

## Antipasti corso (Vorspeisen)

- Mozzarella caprese** G O € 11,50  
Tomaten, italienischer Büffel-Mozzarella, Basilikum
- Antipasti misto** A G O € 18,50  
Gemischter Vorspeisenteller
- Pizzastangerl** A € 6,50  
mit oder ohne Knoblauch
- Zuppa di pomodoro** A F G L € 8,00  
Cremige Tomatensuppe mit Basilikum und Pestotoast
- Zuppa die frutti di mare** A B F G L O R € 14,00  
Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten
- Frittaten in brodo** A C F G L € 5,50  
Rinderbouillon mit Frittaten
- Insalata di stagioni** O € 5,50  
Salat nach Saison klein  
€ 8,00  
Salat nach Saison groß
- Insalata di formaggio feta** G O € 16,00  
Blattsalate mit gebackenen Schafkäsestückchen
- Insalata Monte Verde** G O € 18,50  
In der Mitte ein Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce,  
gebratene Truthahnstreifen, Pilze, Zucchini und Blattsalat
- Insalata di salmone** D O € 18,50  
Feldsalat mit gebratenen Kartoffelscheiben und Räucherlachs
- Insalata di tacchino** C O € 17,50  
Salat mit Balsamicodressing, gebratene Putenbruststreifen,  
Pilze und Speckstreifen

# Pasta

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** A C F G L € 10,50  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
- Spaghetti al pomodoro e basilico** A C F G L € 10,50  
in einer Tomatensauce und frischem Basilikum
- Spaghetti alla bolognese** A C F G L O € 11,00  
mit Tomaten-Fleisch-Sauce
- Spaghetti alla carbonara** A C F G L € 11,50  
mit Speckstreifen in Obers-Ei-Sauce
- Spaghetti al pesto genovese** A C F G L € 12,50  
mit hausgemachtem Basilikumpesto
- Spaghetti al frutti di mare** A B C D F G L O R € 18,50  
mit frischen Meeresfrüchten und Muscheln
- Penne all'arrabbiata** A C F G L O € 11,00  
mit pikanter Tomatensauce und Peperoncini
- Penne al tonno** A C D G L O € 13,50  
mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Tomaten
- Ravioli della casa al salmone ravioli alla monte verde** A C D G L O € 17,50  
Hausgemachte Teigtaschen mit Lachsfülle in einer Weißwein-Kräuter-Sauce
- Cannelloni** A C F G L O € 13,50  
gefüllt mit faschiertem Kalbfleisch, Blattspinat, Mozzarella  
überbacken in einer Tomatensauce
- Lasagne al forno (20 Minuten Wartezeit)** A C F G L O € 13,50  
überbackene Lasagne
- Gnocchi al pomodoro e basilico** A C F G L € 11,50  
Kartoffelnockerl in einer Tomatensauce mit frischem Basilikum
- Gnocchi al formaggi** A C F G L € 13,50  
Kartoffelnockerl in einer Gorgonzola-Rahm-Sauce mit Blattspinat
- Hausgemachte Ravioli** A C F G L € 17,50  
gemischt nach Saison  
mit Trüffel, Steinpilze, Käse, Spinat oder Kürbis

# *Piatti di Carne (Fleischspeisen)*

## **Piccata Milanese A C F G L**

€ 22,00

2 Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebacken,  
Tomatensauce und Butterspaghetti

## **Wiener Schnitzel A C G**

In der Pfanne in Butterschmalz gebacken,  
dazu Petersilienkartoffel und grüner Salat

vom Schweinekaiserteil

€ 17,50

von der Pute

€ 18,50

vom Kalb

€ 23,00

## **Cordon bleu A C G**

€ 19,50

vom Schweinekaiserteil mit Schinken und Käse gefüllt,  
in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffel und Blattsalat

# *Pesce*

## **Cozze con vino bianco A F G L O R**

€ 18,50

Frische Miesmuscheln im Wurzel-Weißwein-Sud

## **Cozze con Sugo di pomodoro**

### **provencale A F G L O R**

€ 18,50

Frische Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein-Sud  
und frischen Kräutern (leicht scharf).

Alle Muscheln servieren wir mit Weißbrot oder auch als kleinere Portion.

## **Salmon in crosta di patate C D L M O**

€ 23,00

Lachsfilet in der Kartoffelkruste auf Gemüsebeet und Ingwerschaum

# Dessert

- Palatschinken** A C G € 3,50  
mit hausgemachter Marillenmarmelade
- Eispalatschinken „Belle d’Italia“** A C G € 9,50  
2 Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Mandelsplitter
- Tiramisu** A C G E H € 9,50  
Ein Klassiker, bei uns besonders zubereitet
- Hausgemachte Topfen-Nougat-Knödel** A C E F G H € 9,50  
an Beersauce und Früchtesorbet
- Dessertvariation „Monte Verde“** A C E F G H € 11,00  
Verschiedene Leckereien aus unserer Dessertkarte
- Schokoladenmousse** A C E F G H € 9,50  
auf Beersauce, Schlag und Früchte

**BITTE BEACHTEN:** Verpackungsmaterial je Stk. € 1,-

## Feiern Sie Ihr Fest bei uns!

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen selbstverständlich auch für Familienfeiern, Firmenfeste, Jubiläen, Hochzeiten, diverse Veranstaltungen oder auch für einen Abend zu zweit gerne zur Verfügung.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

ALLERGENE: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

**Ergänzende Hinweise zu Allergenen:** In unserem Gastronomiebetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren nicht ausschließen.