

APERITIVO - APERITIF

251	Aperol Spritz	7,50
252	Campari Spritz	7,50
253	Maracuja Spritz	7,50
254	Tabie Spritz (Granatapfel)	8,00
255	Prosecco o,11	4,50
256	Bitterino o,1 l (senza alcohol)	3,50



APPETIZER - HÄPPCHEN

25 I	Olive misti con nocciola	4,50
252	Grissini con Rosmarino (hausgemacht)	7,00
255	Zucchini Gorgonzola crostini	7,50
253	Polpette-Parmigiano	8,00
	Dattero in cappotto di melanzane	4,50

ANTIPASTI - VORSPEISEN

25	Antipasto misto per uno/due Kleine gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	8,50/14,50
27	Mozzarella alla caprese Tomate, Mozzarella ^G , Basilikum und Olivenöl	7,50
29	Carpaccio di manzo Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan ⁶ , Ruccola und Champignons	12,00
30	Cocktails di gamberetti Krabbencocktail ^B mit Cocktailsauce ^G	8,50
49	Bruschetta (4 Stück) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	6,50

MINESTRE - SUPPEN

- 21 Stracciatella 5,50 Eierflaumsuppe mit Parmesan G
- 22 Minestrone 5,50 Gemüsesuppe c
- 23 Crema di Pomodoro 5,00 Tomatencremesuppe⁶

INSALATE - SALATE

- 35 Salata verde 4,50 Grüner Salat
- 36 Salata mista 48 -piccola 3,90 36 -normale 5,50 39 -con Tonno 7,50
- 37 Insalata di cetrioli 5,50 Gurkensalat mit Zwiebeln
- 38 Insalata di pomodori 5,50 Tomatensalat mit Zwiebeln
- 40 Tonno e fagioli 8,00 Weiße Bohnen mit Thunfisch D
- 41 Insalata nizzarda 10,50 Bunter Salatteller mit Thunfisch , Ei ^cund Mozzarellawürfel ^G
- 42 Insalata capricciosa 9,90

 Bunter Salatteller mit Artischocken, Oliven,

 Vorderschinken und Mozzarella ^G
- 43 Insalata di ruccola 9,90 Ruccolasalat mit Tomaten und Parmesankäse ^G
- 44. Insalata di gamberetti 10,50
 Bunter Salatteller mit Cocktailshrimps

 Bunter Salatteller mit Cocktailshrimps

 und Petersilienblätter,
 in Cocktailsauce
- 45 Insalata bella donna 11,90

 Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen,
 in Joghurtdressing ⁶
- 46 Insalata con gambas 12,50 Bunter Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen^B
- 47 Insalata Al'Tabie' 9,90

 Bunter Salatteller mit gedünstetem Gemüse, Oliven, Kapern und
 Artischocken

Alle Salate werden bereits mit Balsamico Essig und Öl angemacht, wahlweise auch mit Joghurtdressing.







PIZZE - PIZZA HOLZOFEN

Wenn Sie die kleine oder große Größe bestellen möchten, sagen sie diese bitte immer dazu. Ansonsten bereiten wir automatisch die Pizzen in der Standardgröße ca. Ø 32 cm zu.

Alle Pizzen werden mit Weizenmehl Typ 00 (gleich wie 405) hergestellt und mit Tomaten und Mozzarella zubereitet.

Größen ca. standard Ø 32 cm/klein Ø 27cm/groß Ø 50cm

- 50 Pizza Pane 5,50/4,50/13,50 mit Tomaten und Knoblauch, ohne Käse
- 51 Pizza Margherita AG 8,00/6,00/20,00 mit Tomatensauce und Mozzarella G
- 52 Pizza Prosciutto AG 9,00/7,00/23,00 mit Schinken²
- 53 Pizza Salami^{AG} 9,00 / 7,00 / 23,00 mit Salami ^{0,2}
- 54 Pizza Funghi 9,00/7,00/23,00 mit frischen Champignons
- 55 Pizza Napoli^{AG} 9,50/7,50/25,00 mit Sardellen D
- 56 Pizza Etna 10,00/8,00/26,00 mit Kapern und Sardellen^D
- 57 Pizza Consolato AG 9,50 / 7,50 / 24,50 mit Salami O.2 und Oliven
- 89 Pizza Duetto AG 9,50 / 7,50 / 24,50 mit Schinken und Salami 0.2
- 58 Pizza Regina 6 9,90 / 7,90 / 25,00 mit Schinken² und frischen Champignons
- 59 Pizza Hawaii AG 10,00 / 8,50 / 25,50 mit Schinken² und Ananas
- 60 Pizza Capricciosa AG 10,00/8,50/25,50 mit Schinken² und Artischocken

