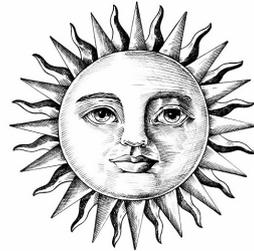


FRÜHSTÜCKSZEIT

IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO

Täglich von 9:30 bis 12.30 Uhr



Frühstück de Luxe ACGNO 12,80

*Gebäck, Butter, Marmelade, Rührei oder weichgekochtes Ei,
Schinken & Käse, gegrillte Gemüse, frisch gepresster Saft & Prosecco*

Altenberg Frühstück ACEGHNO 10,90

*Gebäck, Butter, Marmelade, Rührei oder weichgekochtes Ei,
Schinken & Käse, knuspriges Müsli mit Joghurt, Früchten & Honig*

Klassisches Wiener Frühstück ACGNO 8,60

Wiener Melange, Gebäck, Butter, Marmelade & weichgekochtes Ei

Colazione all'Italiana AEGNO 7,90

*Cappuccino, Croissant mit Nutella Nougat Creme
& frisch gepresster Orangensaft*

Weich gekochtes Ei C 1,80

Rührei (mit 2 Eier) C 2,90

Semmel, Butter & Marmelade AG 3,20

Croissant mit Nougat Creme AG 3,20

Stück Obstkuchen oder Schokotorte AEG 3,80

Butterbrot mit Schnittlauch AG 3,80

Knuspriges Müsli mit Joghurt, Früchten & Honig AEGHN 6,90

Omelettes/Frittate

Gegrillte Zucchini, Paprika, Schnittlauch & Käse CG 6,80

Schinkenspeck, Pomodori semiseccchi, Rosmarin & Käse CGO 7,80

BRUNCH ITALIANO

Samstag & Sonntag / 10:30 bis 14:30 Uhr



Classica Frittata napoletana di Uova con Erba Cipollina
Omelette neapolitanische Art mit Schnittlauch

Speck delle Dolomiti con Scaglie di Parmigiano su Letto di Rucola
Speck aus der Dolomiten mit Parmesanstreifen auf Rucola

Formaggio fresco di Pecora alle Erbe mediterranee con Olive salentine
Frischer Schafskäse mit mediterranen Kräutern & salentinischen Oliven

Spianata calabrese con Cipolla rossa caramellata al Balsamico di Modena
Sharfer Salami aus Kalabrien auf karamellisierte rote Zwiebel

Caponata siciliana di Melanzane con Capperi e Pachini
Auberginen-Eintopf sizilianische Art mit Kapern & gelbe Kirschtomaten

Gorgonzola dolce con Noci piemontesi e Miele di Bosco
Süßer Gorgonzola mit Walnüsse aus der Piemont und Waldhonig

Peperoni al Forno in Glassa di Balsamico con Pesto di Prezzemolo
Gebackene Paprika mit Balsamico-Creme & Petersilienpesto

Crostini con Crema di Funghi Pratolini al Tartufo
Getrüffelsteinpilzpastete auf getoastetem Brot

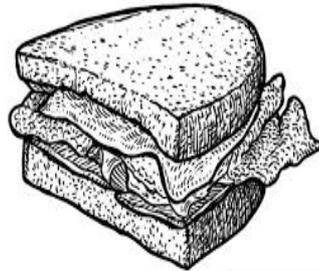
Pecorino sardo stagionato con Potpourri di Frutta fresca
Reifer Schafskäse aus Sardinien mit frischem Obst Potpourri

Panzanella Toscana con Pomodorini di Pachino, Basilico, Sedano & Cipolla rossa
Toskanische Tomatensalat mit Sellerie, Zwiebel, Gurke & Basilikum

19,60 Euro

STREETFOOD

UNO SPUNTINO AL VOLO PER DAR
SOLLIEVO A PANCIA & PALATO



Panini farciti

12,80 Euro

*Arrosto di Manzo (Roastbeef) in Scheiben,
Thunfisch-Kapern-Sauce & Rucola (ACD)*

*Mortadella, Frischkäse vom Schaf aus der Maremma,
Trüffel aus Umbrien & Lollo Rosso (AG)*

*Carpaccio vom Rinderfilet (Carne Salada) aus der Dolomiten,
Parmesanstreifen & Rucola (AG)*

Bruschette al Forno

12,80 Euro

*Neapolitanische Salsiccia,
Stängelkohl & Pecorino romano in Streifen (AG)*

*Spianata (Scharfe Salami aus Kalabrien), karamellisierte Zwiebel
& Frischkäse vom Schaf aus der Maremma (AG)*

*Melanzani in Tomatensauce mit Basilikum,
Parmesan & Mozzarella (AG)*

BEVANDE CALDE & ANALCOLICI



KAFFEE & HEIÙE GETRÄNKE

<u>Espresso / Espresso Doppio</u>	<u>2,40 / 3,80</u>
<u>Americano / Verlängerter</u>	<u>2,90</u>
<u>Melange / Cappuccino</u>	<u>3,30</u>
<u>Caffé & Latte / Latte Macchiato</u>	<u>3,80</u>
<u>Früchtetee / Schwarzer Tee / Grüner Tee / Kräuter Tee</u>	<u>3,80</u>
<u>Frischer Minztee mit Ingwer, Limette & Honig</u>	<u>4,20</u>
<u>HeiÙe Schokolade</u>	<u>3,80</u>
<u>Espresso Shakerato</u>	<u>4,40</u>

LIMONADEN & SÄFTE

<u>Zitronenlimonade mit Rosmarin, Salbei, Minze oder Basilikum 0,5 l</u>	<u>3,90</u>
<u>Ingwer-Gurke-Minze-Birne 0,3 l / 0,5 l</u>	<u>3,60 / 5,80</u>
<u>Rote Rübe-Basilikum-Pink Grapefruit 0,3 l / 0,5 l</u>	<u>3,60 / 5,80</u>
<u>Hollunder Soda / Himbeer Soda 0,3 l</u>	<u>2,20</u>
<u>Orangensaft / Ananassaft / Cranberrysaft / Apfelsaft 0,3 l</u>	<u>2,80</u>
<u>Tomatensaft / Grapefruitsaft / Marillensaft 0,3 l</u>	<u>2,80</u>
<u>Frisch gepresster Saft 0,2 l</u>	<u>3,90</u>
<u>San Pellegrino / Panna Mineralwasser 0,75 l</u>	<u>5,80</u>
<u>Coca Cola / Cola Zero 0,33 l</u>	<u>3,20</u>
<u>Fever Tree Ginger Beer / Sicilian Bitter Lemon 0,2 l</u>	<u>3,40</u>
<u>Fever Tree Mediterranean Tonic 0,2 l</u>	<u>3,40</u>
<u>Cortese Italian Tonic / Chinotto / Gazzosa 0,2 l</u>	<u>3,60</u>
<u>Le Tribute Spanish Natural Tonic 0,2 l</u>	<u>3,90</u>