

Pizze Rosse mit /con Mozzarella "Fior di Latte"

"Pizze Rosse" sind Pizzen, die mit einem hausgemachten Tomatensugo, also einer Tomaten-Kräuter-Mischung hergestellt werden. Der bekannteste Vertreter ist sicher die Pizza Margherita. Die Qualität des Sugo wird dabei maßgeblich von der verwendeten Tomatenqualität bestimmt. Aus diesem Grund verwenden wir hierfür ausschließlich sardische Tomaten von der Azienda Agricola "Casar", die vollreif geerntet und direkt verarbeitet werden - und das schmeckt man! Als Mozzarella verarbeiten wir ausschließlich die jüngste Variante, die aus 100% Kuhmilch hergestellt sein muss und als "Fior di Latte" bezeichnet wird.

La nostre pizze rosse sono preparate con uno sugo fatto in casa, ottimo, saporito e ben speziato. Ma una pietanza ottima può crescere solo da una materia prima eccellente, per questo motivo usiamo esclusivamente pomodori dalla Sardegna maturi ed elaborati dall'agenzia agricola "Casar". La differenza si sente!

3 Prosciutti

12,40 €

Tomatensugo, Fior di Latte, gekochter Schinken, kleine Speckstreifen, Ei, Lardo

Pomodoro fior di latte, prosciutto cotto, straccetti di speck, uovo, lardo

Männer aufgepasst! Schon klar - die anderen Pizzen mit Gemüse, Gras (Rucola) und all dem Gesunden oben darauf sind auch verdammt lecker, aber manchmal muss es einfach "back to the roots" sein. Daher nehmen wir saftigen Kochschinken und verteilen darüber kleine Speckstreifen. Das schieben wir, zusammen mit einem rohen Ei in der Mitte, in den Ofen. So wird der Speck richtig schön knusprig und das Ei zieht leicht an. Danach garnieren wir alles mit ein paar Streifen ultra-dünne und super aromatischem Lardo – einfach traumhaft. Neben einem untergärigen Bier passt auch ein richtig deftiger, holzausgebauter Weißwein hervorragend.

Attenzione, questa pizza è per noi uomini! D'accordo, anche le pizze alle verdure, con l'erbaccia (rucola) e con tutti gli altri ingredienti sani sono buone, ma ogni tanto dobbiamo andare "back to the roots"! Quindi...la inforniamo col prosciutto, l'uovo e lo speck, in modo che tale diventi croccante. Alla fine aggiungiamo il lardo aromatico - un sogno! Consigliamo sia una birra che del vino bianco barricato.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Capricciosa

9,90 €

Tomatensugo, Fior di Latte, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Taggiasche Oliven

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi, olive taggiasche

Artischocken liebt man, oder eben nicht. Wer sich schon lange nicht mehr ran getraut hat, sollte diese Pizza jedoch probieren. Wenn man nur das Herzstück der Pflanze verarbeitet, ist sie unglaublich zart, süßlich und cremig. Genau das richtige für einen intensiven Sauvignon oder einen vielschichtigen Weißen aus dem Friaul.

Se abbinate la dolcezza e la delicatezza del cuore di carciofo con un Sauvignon o un vino bianco del Friuli, avrete un ricordo indimenticabile.

Nussbaumer

10,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Mascarpone, Rohschinken, frische Datteltomaten, Rucola

Pomodoro, fior di latte, mascarpone, prosciutto crudo, datterini, rucola

Satt belegt, mit viel Frische und Frucht der Tomaten, perfekt balanciert mit der Cremigkeit eines tollen Mascarpone, ergeben eine unglaublich nachhaltige Pizza. Die delikaten Aromen passen super zu Riesling.

La pizza della casa, fresca e ben guarnita con ottimi prodotti scelti per voi. Da provare assolutamente con un Riesling.

Tartufata

13,90 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Rindercarpaccio, Rucola, Büffelmozzarella, Trüffelhonig, Trüffelöl

Pomodoro, fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, bufala, miele al tartufo, olio al tartufo

Die natürlich hergestellten Trüffelprodukte machen diese Pizza zu etwas ganz Besonderem. Während künstlich aromatisierte Produkte geradezu penetrant riechen verströmt diese Pizza einen betörenden Duft. Gewürztraminer oder ein leichter Blauburgunder machen hier besonders Spaß.

I nostri prodotti di tartufo, naturali e di altissima qualità creano questo monumento con un profumo seducente! Perfetto da abbinare con un Gewürztraminer o un Pinot Noir leggero.