- 61 Pizza Molisana 9,90/7,90/25,00 mit Schinken², Zwiebeln und Knoblauch
- 62 Pizza Giuliano 9,90 / 7,90 / 25,00 mit Salami ^{0,2} und Artischocken
- 63 Pizza Romana^{AG} 10,50/8,50/25,50 mit Salami 0,2, frischen Champignons und Peperoni
- 64 Pizza Colore 4 10,50/8,50/25,50
- mit Paprika, Champignons, Peperoni und Oliven⁷ 65 Pizza Vulcano ^{AG} 9,50/7,50/23,50 mit Zwiebeln, Kapern, Eic und Chili (scharf)
- 66 Pizza 4 Stagioni^{AG} 11,00/9,00/27,00 mit Schinken², Paprika, Peperoni, Salami ^{0,2}und Oliven⁷
- 67 Pizza Siciliana AG 11,00/8,50/27,00 mit Salami 0,2, Sardellen und Oliven 7
- 68 Pizza Sole Mio AG 10,50 / 8,50 / 25,50 mit Spargel, Schinken und Ei C
- 69 Pizza 4 Formaggi^{AG} 11,00/8,90/27,00 mit Zwiebeln und verschiedenen Käsesorten G
- 70 Pizza Spinaci AG 11,00/8,90/26,00 mit Spinat und Gorgonzolakäse G
- 71 Pizza Broccoli AG 11,00/8,90/26,00 mit Broccoli und Gorgonzolakäse G
- 72 Pizza Marmolada AG 11,50 / 9,40 / 27,00 mit Zwiebeln, Sardellen^D, Artischocken und Oliven⁷





PIZZE - PIZZA HOLZOFEN

Wenn Sie die kleine oder große Größe bestellen möchten, sagen sie diese bitte immer dazu. Ansonsten bereiten wir automatisch die Pizzen in der Standardgröße ca. Ø 32 cm zu.

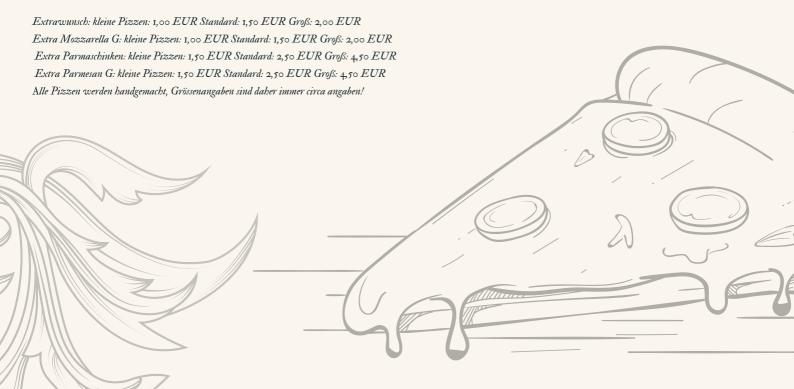
Alle Pizzen werden mit Weizenmehl Typ 00 (gleich wie 405) hergestellt und mit Tomaten und Mozzarella^G zubereitet.

Größen ca. standard Ø 32 cm/klein Ø 27cm/groß Ø 50cm

- 73 Pizza Inferno AG II,50/9,50/26,50 mit scharfer Salami O.2 und scharfer Peperoni
- 74 Pizza Tirolese AG 10,50 / 8,50 / 25,50 mit Tirolerspeck und Knoblauch
- 75 Pizza Mirabella AG II,00/9,00/26,00 mit Sardellen P, Kapern und Champignons
- 76 Pizza Ortolano AG 10,50 / 8,50 / 25,50 mit frischem Gemüse
- 79 Pizza Calzone AG zusammengeklappt 10,00 / 8,00 / mit Schinken², Champignons und Paprika
- 80 Pizza Filoncino l'incontro^{AG} gerollt 11,00/9,00/mit Zwiebeln, Spinat, Gorgonzola^G und Tirolerspeck^{2,0}
- 84 Pizza La Ruota^{AG} 10,50 / 8,50 / 25,50 mit Paprika, Zwiebeln, Spargel, Ei^C und Chili (scharf)
- 85 Pizza Caprese^{AG} 11,00/9,00/26,00
 mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella^G und Basilikum
- 88 Pizza Claudia AG 10,00 / 8,00 / 25,00 mit Sahnesauce G, Speck 20 und Spinat

