

Pizze Speciali 16,00€

Tutte con / alle mit
Pomodori (Piennolo) del Vesuvio
Piennolo-Tomaten vom Vesuv

1. VESUVIO (Burrata & Culatello del Sannio)
2. AMALFI (Bufala & Acchiughe "Soles" / Sardellen)
3. SECEDA (Straciatella, Finferli e Speck croccante)

- | | |
|---|-------|
| 1. MARINARA Pomodoro e Aglio
Tomaten und Knoblauch | 7,80 |
| 2. MARGHERITA
Pomodoro Mozzarella - Tomaten, Mozzarella | 8,50 |
| 3. NAPOLI Acciughe Sardellen | 8,80 |
| 4. FUNGHI - Champignon | 8,80 |
| 5. PROSCIUTTO Schinken | 8,80 |
| 6. SALAMINO Salami Pikant | 8,80 |
| 7. PROSCIUTTO FUNGHI
Schinken, Champignon | 9,20 |
| 8. DIAVOLA Salamino piccante, peperoni
Salami Pikant, Pfefferoni | 9,40 |
| 9. CAPRICCIOSA Prosciutto, Funghi, Carciofi
Schinken, Champignon, Artischocken | 10,20 |
| 10. QUATTRO STAGIONI
Prosciutto, Funghi, Carciofi, Acchiughe
Schinken, Champignon, Artischocken, Sardellen | 11,00 |
| 11. ZINGARA
Prosciutto, Funghi, Carciofi, Salamino Piccante, Peperoni
Schinken, Champignon, Pfefferoni, Salami Pikant, Artischocken | 11,80 |

PIZZE

PIZZE

12. TAMBRA	Prosciutto, Aglio Schinken, Knoblauch	9,40
13. CHEF	Prosciutto, Salamino, Uovo Schinken, Salami Pikant, Ei	10,80
15. SICILIANA	Salamino, Capperi, Acciughe e Olive Salami, Kappern, Sardellen und Oliven	10,80
16. TONNO	Thunfisch	10,40
17. TONNO E CIPOLLA	Thunfisch und Zwiebel	10,80
18. TONNO E GORGONZOLA	Thunfisch, Gorgonzola	11,40
19. GORGONZOLA		9,80
20. OLYMPIA	Crudo e Gorgonzola Rohschinken und Gorgonzola	11,80
21. CRUDO	Rohschinken	11,00
22. SPECK		11,00
23. VIENNESE	Würstel	9,80
24. TIROLESE	Würstel Speck	11,80
25. VERDURE	Gemüse	12,40
26. PARMIGIANA	Melanzane e Grana Auberginen und Parmesan	10,00
27. BIANCANEVE	Stracchino (bianca) Streichkäse (ohne Tomaten)	10,00
28. CALZONE	Prosciutto e Funghi Schinken und Pilze	11,40
29. BRIE E POMODORO	Brie und Frische Tomaten	10,80

PIZZE

PIZZE

- | | |
|---|-------|
| 30. ITALIA Brie, Pomodoro Fresco e Rucola
Brie, Frische Tomaten und Rauke | 11,60 |
| 31. BRESAOLA RUCOLA GRANA
Bündnerfleisch, Rauke, Parmesan | 12,80 |
| 33. HAWAI Prosciutto e Ananas ; Schinken und Ananas | 11,00 |
| 34. CAPRESE Mozzarella di Bufala e Pomodoro
Büffelmozzarella und Frische Tomaten | 12,60 |
| 35. PORCINI Steinpilze | 12,50 |
| 36. BOSCAIOLA Porcini e Speck
Steinpilze und Speck | 13,50 |
| 37. MARE Frutti di Mare e Cozze
Meeresfrüchte und Venusmuscheln | 13,50 |
| 38. MARI e MONTI
Porcini , Prosciutto di Cervo, Frutti di Mare e Cozze
Steinpilze, Hirschschenken , Meeresfrüchte und Venusmuscheln | 14,20 |
| 39. CACCIATORA Prosciutto di Cervo e Funghi Misti
Hirschschenken und Pilze | 14,20 |
| 40. QUATTRO FORMAGGI Formaggi Misti
Mit verschiedenen Käsesorten | 11,00 |
| 42. CAMICIA Calzone con Stracchino, Funghi e Salamino
Streichkäsecalzone, Pilze und Salami Pikan t | 11,80 |

Filoncini

- | | |
|--|-------|
| 46. PRIMAVERA
Verdure e Salsa alle Erbe, Pomodoro Fresco e Grana
Gemüse, Kräutersauce , Frische Tomaten und Parmesansplitter | 12,20 |
| 47. CONTADINA Prosciutto, Fughi, Brie Speck
Schinken, Champignon, Brie, Speck | 13,20 |



