

---

◆ ◆ANTIPASTI◆ ◆

---

BRUSCHETTA

Tomatenwürfel und Parmesan<sup>M</sup>  
auf geröstetem Brot<sup>G</sup> mit Rucola  
5,90 €

**Gamberetti aglio olio**

sechs Riesengarnelen<sup>K</sup> in feinem Olivenöl und leckeren Knoblauchsauce **13,90 €**

**Vitello Tonnato**

rosa gebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfisch<sup>F</sup>-Kaperncreme<sup>M</sup> **11,80 €**

**Carpaccio di manzo**

mit Rucola, Parmesan<sup>M</sup> Limone vinaigrette<sup>SEF</sup> **11,90 €**

**Caprese**

Büffelmozzarella<sup>M</sup> mit Cherrytomaten und Olivenöl **10,20 €**

**Peppi Vorspeisenplatte<sup>G,F,K,M,SES</sup>**

**21,80 €**

mein Lieblingsteller mit allen Vorspeisen für zwei!

**Peppi große Vorspeisenplatte<sup>G,F,K,M,SES</sup>**

**39,80 €**

mein Lieblingsteller mit allen Vorspeisen für vier

---

◆ ◆ SALATE ◆ ◆

Dressing :  
Joghurt<sup>M</sup>-Orange, Mango-Limette  
oder Kräuter-Balsamico<sup>SEF</sup>

---

**Insalata Piccola** 4,50 €

**Insalata Grande** 6,90 €

**Insalata Parma** 12,90 €

Mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan<sup>M</sup>

**Insalata Gamberetti** 12,90 €

Mit Garnelen<sup>K</sup> in Kräutern auf Salat<sup>M,SEF</sup>

◆ ◆ AUFLAUF ◆ ◆

---

**Verdura** 11,50 €

Diverses Gemüse in Tomatensugo mit Käse überbacken<sup>M</sup> dazu Brot<sup>G</sup>

---

◆ ◆ PASTA ◆ ◆

---

Wählen Sie zwischen Nudelsorten  
aus der hauseigenen Manufaktur:

Fussilli<sup>G</sup> | Casarecce<sup>G</sup> |  
Chitarrine<sup>G</sup> | Tagliatelle<sup>G</sup>

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Scampi Aglio e Olio</b>   | <b>12,90 €</b> |
| Garnelen <sup>K</sup> in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und Peperongino           |                |
| <b>Manzo e Funghi</b>  | <b>12,90 €</b> |
| Steakstreifen auf frischen Gemüsen in feiner Sahnesoße <sup>M</sup>                      |                |
| <b>Spinaci</b>   |                |
| mit frischem Blattspinat und leckerem Ricotta <sup>M</sup>                               | <b>11,80 €</b> |
| <b>Gorgonzola</b>  |                |
| mit Gorgonzola <sup>M</sup> -Sahnesoße <sup>M</sup> und Walnüssen <sup>SF</sup> serviert | <b>12,50 €</b> |
| <b>Verdura</b>   |                |
| in leckerem Tomatensugo mit frischem Saisongemüse  | <b>11,50 €</b> |
| <b>Arrabiata</b>   |                |
| mit Knoblauch, Kirschtomaten in Tomatensugo und Peperoncino                              | <b>9,90 €</b>  |

---

◆ ◆ CARNE & PESCE ◆ ◆

---

Alle Fisch und Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln  
und Salat<sup>M,SEF</sup> serviert auf Wunsch auch mit Nudel<sup>G</sup>

**Fleisch**

**Kalbslendchen<sup>G</sup>**

|  |         |
|--|---------|
| mit Feige & Marsalasaucem <sup>M</sup> | 17,50 € |
| mit grüne Pfeffersauce <sup>M</sup>    | 17,80 € |
| mit Gorgonzolasoße <sup>M</sup>        | 17,80 € |
| Saltimbocca mit Salbei & Parmaschinken | 18,50 € |

**Rumpsteak**

|  |         |
|--|---------|
| mit Kräuterbutter <sup>M</sup>         | 19,50 € |
| mit Gorgonzolasoße <sup>M</sup>        | 21,50 € |
| mit grüne Pfeffersoße <sup>M</sup>     | 21,50 € |
| mit Trüffelsoße <sup>M</sup> und Pilze | 23,80 € |

