**„cucina all‘aperto“**

„OUTDOOR COOKING“ Baustelle Speisekarte ab 17 Uhr

**Antipasti**

**Antipasto *Verdure*** Gemüse-Antipasti mit Bufala **12,90**

**Insalata *Cantiere***mit Artischocken und Bufala **12,90**

**Prosciutto *San Daniele*** 18 Monate Gereift **12,50**

**Speck *Alto Adige***Südtiroler Speck **10,50**

**Etagere *Vegi & Co.***mit Gemüse und Aufschnitt **29,50**

**Etagere  *Mucca & Co.***mit Käse und Aufschnitt **29,50**

**Etagere  *Co. & Co.***mit Aufschnitte Selezione Poletto **29,50**

**Pizza nuova**

**Pizza Nuova *Margherita*** mit Bufala & Dauna Tomaten **13,50**

**Pizza Nuova *Sopressa*** mit Junger Knoblauch Salami **14,50**

**Pizza Nuova *San Daniele*** mit Rucola & San Daniele **18,50**

**Pizza Nuova *Gran Tartufo*** mit Schwarzer Herbst Trüffel **24,50**

**Pasta**

**Spaghetti *al Tartufo*** aus dem Parmesan Laib **19,90** / **23,90**

**Secondi piatti**

**Orata *alla Griglia*** Dorade Royal im Ganzen **27,50**

**Tagliata *di Manzo*** Entrecôte auf Rucolasalat **29,50**

**Dolce & Formaggi**

**Tiramisú *Classico*** im weck-Glass **7,50**

**Formaggio *Eros Burrati*** Selektion Italienischer Käse **14,50** /**19,50**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| PIZZA NUOVA Der neue Trend aus Norditalien. |

 |

 |

 |

 |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 |

 |

 |

 |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Ein spezieller Teig aus unterschiedlichen Hefen der lange geruht hat -auf dem Stein gebacken und frisch belegt.Außergewöhnlich Knusprig und voller Geschmack!Die Leidenschaft von *Fabrizio Dal Cero* ist der perfekte "Gourmet Pizzateig"Das Mehl wird direkt in Norditalien aus alten Weizensorten erzeugt.Die Hefen sind wie im Weinanbau „Saccharomyces Cerevisiae“.Nach dem Rühren des Teiges gärt dieser langsam für 48-72 Stundenin speziellen, klimatisierten Gär-Räumen. Er hat es dabei geschafftproblematische "Gluten" in verdauliche Kohlenhydrate umzuwandeln.Seine hervorragende "Pane-Pizza" können sie ab sofort bei uns probieren! |

 |

 |

 |

 |