Porcini

10,90 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Steinpilze, kleine Speckstreifen, frischer Schnittlauch

Pomodoro, fior di latte, porcini, piccoli straccetti di speck, erba cipollina fresca

Das edle Aroma von Steinpilzen harmoniert hervorragend mit den kleinen, würzigen Speckstreifen. Durch das Ausbacken im Pizzaofen bekommt der Speck zudem eine angenehm süßliche Note. Diese sorgt dafür, dass der nachträglich aufgebrauchte Schnittlauch nicht zu dominant wird. Durch den Lauch fühlen sich hier nicht all zu viele Rebsorten wohl. Am besten versucht man es mit leichteren Burgundern oder einem untergärigen Bier.

L'aroma dei porcini si sposa benissimo con lo speck che tramite la cottura nel forno ottiene un sapore dolce. Questo assicura che l'erba cipollina aggiunta a fine cottura non è troppo dominante. Gustatela con un Burgunder leggero o con una birra a bassa fermentazione.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Parmigiana

9,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Auberginen, Parmigiano Reggiano

Pomodoro, fior di latte, melanzane, Parmigiano Reggiano

Zurückhaltend, delikater und harmonisch - eine Pizza für die leisen Genießer unter Ihnen. Der lang gereifte Parmigiano verleiht der Pizza eine gewisse Seriosität, die Sie auch bei Ihrer Weinauswahl berücksichtigen können. Wie wäre es mit einem Pinot Grigio oder Chardonnay, die idealerweise nicht im Holz ausgebaut sein sollten, um seine tolle Frucht zeigen zu können.

Prudente, delicata e armonica, la pizza per il buongustaio. Perché non provare a combinarla con un Pinot Grigio o un Chardonnay, con maturazione in acciaio per mantenere la frutta allo stato puro?

Vulcano

9,80 €

Tomatensugo, Fior di Latte, gegrillte Paprika, frischer Chili, scharfe Salami

Pomodoro, fior di latte, peperoni alla brace, peperoncino fresco, salamino piccante

Wow - jetzt geht's rund! Unsere pikante Salami punktet jedoch nicht mit brutaler Schärfe, sondern mit einer subtilen Würze. Sie zeigt, dass eine Vulcano kein Inferno sein muss, bei dem der Genuss auf der Strecke bleibt. Wein mag diese Pizza trotz allem nicht. Ein Gerstensaft ist hier die erste Wahl - aus großen Gläsern! Un vulcano non deve essere un inferno! Infatti, il sapore piccante del salamino non toglie il gusto, anzi lo sottolinea e lo sviluppa. Perfetto con una birra rinfrescante, preferibilmente grande.

Cruzola

10,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Rohschinken, Gorgonzola

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, gorgonzola

Das Geheimnis dieser Pizza liegt in der Qualität des Gorgonzola! Ist dieser gut, schmeckt die Pizza würzig, cremig und leicht pikant. Ist er schlecht, kann keine andere Zutat diese Pizza retten. Wir beziehen unseren direkt von einem kleinen Betrieb aus dem Piemont - genial! Probieren sie hierzu unbedingt einen Gewürzer.

Se cercassimo di scoprire il segreto di questa pizza, la fonte la troveremo nel Piemonte, dove viene prodotto l'ingrediente principale, il gorgonzola di alta classe. Da abbinare con Gewürztraminer!

Roastbeef (mit separater Knoblauchmajonese / con maionese all' aglio)

11,80 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Roastbeef, Rucola, gehobelte Parmesanspäne

Pomodoro, fior di latte, roastbeef, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano

Hausgemachtes, rosa gebratenes Roastbeef, hauchdünn geschnitten und erst am Ende zusammen mit Rucola und Parmesan belegt. Damit ist diese Komposition sensorisch eher zurückhaltend, subtil und eigentlich perfekt für ein untergäriges Bier. Wer es "gschmackiger" mag, der kann mit unserer ebenfalls aufwendig selbstgemachten Knoblauchmajonese dem Ganzen Schwung verleihen. Dann passt auch ein guter Sauvignon.

Roastbeef fatto in casa e tagliato a fette molto sottili e solo a fine cottura coperto di rucola e parmigiano. Una combinazione sensoriale che si abbina perfettamente a una birra a bassa fermentazione. Per chi preferisce il tocco in più, serviamo la maionese fatta in casa. A sto punto consigliamo un buon Sauvignon.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Verdure

10,20 €

Tomatensugo, Fior di Latte, frisches Gemüse der Saison, Parmigiano Reggiano

Pomodoro, fior di latte, verdure della stagione, Parmigiano Reggiano

Vegetarisch ist langweilig? Sicher nicht! Frisches Gemüse mit all seinen tollen, delikaten Aromen ist einfach unbeschreiblich gut. Um das Gemüse sensorisch bestmöglich zu untermalen, packen wir on top noch einen hervorragenden und fein gehobelten Parmigiano Reggiano. Seine leichte Salzigkeit verleiht dieser Pizza die nötige Tiefe. Neben weißen Burgunderrebsorten fühlen sich hier auch gute Rosé wohl.

