

Aperitif/Aperitivo

Glas Südtiroler Sekt (Praeclarus Brut)	€	7,00
Glas Prosecco (La Tordera/Vis à Vis)	€	4,50
Venediger/Veneziano (Aperol, Jelmas-Prosecco, Mineral, Orangenscheibe) (Aperol, Jelmas Prosecco, acqua minerale, fetta d'arancia)	€	5,50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral, Minze, Salbei, Limettenscheibe) (Sciroppo di sambuco, Prosecco, acqua min., menta, fetta limes)	€	5,50
Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft/con spremuta	€	6,50
Campari Soda	€	4,00
Martini (weiss/bianco)	€	4,00
Magic €		6,50
(Gingerino, Martini, Limettensaft, Salbei, Zitronescheibe,) (Gingerino, Martini, Succo di Limes, Salvia, fetta di limone)		
Gin & Tonic		
Walcher „La vita è bella“, Fevertree, Limetten/Limes, Minze/Menta	€	9,50
Hendricks, Fevertree, Rosmarin	€	11,00

Südtiroler Sekt / Spumante dell'alto adige ***Prosecco / Champagner***

Praeclarus Pas Dose 2016 KG St. Pauls	€	48,00
Praeclarus Brut KG St. Pauls	€	43,50
Prosecco La Tordera Brut Enothek Vis a Vis	€	25,50
Prosecco Jelmas Extra Dry Enothek Vis a Vis	€	22,00
Prosecco Gabry La Tordera Rosé Brut Enothek Vis a Vis	€	28,00
Mandois 2016	€	59,00
Louis Roederer	€	79,00

Alkoholfrei/Analclici

Sanbitter (weiß/bianco)	€	3,50
Gingerino	€	3,50
Vreni (Gingerino, Apfelsaft, Rosmarin, Salbei, Zitronenscheibe) (Gingerino, succo di mela, rosmarino, limone)	€	5,50
Hugo alkoholfrei (Holundersirup, weißer Sanbitter, Mineral, Minze, Zitronenscheibe) (Sciroppo di sambuco, Sanbitter bianco, acqua min., menta, limone)	€	5,50
Tonicwasser/Acqua tonica (Fever Tree)	€	3,50

Alkoholfreie Getränke

Bibite analcoliche

Mineral – oder Naturwasser	0,5 Lt	1 Lt
Acqua minerale frizzante o naturale	€ 2,70	€ 5,00
<hr/>		
	0,2 Lt	0,4 Lt
Säfte/Succhi	€ 2,50	€ 5,00
Apfel, Orange, Traube Johannisbeere Mela, arancia, uva, ribes		
Schorle/con acqua minerale	€ 2,50	€ 5,00
Holundersaft (Sirup) /Sciropo di sambuco	€ 2,50	€ 5,00
Himbeersaft (Sirup) /Sciropo di lampone	€ 2,50	€ 5,00
Limo/Limonata, Coca Cola, Spezi	€ 2,50	€ 5,00
Eistee/Tè freddo (Pfirsich/pesca)	€ 2,50	€ 5,00
Spuma	€ 2,50	€ 5,00
Nektar/nettare (Yoga)	€ 2,50	€ 5,00
Birne, Aprikose Pera, albicocca		
Sprite, Fanta, Coca Cola (Flasche/bottiglia 0,33lt)		€ 3,50
Cola Zero		

Bier/Birre

vom Faß/alla spina

	0,2 Lt	0,3 Lt	0,5 Lt	1,0 Lt
Forst Kronen (helles/chiara)	€ 2,50		€ 5,50	€ 11,00
Radler (Forst & Limo)	€ 2,50		€ 5,50	€ 11,00
Franziskaner (Hefeweizen)		€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00
Hefecola (Franziskaner&Cola)		€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00
Hefelimo (Franziskaner&Limo)		€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00

Gemischtes/Mista

Forst Kronen & Sixtus	(hell+dunkel/chiara+scura)	€ 6,00
----------------------------------	----------------------------	--------

