

Colazione

Frühstück: Montag bis Freitag von 9.30 bis 11.00 Uhr, Samstag von 10.00-11.30 Uhr

Friulanisches Frühstück	€ 11,00
Prosciutto Crudo, Grana, Tomaten, Oliven, Gemüse, Melone, Gebäck (A,C,G)	
Wiener Frühstück	€ 11,00
1 weiches Ei, Schinken, Käse, Gemüse, Marmelade, Butter, 1/8 Orangensaft, Gebäck (A,C,G)	
Italienisches Omelette mit Prosciutto, Zwiebel, Tomaten, Grana und Rucola*(A,C,G)	€ 9,50
Spiegelei mit Pancetta 2 Eier mit gegrilltem Speck aus der Toskana*(A,C,G)	€ 8,50

* dazu servieren wir frisches Weißbrot

Prosciutto, Salami, Schinken oder Käse	€ 3,00	Weiches Ei (c)	€ 3,00
Paprika, Tomaten, Gurken	€ 2,00	Butter, Marmelade oder Honig	€ 2,00

Caffè

Espresso an der Theke	€ 2,90
Espresso	€ 3,30
Macchiato - Espresso mit Milchhaube (G)	€ 3,80
Cappuccino - Espresso mit geschäumter Milch (G)	€ 4,30
Cappuccino mit Schlagobers - Espresso mit Schlagobers (G)	€ 4,60
Grande cappuccino - Espresso mit viel Milchschaum (G)	€ 5,30
Verlängerter - Verlängerter Espresso mit Milch (G)	€ 4,10
Doppio - Doppelter Espresso	€ 4,40
Caffelatte - Espresso mit viel geschäumter Milch (G)	€ 4,70
Corretto - Espresso mit Grappa	€ 5,60
Schokoccino (G)	€ 4,80
Affogato (G) – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,80
Tee (C)	€ 3,90
Heisses Wasser mit frisch gepresster Zitrone	€ 2,60
Eiskaffee Verlängerter mit Milch, 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers (G)	€ 7,90

*Wir erlauben uns, für Schlagobers zum Kaffee 0,70 € extra zu verrechnen

Antipasti di terra

knoblauchbrot ✓ € 6,50
Knoblauch, Olivenöl, Oregano (A)


pizzabrot pomodoro ✓ € 7,50
Tomatensauce, Olivenöl, Oregano (A)

olive, grana, capperi e pomodori secchi ✓ € 10,00
Oliven, Parmesan, Kapern und hauseingelegte getrocknete Tomaten (G,L,O)

bruschetta con pomodorini ✓ € 11,00
Geröstetes Weißbrot überzogen mit Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl und Parmesan-Hobel auf Rucola (A,C,E,N)

caprese con gnocchetti di mozzarella e pomodorini ✓ € 12,50
Mozzarella und Tomaten mit Basilikum-Pesto und Oregano (G,L)

bruschetta con mozzarella e prosciutto € 13,00
Geröstetes Weißbrot überbacken mit Mozzarella darüber Prosciutto Crudo, Kirschtomaten und Grana (A,C,G,L)

antipasto Siena  € 16,00
Prosciutto Crudo, Salami Mailänder Art, Grana, Rucola, gegrillte Artischockenherzen, hauseingelegte getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern und Melone (G,O)

verdure alla griglia ✓ € 13,00
Gemüsevariation vom Grill, Rucola, Oliven und hauseingelegte getrocknete Tomaten (L,O)

variazione di formaggi con salsa ai fichi ✓ € 17,00
Käsevariation garniert mit einer pikanten Feigensenfsauce (G,H,M)

vitello tonnato € 19,50
Kalbfleisch mit einer delikaten Thunfischsauce (D,G,L)

