

## APERITIVO – APERITIF

---

<b>MARTINI</b> bianco – rosso, 4 cl	<b>€ 5,00</b>
<b>SHERRY</b> süß – trocken, 4 cl	<b>€ 4,50</b>
<b>CYNAR</b> Italienischer Likör, bitter, 4 cl	<b>€ 4,50</b>
<b>PROSECCO</b> pur oder mit Orangensaft, 0,1 lt	<b>€ 4,50</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco – Aperol, 0,25 l	<b>€ 5,90</b>
<b>HUGO</b> Prosecco – Hollunderblüte, 0,25 l	<b>€ 5,90</b>
<b>CAMPARI SODA</b> italienischer Likör mit Soda, 4 cl	<b>€ 4,90</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b> italienischer Likör mit Orangensaft, 4 cl	<b>€ 5,50</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Rosé und Schweppes Wild Berry, 0,25 l	<b>€ 5,90</b>
<b>CRODINO</b> gespritzt – alkoholfrei, 0,25 l	<b>€ 4,50</b>

## VINO DI CAMPAGNA - LANDWEIN VOM FASS

---

FRIULANO, 1/8 L € 3,50

CABERNET FRANC, 1/8 L € 3,50

## BOTTIGLIE DI VINO APERTA – FLASCHENWEINE OFFEN 1/8 L

---

FRIULANO € 4,50  
Jahrgang 2021 von Fantinel 12,5% Vol.

COLLIO SAUVIGNON € 4,60  
Jahrgang 2021 von Marco Felluga 12,5% Vol.

MERLOT € 5,00  
Jahrgang 2021 von Scheiblhofer 13,0% Vol.

REFROSCO € 5,50  
Jahrgang 2018 von Fantinel 12,5% Vol.

PINOT GRIS € 6,00  
Jahrgang 2020 von Vipava 13,0% Vol.

CHIANTI CLASSICO € 6,00  
Jahrgang 2019 von Mongrana Toscana 14% Vol.

ZUANI VIGNE BIANCO € 6,50  
Jahrgang 2021 von Collio Vigne 13,5% Vol.



## INSALATE - SALATVARIATIONEN

---

<b>INSALATA MISTA</b> Gemischter Salat, wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing	<b>€ 7,00</b>
<b>INSALATA VERDE</b> Grüner Salat, wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing	<b>€ 6,00</b>
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan	<b>€ 7,00</b>
<b>INSALATA DI POMODORO</b> Tomatensalat mit Zwiebelringen	<b>€ 6,00</b>
<b>INSALATA MEDITERRANEA</b> Grüner Salat mit Tomaten, Paprika, rote Zwiebel, Oliven, Mozzarella, Thunfisch und Basilikum	<b>€ 14,00</b>
<b>INSALATA GRECA</b> Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Oliven, Feta Käse und Oregano	<b>€ 13,00</b>

## ANTIPASTI – VORSPEISEN - SUPPEN

---

<b>CAPRESE (TOMATEN MOZZARELLA)</b> Cremiger Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten, Pesto und frischem Basilikum	<b>€ 11,00</b>
<b>BRUSCHETTE AL POMODORO</b> Geröstete Brötchen mit frischen Tomaten, Zwiebel und Basilikum	<b>€ 7,00</b>
<b>BRUSCHETTE AL TONNO</b> Geröstete Brötchen mit frischen Tomaten, Zwiebel, Basilikum, Thunfisch	<b>€ 8,00</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Geeistes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Senfmayonnaise, Kirschtomaten und Senfkaviar	<b>€ 15,00</b>
<b>VELLUTATA DI POMODORO</b> Tomatencremesuppe mit Sahne und Weißbrotroutons	<b>€ 7,00</b>
<b>PIZZABROT</b> Fladenbrot mit Olivenöl; Rosmarin und Knoblauch	<b>€ 5,00</b>