Vegetariano é noioso?! In combinazione con il ns. Parmigiano Reggiano é assolutamente da consigliare! Da compagnare con un Pinto Bianco oppure un buon Rosé.

Sanni

10,90 €

Tomatensugo, Fior di Latte, scharfe Salami, Gorgonzola, Datteltomaten

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola, datterini

Die Kombination von Gorgonzola und scharfer Salami ist in der italienischen Küche schon fast ein Klassiker. Intensiv, würzig und bei guter Qualität ein Geschmacksfeuerwerk. Die Tomaten bringen hier die nötige Frische, aber auch Säure um diese Pizza nicht zu fett werden zu lassen und der junge Fior di Latte sorgt für die nötige Balance und Harmonie. Am besten mit einem kräftigen Bier oder einem aromatischen Weißwein.

La combinazione tra gorgonzola e salamino piccante sono ormai un classico nella cucina italiana - i pomodori portano poi la freschezza giusta su questo piatto e insieme alla dolcezza del fior di latte questa pizza diventa un esplosione di aromi nel palato. Si sposa bene con una birra forte oppure con un vino bianco aromatico.

Estate

9,80 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Rucola

pomodoro, fior di latte, bufala, datterini, rucola

Der Sommer! Das Zusammenspiel der beiden außergewöhnlichen Mozzarella-Arten in Verbindung mit der fleischig-fruchtigen Datteltomate und frischem Rucola ergeben eine leichte und beschwingte Pizza zu der sich sehr viele Weißweine anpassen lassen. Hier haben Sie also die freie Auswahl!

L'estate! L'interazione dei due tipi di mozzarella eccezionali in collaborazione con il carnoso, fruttato datterino e la rucola fresca dare una luce e vivace Pizza permesso di adattarsi a molti bianchi. Quindi, qui si ha una libera scelta!

Carpaccio

13,50 €

Tomatensugo, Rindercarpaccio, bunter Blattsalat, Zitronenöl, Parmigiano Reggiano

Pomodoro, carpaccio di manzo, mesticanza, olio al limone, Parmigiano Reggiano

Zweifelsohne eine mutige Pizza. Frischer Salat und intensives Zitronenöl sind eine super erfrischende Kombi. Ebenso hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio und Parmesanspäne. Aber erst gemeinsam auf einer Pizza wird es spannend und magisch... Frisch und doch tiefgründig, dabei aber nicht zu füllend und doch intensiv - diese Kombination ist selten und eben auch mutig... Am Besten mit einem guten Rosé genießen!

Il carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano su letto di mesticanza é molto diffuso, ma il tutto presentato su una pizza e arrotondato con un filo di olio al limone.... Assaggiatela con un buon Rosé.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Affumicata

10,50 €

Tomatensugo, geräucherter Topfen, hausgemachtes gegrilltes Auberginenmus, Südtiroler Speck

Pomodoro, ricotta affumicata, polpa di melanzane grigliate fatto in casa, speck altoatesino

Rauchigkeit in ihrer vielleicht tollsten Form. Die samtige Konsistenz mit der leichten Pfeffernote des Auberginenmus, dazu die mundfüllend-würzige Art des Südtiroler Specks und dazu das eigenständige Geschmacksprofil eines guten Scamorza - das passt! Am besten mit holzausgebauten Weißweinen oder würzigen Rotweinen der Region.

Il sapore affumicato nella sua forma perfetta! Attraverso l'essenza del pepe contenuto nella polpa di melanzane, lo speck e la scamorza. Perfetto con vini bianchi maturati nel legno o vini della regione.

3 Pomodori

9,50 €

Tomatensugo, Büffelmozzarella, Dattel- und Merinda Tomaten, getrocknete Tomaten, Taggiasche Oliven

pomodoro, bufala, datterini, merinda, pomodoro semisecco, olive taggiasche

Tomaten bringen Fruchtigkeit und Frische auf die Pizza und geben ihr damit eine gewisse Leichtigkeit. Selbst vollreife Tomaten haben jedoch eine recht hohe Säure. Daher passt hier entweder ein Weißwein mit wenig Säure, oder aber ein obergäriges Weizen.

I pomodori portano freschezza e un sapore fruttato in modo che danno a questa pizza una certa leggerezza. Tuttavia, pomodori maturi hanno piuttosto un' elevata acidità. Pertanto, qui si adatta o un vino bianco con poca acidità, o una birra ad alta fermentazione.

