ANTIPASTI

	€
ANTIPASTO SPECIALE "LA VUCCIRIA" (*B, *E, *H, *J, *K, *L) **Ab zwei Personen** Gemischte Vorspeisenplatte mit Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Babycalamari, Caponata, Parmigiana und Burrata	65.0
BABYCALAMARI AUF RUCOLA (*J, *K, *L) Gebratene Babycalamari auf Rucolasalat mit Olivenöl & Zitrone	21.0
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (*B) Aufschnitt vom schwarzen Nebrodi-Schwein und Käsevariation	22.0
CARPACCIO DI MANZO (*B) Rindercarpaccio mit Olivenöl, Rucola, Parmesanhobel und Zitronensauce	19.5
VITELLO TONNATO (*J, *B) Dünn geschnittene Kalbsoberschale mit Thunfisch-Creme und Kapern	18.5
MOZZARELLA DI BUFALA VEGETARIAN (*B) Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum + 5.0 € mit San Daniele Schinken	17.0
ANTIPASTO "LA VUCCIRIA" Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Spezialitäten des Tages	22.0
MELANZANE ALLA PARMIGIANA VEGETARIAN (*B) Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	14.0
CAPONATA VEGAN (*H) Frittierte Auberginen mit Oliven, Sellerie, Zwiebeln und Kapern in süß-saurer Tomatensauce	14.0
BURRATA VEGETARIAN (*B) Büffelmozzarella mit weichem Kern mit lauwarmen Datteltomaten, Olivenöl und Basilikum	18.5

INSALATE

INSALATA DI POMODORO VEGAN Tomatensalat aus Datteltomaten, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl	12.0
INSALATA DI RUCOLA CLASSICA VEGETARIAN (*E, *B, *I) Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Datterini-Tomaten und Öl-Senf-Balsamico-Dressing	16.0
INSALATA MISTA DI STAGIONE VEGAN (*I, *D, *E, *F, *C) Wildkräutersalat mit Datteltomaten, Karotten, Fenchel und Öl-Senf-Balsamico-Dressing	8.5

ZUPPA

	€
ZUPPA DI POMODORO CLASSICA VEGAN Klassische Tomatensuppe	8.5

PRIMI - PASTA

Bei jeder Pasta werden bei Bestellung einer kleineren Portion 2 € abgezogen.

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ALLA TAVERNARA VEGAN (*B, *C, *E) Mit Olivenöl, Knoblauch, Chili (scharf) und gerösteten Semmelbrösel, Pinienkerne und Rosinen	14.0
BUSIATE ALLA NORMA VEGETARIAN (*A, *C) Mit Tomatensauce, Basilikum, Auberginen, Frühlingszwiebeln und Ricotta-Salata	19.0
LINGUINE SCAMPI (*A, *K, *C) Mit Black Tiger Garnelen (Wildfang, 8/12) aus Salzwasser, Datteltomaten, Basilikum, Knoblauch und Chili	28.0
PACCHERI AL FILETTO (*A, *B, *C) Mit Rinderfiletspitzen, Tomatensauce, Basilikum, Frühlingszwiebeln und Mascarponecreme	26.0
CASARECCE CON PESTO ALLA GENOVESE VEGETARIAN (*E, *C) Mit Basilikumpesto, Pinienkernen, Parmesan und Knoblauch	22.0
ORECCHIETE CON PESTO ROSSO VEGAN (*E, *C) Mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Olivenöl	18.0
TAGLIOLINI ALLA CHECCA VEGETARIAN (*A, *B, *C) Mit Tomatensauce, Basilikum, Pinienkerne, Frühlingszwiebel und gehobeltem Parmesan	18.5

SECONDI - PESCE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert.

SALMONE ALLA GRIGLIA (*J, *K) Frischer Lachs vom Grill	26.5
SCAMPI A DESIDERIO (*J, *K) Black Tiger Garnelen (Wildfang, 8/12) aus Salzwasser nach Wunsch zubereitet | 6 Stück	38.0

SECONDI - CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert.

