

| | | |
|--|---|---------|
| Gedeck | | €: 1.50 |
| „Schissotto“ Brot (traditionelles regionales Brot) | 1 | €: 2.00 |

Vorspeisen

| | | |
|---|---|---------|
| Roher Steinpilzsalat | | €: 8.00 |
| Bresaola (luftgetrocknetes und gesalzenes Rindfleisch) | | €: 8.00 |
| Schwarzes Angus Roastbeef mit Natur | | €:10.00 |
| Gemischter Aufschnitt mit verschiedenen in Öl eingelegten gegrillten „Valbona“Beilagen“ | | €: 8.00 |
| Prosciutto di Sauris (erlesener roher Schinken aus dem Gebirgstal von Sauris in den Karnischen Alpen) mit Steinpilzen in Öl | | €: 8.00 |
| Soppressa (typisch venezianische Wurst aus Schweinefleisch) , Polenta und Steinpilze(mit Öl, Petersilie, zubereitet) | 1 | €: 8.00 |

Unsere „Primi“ (erster Gang)

| | | |
|--|--------------|---------|
| Steinpilzsuppe (serviert mit Croutons) | 1,7,9 | €: 8.00 |
| Typische „Pasta e fagioli“ (wörtlich übersetzt wär's Nudeln mit Bohnen, es handelt sich aber um eine Art Bohnensuppe mit Nudeln) | 1,3,6 | €: 7.00 |
| Kürbisrisotto (mindestens für 2 Personen) | 6,9 | €: 8.00 |
| Pfifferling risotto (mindestens für 2 Personen) | 7,9 | €: 8.00 |
| Steinpilzrisotto (mindestens für 2 Personen) | 9 | €: 8.00 |
| „Margherite“ - Teigtaschen gefüllt mit Zucchini und Pfifferlingen | 1,3,7 | €: 8.00 |
| Kürbis-Tortelli (Teigtaschen mit Kürbisfüllung) serviert mit Butter und Salbei | 1,3,7 | €: 7.00 |
| Agnolotti - Teigtaschen mit Rehfüllung, serviert mit einer Steinpilzcreme | 1,3,6,7,9,12 | €: 7.00 |

| | |
|---|---------|
| Steinpilz - „Agnolotti “ serviert mit einer Steinpilzcreme 1,3,6,7,9,12 | €: 7.00 |
| Spinat - Ricotta - „Agnolotti “ geschwenkt in Öl und Parmesan 1,3,7 | €: 7.00 |
| Mit Nüssen gefüllte Klößchen, geschwenkt in Nüssen, Öl und Parmesan 1,3,7,8 | €: 7.00 |
| Kartoffelklößchen(die sogenannten <i>gnocchi</i>)mit Vier Käse-Füllung, geschwenkt in Öl und Parmesan 1,3,7 | €: 7.00 |
| Mit Süßkäse und scharfer Salami gefüllte Kartoffelklößchen , geschwenkt in Öl und Parmesan 1,3,7 | €: 7.00 |
| Typische „ Bigoli “ mit Entenragout (dieses spezielle Nudelformat erinnert ein bisschen an die weitbekannten Spaghetti , ist jedoch um einiges dicker) 1,3,6,9 | €: 7.00 |
| „Bigoli Carbonarak (zubereitet mit Ei und Bauchspec für 2 Personen) 1,3,7 | €: 7.00 |
| Bandnudeln mit Steinpilzen 1,3,6,9 | €: 7.00 |
| Bandnudeln mit Ragout 1,3,6,9 | €: 6.00 |
| Kartoffelklößchen („ <i>gnocchi</i> “) mit Ragout 1,3,6,9 | €: 6.00 |
| Penne all'arrabbiata (kurze Nudelsorte mit scharfer Salami und scharfer Tomatensoße) 1 | €: 6.00 |

Unsere Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| Typisches Esselfleisch 6,9,12 | €: 8.00 |
| Stockfisch alla vicentina 6,7,9 | €: 8.00 |
| Kutteln alla parmigiana (spezielle Zubereitungsart mit Parmesan - Käse und Tomatensoße) 1,4,7,9 | €: 8.00 |
| Gebackenes Perlhuhn 6,9,12 | €: 8.00 |
| Gebackene Ente 6,9,12 | €: 8.00 |
| Wienerschnitzel (vom Schwein) 1,3,7 | €: 6.00 |

