

# V!A BENE

## Antipasti – Vorspeisen

### *Bruschetta classica con pomodori e parmigiano*

Bruschetta Classico mit Tomaten, Rucola & Parmesan

### *Zuppa di pomodoro con anice stellato*

Tomatencreme Suppe mit Sternanis

### *Antipasto misto del Giorno*

Gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Artischockenherzen, Parmaschinken & Grissini

### *Insalata di quinoa con mango, rape rosse e coriandolo*

Quinoa Salat mit Mango, roter Beete & Koriander

### *Carpaccio di manzo pesto al tartufo e rucola*

Carpaccio von Rind mit Trüffelpesto & Rucola

### *Vitello tonnato con insalata di patate e tonno fresco*

Vitello Tonnato mit Kartoffelsalat & frischem Thunfisch

### *Polipo alla griglia con pomodoro marinati e tapenade di olive*

Gegrillter Oktopus mit Tomatensalat & Oliventapenade

## Prima Piatti – Pasta e Risotto

### *Fusilli crema di uovo e parmigiano con prosciutto di parma*

Fusilli mit Parmesaneicreme & Parmaschinken

### *Spaghetti alla chitarra con pomodoro, acciughe, olive e basilico*

Frische Spaghetti mit Tomaten, Sardellen, Oliven & Balsilikum

### *Pappardelle con spinacino, anacardi, funghi e salsa di coco e citronella*

Pappardelle mit Babyspinat, Pilzen, Cashewnüsse & Kokos-Zitronengras Sauce

### *Spaghetti aglio olio con gamberi e bottarga*

Spaghetti in Knoblauch-Olivenöl, mit Gambas & Thunfischrogen

### *Tagliatelle Bolognese di vitello bianca e tartufo nero*

Tagliatelle mit weißer Kalbsbolognese & schwarzem Trüffel

### *Risotto al finocchio con salsiccia e gamberi*

Risotto mit Fenchelwurst & Gamba

## Aperitivo

6	<i>Gl. Prosecco,</i>	0,1l	6,0
	<i>Gl. Champagner</i>	0,1l	10
7	<i>San Bitter</i>	0,1l	3,0
	<i>Ramazotti</i>	0,25l	8,0
	<i>Rosato Mio,</i>		
15	<i>Hugo,</i>	0,25l	8,0
	<i>Aperol Spritz,</i>	0,25l	8,0

## Vino bianco

18		0,1l	0,2l
	<i>Lugana,</i>	4,8	9,0
	<i>Ottella,</i>		
16	<i>Gavi,</i>	3,8	7,3
	<i>Coppo ,Piemont</i>		
	<i>Branciforti,</i>	4	7,8
18	<i>Firriato, Sicilia</i>		
	<i>Leone Bianco,</i>	4,0	7,8
	<i>Tasca, Sicilia</i>		

## Vino rosso

		0,1l	0,2l
	<i>Nero d Avola,</i>	3,9	7,5
	<i>Firriato, Sicilia</i>		
13	<i>Primitivo,</i>	4,0	7,6
	<i>Farnese, Puglia</i>		
	<i>Montepulciano,</i>	3,5	6,8
15	<i>Rocca d. Bottari</i>		
	<i>Aglianico,</i>	4,2	8,0
	<i>Pipoli</i>		

## Longdrink

20	<i>Campari-Orange</i>	0,3l	8,5
	<i>Wodka-Lemon</i>	0,3l	8,5
18	<i>Wodka-Sprite</i>	0,3l	8,5

## Birra

16	<i>Peroni</i>	0,3l	4,0
	<i>vom Fass</i>		

## Aqua

	<i>Coralba irizzante</i>	0,75l	8,0
	<i>Coralba irizzante</i>	0,25l	2,9
	<i>Coralba naturale</i>	0,75l	8,0
	<i>Coralba naturale</i>	0,25l	2,9

# V!A BENE

## Secondi Piatti – Hauptspeisen

<i>Tonno rosso alla griglia, insalata di patate mediterranea e carciofi</i>	32
Roter Thunfisch gegrillt, mit mediterranem Kartoffelsalat & Artischocken	
<i>Filetto di merluzzo, lenticchie, pancetta, dragoncello e senape</i>	26
Skreifilet mit Senf, Linsen, Speck & Estragon	
<i>Nove di agnello da prati salati, caponata e gratin di patate</i>	26
Hüfte von Salzwiesenlamm mit Caponata Gemüse & Kartoffelgratin	
<i>Ossobuco di vitello con risotto al zafferano</i>	27
Kalbs Ossobuco mit Safranrisotto	

## Dolci – Süßspeisen

<i>Tiramisu classico</i>	
Cremiges Tiramisu	
<i>Panna cotta menta</i>	
Minz-Panna Cotta	
<i>Gelato alla vaniglia con banane marinate e salsa al cioccolato</i>	
Vanilleeis mit marinierter Banane & Schokoladensauce	
<i>Creme Brûlée con sorbetto di lamponi</i>	
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	

## Vino dolce:

<i>Vinsanto classico con cantuccini</i>	
Vinsanto Classico mit Mandel Cantuccini	

## Aperitivo

<i>Gl. Prosecco,</i>	0,1l	6,0
<i>Gl. Champagner</i>	0,1l	10
<i>San Bitter</i>	0,1l	3,0
<i>Ramazotti</i>	0,25l	8,0
<i>Rosato Mio,</i>		
<i>Hugo,</i>	0,25l	8,0
<i>Aperol Spritz,</i>	0,25l	8,0

## Vino bianco

	0,1l	0,2l
<i>Lugana,</i>	4,8	9,0
<i>Ottella,</i>		
<i>Gavi,</i>	3,8	7,3
<i>Coppo ,Piemont</i>		
<i>Branciforti,</i>	4	7,8
<i>Firriato, Sicilia</i>		
<i>Leone Bianco,</i>	4,0	7,8
<i>Tasca, Sicilia</i>		

## Vino rosso

	0,1l	0,2l
<i>Nero d Avola,</i>	3,9	7,5
<i>Firriato, Sicilia</i>		
<i>Primitivo,</i>	4,0	7,6
<i>Farnese, Puglia</i>		
<i>Montepulciano,</i>	3,5	6,8
<i>Rocca d. Bottari</i>		
<i>Aglianico,</i>	4,2	8,0
<i>Pipoli</i>		

## Longdrink

<i>Campari-Orange</i>	0,3l	8,5
<i>Wodka-Lemon</i>	0,3l	8,5
<i>Wodka-Sprite</i>	0,3l	8,5

## Birra

<i>Peroni</i>	0,3l	4,0
<i>vom Fass</i>		

## Aqua

<i>Coralba frizzante</i>	0,75l	8,0
<i>Coralba frizzante</i>	0,25l	2,9
<i>Coralba naturale</i>	0,75l	8,0
<i>Coralba naturale</i>	0,25l	2,9

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung.  
Wir akzeptieren EC, VISA & Mastercard Kreditkarten