## LE CLASSICHE - DIE KLASSIKER

---

<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella	<b>€ 9,00</b>
<b>SALAMI</b> Tomaten, Mozzarella, Salami	<b>€ 11,00</b>
<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken	<b>€ 11,00</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	<b>€ 12,00</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	<b>€ 15,00</b>
<b>FORMAGGI</b> Tomaten, Mozzarella, Dolce Latte, Parmesan, Ricotta	<b>€ 14,00</b>
<b>SAN DANIELE</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	<b>€ 16,00</b>
<b>HAWAII</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	<b>€ 12,00</b>
<b>NAPOLETANA</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	<b>€ 11,00</b>

## LE PICCANTI - DIE SCHARFEN

---

<b>DIAVOLA</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni	<b>€ 13,00</b>
<b>SALAME PICCANTE</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	<b>€ 12,00</b>
<b>MEPHISTO</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pfefferoni, Paprika	<b>€ 13,00</b>
<b>CALABRESE</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel, Oliven, Chili	<b>€ 14,00</b>

## LE VERDI - DIE GRÜNEN

---

<b>CARCIOFI</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken	<b>€ 10,00</b>
<b>FUNGHI</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons	<b>€ 10,00</b>
<b>SPINACI</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Ricotta	<b>€ 13,00</b>
<b>PAPRICA</b> Tomaten, Mozzarella, Paprika	<b>€ 11,00</b>
<b>LA VERDURA</b> Tomaten, Mozzarella, Gemüse nach Saison	<b>€ 13,00</b>
<b>RUCOLA</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten	<b>€ 12,00</b>

## LE MARITIME - AUS DEM WASSER

---

<b>TONNO</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	<b>€ 12,00</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte	<b>€ 14,00</b>
<b>MARE MONTI</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Garnelen	<b>€ 14,00</b>
<b>NORVEGIA</b> Mozzarella, Räucherlachs, Rucola, Zwiebel, Sahne	<b>€ 13,00</b>
<b>MARE</b> Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Rucola	<b>€ 14,00</b>

## LE SPECIALI - DIE BESONDEREN

---

<b>WOODSIR SPEZIAL</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Salami, Spinat, Dolce Latte	<b>€ 15,00</b>
<b>LA STORIA</b> Tomaten, Mozzarella, Dolce Latte, Zwiebeln, Knoblauch, pikante Salami, Speck	<b>€ 14,00</b>
<b>CALZONE</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	<b>€ 12,00</b>

Für extra Zutaten erlauben wir uns, € 1,00 pro Zutat zu verrechnen.  
Es ist möglich, jede Pizza in kleiner Form mit Abzug von € 1,00 zu bestellen.

## PASTA – FRISCHE NUDELGERICHTE

---

<b>AL POMODORO</b> Spaghetti mit Tomatensoße	<b>€ 10,00</b>
<b>RAGÙ ALLA BOLOGNESE</b> Spaghetti mit Fleischsoße	<b>€ 14,00</b>
<b>AL PESTO</b> Spaghetti mit Pesto alle Genovese	<b>€ 10,00</b>
<b>AL ARRABBIATA</b> Tagliatelle in scharfer Tomatensoße, Knoblauch und Zwiebeln	<b>€ 14,00</b>
<b>CON PANNA E PROSCIUTTO</b> Tagliatelle in Schinken-Sahnesoße und Trüffelöl	<b>€ 13,00</b>
<b>ALLE VONGOLE</b> Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Petersilie und gehackten Tomaten	<b>€ 18,00</b>

## LE NOSTRE SPECIALITÀ – UNSERE EMPFEHLUNGEN

---

<b>CALAMARI FRITTI</b> Frittierte Calamari mit Sauce Tartare und Salatgarnitur	<b>€ 16,90</b>
<b>PAILLARD DI MANZO</b> Geklopftes Rinderfilet mit Rucola, Schmorrtomaten und Parmesan	<b>€ 26,90</b>

