

## Aperitif

**Zillertaler Märzen**, edelgereift 0,3l € 3,90

### **Martini Vermouth**

Bianco

Rosso

4 cl € 5,40

**Campari Soda** 4 cl € 5,50

**Campari Maracujà** 4 cl € 6,20

**Campari Orange** 4 cl € 6,20

**Prosecco** Valdobbiandene, DOC 0,1l € 5,30

**Aperol Spritz** Aperol, Weißwein, Soda, Orange € 6,90

**Veneziano** Aperol, Prosecco, Soda, Orange € 7,50

**Aperitif Aurelio** Prosecco, Soda, Holunder, Limette, frische Minze € 7,50

**Lillet Wild Berry** 5 cl Lillet, Monaco Wildberry, Blaubeeren € 6,90

**Lemoncello Spritz** Lemoncello, Prosecco, Soda, Zitrone € 7,50

**Sarti Rosa Spritz** Sarti Rosa, Prosecco, Soda, € 7,50

Beim Sarti Spritz treffen die Aromen von Blutorange, Mango und Maracuja auf Prosecco. Zutaten wie Rhabarber, Chinarinde, Enzian und Bitterorangen ergeben einen unnachahmlichen frischen, bittersüßen Geschmack

**Crodino Spritz** mit Prosecco € 7,90

## Alkoholfreier Aperitif

**Crodino** Spritz mit Soda € 4,80

**Crodino** mit Orangen – Maracujasaft € 5,90

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die allergen Zutaten in unseren Speisen.

## Suppen / Vorspeisen

**Tomatencremesuppe** nach italienischem Rezept € 7,80

### **Bruschetta Classica**

Geröstetes Weißbrot mit Pomodorini, Pesto  
Parmesanspänen, Basilikum, Olivenöl € 8,90

### **Mozzarella Caprese**

Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Basilikumblätter  
rustikales Baquette € 14,50

### **Vitello Tonnato**

Rosa gebratenes Kalbscarpaccio mit Thunfischsauce, Kapern  
rustikales Baquette € 15,90

### **Carpaccio di Manzo**

vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspänen  
rustikales Baquette € 15,90

### **Antipasto Misto** Italienischer Vorspeisenteller

Parmaschinken, Trüffelsalami, Bresaola, Salami, geräucherter Kräuterschinken  
Parmigiano, Büffelmozzarella, Pecorino, getrocknete Tomaten,  
gegrillte Paprika, Champignon und Zucchini, marinierte Oliven,  
rustikales Baquette, **ab 2 Personen auf Vorbestellung**

pro Person € 16,80

## **Dazu empfehlen wir:**

**Pizzabrot** mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano € 7,90

### **Focaccia**

mit Rosmarin und Olivenöl € 6,90

## **Salate**

**Gemischter Salat** mit hausgemachten Dressing € 7,80

**Grüner Salat** mit hausgemachten Dressing € 7,20

**Tomatensalat** mit Zwiebel und Basilikum  
Mit Olivenöl und Balsamico € 8,90

**Rucola Salat mit Cocktailtomaten**  
gehobelten **Parmesanspännen**, Olivenöl und Balsamico € 9,50

Gemischter **Salatteller mit gegrillten Scampi**  
und hausgemachten Dressing € 19,50

Gemischter **Salatteller**  
**mit gebratenen Putenbruststreifen**  
und hausgemachten Dressing € 15,90

Gemischter **Salatteller mit Tunfisch und Zwiebel**  
und hausgemachten Dressing € 15,50

Gemischter **Salatteller mit rosagebratenen Rinderstreifen**  
und hausgemachten Dressing € 20,50

### **Dazu empfehlen wir:**

**Pizzabrot** mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano € 7,90

**Focaccia**  
mit Rosmarin und Olivenöl € 6,90

## **Pasta / Nudelgerichte**

### **Spaghetti alla Bolognese**

mit Fleischsauce und geriebenem Parmesan

€ 14,50

### **Tagliatelle al Pesto** mit gehobeltem Parmesan

€ 15,50

### **Penne Arrabbiata**

mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino (scharf)

Kapern, schwarzen Oliven und mit gehobeltem Parmesan

€ 14,50

### **Penne alla Bufala**

mit Tomatensauce, Basilikum und Büffelmozzarella

€ 16,50

### **Spaghetti alle Vongole**

Venusmuscheln, Weißwein, Cherrytomaten, Knoblauch

€ 19,50

### **Tagliatelle al Salmone**

mit frischem Lachs, Weißwein, Tomate und Sahne

€ 18,90

### **Linguine agli Tiger Prawns e Cognac**

Tiger Prawns, Knoblauch, Tomaten und Cognac

€ 25,50

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die allergen Zutaten  
in unseren Speisen.