**Fisch**

**Black Tiger**

24,50 €

Black-Tiger Scampis<sup>K</sup> mit frischem Knoblauch und Basilikum, gebraten  
in einer pikanten Soße (leicht scharf)

◆ ◆ KINDERGERICHTEN ◆ ◆

---

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Mini Focaccia <sup>G</sup> | 5,50 € |
| Fusilli Pomodoro           | 4,50 € |

---

## ◆ ◆FOCACCE◆ ◆

---

**Hausgemachte Focaccia<sup>E,G,M</sup>** Meiner Lieblingskombinationen

**Focaccia<sup>E,G</sup> mit Rosmarin und Oliven Öl** **6,90 €**

**Focaccia<sup>E,G</sup> mit Rosmarin,Oliven Öl und Büffel Mozzarella<sup>M</sup> belegt** **9,80 €**

**Focaccia<sup>E,G</sup> alla Bruschetta Tomatenwürfel und Parmesan<sup>M</sup> mit Rucola** **11,90 €**

### **Parma**

mit Parmaschinken, Rucola, und Parmesan<sup>M</sup> **16,80 €**

### **Toscana**

mit Porchetta, Büffel Mozzarella<sup>M</sup> und frische Basilikum **15,90 €**

### **Carpaccio**

mit Carpaccio, Parmesan<sup>M</sup> und Balsamicocreme, Rucola **16,80 €**

### **Verdura**

mit frischem Gemüse der Saison und Büffel Mozzarella<sup>M</sup> **14,80 €**

### **Salsiccia**

mit frische Salsiccia, Parmesan<sup>M</sup> und Büffel Mozzarella<sup>M</sup> **16,50 €**

**Jede Focaccia<sup>G</sup> auch Glutenfrei**

**wird mit Rosmarin und Oliven Öl belegt und ist natürlich hausgemacht!**

**In meinem Ristorante IL Crostino könnt Ihr mit Zutaten aus verschiedenen Kategorien belegen lassen oder eine meiner Lieblings Kombinationen.**

**Extra Zutaten:**

**Kategorie 1** | Je | **1,00 €** Basilikum | Knoblauch |

**Kategorie 2** | Je | **2,50 €** frische Tomaten | Rucola | Oliven | Kapern

**Kategorie 3** | Je | **4,90 €** Parmesan<sup>M</sup> | Pecorino<sup>M</sup> | Gorgonzola<sup>M</sup> | Frischer Ricotta<sup>M</sup> | frische Salsiccia | Pancetta | Parmaschinken | Porchetta | Büffelmozzarella<sup>M</sup> | Mailender Salami

