
ANTIPASTI

Vegetariano 10,50

Gegrillte Melanzani und Zucchini mit sautierten Friarielli und Paprika serviert mit Focaccia oder Hausbrot

All' Italiana 14,20

Parmaschinken / Wurst-Variation, Provolone Käse und scharfe schwarze Oliven serviert mit Focaccia oder Hausbrot

Tris di Montanare 7,80

Frittierter Pizzateig mit roten, gelben und schwarzen Tomaten,
Parmigiano und Basilikum

La Spiga 13,80

Mozzarella di Bufala, Rucola, gelbe Tomaten und Speck serviert mit Focaccia oder Hausbrot

Mozzarella Bella 8,00

PRIMI PIATTI

Lasagna Tradizionale 12,50

Tomatensauce, Fior di Latte, Parmigiano, Basilikum und Sauce Bolognese serviert mit einem kleinen Salat

Gnocchi alla sorrentina 11,50

Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum und Parmigiano serviert mit einem kleinen Salat

Valtellina 12,00

Bresaola, Rucola, Parmigiano mit Olivenöl und frischer Biozitrone verfeinert, serviert mit Focaccia oder Hausbrot

Insalata Mediterranea kleine Portion 4,00

Salat mit Radicchio, Rucola, grüne Oliven, Tomaten und Karotten serviert mit Focaccia oder Hausbrot

Insalata Mediterranea 8,00

Salat mit Radicchio, Rucola, grüne Oliven, Tomaten und Karotten serviert mit Focaccia oder Hausbrot

Portion Hausbrot 2,80

Mimosa 10,80

Fior di Latte, Schlagobers, Schinken, Mais, Basilikum und Parmigiano (ohne Tomatensauce)

Ortolana 13,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Melanzani und Zucchini, sautierte Friarielli und Paprika, schwarze Oliven Aus Gaeta, Basilikum und Parmigiano

Saporita 13,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, sautierte Paprika, italienische Wurst, Parmigiano-Stückchen und Basilikum

Calzone Classico 12,50

San Marzano Tomatensauce, Ricotta, Schinken, Fior di Latte, schwarzer Pfeffer und Basilikum

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita 8,90

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte, Basilikum und Parmigiano

Diavola 11,00

San Marzano Tomatensauce, Fior di latte, scharfe Salami, Chilli, Basilikum und Parmigiano

Bufalina 13,50

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Basilikum und Parmigiano

Siciliana 10,80

San Marzano Tomatensauce, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven aus Gaeta, Knoblauch, Oregano und Basilikum (ohne Mozzarella)

Carrettiera 13,00

Provola Käse, Fior di latte, italienische Wurst, Friarielli, Parmigiano (ohne Tomatensauce)

Quattro Formaggi 13,80

Provola Käse, Fior di latte, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Basilikum und Parmigiano (ohne

Tonnetto

14,20

Fior di Latte, gelbe Tomaten, rote Zwiebeln, Kapern, schwarze Oliven aus Gaeta, geräuchertes Tuna-Filet, Basilikum und Parmigiano

Connubio

15,90

Mozzarella di Bufala, Rucola, Bresaola, Zitronenschalen, schwarzer Pfeffer, Basilikum und Parmigiano-Stückchen (ohne Tomatensauce)

Porcini

14,20

Provola Käse, Steinpilze, Rucola, Speck, Basilikum und Parmigiano

PIZZE DONATO'S SPECIAL

Procidana 13,90

Gegrillte Melanzani-Creme, Provola Käse, gelbe Tomaten, Parma Schinken, Parmigiano-Stückchen und Basilikum (ohne Tomatensauce)

O' Primm Ammor 14,30

Artischocken-Creme, Mozzarella di Bufala, knuspriger Speck, Parmigiano-Stückchen und Basilikum (ohne Tomatensauce)

4 Stagioni DOC 15,90

San Marzano Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, gemischte sautierte Pilze, gegrillte Artischocken, Bresaola, Salami, Basilikum und Parmigiano

Capricciosa Deliziosa 14,90

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, gemischte sautierte Pilze, gegrillte Artischocken, schwarze Oliven