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA (*F) Gegrillte Lammkoteletts vom Freilandmilchlamm aus Neuseeland | 6 Stück	35.0
ENTRECÔTE (*B) 350g Entrecôte vom Freiland Black Angus Rind aus Neuseeland nach Wunsch zubereitet	38.0

LE NOSTRE FOCACCIE

	€
SCHIETTA VEGETARIAN (*C) Mit Rosmarin, Olivenöl, Rucola, Parmesan und Datteltomaten	9.5
CONTADINA VEGAN (*B, *C) Mit Datteltomaten, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln	12.0

Ihre Focaccia, Ihre Wahl!
Gestalten Sie Ihre Focaccia nach Lust und Laune mit Zutaten aus unserer Pizzakarte, gegen einen entsprechenden Aufpreis.

LE NOSTRE PIZZE

MAIGHERITA VEGETARIAN (*B, *C) Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	12.0
À MARINARA VEGAN (*C) Mit Tomatensauce, Olivenöl, Oregano und Knoblauch	12.0
CU TUNNU (*B, *C, *J) Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	14.0
CA SPIANATA (*B, *C) Mit Tomatensauce, Mozzarella und klassischer oder scharfer Salami	14.0
CHI SCAMPI (*C, *K) Mit Tomatensauce, Rucola, Knoblauch, Olivenöl und 3 Stk. Black Tiger Garnelen (Wildfang, 8/12) aus Salzwasser	24.0
CA BUFALA VEGETARIAN (*B, *C) Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Datteltomaten und Basilikum	18.0
SFINCIUNI (*J, *C) Mit Tomatenmark, Anchovis, Zwiebeln, Semmelbrösel, Caciocavallo und Oregano	16.0
PI VEGANI VEGAN (*B, *C) Mit Tomatensauce, und Tagesgemüse	16.0
CAPRICCIOSA (*B, *C) Mit Tomatensauce, Mozzarella, schwarzen Oliven, Artischocken, Kochschinken und Champignons	17.0
CA' PAIMIGIANA VEGETARIAN (*C, *H) Mit Tomatensauce, Mozzarella, frittierten Auberginen, Basilikum und Parmesanhobel	18.0
CU SALMONI (*B, *C, *J) Mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Mascarpone	24.0
CU CRURU (*B, *C) Mit Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola und Parmesan	22.0
GIAINNA VEGETARIAN (*B, *C) Mit Mozzarella, Kartoffeln und Rosmarin	16.0

DOLCE VITA

	€
TIRAMISÚ VEGETARIAN (*C, *B, *E, *A)	8.5
PANNA COTTA VEGETARIAN (*B, *J, *E)	8.5
CANNOLO SICILIANO VEGETARIAN (*B, *E)	5.5
MANDELPARFAIT VEGETARIAN (*A, *B, *E)	12.0

CAFFÈ E TÈ

Espresso **kleine Tasse** (*9)	3.0
Doppio Espresso **große Tasse** (*9)	5.0
Kaffee **große Tasse** (*9)	3.0
Cappuccino **große Tasse** (*9, *B)	4.5
Latte Macchiato **große Tasse** (*9, *B)	5.5
Frische Minze **große Tasse**	5.5
Frische Minze & Ingwer **große Tasse**	6.5

DIGESTIVI & LIQUORI

Averna (*C, *E, *2, *3)	4 cl	4.5
Grappa Nonnino	2 cl	4.5
Limoncello (*2, *3, *C, *N)	4 cl	4.5
Amaretto Disaronno (*2, *3, *B, *C, *H)	4 cl	4.5
Sambuca del Santo (*2, *3)	4 cl	4.5
Cynar (*2, *3, *C, *E)	4 cl	4.5
Fernet Branca / Menta (*2, *3. *C)	4 cl	4.5
Amaro del Capo (*2, *3, *C)	4 cl	4.5
Vodka (*C)	2 cl	4.5
Baileys (*2, *3, *7, *B, *C, *H, *L)	4 cl	4.5
Vecchia Romagna (*C)	4 cl	6.0
Frangelico (*2, *3, *C, *H)	4 cl	4.5
Chivas / Jack Daniels (*C)	4 cl	5.5

A = enthält Eier, **B** = enthält Lactose, **C** = enthält Gluten, **D** = enthält Erdnüsse, **E** = enthält Schalenfrüchte , **F** = enthält Sesamsamen, **G** = enthält Soja, **H** = enthält Sellerie, **I** = enthält Senf, **J** = enthält Fisch, **K** = enthält Krebstiere, **L** = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, **M** = enthält Lupine, **N** = enthält Schwefeldioxid/Sulfite
Auf Grund der Zubereitungsarten können durch Kreuzkontamination immer Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein. Bitte fragen Sie bei Unklarheiten oder Rückfragen immer in der Küche nach Details