## DOLCI - NACHSPEISEN

---

<b>PANNA COTTA</b> Puddingartiges Sahnedessert mit Karamellsoße	<b>€ 5,00</b>
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Espresso mit Vanilleeis	<b>€ 4,00</b>
<b>TARTUFO NERO</b> Trüffel-Eispraline	<b>€ 7,00</b>
<b>PROFITEROLES</b> Windbeutel gefüllt mit Vanille Sahne und umhüllt von Schokolade-Creme	<b>€ 7,00</b>
<b>EISCAFE</b> Espresso und Vanilleeis	<b>€ 6,00</b>
<b>GEMISCHTES EIS MIT SCHLAG</b> 3 Kugel Eis	<b>€ 4,00</b>
<b>SORBETO</b> Zitroneneis mit Vodka und Prosecco	<b>€ 5,50</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>€ 6,00</b>

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen

## BEVANDE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

COLA – FANTA – SPRITE – SPEZI - ALMDUDLER Flasche 0,33 l	€ 3,50
APFELSAFT Glas 0,3 l	€ 3,50
APFELSAFT GESPRITZT Glas 0,3 l	€ 3,70
APFELSAFT GESPRITZT Glas 0,5 l	€ 4,00
HIMBEER- ODER HOLLUNDERSODA Glas 0,3 l	€ 2,50
HIMBEER- ODER HOLLUNDERSODA Glas 0,5 l	€ 3,00
EISTEE PFIRSICH ODER ZITRONE Flasche 0,3 l	€ 3,50
BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE Organics, Flasche 0,25 l	€ 4,00
FRUCHTSAFT, DIVERSE SORTEN Flasche 0,2 l	€ 3,50
THALHEIMER LIMONADEN, DIVERSE SORTEN Flasche, gespritzt, 0,33 l	€ 3,50
SODA ZITRONE Glas, 0,3 l	€ 2,50
SODA ZITRONE Glas, 0,5 l	€ 3,00
RED BULL Dose, 0,33 l	€ 4,50



## LE BIRRE – UNSERE BIERE

---

<b>BIER</b> vom Fass, 0,3 l	<b>€ 3,80</b>
<b>BIER</b> vom Fass, 0,5 l	<b>€ 4,60</b>
<b>RADLER</b> vom Fass, 0,3 l	<b>€ 3,80</b>
<b>RADLER</b> vom Fass, 0,5 l	<b>€ 4,90</b>
<b>WEISSBIER</b> Flasche 0,5 l	<b>€ 4,70</b>
<b>WEISSBIER ALKOHOLFREI</b> Flasche 0,5 l	<b>€ 4,50</b>
<b>VILLACHER FREILLICH</b> Alkoholfrei, Flasche 0,5 l	<b>€ 4,50</b>

## CAFFÉ E TÉ – KAFFEE UND TEE

---

<b>ESPRESSO</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>VERLÄNGERTER</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>€ 3,70</b>
<b>CAFFÉ LATTE</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>CAFFÉ CORRETTO</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>TEE, DIVERSE SORTEN</b>	<b>€ 3,00</b>

# SPIRITI – SPIRITUOSEN 2CL

---

## KLARE SCHNÄPSE

GRAPPA	€ 4,50
MARILLE	€ 3,50
WILLIAMS	€ 3,50
VOGELBEERE	€ 4,00
HIMBEERE	€ 3,50
GIN	€ 3,50

## LIKÖRE

LIMOCELLO	€ 3,50
BAILEYS	€ 4,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 4,00
HASELNUSSLIKÖR	€ 4,00
SAMBUCA	€ 3,50

## RUM

BACARDI COLA	€ 5,00
ZACAPA	€ 9,00
DIPLOMATICO	€ 6,00

## WHISKEY

JACK DANIELS	€ 3,00
FOUR ROSES	€ 3,50
JIM BEAM	€ 3,50

## KRÄUTERBITTER

AVERNA	€ 3,50
FERNET	€ 3,50
RAMAZOTTI	€ 3,50
MONTENEGRO	€ 3,50
GURKTALER ALPENKRÄUTER	€ 3,50