KAFFEE & TEE

Espresso Napoletano	2,50
---------------------	------

Espresso doppio	3,90
-----------------	------

Cappuccino	3,30
------------	------

Tee	3,80
-----	------

Thè Brezzo aus Piemonte: Grün/Schwarz /Kamille/Minze
& Verbena/Granatapfel

DOLCI

Panna Cotta	5,20
-------------	------

Tiramisu della casa	5,20
---------------------	------

Cannolo Siciliano	4,50
-------------------	------

Pizza Calzone	9,50
---------------	------

gefüllt mit Mascarpone, Nutella und Staubzucker

Frittierte Pizzateigstreifen	7,80
------------------------------	------

mit Nutella und Staubzucker

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral prickelnd „San Pellegrino“
0,25l 2,80

Mineral prickelnd „San Pellegrino“
0,75l 5,10

Mineral still „Acqua Panna“ 0,25l 2,80

Mineral still „Acqua Panna“ 0,75l 5,10

Coca Cola/Coca Zero 0,33l 3,40

Lurisia Chinotto 0,275l 4,10

from Slow food Presidium

BIERE

Villacher Märzen 0,33l	3,30
------------------------	------

Villacher Märzen 0,50l	4,30
------------------------	------

Schleppe Hausbier 0,33l	3,40
-------------------------	------

Schleppe Hausbier 0,50l	4,40
-------------------------	------

Clausthaler alkoholfrei	3,20
-------------------------	------

Pago pur 0,2l 3,20

Johannesbeere/ Apfel naturtrüb bio/ Orange/ Pfirsich

Pago gespritzt 0,2l 2,80

Johannesbeere/ Apfel naturtrüb bio/ Orange/ Pfirsich

Pago gespritzt 0,5l 4,30

Johannesbeere/ Apfel naturtrüb bio/ Orange/ Pfirsich

Rauch Eistee 0,33l 2,90

Zitrone / Pfirsich

Almdudler 0,35l 3,30

Soda Bio Zitrone 0,25l 2,50

Soda Bio Zitrone 0,50l 3,90

Holunder gespritzt 0,25l 2,50

Holunder gespritzt 0,50l 3,90

San Bitter 3,00

San Pellegrino

SPRITZER & MARTINI

Weisser Spritzer classico 3,30

Aperol Spritzer (mit Prosecco) 4,80

La Spiga Spritzer 5,20

Limoncello, Tonic, Water und Basilikum

Del Capo Tonic 5,20

Amaro del Capo, Tonic Water und Limette

Zen Spritzer 4,80

Ingwer, Campari, Soda, Gurke

Martini 0,4cl 3,80

Bianco / Rosso / Dry

BIRRE „LA COTTA“

handgemachte & infiltrierte Biere aus Italien

La Cottina 0,33l 4,30

erfrischendes Bier mit einer gewissen Eleganz, welches mit Quellwasser gebraut wird

Bionda 0,75l 12,70

leichter, ausgeprägter Charakter mit Malz aus Umbria

Rossa 0,75l 13,00

Amberfarben mit cremigen Schaum, grob strukturiert, Doppelmalz

Marinera 0,75l 15,60

eleganter guter Duft mit einer feinen Bitternote, das enthaltene Jod verleiht dem Bier eine gewisse Meeresbriese