APERITIVI

		€
Spumante Extra Brût DOC **11.5% vol.**	0.1l	12.0
Mionetto Sergio Rosé **11.5% vol.**	0.1l	9.5
Martini Bianco / Rosso **14.4% vol. (*1)**		5.5
Negroni **Martini Rosso, Gin, Campari**		14.0
Negroni Sbagliato **Martini Rosso, Campari, Soda**		13.0
Americano **Martini Rosso, Campari, Soda**		12.0
Hugo **Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda**		9.5
Campari Tocco Rosso **Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda (*2, *14)**		9.5
Campari Orange **Campari, Orangensaft (*2, *14)**		9.5
Campari Soda **Campari, Soda (*2, *14)**		9.5

SPRITZ LIFE

Aperol Spritz **Aperol, Prosecco, Soda (*2, *14)**	9.5
Campari Spritz **Campari, Prosecco, Soda (*2, *14)**	9.5
Sarti Spritz **Sarti, Prosecco, Soda (*2)**	9.5
Limoncello Spritz **Limoncello, Prosecco, Soda**	9.5
Rosato Spritz **Ramazotti Rosato, Prosecco, Soda (*2)**	9.5
Crodino / San Bitter Spritz **Crodino / San Bitter, Prosecco, Soda (*2, *3)**	9.5

APERITIVI ALKOHOLFREI

Crodino / San Bitter **(*2, *3)**	9.8cl	3.5
Crodino / San Bitter Spritz **Crodino/San Bitter, Spumante 0% vol., Soda (*2, *3, N*)**		9.5
Mionetto Prestige Alkoholfrei **Spumante 0% vol. (*N)**	0.1l	9.5
Hugo **Holunderblütensirup, Minze, Spumante 0%, Soda (N*)**		9.5
Mionetto Aperitivo Alkoholfrei **Mionetto Aperitivo, Soda, Spumante 0% (2*, 14*, 1*, N*)**		9.5

LONGDRINKS

	€
Cuba Libre Havanna Club, Cola	12.0
Whisky Cola Whisky, Cola	12.0
Gin Tonic Gin, Tonic Water	12.0
Vodka Lemon Vodka, Limonata	12.0

BIRRA

Moretti vom Fass (*C)	0.2l	3.5
Moretti vom Fass (*C)	0.4l	5.0
Paulaner Hefe / Weiß / Kristall (*C)	0.5l	5.5
Paulaner Hefe Alkoholfrei (*C)	0.5l	5.5
Heineken Alkoholfrei (*C)	0.33l	4.0
Gösser Radler (*C)	0.33l	4.0

SOFTDRINKS

Acqua Panna / San Pellegrino	0.25l	3.5
Acqua Panna / San Pellegrino	0.75l	7.5
Tonic Water (*14)	0.2l	4.0
Aranciata / Limonata	0.33l	4.5
Coca Cola (*2, *3, *9)	0.2l	3.5
Coca Cola Zero (*2, *3, *4, *7, *8 *9)	0.2l	3.5
Paulaner Spezi (*2, *3, *9)	0.33l	4.5
Apfelschorle (*3)	0.33l	4.5
Apfelsaft / Orangensaft	0.2l	4.5
Rhabarbarschorle (*3)	0.33l	4.5
Mojito Soda	0.33l	4.5

Zusatzstoffe: *1 = mit Konservierungsstoff, *2 = mit Farbstoff, *3 = mit Antioxidationsmittel, *4 = mit Geschmacksverstärker, *7 = mit Süßungsmittel(n), *8 = enthält eine Phenylalaninquelle, *9 = koffeinhaltig, *14 = chininhaltig Allergene: A = enthält Eier, B = enthält Lactose, C = enthält Gluten, D = enthält Erdnüsse, E = enthält Schalenfrüchte , F = enthält Sesamsamen, G = enthält Soja, H = enthält Sellerie, I = enthält Senf, J = enthält Fisch, K = enthält Krebstiere, L = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, M = enthält Lupine, N = enthält Schwefeldioxid/Sulfite
Auf Grund der Zubereitungsarten können durch Kreuzkontamination immer Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein. Bitte fragen Sie bei Unklarheiten oder Rückfragen immer nach Details