Callaro

10,90 €

Tomatensugo, Fior di Latte, frischer Spinat, Lachs, Burrata und Kirschtomaten

Pomodoro, fior di latte, spinaci fresci, salmone, burrata e pomodorini

Fein geräucherter Lachs, frisch-cremige Fior di Latte und dazu der leicht herbe Blattspinat ergeben eine fantastische Kombination. Die leichte Salzigkeit vom Lachs harmoniert zudem hervorragend mit der schmelzigsüßen Burrata. Eine Pizza die man so eher selten findet - zu unrecht, finden wir. Versuchen Sie dazu einen guten Burgunder!

Il salmone affumicato e il fior di latte cremoso formano insieme agli spinaci leggermente aciduli una combinazione imbattibile. La leggera salinità del salmone si sposa bene con la burrata. Una pizza farcita così, si trova raramente. Da provare con un buon Burgunder!

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Pizze Rosse ohne Käse /senza formaggio

Frutti di Mare

12,80 €

Tomatensugo, Knoblauch, frische Meeresfrüchte, frische Petersilie

Pomodoro, aglio, frutti di mare freschi, prezzemolo fresco

Lange haben wir überlegt - entweder man macht eine gute Frutti di Mare, oder keine! Jetzt haben wir den richtigen Lieferanten und ein gutes Rezept. Wie es sich gehört, kommt diese Pizza gänzlich ohne Käse, dafür aber mit einem Hauch Knoblauch im Tomatensugo auf den Tisch. Neben klassischem Seafood garnieren wir diese oft asketisch wirkende Pizza mit Premium-Surimi. Optisch und sensorisch ist sie unserer Meinung nach absolut gelungen und mit einem knackigen jungen Weißwein einfach fantastisch.

Abbiamo riflettuto a lungo - o va fatta per bene, oppure non va fatta proprio! Ora abbiamo i fornitori giusti e una ricetta buona. Questa pizza va preparata ovviamente senza la mozzarella, sì però con un pizzico di aglio aggiunto direttamente nel sugo di pomodoro. Oltre ai frutti di mare classici e freschi la guarniamo con dei surimi di ottima qualità. Vi consigliamo un vino bianco giovane.

Pizze Rosse mit /con Burrata/Bufala/Ricotta

Bresaola

13,50 €

Tomatensugo, Fior di Latte, Bresaola, Rucola, kalte Büffelmozzarella

Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, bufala fuori cottura

Der luftgetrocknete Rinderschinken, der an Bündnerfleisch erinnert, jedoch zarter im Geschmack ist, bildet das Highlight dieser Pizza. Die nachträglich aufgelegte Büffelmozzarella in Verbindung mit dem leicht bitteren Rucola ergeben viel Spannung und Finesse. Unbedingt mit einem kräftigen Rosé probieren!

Una raffinatezza attraverso il gioco tra bufala, bresaola e rucola, che gusto! Da provare assolutamente con un vino rosato robusto.

Pizzanna

9,50 €

Tomatensugo, Büffelmozzarella, Mais, getrocknete Tomaten, Basilikum

Pomodoro, bufala, mais, pomodori semiseccchi, basilico

Feminin, leicht duftig und doch mit Substanz, so präsentiert sich unsere neueste Kreation. Tomatensugo und unsere tolle Büffelmozzarella bieten eine harmonische Basis. Der saftige und süßliche Mais bildet einen perfekten Kontrast zu den intensiv-aromatischen, getrockneten Tomaten, die mit Ihrer Säure der Pizza Charakter verleihen. Kleingeschnittenes Basilikum bringt noch die nötige Frische und Leichtigkeit. So einfach kann eine gute Pizzakombination sein! Als Weinbegleitung bieten sich die Südtiroler Aromarebsorten an.

Femminile ma lo stesso sostanziosa - ecco la nostra nuova creazione. Il pomodoro e la bufala portano acidità, mentre il mais crea attraverso la sua delicata dolcezza un contrasto perfetto. Il tutto arrotondato da basilico fresco. Il nostro consiglio un Sauvignon oppure un Riesling, ma anche un Traminer si abbina bene.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Burrata

8,90 €

Tomatensugo, Burrata, frischer Basilikum, getrocknete Tomaten

pomodoro, burrata, basilico fresco, pomodoro semisecco

Das Rezept ist simpel. Ein guter Tomatensugo bildet die Basis. Eine exorbitant gute Burrata sorgt für Cremigkeit & Fülle. Die getrockneten Tomaten steuern Würze & Säure bei und harmonisieren so diese Pizza. Die Basilikumblätter sorgen zudem für Leichtigkeit & den mediterranen Flair. Ein frischer, knackiger Weißwein aus der Region passt hier perfekt und wenn es denn Rot sein soll, dann Hellrot - also Pinot oder Vernatsch.

