

I nostri Antipasti e Insalate

- Carpaccio di Manzo, Rucola, Parmigiano, Balsamico** euro 16.50
 Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Essig **AGEMP**
 Meat Carpaccio with rocket salad, Parmesan and Balsamic Vinegar
- Antipasto "Burrata e Parma DOP"** euro 17.50
 Vogerlsalat, Burrata, Parma Schinken DOP, Parmesan / Salad, Burrata Parma Ham, Parmesan flakes
- Insalata Greca AGEPL** euro 14.90
 Tomaten, rote Zwiebeln, Feta-Käse, Kalamata-Oliven, Paprika Gurken, Oregan, griechischer Joghurt
 Tomatoes, Feta cheese, Kalamata olives, cucumber, oregan, red onion, peppers Greek yoghurt
- Antipasto "Sogno d'Italia" AGOP** euro 18.90
 Gemischter italienische Aufschnitt, Parmesan 26 Monate und schwarzem Oliven Kalamata
 Mixed italian cured meats, Parmesan cheese 26 Months aged, black olives Kalamata
- Antipasto Mare e Terra del Mediterraneo** euro 18.90
 Kantbrische Sardellen, gewürz toskanischer Rohschinken 30 Monate, 24 Monate Parmesan
 flocken, Kalamata Oliven und sonnengetrocknete Tomaten aus Italien
 Cantabrian Anchovies, seasoned cured 30 months Tuscan ham, 24 months old Parmesan flakes
 Kalamata olives and sun-dried tomatoes from Italy
- Capesante al Passito e Trtufo** euro 18.90
 Jakobmuscheln mit süßem sizilianische Wein „Passito“ und Trüffel Öl / Scallops sauted
 with sweet sicilian wine "Passito" and seasoned with black truffel oil

I nostri Piatti forti...

- Spaghetti aglio olio peperoncino ACGLP** euro 13.90
 Knoblauch, Petersilie, natives Olivenöl extra, chili/Garlic, parsley, chili, extra virgin oil
- La nostra Lasagna ACGLP** euro 14.90
 Hausgemachte Lasagna alla Bolognese / Homemade Bolognese Lasagna
- Spaghetti alla Carbonara ACGLP** euro 15.90
 Spaghetti mit original "Guanciale" Schmalz, Eiern, Pecorino-Käse, Parmesan, schwarzem Pfeffer
- Rigatoni zucchini e gamberetti ACGLPR** euro 16.50
 Rigatoni mit Zucchini, Garnelen und Kirschtomaten/Rigatoni, zucchini, shrimps, cherrytomatoes
- Rigatoni Portofino** euro 17.50
 Rigatoni mit echtem hausgemachtem Pesto DOP Basilikum aus Genoa, Burrata, Kirschtomaten und
 Rigatoni with the real homemade Pesto DOP Basil from Genova, burrata, cherrytomatoes.
- Tagliolini con Tartufo nero di Norcia ACGLP** euro 29.90
 Hausgemachte Tagliolini mit feinem frischen schwarzen Norcia-Trüffel
 Homemade Tagliolini with fine fresh Norcia black truffle
- Linguine Gamberi rossi e Scamponi di Sicilia ACGPRN** euro 24.90
 Linguine mit ganzen roten Riesengarnelen und Scampi aus Sizilien und gelben und roten
 Kirschtomaten / Linguine with whole red prawns and scampi from Sicily and cherrytomatoes
- Linguine con Vongole veraci ACGLPR** euro 16.90
 Linguine mit frischen Venusmuscheln, Petersilie, Weißwein,
 Linguine with clams, parsley and white wine
- Cotoletta alla Milanese** euro 19.90
 Schwein Wienerschnitzel mit Pommes / Breaded pork cutlet with fries
- Salmone all' "Anisette"** euro 33.50
 Gebackenes norwegisches Lachsfilet erster Wahl, aromatisiert mit Zitrusfrüchten und Ouzo-
 Anislikör / Baked 1st Choice Norwegian salmon fillet flavored with citrus fruits and Ouzo
 aniseed liqueur

La nostra Griglieria.....

