

ITALO DISCO

PIZZA PASTA AMORE

APERITIVI



CRODINO 0,1 L ^{2,10}	3.0
PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY 0,1 L ^L	5.5
PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY 0,75 L ^L	33.0
CREMANT LOUIS DESPAS DE LOIRE 0,75 L ^L	41.0
CREMANT LOUIS DESPAS ROSE 0,75 L ^L	41.0
APEROL SPRITZ 0,2 L ^{1,2,10,L}	7.5
MARTINI FIERO SPRITZ 0,2 L ^L	7.5
CAMPARI SODA / ORANGE 0,2 L ²	6.5 / 7.5
MARTINI BIANCO 5 CL ^L	4.5
MARTINI FIERO TONIC 4 CL ^L	7.5
ST. GERMAIN SPRITZ 0,2 L ^L	8.5
DISCO SCHORLE 8 CL ^L	8.5
LIMONCELLO SPRITZ 0,2 L ^{L,2}	8.5
LILLET WILD BERRY 0,2 L ^{1,2,10,L}	8.5
ESPRESSO MARTINI 0,3 L ^L	11.5

ACQUA

TAFELWASSER	0,5 L	1,0 L
STILL / MIT KOHLENSÄURE	3.5	6.2
TEINACHER STILL 0,33 L		3.3
TEINACHER MEDIUM 0,33 L		3.3

BIRRE

BOTTIGLIA

SCHWABENBRÄU NATURRADLER 0,33 L ^A	3.8
DINKELACKER ALKOHOLFREI 0,33 L ^A	3.8
ICHNUSA 0,33 L ^A	4.0
ICHNUSA NON FILTRATA 0,33L ^A	4.5

ALLA SPINA

DINKELACKER CD PILS 0,3 L ^A	3.8
DINKELACKER KELLERBIER 0,3 L ^A	3.8
SANWALD HEFEWEIZEN HELL 0,5 L ^A	4.5

LIMONATA

COCA COLA 0,33 L ^{2,11}	3.8
COCA COLA ZERO 0,33 L ^{2,10,11}	3.8
FANTA 0,33 L ^{2,3}	3.8
MEZZO MIX 0,33 L ^{2,11}	3.8
SPRITE 0,33 L ¹⁰	3.8
EISTEE TEA AMO 0,33 L ⁵	4.0
PFIRSICH / 1001 NIGHTS / GRANATAPFEL	
RED BULL ENERGY 0,25 L ¹¹	4.0
RED BULL ENERGY SUGAR FREE 0,25 L ^{5,11}	4.0

SUCCHI

STUGGISCHORLE APFEL NATURTRÜB 0,33 L	3.8
TEINACHER JOHANNISBEER-HOLUNDER 0,33 L	3.8
TEINACHER ZITRONENLIMONADE 0,33 L	3.8
TEINACHER RHABARBER-MIRABELLE 0,33 L	3.8

CALDO

ESPRESSO ¹¹	2.0
ESPRESSO MACCHIATO ^{11,G}	2.5
ESPRESSO DOPPIO ¹¹	3.0
CAFFÈ ¹¹	3.0
CAPPUCCINO ^{11,G}	3.3

TÈ

AUF ANFRAGE	2.8
-------------	-----

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 NITRAT, NITRIT, POKELSALZ
- 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 8 MIT PHOSPHAT
- 10 CHININHALTIG
- 11 KOFFEINHALTIG

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- C EIER
- D FISCH
- F SOJA
- G MILCH UND LAKTOSE
- H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

VINO DELLA CASA



TAFELWEIN AUS DER KARAFFE	0,5 L	1,0 L
BIANCO ¹	9.5	18.0
ROSÉ ¹	9.5	18.0
ROSSO ¹	9.5	18.0

VINI

WEINSCHORLE 0,2 L ¹			5.5
BIANCO	0,1 L	0,2 L	0,75 L
PINOT GRIGIO ¹	3.8	6.2	23.0
CHARDONNAY	3.8	6.2	23.0
TENUTE EMERA ¹			
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE DOC FONTEVECCHIA ¹	4.2	7.2	25.0
FALANGHINA ¹	4.9	8.2	29.0
CA DEI FRATI – LUGANA ¹			36.0
ROSÉ			
LAMINA	3.5	5.9	22.0
CERASUOLO D'ABRUZZO ¹			
TERRA CRETOSA ¹	4.9	8.2	29.0
ROSSO			
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP ¹	4.9	8.2	29.0
NERO D'AVOLA ¹	4.2	7.2	25.0
CANNONAU DI SARDEGNA DOC ¹			33.0
PRIMITIVO DI MANDURIA RIVALE BLACK EDITION DOP 2017 ¹			36.0