Una pizza in fondo semplice, ma l'armonia tra cremosità della burrata e acidità dei pomodori semiseccchi fanno la particolarità. La freschezza del basilico arrotonda poi tutto. E se poi la mangiate gustandovi un vino bianco della regione non sbagliate assolutamente. Per chi preferisce il rosso, si sceglie un Pinot o Vernaccia.

Primavera

10,30 €

Tomatensugo, Fior di Latte, gekochter Schinken, Zucchini, Burrata, Kresse

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, zucchini, burrata, crescione

Feingeister aufgepasst - diese Pizza ist einfach anders. Premium-Kochschinken mit Zucchini ist sicher eine geniale Kombination, aber noch nichts Außergewöhnliches. Die Burrata macht es noch ein wenig edler und harmonischer, der eigentliche Kick kommt jedoch von der Kresse. Mit Ihrer leicht scharfen, etwas zitronigen Aromatik verleiht sie dieser Pizza die nötige Frische und Leichtigkeit. Unbedingt mit Sauvignon probieren!

I due componenti prosciutto cotto con zucchini sono sicuramente una combinazione geniale, ma niente di straordinario. La Burrata rende questa pizza un po' più nobile, ma la vera delizia arriva attraverso il crescione fresco. Va accompagnata assolutamente da un buon Sauvignon!

Amalfi

9,50 €

Tomatensugo, Büffelmozzarella, Sardellen, Zitronenöl

Pomodoro, bufala, acciughe, olio al limone

Reduziert auf das Wesentliche, Einsatz perfekter Zutaten und ein außergewöhnlich gutes, natürlich aromatisiertes Öl. Heraus kommt eine Pizza die so eigenständig gut ist, dass man sie lieben muss. Sauvignon, Riesling und obergärige Biere (Weizen) fühlen sich hier wohl.

Pochi elementi ben definiti, unici e saporiti! Con un olio naturale, aromatizzato che ci mette la voglia di riprovarlo. Da amare con un Sauvignon, Riesling o una birra ad alta fermentazione (Weizen).

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Pizze Bianche

"Pizze Bianche" sind Pizzen, die ohne Tomatensugo hergestellt werden und damit weiß (bianco) bleiben. Sie sind vielleicht nicht ganz so bekannt, erfreuen sich aber einer wachsenden Beliebtheit, da die Zutaten noch stärker in den Mittelpunkt rutschen und sie häufig etwas leichter sind. Die Qualität der eingesetzten Produkte kann hier nicht mehr vom Sugo übertüncht werden und genau das ist das Ziel!

La pizza senza sugo, dove gli ingredienti di alta qualità diventano gli attori principali, senza la possibilità di mascherare un singolo gusto con il sugo. Il nostro obiettivo!

Carciofi

10,50 €

Fior di Latte, hausgemachtes Artischocken-Pesto, Brie

Fior di latte, pesto di carciofi fatto in casa, brie

Artischocken müssen perfekt reif sein, oder man lässt sie lieber links liegen! Zum Glück haben wir einen zuverlässigen Lieferanten gefunden, der uns seit Jahren Top Qualität liefert. Daraus bereiten wir dann unser eigenes Pesto zu - und das kann man riechen und schmecken. Kräftig, aber nicht zu intensiv und mit toller Textur harmoniert es bestens mit einem relativ jungen, sehr cremigen Brie. Die Fior di Latte gibt dieser Pizza den letzten Schliff. Unbedingt mit einem gehaltvollen Weißen probieren, der nicht zu viel Frucht mitbringt. Una pizza con solo tre ingredienti ma di alta qualità. Il pesto fatto in casa con carciofi maturi, il brie giovane e cremoso e il dolce fior di latte fanno di questa pizza un piatto speciale. Da abbinare assolutamente con un vino bianco non troppo fruttato.

Francese

11,00 €

Fior di Latte, Sauerrahm, Lauch, Zwiebeln, Südtiroler Speck, Parmigiano Reggiano

Fior di latte, panna agra, porri, cipolla, Speck altoatesino, Parmigiano Reggiano

Für uns die italienische Antwort auf einen Elsässer Flammkuchen. Wir verwenden jedoch einen etwas reichhaltigeren Pizzateig, dazu eine gelungene Mischung aus frischer Fior di Latte und Sauerrahm. Der frische Lauch nimmt der Zwiebel etwas die Schärfe und damit es ein wenig würziger wird, geben wir etwas Südtiroler Speck dazu. Am besten mit einem ausdrucksstarken Weißwein oder einem untergärigen Bier. La panna agra porta un tocco di acidità, il porri porta freschezza e lo speck toglie alla cipolla un po' del suo piccante. Noi consigliamo un vino bianco sostanzioso oppure una birra a bassa fermentazione.