Flaschen/bottiglia

Forst 1857 (helles/chiara)	0,33lt	€ 4,00
Forst Felsenkeller (naturtrüb/non filtrata)	0,33lt	€ 4,00
Forst Sixtus (Dunkel Doppelbock/scura doppio malto)	0,40lt	€ 5,00
Hacker Pschorr (helles/chiara)	0,33lt	€ 4,00
Weihenstephan (Kristallweizen)	0,50lt	€ 5,50
Maxtrainer (Hefeweizen naturtrüb)	0,50lt	€ 5,50
Lammsbräu (glutenfrei/senza glutine)	0,33lt	€ 5,50
Doura (glutenfrei/senza glutine)	0,33lt	€ 5,00

Alkoholfrei/analcolici

Weihenstephan alkoholfrei (Hefeweizen)	0,33lt	€ 3,50
Franziskaner alkoholfrei (Hefeweizen)	0,33lt	€ 3,50
Forst 0,0% alkoholfrei (helles/chiara)	0,33lt	€ 3,50
Paulaner alkoholfrei (helles/chiara)	0,33lt	€ 3,50
Radler (Forst 0,0%+Limo) alkoholfrei	0,50lt	€ 5,50
Hefelimo alkoholfrei (Weihenstephan+ Limo)	0,50lt	€ 5,50
Hefecola alkoholfrei (Weihenstephan+ Cola)	0,50lt	€ 5,50

Weissweine aus Südtirol
DOC 7/10
Vini bianchi d'alto adige

Kellereigenossenschaft	St. Pauls	1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Paul Cuvee(Wb./Chard./Sauvignon)	2022				€ 21,00
Weissburgunder "Plötzner"	2022	€ 4,50	€ 9,00	€ 18,00	€ 26,00
Chardonnay (Klassisch/classico)	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Chardonnay "Fuchsberg"	2022				€ 29,00
Sauvignon "Gfill"	2022	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 28,00
Müller Thurgau	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Gewürztraminer "Justina"	2022				€ 29,00
Gewürztraminer "klassisch" 0,375lt	2022				€ 16,00
Riesling "Bergspiel"	2021	€ 5,00	€ 10,00	€ 20,00	€ 28,00
Pinot Grigio (klassisch/classico)	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Petit Maseng (süß/dolce/sweet)	2017				€ 39,50
Aurie (süß/dolce/sweet) 0,5lt	2021				€ 40,50

Weingut Schwarzer Martin St. Pauls

Sauvignon	2020				€ 28,50
-----------	------	--	--	--	---------

Weingut Klaus Lentsch St. Pauls/Berg

Grüner Veltliner	2017				€ 32,00
------------------	------	--	--	--	---------

Kellereigenossenschaft St. Michael Eppan

Riesling "Montiggl"	2020				€ 30,00
Pinot Grigio "Fallwind"	2020				€ 30,00

Rosèweine/Vini rosati

Kellereigenossenschaft	St. Pauls	1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Merlot Rosè "Meris"	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 24,00
Lagrein Kretzer	2022				€ 24,00

Weißweine aus dem Rest der Welt/Vini bianchi dal resto del mondo

Pecorino-BIO	La Valentina	(Marken)	2021		€ 31,00
Lugana	Monte Zovo	(Gardasee)	2020		€ 31,00
Greco di Tufo	Vinosia	Kampanien)	2020		€ 31,00

Rotweine aus Südtirol DOC 7/10
Vini rossi d'alto adige

		1 Glas	1/4	1/2	Flasche
Kellereigenossenschaft St. Pauls					
Vernatsch "Missianer"	2022	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00	€ 22,00
Merlot "Huberfeld"	2021	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 30,00
Blauburgunder "Luzia"	2022	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 30,00
Blauburgunder Riserva "Lehmont"	2019				€ 45,50
Lagrein "Zobl"	2022	€ 5,50	€ 11,00	€ 21,00	€ 31,00
Cabernet Riserva "Turmfeld"	2020				€ 33,00
Weingut Schwarzer Martin St. Pauls					
Cuveé Rouge (Lagrein/Merlot)	2020				€ 38,00
Kellereigenossenschaft Girlan					
Blauburgunder "Flora"	2020	€ 7,50	€ 15,00	30,00	€ 44,00
Kellereigenossenschaft Muri Gries					
Lagrein "Riserva Abtei"	2020				€ 48,50
Weingut Fliederhof St. Magdalena Bozen					
St. Magdalener "Marie"	2022				€ 29,50
Lagrein Riserva "Gran Helen"	2020				€ 46,50
Kellerei Bozen					
Lagrein "Baron Carl Eyrl"	2021				€ 35,00
Weingut Peter Sölva Kaltern					
Amistar (Merlot/Cabernet/Lagrein)	2021				€ 52,00