Antipasti di pesce

capesante gratinate pro Stück € 7,00
Jakobsmuscheln mit Kräuter-Knoblauch-Kruste, im Ofen gratiniert (A,G,N,R)

cozze al pomodoro..... € 15,50
Miesmuscheln in Tomatensauce dazu Knoblauchbrot (A,C,N,R)

cozze e vongole al vino bianco..... € 19,00
Miesmuscheln und Venusmuscheln in Weißweinsauce dazu Knoblauchbrot (A,C,N,R)

cacciucco alla livornese € 18,50
Fischsuppe nach Toskana-Art mit frischem Meeresfrüchte-Mix und Scampi, aromatisiert mit Weißwein- und Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot (A,B,D,M,O,R)

***zusätzlicher Korb mit frischem Weißbrot**..... € 4,00

Zuppe

zuppa di pomodoro ✓
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Grissini (A,C,E,G,L,N)..... € 5,50

minestrone ✓
Gemüsesuppe mit frischem Gemüse nach Saison (L,M)..... € 6,50

Insalate

- insalata verde** ✓ € 6,50
Grüne Blattsalate mit Rucola
- insalata mista** ✓ € 7,50
Gemischter Blattsalat, Rucola, Tomaten, Gurken und Siena-Dressing
- insalata di pomodori** ✓ € 8,00
Tomaten, Zwiebel, Basilikumpesto und Oregano (G)
- insalata di rucola** ✓ € 9,00
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan-Streifen und Siena-Dressing (G)
- insalata di tonno** € 14,00
Thunfisch auf gemischtem Blattsalat mit Oliven, Kapern, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Siena-Dressing (D,M)
- insalata Siena** € 16,00
Prosciutto Crudo auf gemischtem Blattsalat mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Gurken, Tomaten, hauseingelegte getrocknete Tomaten, Siena-Dressing garniert mit Melone (G,L,M,O)
- insalata di tortellini** € 16,00
Lauwarme Tortellini mit Basilikum, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan darauf gegrillter Prosciutto Crudo mariniert mit weißem Balsamico-Dressing – *Vegetarische Variante € 10,90 (A,C,G,L,M)*
- insalata di tacchino** € 17,00
Gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Blattsalat mit kleinen Mozzarellakugeln, Tomaten, Gurken, gegrilltem Prosciutto Crudo und Champignons (G,L,M)
- insalata di pecorino** € 17,00
Schafskäse im Prosciutto-Mantel vom Grill auf gemischtem Blattsalat mit Oliven, Tomaten, Gurken, sonnengetrockneten Tomaten, geröstete Sonnenblumenkerne, Siena-Dressing (G,O,L)
- insalata di calamari e gamberoni**  € 21,00
Calamari, Garnelen und Gemüse vom Grill mit Knoblauchsauce auf gemischtem Blattsalat (B,D,L,M,R)
- insalata di salmone** € 22,00
Frisches Lachsfilet vom Grill auf gemischtem Blattsalat mit gegrillten Champignons, Kirschtomaten und Siena-Dressing dazu ein Pizzabrot mit Tomatensauce (D,L,M,O)

*Für einen Aufpreis von € 4,00 kann zu unseren Salaten frisch gebackenes Pizzabrot dazubestellt werden
✓ Sie können unsere Salate auch gerne in einer vegetarischen Variante bestellen.

Scegliete la vostra pasta preferita

Wählen Sie ihre Lieblingspasta aus:
spaghetti | penne | tagliatelle
gnocchi* | tortellini di ricotta e spinaci*