Greca

10,50 €

Fior di Latte, Feta, Datteltomate, Taggiasche Oliven, rote Zwiebel

Fior di Latte, Feta, datterini, olive taggiasche, cipolla rossa

Einfach ein Klassiker. Und wenn man auf die Qualität der Grundprodukte achtet, ist das Ergebnis schlicht weg fantastisch. Und einem wird schnell klar, warum es manche Speisen bis zum Klassiker schaffen. Kräftig, würzig, ausgewogen und geschmacklich einfach "unique". Am Besten ein untergäriges Bier dazu genießen. Gli ingredienti sono quelli classici dell' insalata greca, ma lavorando con die prodotti di alta qualità come lo facciamo noi, questa pizza diventa una festa per il palato. Provatela con una birra.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Tonnata

11,90 €

Fior di Latte, Thunfisch Carpaccio, Taggiasche Oliven, frischer Lauch

Fior di latte, carpaccio di tonno, olive taggiasche, porri

Eine ungewöhnliche Vermählung von Fisch, superben Oliven und Lauch zeigen, wie unterschiedlich eine weiße Pizza im Aromenprofil gegenüber einer klassischen Pizza sein kann. Wir verwenden hierfür ausschließlich hochwertigen Thunfisch und ebenso saftige Oliven. Hier passt ein fruchtiger Weißwein.

Il matrimonio tra pesce, olive taggiasche e porri! Un accostamento mai esistito. Si aggiunge preferibilmente a vino bianco floreale.

Mantovana

9,50 €

Fior di Latte, Radicchio, Salsiccia, Parmigiano Reggiano

Fior di latte, radicchio, salsiccia, Parmigiano Reggiano

Eine klassisch lombardische Kombination. Der leicht bittere, knackige Radicchio und die Salsiccia, eine stark gewürzte Form der Soppressa harmonieren perfekt. Der relativ hohe Fettanteil dieser eher jungen Wurst fängt gut die Bitterkeit des Radicchio, sodass die Gewürze bestens zur Geltung kommen. Unser junger Fior di Latte rundet das Geschmacksprofil dieser Pizza auf ideale Weise ab. Neben einem untergärigen Bier passen hier sehr gut kraftvolle Rosés sowie leichtere Rotweine aus der Region, wie Vernatsch, Kalterersee oder ein duftiger Blauburgunder.

L'elevato contenuto di grassi della salsiccia si sposa benissimo con l'amaro del radicchio, così entrano in gioco le spezie. Il nostro consiglio un Rosé un Schiava ma anche un Pinot Nero della regione.

Spinaci

10,20 €

Fior di Latte, Ricotta, Spinat, Lardo

Fior di Latte, ricotta, spinaci, lardo

Es gibt einfach Kombinationen die zusammengehören. Ricotta und Spinat ist so eine Kombi. Der vorgekochte Spinat ist fein gewürzt und dezent abgeschmeckt. So schmeckt man am besten den hohen Eisengehalt und die leichte Bitterkeit, die mit der Ricotta perfekt abgepuffert wird. Und damit es nicht zu filigran wird, sorgt unser wahnsinniges Lardo für die nötige Würze. Durch den Spinat am besten mit einem fruchtigen, obergärigen Bier oder einem nicht zu säurelastigen Weißwein.

Esistono delle combinazioni che sono fatte l'uno per l'altra. Una di queste combinazioni é la ricotta con gli spinaci. Gli spinaci precotti sono finemente speziati per poter sentire il loro alto contenuto di ferro e la loro leggera amarezza, che viene compensata con la ricotta. Un buon lardo porta la giusta sapidità. Da provare con una birra a bassa fermentazione o un vino bianco non troppo acido.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Camicie

Bei einer "Camicia" wird der Teig anfänglich ohne Zutaten im Ofen angebacken, bis er förmlich aufgeht wie ein Fußball. Dann wird er aus dem Pizzaofen genommen, aufgeschnitten und gefüllt. Wenn man so will also eine Sonderform der Calzone, nur dass hier der Teig viel dünner ist und die Camicia damit feiner schmeckt.

L'impasto della pizza viene cotto in forno finché prende la forma di un pallone, subito dopo tagliato a metà e farcito. Fa parte della famiglia del calzone, ma è molto più elegante e fine.

Camicia Salmone

11,50 €

Fior di Latte, Spinat, Räucherlachs, Philadelphia-Frischkäse

Fior di latte, spinaci, salmone affumicato, Philadelphia

Lachs & Spinat sind eine weitere geniale Kombination in der mediterranen Küche. Die leichte Bitterkeit des Blattspinates und die saftige Üppigkeit eines guten Lachses passen perfekt auf eine, sich sensorisch zurücknehmende Camicia - aber probieren Sie sie selber! Als Wein funktionieren holzausgebaute Weißweine mit üppigem Körper um gegen den Lachs stand zu halten, oder ein untergäriges Bier.