Rotweine aus dem Rest der Welt/Vini rossi dal resto del mondo

Syrah „Marchesale“ Famiglia Fuselli (Toscana)	2015	€ 55,00
Rute Guado al Melo Cabernet/Merlot (Bolgheri/Toscana)	2018	€ 33,00
Morellino di Scansano Podere 414 (Toscana)	2021	€ 37,00
Toro Elias Mora Tempranillo (Spanien)	2018	€ 30,00
Alma Negra Ernesto Catena Vineyards (Argentinien) Bonarda Malbec	2011	€ 48,00

Aus der Kuchl / Dalla nostra cucina

Spargellasagne/Lasagne d'asparagi @Condin-Spargeln
€ 14,50

Speckknödel/Canederli allo speck @Strauß
3 Speckknödel mit Gorgonzola-Mascarponesauce und frischen Kräutern
3 Canederli allo speck, con salsa di gorgonzole-mascarpone e erba fresca
€ 14,00

Bandnudeln/Tagliatelle @Barilla
mit Trüffelcreme, Schwertfischwürfeln, Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie
con crema di tartuffo, cubetti di pesce spada affumicata, salsa di pomodoro, aglio, prezemolo
€ 14,00

Teigtaschen/Ravioli @Strauß
mit Spargel-Mandelfüllung Salbeibutter, Parmesan, Schnittlauch
ripieni con asparagi e mandorle con burro di salvia, grana , erba cipollina
€ 14,00

“ArNuRi”-Nudeln/Penne “ ArNuRi” @Barilla
Artischockencreme, Nüsse, Ricotta, Sahne, Parmesan, Schnittlauch
Crema di carcioffi, noci, ricotta, panna, grana, erba cipollina
€ 14,00

Lagreinnudeln/Ondonelle @Eggerhof
mit Räucherlachs, Sahne, Microgreens
con salmone affumicato, panna, misticanza
€ 14,80

Frische Spargeln/Asparagi freschi @Condin-Spargeln
mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln, Schnittlauch, Parmesan, Bozner Sauce
con prosciutto cotto, patate lesse, erba cipollina, grana, salsa bolzanina
€ 24,00

Fleisch/Carne @Metzgerei/Macelleria Ebner

Kotlett vom Schwein/Cotoletta di maiale
Mit Champignonrahmsauce, Gemüse-Karffelgröstl
con salsa di champignon, arrostito di verdure e patate
€ 18,50

Schweinsschnitzel Wiener Art/Bistecca alla milanese di maiale
Mit Pommes/ con patate fritte
€ 18,00

Pizzeria Liliane Tel.: +39 0471 66 43 00
Mobil / WhatsApp: +39 338 79 28 754
www.liliane.it pizzeria@liliane.it

Salate/Insalate

Dazu wird hausgemachtes Brot gereicht
Servito con pane fatto in casa

Salatplatte/Insalatone "By Diddy"

Gemischter Salat, Räuerlachs, Büffelmozzarella
Balsamicozwiebeln, Microgeens
Insalata mista, salome affumicato, mozzarella di bufala
cipolline all'aceto di balsamico e microgreens."
€ 14,50

Salatplatte/Insalatone "Ollsawie"

Blattsalate, getrocknete Tomaten, Artischockencreme,
geräucherter Schwertfisch, Petersilie, Microgeens
Insalata a foglio verde, pomodori secchi, crema di carcioffi,
pesce spada affumicata, prezzemolo, misticanza
€ 14,00

Frühlingssalat/Insalatone primavera

Blattsalate, frische Spargeln, gekochter Schinken, gekochtes Ei, Microgeens
Insalata a foglio verde, asparagi freschi, prosciutto cotto, uova cotta, Microgeens
€ 13,50

Tomatensalat/Insalata di pomodori

Mit Zwiebeln/ con cipolla
€ 6,00

Gemischter Salat/Insalata mista

€ 6,00

Grüner Salat/Insalata verde

€ 6,00

PIZZA

Auf Wunsch fertigen wir Ihre Pizza auch mit
Dinkelvollkornteig/pasta di farro integrale + € 2,50
oder
Glutenfrei/senza glutine @Prontofresco + € 3,50

