

Zuppe A,B,D,L,R,O,G,M

Zuppe di pesce Fischsuppe mit Meeresfischen, Curry und frischen Kräutern + Garnele eventuell mit einem frischen Pizzabrot	13,80 + 3,90
Minestrone Italienische Gemüsesuppe	klein 5,40 groß 7,90
Zuppa „Vivere“ Tomatensuppe	klein 5,40 groß 8,20

Insalate

Caprese mit Mozzarella <small>G,O,M</small>	10,30
Rucolasalat <small>G,O,M</small> mit Balsamicodressing, bestem italienischen Olivenöl, Kirschtomate und gehobelem Parmesan	8,40
Gemischte Salatschüssel <small>G,O,M</small> Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika uvm.	8,70
Gemischte Salatschüssel klein	5,70
Thunfischsalat <small>A,D,E,M</small> mit Oliven, Zwiebel, frischen Salaten	12,90
Griechischer Salat mit Schafskäse, Gurken, Zwiebel, Oliven usw.	12,80
Fitnessalat Gebratenes Hühnerfilet auf gemischtem Salat mit italienischem Dressing	17,90
Sizilianischer Salat Blattsalat mit Feigen, Avocado und Vulcanoschinken 18 Monate gereift	12,90

Antipasti

Carpaccio die manzo <small>O,G,L,M,P</small> dünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, Rucolasalat, Kräuterpesto und frischen Pizzabrot	21,90
Anti Pasti Speciale <small>A,C,G</small> alles was das Herz begehrt ab 2 Personen	pro Person 15,10
Vitello tonnato <small>C,D,G</small> dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfischcreme	15,90
Gegrillte Ährenfische <small>B,R</small> auf Rucolasalat	11,90
Tsatsiki Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch auf Pizzabrot	9,90
Pizzabrot mit Knoblauch	5,90

Pasta A,B,C,D,G,O,PLR

• Spaghetti Bolognese	12,20
• Spaghetti Carbonara	13,70
• Penne Arrabbiata	12,90
• Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch	12,90
• Tagliatelle Salmone (Lachsnudel) <small>D,R,B</small>	21,90
• Spaghetti Frutti di Mare <small>D,R,B</small>	26,50
• Spaghetti Puttanesca Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten	12,80
Hausgemachte Lasagne a la Bolognese <small>A,C,G,O,PL</small>	14,30
Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen	19,50

Offerte Speciale

Cozze a' la Buzara <small>A,R,B,H</small> Miesmuscheln in Tomatensauce mit Pizzabrot	21,90
Calamari <small>B,D,A</small> mit Focacciobrot und Rucolasalat	24,90
Calamari <small>B,D,A</small> mit frischem Gemüse	24,90
Paillard di manzo <small>A,C,G,M</small> Dünnes Rindsfilet auf Rucolasalat mit Tomaten und Mozzarella überbacken	33,10
Pizzaburger <small>A,C,G,M</small> Focaccialaibchen mit frischem Rindfleisch, Zwiebel, Tomaten, Cheddar-Käse und Speckscheiben	18,50
Lammkotelett <small>A,C,G</small> (von der Teichalm) mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	35,90

Lust auf Steak?

Frage unsere Mitarbeiter nach **Rindsfilet Porterhouse, T-Bone, Tomahawk, etc. vom Simmentaler Rind**

Focaccia A,G,PM,O,F

Focaccia ist eine neapolitanische Spezialität aus Sauerteig, die vor dem Backen mit Tomaten, Olivenöl, Kräutern und Käse belegt wird.

Die Ursprünge der Focaccia gehen ins Altertum zurück. Die Römer nannten sie panis focacius „In der Herdasche gebackenes Brot“ Mitunter wird sie als ein Vorläufer der Pizza angesehen.



Focaccia Vulcano Tomaten, Burrata und geriebener Mozzarella, Kirschtomaten, Rohschinken (Vulkanoschinken 18 Monate gereift), Rucola und Parmesan	19,50
Focaccia Diavolo Tomaten geriebener Mozzarella, scharfe Salami, und Pfefferoni	17,40
Focaccia Funghi Mozzarella, Champignon, Basilikumpesto, Parmesan und Ricotta	16,50
Focaccia Vegi Mozzarella, frisches Gemüse, Kräuterpesto, Parmesan, Ricotta	17,50
Focaccia Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Zwiebel und Kapern	19,50
Focaccia Salmone (ohne Tomatensauce) Kräuterkäse, Lachs, Rucola, Kapern, Zwiebeln, Balsamico	21,80
Focaccia Frutti di Mare Tomaten, geriebener Mozzarella, Garnelen, Calamari, Muscheln, Zwiebel, frische Kräuter und Gemüse	29,80

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
*) eine Phenylalaninquelle. **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
***) „Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
****) „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“
*****) „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“
Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

Pesce A,B,D

Gestern noch im Meer - heute auf deinem Teller!
Unsere Fische kommen von der einzigartigen, im südlichsten Teil des slowenischen Abschnitts der Adria, im Schutzgebiet des Landschaftsparks Salinen von Secovlje gelegenen Meeresfischfarm Fonda Fisch Garten in Piran.

Der Fonda Fisch Garten ist die einzige Meeresfischzucht in Slowenien. Dort werden mitten im Meer, im sauberen Wasser des Fischzuchtreservats Bio-Wolfsbarsche und Miesmuscheln gezüchtet und zweimal wöchentlich geliefert.

Wir servieren alle Fischgerichte mit Gemüse und Kartoffeln

Wolfsbarsch in Salzkruste (ca. 1 - 1,2 kg)	94,00
Wolfsbarsch vom Grill (ca. 1 - 1,2 kg)	84,00
Wolfsbarsch vom Grill (ca. 320 g)	29,50
Goldbrasse vom Grill (ca. 320 g)	31,50
Mediterrane Platte (ab 2 Personen) 1 ganzer Fisch nach Wahl, Meeresfrüchte, Gemüse, Kartoffel uvm.	pro Pers.: 52,00

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu <small>A,C,G,F</small> nach einem originalen Rezept von „Sternekoch Massimo Bottura“ Bottura ist Küchenchef in der Osteria Franciscana in Modena	7,70
Schokofarte	7,10
Parfait	8,30
Hausgemachte Torte	6,30
Hausgemachtes Panacotta <small>G,F</small> mit frischer Vanilleschote und Früchten	8,00
Affogato kleiner Espresso und 1 Kugel Mokkaeis	7,10
Sorbet mit Prosecco mit Wodka mit Prosecco und Wodka	8,30 9,30 10,30
Dessert Vivere Speciale	16,30