

Il Ristorante im Störtnerhaus

APERITIVI – APERITIV

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	
4,80€		
Campari Orange / Soda	4 cl	
5,80€		
Prosecco Valdo	0,1 l	
5,00€		
Prosecco Valdo & Aperol	0,1 l	
5,50€		
Hugo's Prosecco mit Soda & Holunder	0,2 l	
4,90€		
Spritz Prosecco mit Soda & Aperol	0,2 l	
4,90€		

87.

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Antipasti misto della Casa	gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses (Klein 9,50€)	12,50€
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kanern	9,50€
Carpaccio di Salmone	Lachscarpaccio mit rotem Pfeffer	10,50€
Babvcalamari mit Rucola	Tintenfisch auf Rucola	14,50€
Mozzarella di Bufola	Büffelmozzarella mit Tomaten	9,50€
Carpaccio di Manzo	Rindercarpaccio m. Pinienkernen, Parmesan und Rucola	9,90€

MINESTRE – SUPPEN

Crema di Pomodoro	Tomatencremesuppe	5,00€
Crema di Spinaci	Spinatcremesuppe	

Il Ristorante im Störtnerhaus

4,90€

Minestrone

Gemüsesuppe

5,90€

Zuppa di Aragosta

Hummersuppe

5,00€

-

INSALATA – SALATE

Insalata Mista

kleiner gemischter Salat

5,00€

Insalata Verde

kleiner grüner Salat

3,90€

Insalata di Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

5,50€

Insalata di Mare

Meeresfrüchtesalat

11,50€

Insalata della Casa

gekochte Eier, Bohnen, Schinken, Mozzarella, Thunfisch

9,50€

Insalata di Rucola

Rucola Salat mit Parmesan und Cocktailtomaten

7,50€

PASTA — NUDELGERICHTE

Spaghetti Pomodori	mit Tomatensauce	7,50€
Spaghetti alla Bolognese	mit Tomaten-Hackfleischsauce	8,50€
Spaghetti Aglio e Olio	mit Knoblauch. scharf	7,50€
Spaghetti Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten	11,50€
Spaghetti Carbonara	mit Sahne, Speck und Ei	9,00€
Penne Amatriciana	mit Speck, Zwiebel und Tomaten	9,00€
Penne Arrabbiata	mit Tomaten, Knoblauch	7,90€
Tortellini con Panna e	mit Schinkensahnesauce	9,50€
Bavette ai Scampi	mit Garnelen	12,50€
Gnocchi alla Sorrentina		9,50€
Gnocchi alla Fiorentina		9,50€
Lasagne	Lasagne mit Tomaten, mit Käse überbacken	9,00€

RISOTTO — REISGERICHTE

Risotto alla Milanese	mit Safran	9,00€
Risotto all Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten	12,50€
Risotto ai Porcini	mit Steinpilzen	13,50€
Risotto alle Verdure	mit verschiedenem Gemüse	9,90€

FORMAGGI — KÄSE

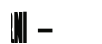
Gorgonzola	Edelmilzkäse	7,50€
Provolone	Hartkäse	7,50€
Parmigiano	Parmesan	7,50€
Taleggio	Weichkäse	8,00€
Formaggio Misto	gemischter Käse	9,50€