Knoblauchsauce/Salsa all'aglio @Develey	+ € 2,00
Tabascomajonese/Majonese al Tabasco	+ € 2,00
Bozner Sauce/Salsa bolzanina	+ € 2,50
Microgreens (frische Minikräuter/erba fresca) @Profarms	+ € 1,50

Anstatt Mozzarella gerne mit:/invece della mozzarella con:

Büffelmozzarella/mozzarella di bufala @Italy	+ € 3,50
Laktosefrei Mozzarella/mozzarella senza lattosio @Brimi	+ € 3,00
Burrata @Italy	+ € 4,00
Evt. Umbestellungen oder Extras/supplementi 5,50	+ € 0,30-
Kleine Pizza	- € 1,00
Umbestellung einer Pizza auf 2 Tellern/una pizza su due piatti	+ € 1,00

Wochen-Monats Pizza

Pizza settimanale - Pizza del mese

Aprilpizza/Pizza di Aprile

Tomaten, Mozzarella, gekochtes Ei, Burrata(kalt)

Frische Spargeln, Balsamicozwiebel, Origano, Microgreens (Minikräuter)

Pomodoro, mozzarella, uovo sodo, burrata(fredda)

asparagi freschi, cipolline all'aceto di balsamico, origano, microgreens (erba fresca),

€ 16,80

Wochenpizza/Pizza della settimana

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Birnenstücke, Rauke, Oregano

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pezzetti di pera, rucola, Origano

€ 13,00

Spezial Pizzas/Pizze speciali

Spargelpizza/Pizza d'asparagi

Tomaten, Mozzarella, frische Spargeln(Condin aus Tramin), gekochter Schinken(Ebner), Oregano, Bozner Sauce Pomodoro, mozzarella, asparagi freschi(Condin di termeno), prosciutto cotto(Ebner), origano, salsa bolzanina

€ 16,00

Bresaola Pizza

Tomaten, Mozzarella, Parmesanscheiben, Bresaola, Rauke, Oregano Pomodoro, mozzarella, scaglie di parmigiano, bresaola, rucola, origano

€ 13,00

Holiday

Tomaten, Mozzarella, Spiegelei, Rohschinken „San Daniele“, Steinpilze, Spargeln, Oregano Pomodoro, mozzarella, uova al tegamino, prosciutto crudo “San Daniele“, funghi porcini, asparagi, origano

€ 15,50

Gourmet

Tomaten, Büffelmozzarella, Südtiroler Speck, Balsamicozwiebeln, frischer Basilikum, Oregano Pomodoro, mozzarella bufala, speck altoatesino, cipolline balsamiche, basilico fresco, origano

€ 15,00

die Schmackhaften Pizzas/le deliziose

Athipizza

(nicht umbestellbar/non è possibile cambiare)

kleiner dicker Boden, Tomaten, Mozzarella, Südtiroler Speck, Cocktailtomaten, Balsamicozwiebeln, Mascarpone, schwarze Oliven, Oregano, frischer Basilikum

base piccola abbondante, pomodoro, mozzarella, speck pomodorini, cippoline balsamiche, mascarpone, olive nere, origano, basilico fresco

€ 15,50

Kellerpizza/Pizza cantina

Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, pikante Salami, Oregano Pomodoro, mozzarella, speck, würstel, salame piccante, origano

€ 12,50

Hirsch Pizza

*Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Spiegelei, pikante Salami, Oregano
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, uova tegamino, salame picc., origano*
€ 14,00

Fantasie/Fantasia

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, Spinat,
pikante Salami, Spargeln
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, champignon, spinaci,
salame piccante, asparagi*
€ 14,50

Hawaii

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas
Pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, ananas*
€ 11,50

die Pikanten Pizzas/ i piccanti

Teufelspizza/Diavola

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, grüne scharfe Paprika,
gemischte Peperoni (sauer eingelegt), pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, origano, peperoni lombardi,
peperonata all'agro, salame piccante*
€ 12,80

Zigeuner/Zingara

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami,
gemischte Peperoni (sauer eingelegt), Knoblauch, Oregano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante,
peperoni gialli (agrodolce), aglio, origano*
€ 12,80