DIGESTIVI

AMARO 2 CL	
RAMAZZOTTI ²	3.5
AVERNA ²	3.5
AMARO DEL CAPO ²	3.5
GRAPPA 2 CL	
RISERVA BACIO DELLE MUSE ¹	3.9
NONINO CHARDONNAY 12 MESI ¹	6.9
LIQUORE 2 CL	
FRANGELICO ^H	3.5
LIMONCELLO BACIO DELLE MUSE ²	3.5
SAMBUCA MOLINARI ²	3.5
WHISKY 2 CL	
CHIVAS REGAL 12 JAHRE ²	4.0
MAKER'S MARK ²	4.0
LAGAVULIN 16 JAHRE ²	7.0

SUPERALCOLICI

MONKEY 47 GIN 4 CL	9.9
TONIC ¹⁰ , LEMON ^{2,3,10} , SODA, GINGER ALE ²	
GREY GOOSE VODKA 4 CL	9.9
TONIC ¹⁰ , LEMON ^{2,3,10} , SODA, GINGER ALE ²	

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
2 MIT FARBSTOFF
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 NITRAT, NITRIT POKELSALZ
5 MIT SÜSSUNGSMITTEL
6 MIT PHOSPHAT
10 CHININHALTIG
11 KOFFEINHALTIG

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
C EIER
D FISCH
F SOJA
G MILCH UND LAKTOSE
H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

ANTIPASTI

PORZIONE DI OLIVE PORTION OLIVEN	6.0
PORZIONE DI CARCIOFI PORTION ARTISCHOCKEN	6.9
BRUSCHETTA ^A HAUSGEMACHTES BROT, TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL	6.9
INSALATA DI POMODORINI E BURRATA DI BUFALA ^{G,H} ROTE & GELBE KIRSCHTOMATEN, RAUKE, BÜFFELBURRATA, MANDELBLÄTTCHEN	12.9
VITELLO TONNATO ^{C,G,H} KALBFLEISCH IN SCHEIBEN, THUNFISCHCREME, KAPERNÄPFEL	14.9
CARPACCIO DI BARBABIETOLA TOMINO E NOCI ^{G,H} ROTE BEETE CARPACCIO, ZIEGENKÄSE, WALNÜSSE	12.9
CARPACCIO DI MANZO ^{C,G} RINDFLEISCH, RAUKE, PARMESAN, ZITRONE	15.9
ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO ^G BÜFFELMOZZARELLA, GEGRILLTE ZUCCHINI, PAPRIKA, PILZE, AUBERGINE, ARTISCHOCKEN, GETROCKNETE TOMATEN UND OLIVEN	21.0
+ AFFETTATO MISTO ITALIANO ^{1,3} ITALIENISCHER AUFSCHNITT	6.9



INSALATA

INSALATINA MISTA BEILAGENSALAT	4.9
INSALATA – ITALO DISCO FRISCHER MARKTSALAT, KIRSCHTOMATEN, GURKE, RAUKE, RADIESCHEN, GEGRILLTE CHAMPIGNONS, GRANA PADANO, GRANATAPFEL	11.9

DOLCI

TIRAMISU DELLA CASA ^{5,C,G}	5.9
TARTUFO PISTACCHIO ^{2,5,G}	7.9
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO ^{2,5,G}	6.9

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 NITRAT, NITRIT POKELSALZ
- 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 8 MIT PHOSPHAT
- 10 CHININHALTIG
- 11 KOFFEINHALTIG

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- C EIER
- D FISCH
- F SOJA
- G MILCH UND LAKTOSE
- H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

CLASSICHE

PIZZA PANE ^A 6.0
PIZZABROT

MARINARA ^A  10.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, KNOBLAUCH,
OLIVENÖL, OREGANO, BASILIKUM

MARGHERITA ^{A,G} 11.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, FIOR DI LATTE,
OLIVENÖL, BASILIKUM

**ACCIUGHE OLIVE TAGGIASCHE E
CAPPERI** ^{A,D,G} 13.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, SARDELLEN,
TAGGIASCHE OLIVEN, KAPERN, OLIVENÖL,
BASILIKUM