Bruschette al Pomodoro o Miste	8,80
Bruschette mit Tomatensauce oder Gemischt	
Flan di broccoli con fonduta di formaggio e tartufo	12,50
Brokkoliflan mit Käse-Trüffelsauce	
Piadina alla Grana del Formacione con Culatello del Sannio	15,20
Piadina mit Forancione Parmesan und "Culatello" Rohschinken	
Tartare di filetto di Manzo con Pane Tostato	15,00
Rindsfilet-Tartar mit getostetem Brot	
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano	16,00
Rindercarpaccio mit Rauke und Parmesan	
Paté di foie gras avvolto in lardo con tartufo su insalatina di arancie e pane brioche	17,00
Foie Gras paté mit Trüffel in Fett eingewickelt auf Orangensalätchen	
Antipasto "Tambra" (2 pers.)	24,00
Burrata legata, Mozzarella di Bufala, Stracciatella e Culatello	
Burrata, Büffelmozzarella, Stracciatella Käse, 'Culatello' Rohschinken	
Capesante dell' Atlantico gratinate con pane agli aromi	7,50/pezzo
Atlantische Jakobsmuschel gratiniert mit Aromabrot	
Filetti di Acciughe spagnole selezionate di Escala con crostoni di pane e burro salato	12,00
Anchovie-Filet-Selektion aus Escala mit hausgemachten Brot und Butter	

ZUPPE / SUPPEN

Canederlo allo Speck in Brodo con cipolla croccante	8,80
Kraftbrühe mit Speckknödel und getrockneter Zwiebel	
Zuppa di Patate con Porcini	11,80
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	
Vellutata di Astice con Crostoni di Pane e schiuma di aneto	14,00
Hummer-Suppe mit eigener Einlage und Anisschaum	

Lasagne alla Bolognese 11,50
Lasagne Bologneser Art

Maccheroni alla Contadina (Ragout, Panna, Speck e Funghi) 11,50
Maccheroni Bauernart (Speck, Fleischsauce, Pilze, Sahne)

Pappardelle Casereccie con Salsa di Porcini 13,80
Hausgemachte Eierbandnudeln mit Steinpilzsauce

Tagliatelle al Saraceno con ragout di Selvaggina al Lagrein 14,80
Buchweizen Tagliatelle mit Wildragout und Lagrein

Gnocchi di patate alla Crema di Formaggi e Tartufo 15,50
Hausgemachte Kartoffelnocken mit Käsecreme und Trüffeln



Tagliolini al limone preparati in metodo tradizionale con capesante 16,00
Tagliolini al limone preparate in modo tradizionale con capesante

Chittarrine al nero di seppia 'Pasta di Aldo' con frutti di mare 17,50
Chittarrine Pasta mit schwarzer Tinte und Meeresfrüchten

Porzione grande + 1,50
Große Portion

VORSPEISEN

PRIMI

Milanese con Patatine Fritte 15,50
Wienerschnitzel mit Pommes Frites

Goulasch di Cervo con Gnocchetti Verdi e Cappucci Rossi 18,50
Hirschgoulasch mit Spinatspätzle und Blaukraut

Costicine di Maiale al Forno con patata al cartoccio 18,50
Sperribs mit Folienkartoffel und Pikanter Sauce



Filetto di Maiale ai Porcini con 'Röstinchen' Südtirolesi 19,50
Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce und Südtiroler Röstinchen



Burger di pane fatto in case con Carne 'Scottona' e Patatine Fritte 19,80
Burger mit hausgemachtem Brot, 'Scottona' Fleisch und Pommes

„Il Bis“
Tartare di filetto di manzo e carpaccio 22,00
Rindsfilet Tartare mit Rinds-carpaccio

Costata di manzo con patata al cartoccio 22,50
Rindsentrecote mit Folienkartoffel

Salmerino locale sudtirolese all' Aneto 25,00
Einheimischer Saibling mit Dill

Insalata Greca con Feta, Olive e Origano 13,50
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und Oregano

Insalata Nizzarda (tonno, cipolla, uova, olive, pomodorini) 13,50
Salat „Nizzarda“ (Thunfisch, Eier, Zwiebel, Oliven, Kirschtomaten)

Ogni Mercoledì - jeden Mittwoch

Stinco al Forno con Crauti e Patate Saltate 15,40
Schweinshaxe mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

Gelato Tartufo Bianco o Nero
Trüffeleis Schwarz oder Weiß 6,00

Gelato alla Vaniglia con Semi di Zucca e Olio Biologico
Vanilleeis mit Gerösteten Kürbiskernen und Bio-Öl 7,00

Lamponi Caldi con Gelato e Panna
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 8,80

Tiramisú 6,50

Panna Cotta al pistacchio con fichi freschi
Sahnedessert mit Eingelegten Sauerkirschen 7,80

Fritelle di Mele con Salsa alla Vaniglia
Apfelkücherln mit Vanillesauce 8,80



Crema Catalana
Creme Brulé 6,50

Cheese Cake della casa con couli di frutti di bosco
Cheeser Cake des Hauses mit Waldfrüchtecouli 7,50

Gnocchi di Ricotta Ripieni al Cioccolato di Nocciola su Salsa di Frutta
Topfennocken mit Nougatfüllung auf Früchtespiegel 8,80

Mousse al Cioccolato bianco in bicchiere con Crumble di Mandorle
Weiße Schokomousse im Glas mit Mandeln-Crumble 7,80

Semifreddo al miele di montagna, torroncino e frutta sabbciata
Blütenhonigsemifreddo, torrocino und frutta sabbciata 9,80

Per Allergici chiedere lista a parte für
Allergiker bitte extra liste fragen

DESSERT

DOLCI