Salmone e spinaci in un'unione geniale. Da abbinare preferibilmente a un vino bianco maturato nel legno oppure a una birra a bassa fermentazione.

Camicia Crudo

11,90 €

Büffelmozzarella, Rohschinken, angetrocknete Tomaten, Rucola

Bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodoro semisecco

Die feine Würzigkeit eines guten, ausgelagerten Rohschinkens mit der Kraft getrockneter Tomaten und der leichten Bitterkeit des Rucola ergeben eine intensiv-würzige Camicia, die durch den Einsatz von einer außergewöhnlich guten Büffelmozzarella in Balance gebracht werden. Hier eignen sich sowohl leichtere Rotweine als auch "laute", fruchtbetonte und komplexe Weißweine.

Crudo stagionato trova pomodoro semisecco, tutto arrotondato con un po' di amarezza provocata dalla rucola e la bufala speciale. Da abbinare a un vino rosso leggero o a un vino bianco fruttato e complesso.

Camicia Radicchio

11,90 €

Mozzarella, Gorgonzola, Salami di Felino, Radicchio

Mozzarella, gorgonzola, salame di felino, radicchio

Eine Camicia gefüllt mit so intensiven Zutaten ist eher ungewöhnlich. Die Kombination aus einem fantastischen Gorgonzola mit seiner Süße & Cremigkeit, leicht bitterem Radicchio und einer würzigen Salami ist hingegen fast zwingend. Holzausgebaute Weißweine und hellere Rotweine fühlen sich hier wohl.

Una camicia farcita con ingredienti un pó insoliti. La combinazione tra gorgonzola dolce e cremoso, radicchio leggermente amaro e salame speziato é quasi d'obbligo. Da abbinare preferibilmente a un vino bianco maturato nel legno, oppure a un vino rosso chiaro.

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+ 1,50 €

mit glutenfreiem Teig / Impasto senza glutine

+ 3,00 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Hausgemachte Knoblauchmayonnaise / maionese all'aglio fatta in casa

2,00 €

Krug Wasser / brocca d'acqua

1,00 €

Extras / extra

0,50 € bis/fino 3,00 €

kleine Pizza / pizza piccola

-1,00 €

Getränke | Bevande

Plose Mineralwasser / Acqua minerale Glas 0,5l / 0,75l	1,20 € 2,00 € / 2,80 €
Apfelschorle / Succo di mela con acqua frizzante 0,3l / 0,5l am Hof gepresst, pur oder gespritzt ein vitaminreiches und gesundes Getränk für jede Tageszeit sapore inconfondibile, pieno e puro, buono da solo, oppure con un po' di acqua minerale frizzante	2,90 € / 4,80 €
Plose Zitronenlimonade 0,3l / 0,5l Top Qualität aus Südtirol, qualità dell'Alto Adige	3,10 € / 5,00 €
Almdudler 0,33l mit Kräutern aromatisierte, süße Limonade, limonata dolce e frizzante, aromatizzata con erbe	2,60 €
Coca Cola 0,3l / 0,5l Coca Cola Zero 0,25l	2,90 € / 4,80 € 2,80 €
Aprikosensaft / Succo di albicocce 0,2 l	2,90 €
Grüntee Nativa kalt / Tè verde freddo Nativa 0,3l ein echter Geheimtipp, stimuliert direkt das Gehirn und fördert so die Konzentrationsfähigkeit stimula il cervello e il suo rinfrescante sapore ti accompagna per tutta la giornata	2,90 €

Aperitif | Aperitivo

Aperitif " NUSSBAUMER " Prosecco, Apfelsaft, succo di mela	4,00 €
Americano Campari Bitter, Carlo Alberto Vermut Rosso, Soda	5,00 €
Aperol Sour Aperol, Lemon Juice	4,50 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	3,50 €
Estivo Weißwein / vino bianco, Soda, Ice, Lemon	3,00 €
Campari Bitter & Soda	3,00 €
Sanbitter weiß / bianco, rot / rosso	3,00 €
Gingerino	3,00 €

Fassbier | Birra alla spina

Budějovický Budvar - Lager 0,3l / 0,5l 3,40 € / 5,00 €

tschechisches Premiumbier mit viel Körper und angenehmer Würzigkeit des Saazer Hopfens

birra premium dalla repubblica ceca, corposa e con una sapidità piacevole dal luppolo Saazer