**Kategorie 4** | Je | **5,50 €** Garnele<sup>K</sup> | Meeresfrüchte<sup>F</sup> | Sardellen<sup>F</sup>

---

◆ ◆ AMARI – GRAPPE – LIKÖR – KAFFEE – TEE ◆ ◆

---

**Averna**

amaro Siciliano 2 cl 3,50 €

Ramazzotti, amaro 2 cl 3,50 €

**Likör**

Liquore di Limoncetta 2 cl 2,80 €

Amaretto Di saronno, 2 cl 2,60 €

Baileys Original Irish Cream<sup>M</sup> 2 cl 2,60 €

Cointreau<sup>11</sup> St.Bartélemy 2 cl 4,60 €

**Grappe**

Grappa Vuisinâr Nonino 2cl 3,90 €

Grappa alla Rutha Nonino 2cl 3,90 €

**Kaffee**

Espresso 1,80 €

Espresso doppio 2,90 €

Cappuccino<sup>M</sup> 2,50 €

Latte macchiato<sup>M</sup> 2,90 €

Milchkaffee<sup>i</sup> 2,90 €

Haferl Kaffee 1,80 €

**Tee**

(Verschiedene Sorten) 3,80€

◆ ◆ DESSERT ◆ ◆

---

Tiramisu<sup>E,G,M</sup> 5,90 €

PannaCotta<sup>M</sup> 5,90 €

Limettensorbet 6,90 €

---

◆ ◆ BIERE ◆ ◆

---

HOPF

|                                  |        |                                    |        |
|----------------------------------|--------|------------------------------------|--------|
| Helle Weiße <sup>G</sup> 0,5 l   | 3,70 € | Dunkel Weiße <sup>G</sup> 0,5 l    | 3,70 € |
| Leichte Weiße <sup>G</sup> 0,5 l | 3,70 € | Hopf analcolica <sup>G</sup> 0,5 l | 3,70 € |
| Original Hopf                    | 3,70 € | Russ <sup>G</sup> 0,5 l            | 3,70 € |

---

TEGERNSEE

|                                 |        |                                  |        |
|---------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| Hell <sup>G</sup> 0,5 l         | 3,40 € | Spezial <sup>G</sup> 0,5 l       | 3,50 € |
| Leicht <sup>G</sup> 0,5 l       | 3,40 € | Dunkel Export <sup>G</sup> 0,5 l | 3,60 € |
| Max I Joseph <sup>G</sup> 0,5 l | 3,80 € | Pils <sup>G</sup> 0,33 l         | 3,20 € |

**H**acker **P**schorr analcolica<sup>G</sup> 0,5 l 3,30 €

**H**acker **P**schorr Radler<sup>G</sup> 0,5 l 3,30

◆ ◆ APERITIVO – COCKTAIL ◆ ◆

---

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Aperol Spritz          | 6,80 € |
| Aperol Tonic           | 5,60 € |
| Crostino Aperol Spritz | 5,80 € |
| Hugo                   | 6,30 € |
| Martini Bianco         | 4,90 € |

---



◆ ◆ SOFTGETRÄNKE ◆ ◆

---

**ACQUA FIORDILINO**

Mineralwasser mit u. ohne gas

0,25l 2,10 € oder 0,5l 4,20 € 0,75l 5,30 €

Cola Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>1,9</sup>, Cola Zero<sup>1,9,11</sup>, Sprit<sup>11</sup>, Spezi<sup>1,9,11</sup>

0,33l 3,80 €

**SCHWEPPE**

Lemon<sup>3,10</sup>, Ginger Ale<sup>1,3</sup>, Tonic Water<sup>11</sup>

0,2l 3,50 €

EISTEE<sup>3</sup> Zitrone, Pfirsich

0,33l 3,10 €

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere

Maracuja, Rhabarbersaft, Ananassaft

0,25l 2,90 € oder Saftschorle 0,25l 2,40 €

Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere

Maracuja, Rhabarbersaft, Ananassaft

0,4l 3,90 € oder Saftschorle 0,4l 3,40 €

**KARAFFE**

---

Tafelwasser mit u. ohne gas

0,5l 3,20 € 1l 5,80 €

---

◆ ◆ VINI ◆ ◆

---

**Bianco** <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup> (Jahrgang: 2019)

VinDell'oste Bianco Azienda Agricola Altùris

Farbe: Intensiv gelb mit grünlichen Reflexen

Duft: Fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Banane.

Geschmack: Intensiv und anhaltend, mit einer leichten Säure

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

0,2 l 6,80 € 1l 34,00 €

**Rosato** <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup> ( anno 2019)

Chiaretto AVANZI

Farbe: Rosè Camdi

Duft: Noten von Kirsche,

Erdbeere und Himbeere.

Geschmack: Lebendig, sauber und sehr frisch mit langem und erfrischendem Abgang.

Alkoholgehalt: 14%Vol.

0,2 l 7,80 € 0,75l 28,50€

**Rosso** <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup> (Jahrgang: 2018)

Nero D'Avola DOC Caruso&Minini BIO

Farbe: Rubinrot Farbe

Duft: würzige Noten von Waldbeeren ,Kirschen und Pflaumen.

Geschmack: gut strukturiert und vollmundiger Wein mit angenehm Tannin

Abgang. Alkoholgehalt: 13,5%Vol.