Pizza Brot	mit Tomatensauce, Rosmarin und Knoblauch	5,50€
Pizza Brot Stuzzichino	mit Rucola und Parmesan	6,50€
Bruschetta	mit frischen Tomaten (3 Stk)	4,50€
Pizza Margherita	mit Tomatensauce und Käse	7,50€
Pizza Salami	mit Salami	7,90€
Pizza Funghi	mit Champignons	7,90€
Pizza Prosciutto	mit Schinken	8,50€
Pizza Regina	mit Schinken und Champignons	8,90€
Pizza Tonno	mit Thunfisch und Zwiebeln	8,90€
Pizza Quattro Stagioni	mit Schinken, Salami, Champignons und Artischocken	9,50€
Pizza Quattro Formaggi	mit 4 versch. Käsesorten	9,50€
Pizza Hawaii	mit Schinken und Ananas	9,50€
Pizza Vegetariana	mit Spinat, Broccoli, Paprika, Zwiebeln und Mais	9,50€
Pizza Capricciosa	mit Schinken, Oliven, Champignons, Paprika und Kapern	9,50€
Pizza Diavola	mit scharfer Salami und Peperoni	9,50€
Pizza Spinaccio	mit Spinat und Gorgonzola	8,90€
Pizza Vulkano	mit scharfer Salami, Peperoni und Artischocken	9,90€
Pizza Napoli	mit Sardellen und Oliven	9,90€
Pizza Calzone	gefüllt mit Ricotta, Spinat und Schinken	9,90€
Pizza Pförtnerhaus	mit Rucola, Parmerschinken und Parmesan	9,90€
Pizza Melina (scharf)	mit Schinken, Paprika, Peperoncini, Ei und Knoblauch	9,90€
Pizza Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten	10,90€
Pizza Scampi	mit Scampis, Rucola und Parmesan	11,90€
Pizza Tartufo	mit schwarzem Trüffel und Mozzarella	12,90€

Durchmesser der Pizza 32 cm

Jede zusätzliche Zutat kostet 0,90€

Knoblauch und Picante 0,30€



GERICHTE

Cotoletta Milanese	Paniertes Kalbsschnitzel	17,50€
Bistecca alla Valdostana	Kalbssteak mit Schinken	18,50€
Paillard	Kalbsteak vom Grill	17,00€
Piccata Lombarda	Kalbsmedaillons in	16,90€
Saltimbocca	Kalbsmedaillons mit	17,90€
Scaloppine pizzaolla	Kalbsmedaillons mit	16,50€

Costata ai Ferri	Rumpsteak vom Grill	17.50€
Costata Gorgonzola	Gorgonzolasauce	18.50€
Filetto alla Griglia	Rinderfilet vom Grill	22,50€
Filetto al Pepe verde	Pfeffer in Cognacsauce	23.50€
Agnello alla Griglia	Grill mit Kräuter. Knoblauch	18.90€

PESCE – FISCHGERICHTE

Scampi alla Griglia	Scampi vom Grill	23.50€
Scampi al Vino Bianco	Scampi in Weißweinsauce	23,50€
Coda di Rospo alla Provenziale	Seeteufel mit	19,50€
Salmone alla Griglia	Lachs vom Grill	16,90€
Pesce misto alla Griglia	Gemischte Fischplatte für	45,00€
Calamari alla Griglia	Gegrillter Tintenfischring	17,50€

DOLCI – DESSERT

Crema Catalana	5.00€
Tiramisu	5,00€
Panna Cotta mit heißer Himbeersauce und Himbeeren	4,50€
Crema Caramel	5,50€
Schokosouffle	5,50€
Eistorte	5,90€
Gelato Misto – gemischtes Eis	5,00€

WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,50€
Espresso Doppio	Fichi
Espresso Macchiato	2,90€ Micor Ciocco
Cappuccino	3,00€ Micor Ciocco
Latte Macchiato	3,50€
Tee (versch. Sorten)	3,00€
2 cl	3,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	4.00€	1 l	6.00€
Acqua Panna	4.00€	1 l	6.00€
Coca Cola	3.00€	0.5 l	
Fanta / Spezi	3.00€		0.5 l
Wolfra Apfelsaft	3.00€		
Wolfra	3.00€		
Wolfra	3.00€		

Apfelsaft-/	3,00€
Orangensaft-/	3,00€
...	3,00€

0,5 l	4,00€
-------	-------

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,00€
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,00€
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00€

BIRRA – BIER

Pils	0,33 l	3,70€
Helles / Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,80€
Dunkles Bier	0,50 l	3,80€
Weißbier Hell	0,50 l	3,90€
Weißbier Dunkel	0,50 l	3,90€
Weißbier Leicht	0,50 l	3,90€
Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	3,90€