"Il Panuozzo" Il Beef Burger Italiano	euro 24.90
Grosser hausgemachten Hamburger mit Pizzabrot, 200 grs gegrillten Rindfleisch, Käse, Tomaten Rucola, Zwiebeln, Pommes und BBQ Sauce / Big homemade hamburger made with piza bread, 200 grs of austrian beef, cheese, tomatoes, rocket salad, onion, fires and BBQ Sauce	
"Il Panuozzo" Burratino	euro 19.50
Grosser Hamburger mit Pizzabrot, Rucola, Apulische cremige Burrata, Kirschtomaten, Zwiebeln, Pommes und Tartare dressing sauce / Big hamburger made with pizza bread, rocket salad, Apulian creamy Burrata cherrytomatoes, onion, fries and Tartare dressing	
La Bistecca alla " Fiorentina " (500/600 grs)AGPN	euro 59.90
Das klassische Florentiner-Steak mit Rosmarin, Knoblauch und Nativem Olivenöl extra The classic „ Fiorentina " steak with rosemary, garlic and EVO	
L'Entrecote alla griglia AGPN	euro 34.90
Gegrilltes Entrecote Steak), aromatisiert mit Rosmarin und knoblauch Grilled Entrecote, flavoured with garlic and rosemary	
Agnello alla Scottadito" Come a Roma"	euro 39.90
Gegrillte österreichische Lammkoteletts mit Knoblauch, Rosmarin und frischen Minzblättern Grilled Austrian lamb chops with garlic, rosemary, fresh mint and extravirgin olive oil	
Rana pescatrice alla brace	euro 28.90
Gegrilltes Seeteufelfilet mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Petersilie und Chilischote Grilled monkfish fillet with garlic, extra virgin olive oil, parsley and chili pepper	
Surf and Turf all'Italiana	euro 42.90
Gegrillte österreichisches Rinderfilet und Riesengarnelen, gewürzt mit Marsala-süßem sizilianischem Likörwein und frischer Minze Austrian beef tenderloin and prawns, grilled with Sicilian Marsala liqueur wine and fresh mint	

I nostri Desserts...

Tiramisu AGC	euro 9.90
Profiterol AGCO	euro 10.90
Panna Cotta	euro 8.90

Für Kinder...

Nuggets Frites AGC	euro 8.90
Kinder nuggets with fries	
Penne bolognese AGCLP	euro 10.90
Pizza Margherita	euro 8.90

Le Focacce e Le Pizze...

La Focaccia Caprese AGP	euro 12.90
Mozzarella Fior di Latte, frische Tomaten, Rucola ,Oregon	
La Margherita AGP	euro 11.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
La Sogno d'Italia AGP	euro 15.90
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Parmesan-Flocken , Kirschtomaten ,Büffel Mozzarella-Kugeln, Basilikum	
La Pizza Carpaccio AGP	euro 16.90
Tomaten ,Rindcarpaccio, Rucola, Parmesan-Flocken 24 Monate, Balsamico-Essig DOP	
La Burrata e Parma AGPF	euro 15.90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parma-Schinken 24 Monate, Burrata Parmesan-Flocken, Basilikum	
La Claudia Cardinale Gourmet AGPRN	euro 17.90
Tomatensauce, Mozzarella, BBQ Rindfleischstreifen, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico Essig aus Modena, 24 Monaten Parmesan-Flocken	
La Diavola AGP	euro 13.90
Tomaten, Mozzarella, scharfe kalabrische Salami, Basilikum	
La Milanese AGP	euro 13.90
Tomaten, Mozzarella, Salami, Basilikum	
La Prosciutto e Funghi AGPF	euro 13.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregon	
La Pizza dell' Orto AGP	euro 13.90
Tomaten ,Mozzarella, saisonales Gemüse, Kirschtomaten Basilikum	
La Napoli AGPF	euro 13.90
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Origan	
Il Calzone Ripieno AGPF	euro 13.90
Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum	
La Pizza Parmigiana AGPF	euro 14.90
Tomatensauce, Mozzarella, frittierte Auberginen, geräucherter Provola und Parmesanflocken, Basilikum	
La Pizza Calabria AGPF	euro 14.90
Tomaten San Marzano, Mozzarella, Sardellen, N'Duja aus Calabria (würziger Salamiaufstrich), Oliven und Oregon	
La PizZa „O' VESUVIO" AGP	euro 14.90
Tomaten San Marzano, Bufala Mozzarella DOP, Datterini Kirschtomaten, Basilikum	
Pizza La Speck e Gorgo	euro 15.90
Pizza mit Gorgonzola-Käse, Walnüssen, Honig, Speck aus Süd Tirol. Rucola	
La Pizza Gourmet Genova DOC AGP	euro 16.90
Tomatensauce, Cherrytomaten , hausgemachtes Pesto Genova, ganze Taggiasca Oliven aus Liguria, Pinienkernen, Basilikum DOP aus Genova-pRà	
La Frutti di Mare AGP	euro 19.90
Tomatensauce, Kirschtomaten , Meeresfrüchten , Schalentieren.	
La Pizza Hawaii AGP	euro 13.90
Tomatensauce, Mozzarella Schinken, Ananas	
La Tricolore AGP	euro 14.90
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten ,Büffel Mozzarella Kugeln	