Marescialla

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel,
geriebener Parmesan, , Knoblauch, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla,
parmigiano grattugiato, aglio, origano*
€ 12,00

Vulkan

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Oregano
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, origano,*
€ 12,00

Pizza mit ein bisschen Fisch/ un pò di pesce

Diddy's Pizza

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Gorgonzola, pikante Salami, Oregano
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, gorgonzola, salame piccante, origano*
€ 14,00

Napoletana

*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano
pomodoro, mozzarella, , acciughe origano*
€ 11,00

Pizza Chef

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano,
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
acciughe, capperi, aglio, origano*
€ 12,80

Compostela

*Tomaten, schwarze Oliven, Rohschinken „San Daniele“, Tintenfischringe,
Pecorinoscheiben (harter Schafskäse), Oregano
Pomodoro, olive nere, prosciutto crudo „San Daniele“, anelli di calamari,
scaglie di pecorino, origano*
€ 16,50

Thunfisch & Zwiebel

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano,
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano*
€ 11,00

Meer & Lachs / Mare e salmone

*Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Räucherlachs, Knoblauch, Oregano
pomodoro, mozzarella, frutti di mare, salmone affumicato, aglio, origano*
€ 16,50

die Pizza - Klassiker/ i classici

Margherita

*Tomaten, Mozzarella, Oregano
pomodoro, mozzarella, origano*
€ 8,50

Schinken & Pilze / Prosciutto funghi

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano*
€ 10,50

Calzone (gefüllte Pizza)

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano,
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, origano*
€ 10,50

Salami / Salamino

*Tomaten, Mozzarella, pikante oder milde ungarische Salami, Oregano,
pomodoro, mozzarella, salami piccante o ungharese dolce, origano*
€ 10,50

Hirten / Pastore

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignon, pikante Salami
pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, champignon, salame picc.*
€ 11,50

Vier Jahreszeiten / Quattro stagioni

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon
Artischocken, schwarze Oliven, Oregano (Beilagen sortiert)
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon,
carciofi, olive nere, origano*
€ 12,00

Capricciosa

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon,
Artischocken schwarze Oliven, Oregano (Beilagen gemischt)
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon,
carciofi, olive nere, origano*
€ 12,00

Rohschinken / Prosciutto crudo

*Tomaten, Mozzarella, Rohschinken „San Daniele“, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo „San Daniele“, origano*
€ 12,00

Tiroler / Tirolese

*Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignon, Zwiebel, Oregano
pomodoro, mozzarella, speck, champignon, cipolla, origano*
€ 12,00

Hauspizza / Pizza della casa

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, pikante Salami, Zwiebel, frische gelbe Paprika, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, salame piccante, cipolla, peperoni gialli freschi, origano*
€ 12,50

Pizza für Käseliebhaber / per amanti del formaggio

Bufala

*Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Oregano, frischer Basilikum
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano, basilico fresco*
€ 12,00

Vier Käse / Quattro formaggio

*Tomaten, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Scamorza, Oregano
pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, scamorza, origano*
€ 11,50

Feinschmecker / Buongustaio

*Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Zwiebel, Zucchini, , Oregano
frischer Basilikum, geriebener Parmesan
pomodoro, mozzarella, mascarpone, cipolla, zucchini, origano,
basilico fresco, parmigiano grattugiato*
€ 12,50

Griechische / Greca

*Tomaten, Feta, schwarze Oliven, Cocktailtomaten, Oregano
pomodoro, feta, olive nere, pomodorini freschi, origano*
€ 12,00

Pizza - gesund und vital / sano e vitale

Auberginen / Melanzane

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, frische Auberginen, geriebener Parmesan
pomodoro, mozzarella, origano, melanzane freschi, parmigiano grattugiato*
€ 11,00

Popeye

*Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, Topfen
pomodoro, mozzarella, origano, spinaci, ricotta*
€ 12,00

Gemüse / Verdura

Tomaten, Mozzarella, Oregano,

frisches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Tomaten)

pomodoro, mozzarella, origano

verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodori)

€ 12,00

Schneewittchen (weiss) / Biancaneve (bianca)

