

Prosecco  
oder  
Sprizz  
mit Aperol  
Hugo

## Unsere Empfehlung

### --- Vorspeisen ---

1. **Bruschetta Classica** <sup>A,G</sup>  
geröstetes frisches ital. Brot mit Tomatenwürfel und Knoblauch 6,50 €
2. **Vitello Tonnato** <sup>C,D,G</sup>  
dünne Kalbs-Scheiben in Thunfischcreme mit Kapern 12,50 €
3. **Insalata di Mare** <sup>B,J,O</sup>  
hausgemachter Meeresfrüchte-Salat 13,50 €

DNA  
Weißwein  
Calabria Fl. 0,75l  
22.-€

### Primi Piatti

5. **Spaghetti da Fernando** <sup>A1, G, D, 4,5</sup>  
mit Sardellenfilets, Kapern, Knoblauch, schwarzen Oliven in Kirsch-Tomatensauce 11,50 €
6. **Paccheri Pesatrice** <sup>A1, G,C,D</sup>  
große Rohr-Nudeln mit frischem Seeteufel, Cherrytomaten an Weißwein 15,50 €
7. **Tagliatelle al Salmone** <sup>A1, C,D,M</sup>  
Bandnudeln mit frischem Lachs mit Erbsen in Tomaten-Sahne-Sauce 14,50 €

### Secondi Piatti

8. **Scaloppina al Pepe Nero** <sup>A1, G, G, M,</sup>  
Kalbs-Medaillons in Pfeffersauce mit Nudeln 19,50 €
9. **Bistecca al Balsamico** <sup>M, 4,5</sup>  
Rindersteak in Balsamico-Sauce mit Kartoffeln u. Gemüse 22,50 €
10. **Pesce Spada alla Pizzaiola** <sup>D,G,M,</sup>  
frischer Schwertfisch in Kräuter-Tomaten mit Kartoffeln und Gemüse 24,50 €

### Pizza vom Stein

diese Pizzen sind **ohne** Tomatensauce-Auflage

- P. **Pizza Fernando** <sup>A1, G, 3,5</sup>  
mit Kapern, Kirschtomaten, Sardellen und frischem Büffel-Mozzarella 12,50 €

jede Pizza  
Pizzateig auch Glutenfrei  
+ 3.-€

### - - Dessert - - <sup>1, G, 3,5</sup>

hausgemachte Tiramisu <sup>G, M, 3,</sup> 5,80 € Panna Cotta <sup>G, 3</sup> 5,50 €

### - - - Wein-Empfehlung - - -

<sup>M</sup> **Weiß** DNA Calabria Bianco, **Rose'** DNA Calabria Rose' 0,25l 7,50 € je Fl. 0,75l 22,00 €

<sup>M</sup> **Rot** Tubbo Merlot Latium IGT Fl. 0,75l 25,00 €

# NEU

## *Pinsa Romana*



Für die Herstellung von Pinsa werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

12. ***Pinsa Bruschettone*** <sup>B,G,M</sup>  
*mit Tomatenwürfel, Basilikum-Pesto und gehobeltem Parmesan* 9,50 €
  
13. ***Pinsa Calabrese*** <sup>B,G,M</sup>  
*mit scharfer Salami, Sardellen und Jalapeno-Peperoni* 11,50 €
  
14. ***Pinsa Caprese*** <sup>B,G,M</sup>  
*mit Tomaten-Scheiben, Büffel-Mozzarella und Rucola* 12,50 €
  
15. ***Pinsa della Casa*** <sup>B,G,M</sup>  
*mit Rucola, Tomaten-Scheiben, Büffel-Mozzarella, Parmaschinken u. Parmesan-Splitter* 14,50 €