Pizze speciali

- 77 Pizza Bibione AGB II,00/9,00/26,00 mit Shrimps B
- 78 Pizza Tonno AGD II,50/9,00/26,50 mit Thunfisch und Zwiebeln
- 87 Pizza Tutto AGDB 1,2,7 12,00 / 10,00 / 27,00 mit allem
- 81 Pizza Ruccola AG 12,00/10,00/27,50 mit Ruccola und gehobeltem Parmesankäse G
- 82 Pizza Mare^{AG} 14,50 / 12,00 / 28,50 mit Meeresfrüchten^{BD}
- 83 Pizza Salvatore AG 12,00/10,00/27,00 mit Champignons, Shrimps B, Zwiebeln und Knoblauch
- 86 Pizza Emiliana AG 12,50 / 10,50 / 27,50
 - mit Parmaschinken² und Ruccola
- 620 Pizza Parma AG 13,50 / 11,50 / 28,00 mit Parmaschinken, gehobelten Parmesankäse und Ruccola







92 Piccata lombarda 19,50
Filetmedaillons vom Kalb in Zitronensauce mit Tagesbeilage

95 Scaloppina di tacchino ai funghi 18,00 Putenfleischmedaillons mit Champignons, in Sahnesauce⁶ mit Tagesbeilage

PESCE - FISCH

105 Pesce misto alla griglia 23,50

Gemischte Fischplatte D.B. vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage

106 Scampi alla griglia 21,50 Scampi D.R. vom Grill, italienische Art mit Tagesbeilage

107 Duetto di Scampi e Calamari alla griglia 22,90 Scampi und Calamari D.R vom Grill mit Tagesbeilage



Alle Pizzen können mit veganem Keese zubereitet werden

- 118 Spaghetti mit Tofubolognese^{A, F, 6}11,90
- 297 Lasagne mit Tofubolognese^{A, F, 6} 13,90 mit veganem Keese
- 284 Penne Ortolana A 11,50 mit frischem Gemüse
- 300 Spaghetti Carbonara A, F, 6 vegano 12,50 gebratener Räuchertofu an Seidentofucrema mit Hefeflocken verfeinert
- 301 Spaghetti Puttanesca^{A,5} vegano 11,90 Kapern, schwarze Oliven, Gewürzmischung alla Tabie (optional mit Kombu-Alge)



DOLCI - DESSERT

- 115 Tiramisù 6,00
- 116 Profiterole 5,50
- 127 Kleines Tiramisù ^G3,90
- 421 Panna Cotta 5,00
- 126 Lamponi caldi con gelato alla vaniglia 6,90 Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- 125 Tartufo 6,50
- 122 Eiskaffee 6,50

 Vanilleeis mit italienischem Espresso und Sahne
- 128 Kugel Eis 1,50
- 117 Torta della Nonna 5,50





- 211 Cafe 3,00
- 212 Cappuccino 3,40
- 213 Tee (verschiedene Sorten) 2,50
- 214 Heiße Schokolade 3,80
- 215 Glühwein 3,50
- 216 Tee mit Rum 5,00
- 217 Grog 4,50
- 218 Affogato 5,00
- 219 Latte Macchiatto 3,90

Cafe mit Milchvarianten auch in Vegan erhältlich.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



180 -0,25l 2,90 181 -0,5l 4,10

192 Säfte-Nektar

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange)

192 -0,25l 3,10 204 -0,5l 4,50

221 Saftschorle (Saft oder Nektar)

(Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange)