0,2 l 7,80 € 0,75l 28,50 €

---

◆ ◆ SPUMANTE ◆ ◆

---

**Frizzante** bianco Prosecco <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup>

Superiore DOCG "Dieser Schaumwein ist das Symbol  
von Valdound steht im Mittelpunkt des großen Erfolges der Kellerei!" Senti Vini

Weinart : Prosecco

Rebsorte : Glera

Region : Venetien

Glas 0,1L 4,50 € oder FL 24,50 €

**Prosecco Spumante Doc Treviso Extra Dry** <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup>

Mittelpunkt des großen Erfolges der Kellerei!" Senti Vini

Weinart : Prosecco

Rebsorte : Glera/Raboso

Region : Veneto

Glas 0,1L 5,50 € oder FL 31,50 €

**Prosecco Spumante Superiore Docg Extra Dry** <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup>

Mittelpunkt des großen Erfolges der Kellerei!" Senti Vini

Weinart : Prosecco

Rebsorte : Glera/Raboso

Region : Veneto

Glas 0,1L 6,50 € oder FL 36,50 €

**Manzoni Rosa Spumante** <sup>SO2 NUR BEI >10 mg/l</sup>

Mittelpunkt des großen Erfolges der Kellerei!" Senti Vini

Weinart : Prosecco

Rebsorte : Glera/Raboso/Pinot Nero

Region : Veneto

Glas 0,1L 6,50 € oder FL 36,50 €

---

Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir ausdrücklich, bei der Auswahl der Gerichte sich nicht nur auf die Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen zu orientieren, sondern auch von unserem kompetenten Serviceteam beraten zu lassen. In Abstimmung mit unserer Küche, finden wir immer eine individuelle Möglichkeit, Sie kulinarisch zu verwöhnen. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden. Daher ist es uns nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

| Lfd. Nummer | Zusatzstoffe         | Kenntlich machen mit                         |
|-------------|----------------------|--|
| 1           | Farbstoffe           | „mit Farbstoff“                              |
| 2           | Konservierungsstoffe | „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ |
| 3           | Antioxidationsmittel | „mit Antioxidationsmittel“                   |
| 4           | Geschmacksverstärker | „mit Geschmacksverstärker“                   |
| 5           | Schwefeldioxid       | „geschwefelt“                                |
| 6           | Eisengluconat        | „geschwärzt“                                 |
| 7           | Phosphate            | „mit Phosphat“                               |
| 8           | Milchprotein         | „mit Milcheiweiß“                            |
| 9           | Koffein              | „koffeinhaltig“                              |
| 10          | Chinin               | „chininhaltig“                               |
| 11          | Süßstoffe            | „mit Süßungsmittel“                          |
| 12          | Phenylalanin         | „enthält eine Phenylalaninquelle“            |
| 13          | Wachse               | „gewachst“                                   |
| 14          | Taurin               | „mit Taurin“                                 |

| Abkürzung | Erklärung  |
|-----------|--|
| G         | <b>Glutenhaltige Getreide</b> (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte   |
| F         | <b>Fisch</b> , sowie daraus hergestellte Produkte  |
| K         | <b>Krebstiere</b> , sowie daraus hergestellte Produkte   |
| W         | <b>Weichtiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, usw.)  |
| E         | <b>Eier</b> , sowie daraus hergestellte Produkte   |
| N         | <b>Erdnüsse</b> , sowie daraus hergestellte Produkte   |
| SO        | <b>Soja</b> , sowie daraus hergestellte Produkte   |
| M         | <b>Milch</b> , sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)   |
| SF        | <b>Schalenfrüchte</b> (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss), sowie daraus hergestellte Produkte             |
| SE        | <b>Sellerie</b> , sowie daraus hergestellte Produkte   |
| SEF       | <b>Senf</b> , sowie daraus hergestellte Produkte   |
| SES       | <b>Sesam-Samen</b> , sowie daraus hergestellte Produkte  |
| SD        | <b>Schwefeldioxid</b> (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm, oder 10 Milligramm pro Liter als SO <sub>2</sub> angegeben |
| LU        | <b>Lupinen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Mehl, Eiweißkonzentrat, Kleie oder Ballaststoffkonzentrat in glutenfreien Backprodukten)                               |

|