GRAPPE

Major distilleria Barrique 0,2cl	3,50
----------------------------------	------

Poli Bianca 0,2cl	4,00
-------------------	------

Poli Barrique 0,2cl	4,50
---------------------	------

Gaia Sperss 0,2cl	5,00
-------------------	------

Tre Soli Berta 0,2cl	6,20
----------------------	------

Sassicaia 0,2cl	7,50
-----------------	------

AMARI E DIGESTIVI

Limoncello della Casa 0,4cl	3,20
-----------------------------	------

Rucolino „Ischia Sapori“ 0,4cl	4,30
--------------------------------	------

Limoncello „Ischia Sapori“ 0,4cl	4,10
----------------------------------	------

Amaro 0,4cl	4,20
-------------	------

Averna / Ramazzotti / Amaro Del Capo / Amaretto di
Saronno / Sambuca Ramazzotti

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Filius 1/8l 4,10

Weinviertel „Hagn“

Grüner Veltliner Filius 0,75l 19,00

Weinviertel „Hagn“

Gelber Muskateller 1/8l 4,30

Weinviertel „Hagn“

Gelber Muskateller 0,75l 22,00

Weinviertel „Hagn“

Falanghina IGT 1/8l 4,70

Campania „Villa Matilde“

Falanghina IGT 0,75l 19,00

Campania „Villa Matilde“

Greco di Tufo DOCG 1/8l 6,00

Campania „Villa Matilde“

GIN & WODKA TONIC

mit Fentimans Tonic serviert

Beefeather 0,4cl	7,50
------------------	------

Bombay Sapphire 0,4cl	7,90
-----------------------	------

Hendriks 0,4cl	8,90
----------------	------

Wien Gin 0,4cl	8,90
----------------	------

Wodka Belvedere 0,4cl	7,50
-----------------------	------

Sauvignon „Tunella“ 1/8l 6,80

Friuli

Sauvignon „Tunella“ 0,75l 34,00

Friuli

Falerio DOP (Organic / Vegan) „Oris“
1/8l 4,00

Marche

Falerio DOP (Organic / Vegan) „Oris“
0,75l 20,00

Marche

Greco di Tufo DOCG 0,75l 31,00

Campania „Villa Matilde“

Fiano di Avellino DOCG 0,75l 33,00

Campania „Villa Matilde“

Gavi DOC 2014 „F.lli Giacosa“ 1/8l 5,60

Piemonte

Gavi DOC 2014 „F.lli Giacosa“ 0,75l
27,00

Piemonte

Pinot Grigio „Alturis“ 1/8l 4,50

Friuli

Pinot Grigio „Alturis“ 0,75l 22,50

Friuli

Chardonnay „Alturis“ 1/8l 4,50

Friuli

Chardonnay „Alturis“ 0,75l 22,50

Friuli

ROTWEINE

Blauer Zweigelt 1/8l 5,00

Weinviertel „Hagn“

Blauer Zweigelt 0,75l 23,00

Weinviertel „Hagn“

Aglianico IGT 1/8l 4,90

Campania „Villa Matilde“

Aglianico IGT 0,75l 21,50

Campania „Villa Matilde“

Piedirosso 1/8l 5,70

Campania „Villa Matilde“

Piedirosso 0,75l 29,00

Campania „Villa Matilde“

Taurasi DOCG 55,00

Campania „Villa Matilde“

Nebbiolo D'Alba „Oberto“ 1/8l 7,50

Piemonte

ROSÉWEINE

Terre Cerase „Villa Matilde“ 1/8l 4,20

Campania

Terre Cerase „Villa Matilde“ 20,50

0,75l

Campania

Bacchus 1/8l 4,60

Marche

Bacchus 0,75l 20,00

Marche

Primitivo di Manduria „Tenute
Rubino“ 1/8l 5,80

Puglia

Primitivo di Manduria„Tenute
Rubino“ 0,75l 36,00

Puglia

Riceno Nero D'Avola „Sibilliana“ 1/8l 3,90

Sicilia Rossi

Riceno Nero D'Avola „Sibilliana“ 0,75l 19,00

Sicilia Rossi

Nebbiolo D'Alba „Oberto“ 0,75l 42,00

Piemonte

Chianti Classico „Bandino“ 1/8l 3,90

Toscana

Chianti Classico „Bandino“ 0,75l 19,50

Toscana

Chianti Colli Senesi „Villa Sant'Anna“
1/8l 5,80

Toscana

Chianti Colli Senesi „Villa Sant'Anna“
0,75l 29,50

Toscana

Rosso di Montepulciano „Villa
Sant'Anna“ 1/8l 5,90

Toscana

Rosso di Montepulciano „Villa
Sant'Anna“ 0,75l 29,50

Toscana

SPUMANTE E PROSECCO

Prosecco vom Fass 1/8l	2,90
------------------------	------

Prosecco Il Fresco – Spumante Rosé 1/8l	4,80
--	------

Prosecco Il Fresco – Spumante Rosé 0,75l	25,50
---	-------

Prosecco Valdobbiadene 1/8l	4,90
-----------------------------	------

Prosecco Valdobbiadene 0,75l	24,50
------------------------------	-------

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG 0,75l	29,50
--	-------

„San Millesimato“

Spumante Ferrari Perlè 0,75l	67,00
------------------------------	-------

Trentino

SÜSSWEINE

Moscato D'Asti „Braida“ 1/8l	6,70
------------------------------	------

Piemonte

Moscato D'Asti „Braida“ 0,75l	33,70
-------------------------------	-------

Piemonte