22I -0,25l 2,90 I99 -0,5l 4,I0

204 Eistee (Zitrone, Pfirsich)

204 -0,25l 2,90 205 -0,5l 4,10

206 Tafelwasser mit Kohlensäure

205 -0,25l 2,70 206 -0,5l 3,00

197 Aqua Frizzante mit Kohlensäure

197 -0,25l 2,70 297 -0,5l 4,10 397 -0,75l 5,00 497 -1l 6,00

198 Aqua Naturale ohne Kohlensäure

198 -0,25l 2,70 298 -0,5l 4,10 398 -0,75l 5,00 498 -1l 6,00

 194 Organic Bitter Lemon^{3,10} 0,25 l
 3,90

 195 Organic Ginger Ale² 0,25 l
 3,90

 196 Organic Tonic Water¹⁰ 0,25 l
 3,90

OFFENE WEINE AUS ITALIEN

WEISS

			0,1251	0,21	0,251	0,51
150	Trebbiano	Trocken	2,90	4,50	4,90	10,00
151	Frizzantino	Lieblich	3,50	5,50	6,00	11,00
152	Pinot Grigio	Trocken	3,20	4,10	4,90	10,40
151	Lugana	Lieblich	3,90	5,50	6,50	12,00

ROT

		0,1251	0,21	0,251	0,51
160 Montepulciano	Trocken	2,90	4,50	4,90	10,00
162 Chianti	Trocken	3,40	4,90	5,50	10,50
163 Merlot	Trocken	3,90	5,40	5,90	10,90
161 Lambrusco Emiliana	Lieblich	2,90	3,90	6,00	11,00

155 Rosé	Lieblich	2,90	3,90	4,90	9,50
165 Weinschorle	Rot/Weiss			3,90	6,50

Wir bieten Weine auch in Flaschen an und stehen Ihnen für eine Beratung gerne zur Verfügung



FLASCHEN WEINE AUS ITALIE

WEISS

<u>Lugana D.O.C</u> 32,00€ trocken - vollmundig - erfrischend

12,5 % aus Venetto

zart blumiges Bukett, Zitrus Aroma, langanhaltender Abgang

Grillo D.O.C 22,00€

trocken - mineralisch - saftig

13 % aus Sicilia ein Hauch von gelben Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, leicht bitterer Abgang

Vermentino Aragosta D.O.C. 26,00€ trocken - belebend - reif

13 % aus Sardegna

Noten von reifen Apfeln, Mandeln, Heu, langanhaltender Abgang

Gavi di Gavi D.O.C.G 46,00€

trocken - belebend - reif

12,5 % aus Piemont

Noten von reifen Äpfeln, Mandeln, Heu, langanhaltender Abgang

ROT

Nero d'Avola Sicilia DOC - Sallier de La Tour 28,00€

trocken - kraftvoll - elegant

14 % aus Sicilia

Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Vanille und weißem Pfeffer

Castello Banfi Chianti DOCG 24,00€

trocken - frisch - samtig

13 % aus Montalcino

Intensiv, an Iris und Veilchen erinnernd. Dazu Pflaumen und Kirschen und leicht nussige Nuancen.

<u>Syrah Terre Siciliane - Vigneti Zabu</u> 22,00€ trocken - tempoeramentvoll - frisch

13 % aus Sicilia

Brombeere, Sauerkirsche, getoastetes Holz und Waldboden

Primitivo di Manduria Riserva DOC 46,00€

trocken - belebend - reif

15 % aus Apulia

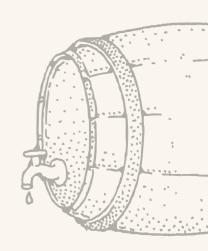
Bouquet Dörrpflaumen, Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und herb-würzige Nuancen von Vanille und Kakao





BIRRA - BIER

	0,251	0,51
130 Augustiner Helles	2,90	4,10
129 Schnitt		3,10
133 Augustiner Pils 0,33l		4,10
134 Augustiner Dunkel		4,10
135 Alkoholfreies Helles		4,10
136 Radler	2,90	4,10
137 Weissbier Franziskaner Hell	2,90	4,10
138 Weissbier Franziskaner Dunkel		4,10
139 Russ		4,10
140 Weissbier Franziskaner Leicht		4,10
141 Weissbier Franziskaner Alkoholfrei		4,10
142 Cola Weizen		4,10



LIQUORI - SCHNAPS

230 Obstler, Smabuca, Tequila 0,2cl 4,00 231 Amaro 0,2 cl 4,00 (Ramazotti, Averna, Fernet, Cynar, Montenegro, Lucano, Amaretto, Frangelico) 5,30

243 Baileys 0,2cl





GRAPPA

260 Haus-Grappa	0,2 cl	3,70
261 Grappa di Moscato	0,2 cl	4,50
262 Grappa Nardini	0,2 cl	5,00
263 Grappa Nonino	0,2 cl	5,50





ALLERGENE



- A Gluten
- **B** Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

- I mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 Sojabohnen
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst



