

## Aperitif

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

### **Martini Vermouth**

Bianco

Rosso

4 cl € 5,20

**Campari** Soda 4 cl € 5,50

**Campari** Maracujà 4 cl € 6,20

**Campari** Orange 4 cl € 6,20

**Prosecco** Valdobbiandene, DOC 0,1l € 5,20

**Aperol Spritz** 5 cl Aperol, Weißwein, Soda, Orange € 6,90

**Veneziano** 5 cl 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

**Pimm ´s No 1** 5 cl Pimm ´s, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze € 7,50

**Crodino** mit Prosecco € 7,50

## Alkoholfreier Aperitif

**Crodino** Spritz € 4,80

**Crodino** mit Orangen - Mangosaft € 5,90

## Suppen / Vorspeisen

<b>Tomatencremesuppe</b> nach italienischem Rezept	€ 7,50
<b>Bruschetta Classica</b> Geröstetes Weißbrot mit Pomodorini, Parmesanspänen, Basilikum, Olivenöl	€ 8,50
<b>Mozzarella Caprese</b> Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Basilikumblätter	€ 13,90
<b>Vitello Tonnato</b> Rosa gebratenes Kalbscarpaccio mit Thunfischsauce, Kapern	€ 15,50
<b>Carpaccio di Manzo</b> vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspänen	€ 15,90
<b>Antipasto Misto</b> Italienischer Vorspeisenteller Parmaschinken, Trüffelsalami, Bresaola, Salami, Parmigiano, Büffelmozzarella, ital. Brie, getrocknete Tomaten, gegrillte Artischocke, Champignon und Zucchini, marinierte Oliven, rustikales Baquette, ab 2 Personen auf Vorbestellung pro-Person	€ 16,50

### **Dazu empfehlen wir:**

<b>Pizzabrot</b> mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano	€ 7,90
<b>Focaccia</b> mit Rosmarin und Olivenöl	€ 6,90

## Salate

**Gemischter Salat** mit hausgemachten Dressing € 7,50

**Grüner Salat** mit hausgemachten Dressing € 6,90

**Tomatensalat** mit Zwiebel  
Mit Olivenöl und Balsamico € 8,50

**Rucola Salat mit Cocktailtomaten**  
gehobelten **Parmesanspännen**, Olivenöl und Balsamico € 8,90

Gemischter **Salatteller mit gegrillten Scampi**  
und hausgemachten Dressing € 18,50

Gemischter **Salatteller**  
**mit gebratenen Putenbruststreifen**  
und hausgemachten Dressing € 15,50

Gemischter **Salatteller mit Tunfisch und Zwiebel**  
und hausgemachten Dressing € 14,50

Gemischter **Salatteller mit rosagebratenen Rinderstreifen**  
und hausgemachten Dressing € 19,50

### **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

€ 13,90

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

€ 14,50

### **Penne Arrabbiata**

mit Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino (scharf)

Kapern, schwarzen Oliven und mit gehobeltem Parmesan

€ 13,90

### **Penne alla Bufala**

mit Tomatensauce, Basilikum und Büffelmozzarella

€ 15,90

### **Spaghetti alle Vongole**

Venusmuscheln, Weißwein, Cherrytomaten, Knoblauch

€ 18,90

### **Tagliatelle al Salmone**

mit frischem Lachs, Weißwein, Tomate und Sahne

€ 18,50

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

Tiger Prawns, Knoblauch, Tomaten und Cognac

€ 24,50

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

## Fisch

Pelagonia <b>Tintenfisch</b> vom Grill mit Knoblauch–Petersil- Oliven Öl und Zitrone	€ 23,50
Gegrilltes <b>Goldbrassenfilet</b> in Olivenöl mit Chilischote	€ 21,50
Kurz angebratenes <b>Thunfischsteak</b> in der Sesamkruste mit eingelegten Ingwer, Sojasauce und Wasabi auf Rucolabett	€ 26,50

## Fleisch

<b>Tagliata di Manzo</b> (Heimisches Roastbeef/Rumpsteak) 200g auf Rucola mit gehobeltem Parmesanspännen	€ 28,50
Scharf angebratenes, dünnes <b>Kalbsfleisch</b> in Weißwein – Zitronen sauce	€ 27,50

## Beilagen

Rosmarienkartoffel	€ 4,50
Blattspinat	€ 4,50
Gegrilltes Gemüse	€ 4,80
Gemischter Beilagen Salat	€ 4,50
Grüner Salat	€ 4,50
Tagliatelle mit Käse-Parmesansauce	€ 5,90

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



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

### **Pizza Margherita**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,

€ 10,90

### **Pizza Marinara**

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

€ 12,90

### **Pizza Funghi**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons

€ 13,50

### **Pizza Tonno**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Tunfisch, Zwiebel

€ 14,50

### **Pizza Prosciutto**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken

€ 15,50

### **Pizza Salami**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami

€ 15,50

### **Pizza Salamino Piccante**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami

€ 15,90

### **Rucolina**

Rucola, Pomodorini und gehobelten Parmesanspänen

€ 14,50

### **Diavola all` Italiana**

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

€ 16,90

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

€ 18,50

### **Pizza Zingara**

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

€ 17,50

### **Quattro formaggi bianca**

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Gorgonzola, Parmesanspäne,

€ 16,50

### **Pizza Caprese**

Tomaten, **Büffelmozzarella**, Cherrytomaten, Basilikum

€ 15,50

### **Pizza Parma**

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

€ 17,50

### **Pizza Ferrari**

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

€ 24,50

## Süßspeisen

### **Profiterol**

Brandteiggebäck

€ 7,50

### **Tiramisu**

Italienisches Schichtdessert

€ 7,50

### **Crème Brulle**

mit Karamellkruste und Garnitur

€ 6,90

### **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

€ 17,50

### **Espresso**

€ 2,80

### **Espresso Dobio**

€ 4,50

### **Verlängerter**

€ 3,30

### **Cappuccino**

€ 4,10



## **Digestifs**

### **Cognac**

Hennessy Fine	2 cl	€ 7,90
---------------	------	--------

### **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	€ 4,90
Grappa Sibona Barolo	2 cl	€ 5,90
Grappa Caffee	2 cl	€ 4,80
Grappa Reserva	2 cl	€ 4,80