**„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 Stunden in speziellen, klimatisierten Gär-Räumen. Er hat es dabei geschafft problematische "Gluten" in verdauliche Kohlenhydrate umzuwandeln.  Seine hervorragende "Pane-Pizza" können sie ab sofort bei uns probieren! | | | | |