Auf Holzkohlengrill Gebratenes

| | | |
|--|-------|----------|
| Wurst | | €: 6.00 |
| Halbes Hähnchen | | €: 7.00 |
| Schweinekotelett | | €: 8.00 |
| Kalbskotelett | 100 g | €: 3.20 |
| Rumpsteak | 100 g | €: 3.00 |
| Rinderfilet | 100 g | €: 8.00 |
| Heimisches T-Bone-Steak (nach florentiner Art) | 100 g | €: 3.20 |
| Black Angus Steak | 100 g | €: 4.50 |
| Gemischter Grillteller (mindestens für 4 Personen) | | €: 40.00 |

Unsere Beilagen

| | | |
|--|-----|---------|
| Gemischter Salat | | €: 3.50 |
| Pommes | | €: 3.50 |
| Gekochtes Gemüse | | €: 3.50 |
| Bohnen (auf toskanische Art zubereitet) | 6,9 | €: 3.50 |
| Peperonata (italienisches Schmorgericht aus Paprika, Tomaten und Zwiebeln) | | €: 3.50 |
| Gemischte Waldpilze | 9 | €: 5.00 |
| Steinpilze | 9 | €: 7.00 |

Nachspeisen

| | | |
|--|-----------------|---------|
| Tiramisù | 1,7 | €: 3.50 |
| Schokoladen-Salami | 3,7 | €: 3.50 |
| Mürbeteigkuchen mit Ricotta, Amaretti und Mandeln | 1,3,7,8 | €: 3.50 |
| Mürbeteigkuchen mit Ricotta, Pistazien und Schokotropfen | 1,3,7,8 | €: 3.50 |
| Kuchen mit Vanillecreme und Linienkernen (der sogenannte Omi-Kuchen) | 1,3,6,7,8,12 | €: 3.50 |
| Birnen - Vanillecreme - Kuchen mit Schokolade | 1,3,6,7,8,11,12 | €: 3.50 |
| Apfel-Vanillecreme-Kuchen | 1,3,6,7,12 | €: 3.50 |
| Tarte mit Rosinen, Pinienkernen, Orangen und Fenchelsamen | | |
| 1,3,7,8 | | €: 5.00 |

Getränke

| | | |
|--|--------|---------|
| Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | 750 ml | €: 2.00 |
| Orangenlimonade , Pfirsich - und Zitroneneistee , Cola (auch Light und Zero) , Erfrischungsgetränk aus Bitterorangen (Chinotto) , Sprite , Lemon Soda (Dose) | | €: 2.00 |
| Cola (1 Liter) | | €: 5.00 |
| Tonicwasser (Flasche) | | €: 2.00 |
| Zitronensorbet (alkoholfrei) | | €: 2.00 |
| Kaffee | | €: 1.20 |
| Kaffee mit einem Schuss Alkohol (corretto) | | €: 1.80 |

Biere

| | | |
|---------|---|---------|
| Ceres | 1 | €: 4.00 |
| Moretti | 1 | €: 3.00 |

Unsere Weinkarte

1-12. Landwirtschaftlicher Betrieb "Parco del Venda"
(7.7 km von uns entfernt) Euganeischen Hügel

| | | |
|--|---------------|----------------|
| 1. Wine glass Agape | | €: 2.50 |
| <i>100% Cabernet Sauvignon</i> | | |
| 2. Wine glass Lapilli | | €: 2.50 |
| <i>100% Merlot</i> | | |
| 3. Wine glass Fior D'Arancio Spumante | | €: 2.50 |
| <i>100% Moscato Giallo</i> | | |
| 4. Pinello | Weinjahr 2017 | 750 ml €: 8.00 |
| <i>100% Pinella 13%vol</i> | | |

| | | |
|---|---------------|-----------------|
| 5. Pinot Bianco | Weinjahr 2017 | 750 ml €: 8.00 |
| <i>100% Pinot Bianco 13%vol</i> | | |
| 6. Raboso | Weinjahr 2017 | 750 ml €: 8.00 |
| <i>100% Raboso Veronese 13%vol</i> | | |
| 7. Boccon | Weinjahr 2016 | 750 ml €: 14.00 |
| <i>40% Cabernet Franc - 60% Merlot 15,5%vol</i> | | |
| 8. Lappilli | Weinjahr 2017 | 750 ml €: 14.00 |
| <i>100% Merlot 15,5%vol</i> | | |
| 9. Agape | Weinjahr 2017 | 750 ml €: 12.00 |
| <i>100% Cabernet Sauvignon 15%vol</i> | | |
| 10. Fior D'Arancio Spumante | Weinjahr 2017 | 750 ml €: 10.00 |
| <i>100% Moscato Giallo 7,5%vol</i> | | |