Alk: 5,0 % Vol., Bittereinheiten (IBU): 22

Andechser Hefe / Weissbier 0,3l / 0,5l 3,50 € / 5,30 €

Definitiv eines der besten Weizenbiere der Welt mit unglaublich persistentem Schaum

birra ad alta fermentazione di Colonia, languido e con un ottimo gusto

Alk: 5,5 % Vol., Bittereinheiten (IBU): 17

Radler, Hefe/Cola, Hefe/Limo 0,3l / 0,5l 3,40 € / 5,00 €

Alkoholfreies Bier | Birra analcolica

Distelhäuser Helles alkoholfrei / analcolica 0,33 l 3,50 €

feinwürziger, vollmundiger Biergeschmack ohne Alkohol

aromatico e abboccato e tutto questo senza alcol

Alk: < 0,5 % Vol., Bittereinheiten (IBU): 22

Andechser Hefe / Weissbier alkoholfrei / analcolica 0,5 l 4,50 €

selbst "bleifrei" ein großartiges Weissbier

l'originale - buona come una volta

Alk: < 0,5 % Vol., Bittereinheiten (IBU): 17

Craft Bier | Birra artigianale

Drygate - Gladeye IPA - Indian Pale Ale 7,50 €

hell, stark, würzig und strikt, chiara, importante, speziata e va dritta al punto

Drygate - Bearface Lager 7,50 €

ausgewogen, kräftig, erfrischend und unerschrocken, Equilibrata, vigorosa, rinfrescante ed intrepida

Kaffee & Tee | Caffè e Tè

Einen guten Kaffee zu machen ist eine Kunst. Luftfeuchte, Maschinendruck und Anpressdruck des gemahlene Kaffee's bilden dabei eine sich beeinflussende Einheit. Das der Kaffee als Ausgangsprodukt perfekt sein muss, ist für uns selbstverständlich. Daher verwenden wir ausschließlich Caffè Giamaica Santos - Doce Selecto, den wir selber in kleinen Mengen vor Ort mahlen.

Un ottimo caffè si crea attraverso vari concetti fondamentali, influenzato dall'umidità, dalla pressione della macchina e dalla spremitura del caffè macerato. Diamo per scontato che la materia prima è di ottima qualità, dunque usiamo esclusivamente Caffè Giamaica Santos - Doce Selecto, prodotto con metodi artigianali e macinato nel nostro ristorante.

Caffè Espresso	1,50 €
Caffè Exil	1,80 €
Espresso, verfeinert mit Milchschaum und etwas Kakao, Espresso con schiuma di latte e un soffio di cacao	
Caffè Shakerato	2,50 €
Espresso mit einem Esslöffel Kristallzucker und mit Eiswürfeln geshaked - Genial	
Caffè Shakerato mit Schuss Amaretto / con amaretto di Saronno	3,00 €
Macchiato	1,70 €
Macchiatone	1,90 €
mit etwas mehr Milch verlängerter Macchiato	
Cappuccino	2,30 €
Caffè Espresso koffeinfrei / Decaffeinato	1,60 €
Caffè Corretto	2,50 €
Espresso mit einem Schuss Grappa	
Gerstenkaffee / Caffè d' orzo	1,60 €
Latte Macchiato	2,60 €
heiße Milch / Latte caldo	1,60 €
Lyhos – heiße dicke Schokolade / Cioccolata densa calda - dark/white	2,90 €
Earl Grey - Schwarztee / Tè nero	2,00 €
Grüner Tee / Tè verde (Gun Powder)	2,00 €
Kamillen Tee / Tè camomilla	2,00 €
Pfefferminz Tee / Tè menta piperita	2,00 €
Früchte Tee / Tè alla frutta	2,00 €

Bitter | Amari

Destilleria Caffo - Vecchio Amaro del Capo	3,50 €
Fernet Branca / Montenegro / Cynar	4,00 €

Spirituosen | Superalcolici

Roner – Heidelbeer Likör / Mirtillo liquoroso	4,50 €
Stocker - Vogelbeere / Sorbo	3,80 €
Stocker - Himbeere / Lampone	3,80 €
Köflgut - Zwetschge / Prugna	4,50 €
Capovilla - Apfel / Mela Gravensteiner	3,80 €
Unterthurner - Trauben / Uva Acquavit	3,80 €
Francesco Poli - Zwetschge / Prugna	3,80 €
Niklaserhof - Grappa di Klaser Barrique 7 Years	5,60 €
Capovilla - Grappa di Moscato Giallo	6,20 €
San Giuseppe - Grappa di Prosecco	3,30 €
Col d'Orcia - Grappa di Brunello	3,30 €
Lagavulin - 16 Years	5,60 €
Caol Ila - 10 Years	6,50 €
Havanna - Reserva 7 Years	3,60 €
Ron Zacapa - 23 Years	7,30 €
Ron Zacapa - X.O.	11,00 €
Diplomatico - Riserva Exclusive 12 Years	6,00 €