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{3,A,G} 14.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, FIOR DI LATTE,
SCHINKEN, CHAMPIGNONS, OLIVENÖL

SALAME ^{1,3,A,G} 13.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, FIOR DI LATTE,
SALAMI, OLIVENÖL

**PROSCIUTTO DI PARMA RUCOLA E
GRANA PADANO (OPP. BRESAOLA)** ^{A,G} 16.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, FIOR DI LATTE,
PARMASCHINKEN 18 MONATE GEREIFT, RAUKE,
GRANA PADANO, OLIVENÖL

BUFALA E POMODORINI – BIANCA ^{A,G} 14.9
BÜFFELMOZZARELLA, FRISCHE KIRSCHTOMATEN

**MORTADELLA BURRATA DI BUFALA E
PISTACCHIO – BIANCA** ^{A,G,H} 16.9
FIOR DI LATTE, BÜFFELBURRATA, MORTADELLA,
PISTAZIEN

CAPRICCIOSA ^{3,A,G} 15.9
SAN MARZANO DOP TOMATEN, FIOR DI LATTE,
SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN,
CHAMPIGNONS

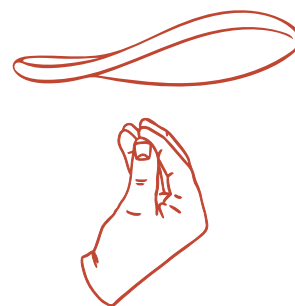
**DATTERINO GIALLO E SALAME
PICCANTE** ^{1,A,G} 13.9
GELBE TOMATENSOSSE, FIOR DI LATTE,
SCHARFE SALAMI

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 NITRAT, NITRIT POKELSALZ
- 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 8 MIT PHOSPHAT
- 10 CHININHALTIG
- 11 KOFFEINHALTIG

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- C EIER
- D FISCH
- F SOJA
- G MILCH UND LAKTOSE
- H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE



SPECIALE

**GATEAU NAPOLETANO
- BIANCA** ^{1,A,G} 15.9
KARTOFFELCREME, FIOR DI LATTE,
SALAMI, SCHINKEN

**CREMA DI NOCI GORGONZOLA E
FUNGHI PORCINI - BIANCA** ^{1,A,G,H} 16.9
WALNUSSCREME, FIOR DI LATTE,
GORGONZOLA, STEINPILZE

VEGANA ^{A,F,H}  14.9
GELBE TOMATENSOSSE, VEGANE CRÉME
FRAÎCHE, PISTAZIEN

**CREMA DI ZUCCA CASTAGNE E
SPECK - BIANCA** ^{1,A,G,H} 15.9
KÜRBISCREME, FIOR DI LATTE, KASTANIEN,
TIROLER SPECK
VEGETARISCHE VARIANTE MIT WALNÜSSEN



WIR VERWENDEN FRISCHE PASTA



UNSERE PASTA-GERICHTE SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTLICH

CLASSICHE

SPAGHETTI - AGLIO E OLIO ^A  10.9
OLIVENÖL, KNOBLAUCH

ORECCHIETTE - NAPOLI ^A  11.9
TOMATENSOSSE

FUSILLI AVELLINESI - ARRABBIATA ^A  11.9
SCHARFE TOMATENSOSSE

CAVATELLI - GORGONZOLA E NOCI ^{A,G,H} 12.9
GORGONZOLA, WALNÜSSE

**PACCHERI -
BUFALA POMODORINI E RUCOLA** ^{A,G} 13.9
BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, RAUKE

**SPAGHETTI -
NELLA FORMA DI PARMIGIANO** ^{A,G} 13.9
SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB

+ TARTUFO NERO 6.0
SCHWARZER TRÜFFEL

SPECIALE

**PAPPARDELLE - FUNGHI
DI STAGIONE** ^{A,G} 13.9
PILZE DER SAISON, SAHNESOSSE

TUBETTONI - FAGIOLI ^{A,G,F}  12.9
BOHNEN-TOMATEN-SUD

**TAGLIOLINI NERO DI
SEPPIA - GAMBERONI** ^{A,D,G} 16.9
SEPIA-NUDELN, RAUKE-PESTO,
RIESENGARNELEN

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 NITRAT, NITRIT POKELSALZ
- 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 8 MIT PHOSPHAT
- 10 CHININHALTIG
- 11 KOFFEINHALTIG

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- C EIER
- D FISCH
- F SOJA
- G MILCH UND LAKTOSE
- H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

* HARTWEIZENGRIESS