2-12. Landwirtschaftlicher Betrieb La Costa

(5.2 km von uns) Euganeische Hügel

| | | |
|--|---------------|-----------------|
| 11. Weißburgunder | Weinjahr 2017 | 1 Liter €: 8.00 |
| 12. Weißer Perlwein | Weinjahr 2017 | 1 Liter €: 8.00 |
| 13. Rabosello | Weinjahr 2017 | 1 Liter €: 8.00 |
| 14. Cabernet | Weinjahr 2017 | 1 Liter €: 8.00 |
| 15. Secretum Brut Methode traditionnelle | | 750 ml €: 22.00 |
| <i>50% Blauburgunder - 40% Chardonnay - 10 % Weißburgunder</i> | | |
| 16. Compendium | Weinjahr 2009 | 750 ml €: 15.00 |
| <i>45% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 25% Cabernet Franc 13,5% vol.</i> | | |
| 17. Posterità | | 500 ml €: 16.00 |
| <i>Moscato Giallo Passito</i> | | |

3-12. Landwirtschaftlicher Betrieb „Vignalta“

(8,4 km von uns entfernt) Euganeische Hügel

| | | |
|---|-----------------------|-----------------|
| 18. Brut Nature | Methode traditionelle | 750 ml €: 24.00 |
| <i>2/3 Friularo (Raboso)- 1/3 Chardonnay 12% vol.</i> | | |
| 19. Venda | Weinjahr 2011 | 750 ml €: 14.00 |
| <i>80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon 13,5% vol.</i> | | |
| 20. Rosso Riserva | Weinjahr 2011 | 375 ml €: 10.00 |
| <i>60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon 14% vol.</i> | | |
| 21. Rosso Riserva | Weinjahr 2012 | 750 ml €: 18.00 |
| <i>60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon 14% vol.</i> | | |
| 22. Nostran | Weinjahr 2015 | 750 ml €: 23.00 |
| <i>Cabernet Franc - Carmenère 14% vol</i> | | |
| 23. Marrano | Weinjahr 2009 | 750 ml €: 24.00 |
| <i>50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot 14,5% vol.</i> | | |
| 24. Agno Tinto | Weinjahr 2009 | 750 ml €: 24.00 |
| <i>75% Petite Shiraz - 25% Shiraz 15% vol.</i> | | |
| 25. Blauburgunder | Weinjahr 2015 | 750 ml €: 28.00 |
| <i>Pinot Nero 13%vol.</i> | | |
| 26. Gemola | Weinjahr 2011 | 750 ml €: 32.00 |
| <i>70% Merlot - 30% Cabernet Franc 15% vol.</i> | | |
| 27. Alpianae | Weinjahr 2014 | 375 ml €: 23.00 |
| <i>Moscato Fior d'Arancio Passito 11% vol.</i> | | |

4-12. Landwirtschaftlicher Betrieb " Zanovello "

(3,9 km von uns entfernt) Euganeische Hügel

| | | |
|---|---------------|-----------------|
| 28. Girapoggio | Weinjahr 2014 | 750 ml €: 19.00 |
| <i>Cabernet Sauvignon - Caraménère 14% vol.</i> | | |

7-10

29. Sassonero Weinjahr 2011 750 ml €: 19.00
Merlot 100% 15% vol.

30. Marzemino Nero Weinjahr 2009 500 ml €: 20.00
100% Passito 13% vol.

31. Reitia 500 ml €: 18.00
Moscato Bianco Fior d'Arancio 13% vol.

5-12. Landwirtschaftlicher Betrieb "Il Filò Delle Vigne" (13.5 km von uns entfernt) Euganeische Hügel

32. Cecilia di Baone Weinjahr 2015 750 ml €: 20.00
Cabernet Riserva 14% vol

33. Casa del Merlo Weinjahr 2015 750 ml €: 24.00
100% Merlot 14% vol

34. Bianco Weinjahr 2015 750 ml €: 20.00
Calto delle Fate 13,5% vol

6-12. Landwirtschaftlicher Betrieb "Le Volpi" (4,3 km von uns entfernt) Euganeischen Hügel

35. Cabernet "8 Monate" 13,5% vol Weinjahr 2017 750 ml €: 10.00

36. Merlot "12 Monate" 13,5% vol Weinjahr 2015 750 ml €: 10.00

37. Cabernet "18 Monate " 14% vol Weinjahr 2012 750 ml €: 14.00

38. Vierundzwanzig Monate Weinjahr 2009 750 ml €: 18.00
Merlot -Cab. Franc - Cab. Sauvignon 14% vol

7-12. Landwirtschaftlicher Betrieb „Turetta Ca'Bianca" (1,9 km von uns entfernt) Euganeische Hügel

39. Passo di Santa Lucia Weinjahr 2015 750 ml €: 10.00
Chardonnay 13.5% vol.

40. Moscato Fior D'Arancio Secco 12,5%vol Weinjahr 2013 750 ml €: 12.00

41. Ritocchino 42 Weinjahr 2013 750 ml €: 10.00
Cabernet 13,5% vol.

42. Brumagro Weinjahr 2012 750 ml €: 10.00
Merlot 14% vol.

43. Rossura dei Briganti Weinjahr 2011 375 ml €: 9.00
Merlot - Cabernet Sauvignon 14,5% vol.

44. Rossura dei Briganti Weinjahr 2011 750 ml €: 18.00
Merlot - Cabernet Sauvignon 14,5% vol.

45. Fior d'Arancio Spumante Weinjahr 2015 750 ml €:12.00
Moscato Giallo 6,5% vol.

46. Fior D'Arancio Passito 11,5% vol. Weinjahr 2011 375 ml €: 18.00

8-12.Landwirtschaftlicher Betrieb „Monteforche“ (9.4 km von uns entfernt) Euganeische Hügel

47. Cassiara Weinjahr 2013 750 ml €: 13.00
Moscato - Garganega 11,5% vol.

48. Boaria Weinjahr 2015 750 ml €: 14.00
Carmenere 12,5% vol

49. Cabernet Franc Weinjahr 2015 750 ml €: 12.00
Cabernet Franc 100% 14% vol.

50. Carantina Weinjahr 2015 750 ml €: 14.00
Merlot 100% 13,5% vol.

51. Vigna del Vento Weinjahr 2014 750 ml €: 22.00
Cabernet Franc - Merlot 12,5% vol.

9-12.Landwirtschaftlicher Betrieb "Montevera" (5.6 km von uns entfernt) Euganeischen Hügel

52. Biodiversa Weinjahr 2016 750 ml €: 10.00
Merlot - Carmenere 13% vol

53. Versacinto Weinjahr 2016 750 ml €: 14.00
Merlot-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc 13% vol

54. Animaversa Weinjahr 2015 750 ml €: 22.00
Merlot-Cab. Sauvignon 13.5% vol

10-12.Landwirtschaftlicher Betrieb „Vignale di Cecilia“ (8 km von uns entfernt) Euganeische Hügel

55. Covolo Weinjahr 2015 750 ml €: 14.00
Merlot - Cabernet Sauvignon 14% vol.

56. El Moro Weinjahr 2015 750 ml €: 16.00
Cabernet -Carmenere 14% vol.

57. Passacaglia Weinjahr 2013 750 ml €: 22.00
Merlot - Cabernet - Barbera 14% vol.

11-12. Kellerei der Euganeischen Hügel (*Cantina dei Colli Euganei*)

58.Palazzo del Principe Weinjahr 2013 750 ml €: 15.00
Cabernet Sauvignon 13,5% vol.

12-12. Betrieb „Ca' Bertaldo“ (Valdobbiadene)

59. Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry 750 ml €: 17.00

60. Prosecco Superiore Brut 750 ml €: 17.00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten

- 1. Glutenthaltiges Getreide:** namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- 2. Krebstiere:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 3. Eier:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 4. Fische:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 5. Erdnüsse:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 6. Sojabohnen:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 7. Milch:** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
- 8. Schalenfruchte:** namentlich Mandeln (*Amygdalus communis L*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macademia - oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, auBer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- 9. Sellerie:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 10. Senf:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 11. Sesamsamen:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 12. Schwefeldioxid und Sulphite:** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemaß den Anweisungen des zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
- 13. Lupinen:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 14. Weichtiere:** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.