* Aufschlag € 0,50


- ai pomodorini** ✓ € 11,50
Kirschtomatensauce mit frischem Basilikum (A,C,L)
- arrabbiata** ✓ € 12,50
Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncini (A,C,L)
- aglio olio** ✓ € 12,50
Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, Basilikum und Peperoncini (A,C,L)
- bolognese** € 14,50
Tomatensauce mit Rinderfaschiertem, abgeschmeckt nach Art des Hauses (A,C,L)
- panna e prosciutto** € 14,50
Schinken-Sahne-Sauce (A,C,G,L)
- gnocchi con crema di gorgonzola** ✓ € 16,00
Gnocchi in Gorgonzola-Sauce darüber Rucola und Walnüsse (A,C,G,H,L)
- salmone** € 21,00
Frische Lachsstücke in Tomaten-Mascarpone- Sauce (A,C,D,G,L)
- frutti di mare** € 21,00
Frischer Meeresfrüchte-Mix in Weißwein-Tomatensauce aromatisiert mit Knoblauch (A,B,C,D,G,L,O,R)
- linguine pesto pistacchio e burrata** ✓ € 21,00
Linguine in einer Pistaziencreme mit Burrata (A,C,G,L)
- tagliatelle con gamberoni** (A,B,C,L,O,R) € 22,00
Bandnudeln mit 4 Stück Garnelen, Kirschtomaten, Rucola aromatisiert mit Weißweinsauce und Knoblauch

Ecco le vostre pizze classiche

Diese Pizzen können auch als kleine Variante bestellt werden (- € 1,00)

zusätzliche vegetarische Zutat + € 1,0; Freilande, zusätzliche Fisch-, Fleisch-, Käsezutat + € 2,0; Rucola + € 2,50

Jede Pizza kann auch ohne Käse („vidini“) oder mit Büffelmozzarella (+€ 4,0) bestellt werden

margherita  € 10,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella und Oregano (A,G)

rucola  € 13,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, frische Kirschtomaten, Rucola und Oregano (A,G)

prosciutto € 13,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano (A,G)

hawaii € 14,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano (A,G)

salami € 14,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami und Oregano (A)

tonno e cipolla € 14,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano (A,D,G)

diavola € 14,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni und Oregano (A,G)


Ecco le vostre pizze speciale (1)

Diese Pizzen können leider nicht in kleiner Variante bestellt werden


zusätzliche vegetarische Zutat + € 1,0; Freilande, zusätzliche Fisch-, Fleisch-, Käsezutat + € 2,0; Rucola + €2,50


Jede Pizza kann auch ohne Käse („vidini“) oder mit Büffelmozzarella (+€ 4,0) bestellt werden

napoli..... € 13,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano (A,D)

vegetariana ..... € 13,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, gemischtem Gemüse und Oregano (A,G)

calzone..... € 14,00
Pizzatasche gefüllt mit selbstgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano (A,G)

spinaci ..... € 14,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Kirschtomaten und Oregano (A,G)


radicchio e pecorino ..... € 14,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, sonnengetrocknete Tomaten, Champignons, Schafskäse, Radicchio, Basilikumpesto und Oregano (A,G)

capricciosa..... € 14,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano (A,D,G)

quattro stagioni..... € 15,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Salami, Oliven und Oregano (A,G)

pancetta..... € 15,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Pancetta – Speck, Zwiebel, Ei und Oregano (A,G,C)

bufala..... € 15,00
Selbstgemachte Tomatensauce, Büffelmozzarella und Oregano (A,G)

quattro formaggi ..... € 15,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Schafskäse, Mascarpone und Oregano (A,G)

siena..... € 15,50
Selbstgemachte Tomatensauce, Mascarpone, Mozzarella, frische Lachswürfel, schwarze Oliven, Rucola, Kirschtomaten und Oregano (A,D,G)

Ecco le vostre pizze speciale (2)

Diese Pizzen können leider nicht in kleiner Variante bestellt werden

zusätzliche vegetarische Zutat + € 1,0; Freilandeier, zusätzliche Fisch-, Fleisch-, Käsezutat + € 2,0; Rucola + € 2,50

Jede Pizza kann auch ohne Käse („vidini“) oder mit Büffelmozzarella (+€ 4,0) bestellt werden

mafiosi € 15,50

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pancetta, scharfe Salami, Mais, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano (A,G)

gamberetti..... € 16,50

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan-Streifen und Oregano (A,B,G)

prosciutto crudo € 16,50

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan-Streifen und Oregano (A,G)

frutti di mare freschi..... € 18,00

Selbstgemachte Tomatensauce, Mozzarella und frischer Meeresfrüchte-Mix mariniert mit Knoblauch und Oregano (A,B,D,G,L,R)