VINI — OFFENE WEINE**0,20L**

Vino delle Venezie Bianco Zenato	4,90€
Vino delle Venezie Rosso Zenato	4,90€
Vino delle Venezie Rosé Zenato	4,90€
Weinschorle	4,00€

VINO BIANCO**0,20L**

Chardonnay	5,20€
Lugana	6,50€
Pinot Grigio	5,20€

BOTTIGLIE DI VINO BIANCO**0,75L**

Trebbiano d' Abruzzo DOC	26,00€
Lugana St. Cristina DOC	29,00€
Lugana Cá dei Frati DOC	31,00€
Chardonnay St. Cristina DOC	27,00€
Pinot Grigio Venezie DOC	28,00€
Pinot Grigio Friuliana DOC	32,00€
Gavi di Gavi DOC	31,00€

VINO ROSSO**0,20L**

Lambrusco	4,90€
Nero d'Avola	5,00€
Montepulciano	4,90€
Chianti	6,50€

BOTTIGLIE DI VINO ROSSO**0,75L**

Montepulciano d' Abruzzo DOC	26,00€
Umbria Rosso DOC	26,00€
Ripassa Valpolicella DOC	39,00€
Cabernet Sauvignon St. Cristina DOC	39,00€
Sagrantino di Montrefalco DOC	59,00€
Chianti Classico DOC	42,00€
Amarone classic DOC	75,00€

BOTTIGLIE DI VINO ROSE**0,75L**

Bardolino Chiaretto DOC

28,00€

Ca dei Frati Rose

31,00€

GRAPPA**2 CL**

Grappa Trentino Bianca Giori	3,80€
Grappa Nonino Vuisinar Riserva	6,90€
Grappa Amarone	9,50€
Grappa Affinata Amarone	10,50€

LIQUORE**2 CL**

Sambuca	3,80€
Amaretto di Saronno	3,50€
Ramazotti	3,50€
Montenegro	5,50€
Grand Manier	6,50€
Cointreau	6,50€
Averna	3,50€
Fernet Branca	3,80€
Fernet Menta	3,80€

COGNAC**4 CL**

Vecchia Romagna	3,80€
Remy Martin	9,00€
Hennessy Fine	7,60€

WHISKY**4 CL**

Johnnie Walker Red Label	5,60€
Chivas Regal 12 Jahre	5,00€
Jack Daniels	6,00€

VOHKA**4 CL**

Absolut Vodka	6,00€
---------------	-------

PROSECCHI VALDO

SPUMANTE BRUT ORIGINE

0,75l

26,00€

Helles strohgelb mit grünlichen Reflexen.

0,01l

4,50€

Sehr feiner und fruchtiger Duft mit blumigen

Noten und einer Nuance grüner Apfel.

Ausgezeichnet als Aperitif, perfekter Begleiter zu Vorspeise

PROSECCO ORO PURO DOCG

0,75l

28,00€

Strohgelb mit brillanten Goldreflexen. Feine und beständige Perlage. Ideal zu Fischgerichten. Optimal als Aperitif, kommt aber besonders gut als Tischwein zur Geltung.

0,01l

5,00€

PROSECCO BRUT ROSÉ

0,75l

26,00€

Anregende, abgerundete Perlage, weicher und warmer Geschmack, fruchtig, zartes Aroma. Ideal als Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren und milden Fleischgerichten

0,01l

4,90€

CHAMPAGNER

TAITTINGER

0,75l

85,00€

TAITTINGER ROSÉ

0,75l

95,00€

LANSON CHAMPAGNER ROSE

0,75l

79,00€

VEUVE CLICQUOT BRUT

0,375l

45,00€

RUINART

0,75l

85,00€

RUINART ROSÉ

0,75l

90,00€

M&T CHANDON JAHRGANGSCHAMPAGNER 2004

0,75l

135,00€