## Fisch

Pelagonia <b>Tintenfisch</b> vom Grill mit Knoblauch-Petersil- Oliven Öl und Zitrone auf Rucola	€ 24,50
Gegrilltes <b>Goldbrassenfilet</b> in Olivenöl auf Rucola	€ 22,50
Kurz angebratenes <b>Thunfischsteak</b> in der Sesamkruste mit eingelegten Ingwer, Sojasauce und Wasabi auf Rucolabett	€ 27,50

## Fleisch

<b>Tagliata di Manzo</b> (Heimisches Roastbeef/Rumpsteak) 200g auf Rucola mit gehobeltem Parmesanspännen	€ 28,50
Scharf angebratenes, dünnes <b>Kalbsfleisch</b> auf Rucola mit kräftig reduzierter Rotweinsauce	€ 27,50

## Beilagen

Rosmarienkartoffel	€ 4,80
Blattspinat	€ 4,80
Gegrilltes Gemüse	€ 5,30
Gemischter Beilagen Salat	€ 4,80
Grüner Salat	€ 4,80
Tagliatelle mit Parmesan-Caciopeppesauce	€ 6,50

Für die Zubereitung unserer Pizzen können Sie als Käseaufilage  
auch Original Büffelmozzarella bestellen:   Aufpreis € 3,00



## **Pizza P.A.L.A - Pizza serviert am Holzschieber**

### **Pizza Margherita**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,

€ 11,50

### **Pizza Marinara**

Tomaten, schwarze Oliven, Sardellen,  
Kapern, Knoblauch und Oregano

€ 13,50

### **Pizza Funghi**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons

€ 13,90

### **Pizza Tonno**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Tunfisch, Zwiebel

€ 14,90

### **Pizza Prosciutto**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken

€ 15,90

### **Pizza Salami**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami

€ 15,90

### **Pizza Salamino Piccante**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami

€ 16,50

### **Rucolina**

Rucola, Pomodorini und gehobelten Parmesanspänen € 14,90

### **Diavola all` Italiana**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami,  
schwarze Oliven, gegrillter Paprika

€ 17,50

Für die Zubereitung unserer Pizzen können Sie als Käseauflage  
auch Original Büffelmozzarella bestellen:    Aufpreis € 3,00



## Pizze P.A.L.A. Speciale Pizza serviert am Holzschieber

### **Pizza Carpaccio**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola,  
Rindercarpaccio und Parmesanspäne

€ 19,50

### **Pizza Zingara**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami Piccante, Sardellen,  
gegrillte Paprika, Kapern, Oliven

€ 18,50

### **Quattro formaggi bianca**

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Gorgonzola, Parmesanspäne,

€ 17,50

### **Pizza Caprese**

Tomaten, **Büffelmozzarella**, Cherrytomaten, Basilikum

€ 15,90

### **Pizza Parma**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola und  
Parmesanspäne

€ 18,50

### **Pizza Ferrari**

Tomaten, **Büffelmozzarella**, Trüffelsalami,  
frisch gehobelter schwarzer Trüffel, Trüffelöl

€ 25,50

## Süßspeisen

### **Profiterol**

Brandteiggebäck

€ 7,90

### **Tiramisu**

Italienisches Schichtdessert

€ 7,90

### **Crème Brulle**

mit Karamellkruste und Garnitur

€ 7,50

### **Halbgefrorenes Pistazieneis**

mit Karamelkern, Sahne und Garnitur

€ 7,90

### **Halbgefrorenes Zitroneneis „Lemoncello“**

mit Zitronensaucenkern, Sahne und Garnitur

€ 7,90

### **Gemischte Dessertplatte für mindestens 2 oder mehr Personen**

Tiramisu, Profitterol, Creme Brulle,  
oder ähnlich, mit Sahne und Garnitur

€ 18,50

### **Espresso**

€ 2,90

### **Espresso Dobio**

€ 4,80

### **Verlängerter**

€ 3,40

### **Cappuccino**

€ 4,30

## **Digestifs**

### **Cognac**

Hennessy Very Special	2 cl	€ 6,90
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	€ 7,20

### **Rum**

Ron Zacapa 23y	2 cl	€ 7,20
Diplomatico Reserva	2 cl	€ 7,20
Black Rum Old Age	2 cl	€ 6,90

### **Single Malts**

Lagavulin 16 y	2 cl	€ 6,90
----------------	------	--------

### **Schnäpse :**

Obstler Prinz	2 cl	€ 3,80
Alter Williams Prinz	2 cl	€ 4,80
Alte Marille Prinz	2 cl	€ 4,80
Alte Himbeere Prinz	2 cl	€ 4,80

### **Grappe**

Grappa Sibona Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa Sibona Barolo	2 cl	€ 5,90
Grappa Caffee Exclusiva	2 cl	€ 5,20
Grappa Reserva Marcati	2 cl	€ 4,90