Risotto

risotto con crema di gamberi, vino bianco e lime € 21,00

Weißweinrisotto mit einer Garnelencreme, Knoblauch und Limette (A,C,D,G,L,R)

UNSER TIPP

risotto alla pescatora € 26,00

Weißweinrisotto mit Meeresfrüchten (A,B,C,D,G,L,O)

Specialita

pollo al rosa € 21,00

Hühnerfilet in einer Roten-Rüben-Sahnesauce mit Thymian-Zucchini-Reis (A,C,G,L)

Pesce



calamari alla griglia € 23,00

Calamari vom Grill mit Knoblauchsauce an Rosmarin-Kartoffeln und geröstetem Weißbrot (A,R,L)

calamari fritti € 24,00

Hausgemachte Calamari Fritti mit Gemüse und Dip auf Rucola (A,C,L,R)

calamari misti € 24,00

Variation aus gegrillten und frittierten Calamari mariniert mit Knoblauchsauce an Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Joghurt-Dip und geröstetem Weißbrot (A,C,L,R)

UNSER TIPP

calamari ripieni € 25,00

Gegrillte Calamari, gefüllt mit Schafskäse und Prosciutto Crudo an gegrilltem Gemüse dazu geröstetes Weißbrot mit Knoblauch (A,C,L,R)

orata € 25,00

Goldbrasse im Ganzen gebraten mit Knoblauchsauce an mediterranem Gemüse (D,L)

branzino € 25,00

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Knoblauchsauce an mediterranem Gemüse (D,L)

filetto di salmone € 29,00

Lachsfilet in einer MarsalasaUCE mit gehobelten Mandeln an mediterranem Gemüse (D,H,L)

piatto di pesce per 1 persona* € 39,00

Fischplatte mit einer Goldbrasse/Branzino, gegrillte Calamari, Riesengarnelen, Jakobsmuschel dazu gegrilltes Gemüse und Knoblauchbrot (A,B,C,D,G,L,O,R)

piatto di pesce per 2 persone* € 73,00

Fischplatte mit 2 Stk. Goldbrasse oder Branzino, gegrillte Calamari, Riesengarnelen, Jakobsmuscheln dazu gegrilltes Gemüse und Knoblauchbrot (A,B,C,D,G,L,O,R)

*Für einen Aufpreis von 4,00 € kann zu den Fischplatten frisch gebackenes Pizzabrot dazubestellt werden



pizza vegana € 13,00
Selbstgemachte Tomatensauce, veganer Pizzakäse, Oregano (A)

wahlweise mit folgenden Zutaten je € 1,00
Spinat, Kapern, Oliven, Ananas, Zwiebel, Champignons, Mais
Gemischtes Gemüse nach Saison, Rucola 2,50 €

Bambino

Kinderportion Pasta € 9,00
Spaghetti Bolognese, Spaghetti panna e prosciutto, Spaghetti pomodoro (A,C,G,L)

Dolci

hausgemachtes tiramisù (A,C,E,G,H) € 7,50

sorbetto Zitroneneis mit Wodka und Prosecco (G,H) € 7,50

profiteroles mit Schokosauce und Sahne (A,C,E,G,H) € 7,50

tortina al cioccolato € 8,50
Warmer Schokokuchen, mit Schokosauce, Früchten und Vanille-Eis (A,C,G,H)

nougatknödel mit heißem Kern in Zimtbrösel und Vanille-Eis (A,C,E,G,H) € 9,00

mousse di castagne € 11,00
Kastanienmousse mit Schokosauce, karamellisierten Walnüssen und Vanilleeis (A,C,G,H,O)

panna cotta al caramello Pannacotta mit Karamellsauce (A,C,G,L) € 8,00

coppa mista di gelato Eisbecher mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis (A,C,E,G,H) € 5,50

*Wir erlauben uns, für Schlagobers zum Eisbecher 0,70 € extra zu verrechnen

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeldioxid

P: Lupinen

R: Weichtiere