Mozzarella, Parmesan, Knoblauch, Oregano

frisches Gemüse (gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Sellerieknolle, Mais, Spinat, Rauke, Kirschtomaten)

mozzarella, parmigiano grattugiato, aglio, origano

verdura fresca (peperoni gialli, melanzane, zucchini, rape di sedano, mais, spinaci, rucola, pomodorini)

€ 12,00

Frühling / Primavera

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rauke,

Pecorinoscheiben (harter Schafskäse), Oregano,

pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, scaglie di pecorino, origano

€ 12,00

Liliane

Tomaten, Mozzarella, Brie, Rauke, frische Tomaten, Spargeln, Oregano

pomodoro, mozzarella, origano, brie, rucola, pomodori freschi, asparagi

€ 12,80

Pesto

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Basilikumpesto, Kirschtomaten

pomodoro, mozzarella, origano, pesto al basilico, pomodorini

€ 12,00

Lady

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Brie, frischer Radicchio, geriebener Parmesan

pomodoro, mozzarella, origano, brie, radicchio fresco, parmigiano grattugiato

€ 12,00

Süße Pizza/Pizza dolce

Nutellapizza (gefüllt / calzoncino)

Nutella, Staubzucker, Schokosauce

Nutella, zucchero a velo, salsa di cioccolato

€ 9,00

Bananenpizza (gefüllt) / Pizza alla banana (calzoncino)

Nutella, Banane, Schokosauce, Eis, Staubzucker

Nutella, banana, salsa di cioccolato, gelato, zucchero a velo

€ 12,00

Desserts

Tiramisù hausgemacht/fatto in casa

mit frischen "Caroma" Kaffee, Eierlikör und Rum

con caffè fresco "Caroma", Zabov e rum

€ 7,00

Orangen – Panna Cotta – all'arancia

hausgemacht/fatto in casa

Mit frisch gepresstem Orangensaft, Schokosauce, Waldfrüchte

con spremuta d'arancia, salsa di cioccolato, frutti di bosco

€ 7,00

Schokolademousse/Mousse di cioccolato

hausgemacht/fatto in casa

Mit frischen Früchten und Himbeersauce

con salsa di lampone e frutta fresca

€ 8,00

Für unsere Kuchen und Eis und Infos einfach umblättern
Per le nostre torte e gelati e altri informazioni una guardate una pagina avanti

Kuchen/Torte

Apfelstrudel/Strudel di mele @hausgemacht/fatto in casa

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne
con zucchero a velo e panna montata fresca

€ 4,50

Topfen-Birnenkuchen/Torta di ricotta di pera @hausgemacht/fatto in casa

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne
con zucchero a velo e panna montata fresca

€ 4,50

Sachernutte/Fetta di Torta di Sacher @Stabinger

Mit Staubzucker und frischer Schlagsahne
con zucchero a velo e panna montata fresca

€ 4,50

Hausgemachtes Eis/Gelato fatto in casa

Fragen Sie nach unserer Eiskarte/Chiedetelo la nostra lista di gelati



Infos zu unseren Produkten/Info per nostri prodotti:

Wir verwenden vorwiegend lokale und regionale Produkte,
bei Bedarf auch aus anderen EU-Ländern oder nicht-Eu-Ländern

Utilizziamo principalmente prodotti locali e regionali,
anche da altri paesi dell'UE o extra UE, se necessario.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet
se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati

Unsere Desserts und Eisbecher werden mit frischer Sahne vom Sterzinger Milchhof zubereitet
I nostri dessert e le coppe di gelato vengono preparati con panna fresca proveniente dalla latteria di Vipiteno

Frisches Obst und Gemüse von Obst- und Gemüsehandel „Fruma“ oder von Bauern vom Dorf
Frutta e verdura fresca proveniente dal negozio di frutta e verdura “Fruma” o contadini del paese

Kuchen und Strudel hausgemacht oder von der Konditorei Stabinger aus dem Pustertal
Torte e strudel fatti in casa o dalla pasticceria Stabinger della Val Pusteria



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen **Substances or products that cause allergies or intolerances**

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

Crustaceans and products thereof

Eggs and products thereof

Fish and products thereof

Peanuts and products thereof

Soybeans and products thereof

Milk and products thereof (including lactose)

Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

Celery and products thereof

Mustard and products thereof

Sesame seeds and products thereof

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

Lupin and products thereof

Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos. Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.