

**"Il piacere onesto e la buona salute  
con  
la giusta qualità al prezzo giusto"**

Tutto il TEAM.

## **MENU DELLO CHEF**

**Antipasti misti "Santo Stefano"** <sup>B, D, G, L, M, O, R</sup>

*Kalte Vorspeisen vom Buffet*

*Cold starters from the buffet*

\*\*\*

**Spaghetti con pomodori secchi, aglio, olive e calamari fritti** <sup>A, G, O</sup>

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Oliven und frittierte Kalamariringe*

*Spaghetti with dried tomatoes, garlic, olives and fried calamari*

\*\*\*

**Misto di pesce alla griglia con insalata mista** <sup>B, D</sup>

*Fischvariation vom Grill mit Salat*

*Grilled fish variation with salad*

oppure/oder/or

**Petto di pollo gratinato con prosciutto crudo, pomodori e mozzarella  
con risotto di spinaci** <sup>A, G</sup>

*Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken und Spinat Risotto*  
*Chicken breast gratinated with raw ham, tomatoes and mozzarella, served with spinach risotto*

\*\*\*

**Tiramisù** <sup>A, C, G</sup>

*Klassisches Tiramisù*

*Tiramisù*

€ 45,00

## **I NOSTRI APERITIVI SPECIALI**

Kir Royal	€ 5,80
Aperol Prosecco	€ 5,40
Campari Orange	€ 4,80
Prosecco 0,1 l	€ 4,50
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 6,00

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60** <sup>A, G</sup>

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,  
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

## ANTIPASTI

<b>Dal nostro buffet “Santo Stefano” (a piatto)</b> <sup>B, D, G, L, M, O, R</sup>	€ 10,90
<i>Auswahl von unserem Antipasti Buffet „Santo Stefano“ (pro Teller)</i> <i>Variety from our starters-buffet “Santo Stefano”(per plate)</i>	
<b>Bruschetta con pomodori in dadi, rucola, parmigiano ed aglio</b> <sup>A, G, H</sup>	€ 7,00
<i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Knoblauch</i> <i>Bruschetta with tomato cubes, rocket salad, parmesan and garlic</i>	
<b>Carpaccio di manzo con parmigiano</b> <sup>G, H</sup>	€ 13,60
<i>Roh mariniertes Rindsfilet mit frischem Parmesan</i> <i>Beef carpaccio with fresh parmesan cheese</i>	
<b>Prosciutto San Daniele con melone</b> <sup>H</sup>	€ 12,40
<i>San Daniele-Rohschinken mit Zuckermelone</i> <i>San Daniele raw ham with sugar melon</i>	
<b>Mozzarella con pomodori e rucola</b> <sup>G, H</sup>	€ 8,90
<i>Mozzarella mit Tomaten und Rucola</i> <i>Mozzarella with tomatoes and rocket salad</i>	
<b>Vitello tonnato con capperi, pomodori e pane bianco</b> <sup>A, D, M</sup>	€ 12,90
<i>Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern, Tomaten und Weißbrot</i> <i>Thinly sliced veal's filet with tuna sauce, capers, tomatoes and white bread</i>	

## ZUPPE E MINESTRE

<b>Pasta e fagioli</b> <sup>A, L, C</sup>	€ 5,20
<i>Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Nudeln</i> <i>Homemade bean soup with noodles</i>	
<b>Minestrone alla Toscana con parmigiano</b> <sup>L</sup>	€ 5,20
<i>Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan</i> <i>Italian vegetables soup with parmesan cheese</i>	
<b>Crema di pomodoro con mozzarella stracciata</b> <sup>G</sup>	€ 5,20
<i>Tomatencrèmesuppe mit gerissenem Mozzarella</i> <i>Creamy tomato soup with grated mozzarella</i>	
<b>Zuppa di pesce al “Cacciucco Livorno”</b> <sup>A, B, D, O, R</sup>	€ 11,90
<i>Fischsuppe in Tomatenragoût mit Miesmuscheln und Weißbrot</i> <i>Fish soup in tomato ragout with mussels and white bread</i>	

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60** <sup>A, G</sup>

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,  
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere

## PRIMI PIATTI

<b>Penne con straccetti di pollo e broccoli alla panna</b> <sup>A, C, G, O</sup> <i>Penne mit Hühnerbruststreifen und Brokkoli in Oberssauce</i> <i>Penne with chicken stripes and broccoli in creamy sauce</i>	€ 11,90
<b>Rigatoni caserecci con scampi in salsa cremosa, rucola e olio al tartufo</b> <sup>A, B, C, D, G</sup> <i>Hausgemachte Rigatoni mit Garnelenstücken in Oberssauce mit Rucola und Trüffelöl</i> <i>Home-made rigatoni with scampi in creamy sauce, with rocket salad and truffle-oil</i>	€ 13,90
<b>Lasagne al forno</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> <i>Lasagne mit Fleischragoût</i> <i>Lasagne with meat ragout</i>	€ 12,50
<b>Tagliatelle con salmone e peperoni freschi alla panna</b> <sup>A, C, D, G, O</sup> <i>Tagliatelle mit Lachs und frischem Paprika in feiner Oberssauce</i> <i>Tagliatelle with salmon and fresh bell pepper in fine cream sauce</i>	€ 13,50
<b>Gnocchi caserecci ai quattro formaggi</b> <sup>A, G, H</sup> <i>Erdäpfelgnocchi mit 4 italienischen Käsesorten und Tomatenwürfeln</i> <i>Potato gnocchi with 4 different Italian cheeses and diced tomatoes</i>	€ 12,00
<b>Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto, e spinaci</b> <sup>A, B, G, R, O</sup> <i>Cremiges Parmesan Risotto mit frittierten Calamari, Garnele und Jungspinat</i> <i>Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawn and baby spinach</i>	€ 16,00
<b>Tortelloni alla ricotta e spinaci in salsa di prosciutto e funghi con parmigiano</b> <sup>A, C, G, L</sup> <i>Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Schinken-Champignonsauce mit Parmesan</i> <i>Tortelloni filled with ricotta and spinach served in a creamy mushroom - ham sauce with parmesan</i>	€ 13,10

### " L a P a s t a c l a s s i c a "

Scegliete una salsa e una delle nostre paste

Wählen Sie eine Sauce zu einer der folgenden Pasta/Choose a sauce to one of the following pasta:

**Spaghetti - Penne - Gnocchi – Tagliatelle – Fusilli** <sup>A, C, G</sup>

<b>* al pomodoro e basilico</b> <sup>O</sup> <i>mit Tomaten und Basilikum</i> <i>with tomatoes and basil</i>	€ 9,10
<b>* con verdure fresche alla panna</b> <sup>G, L</sup> <i>mit frischem Gemüse in Oberssauce</i> <i>with fresh vegetables in creamy sauce</i>	€ 10,00
<b>* alla Bolognese</b> <sup>L, O</sup> <i>mit Fleischsauce</i> <i>with meat sauce</i>	€ 10,20
<b>* alla carbonara</b> <sup>C, G</sup> <i>mit Speck, Eidotter und Obers</i> <i>with bacon, egg and cream</i>	€ 10,20
<b>* all'aglio, olio e peperoncino</b> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten</i> <i>with garlic, olive oil and chili peppers</i>	€ 9,10
<b>* ai frutti di mare</b> <sup>B, D, O, R</sup> <i>mit Meeresfrüchten</i> <i>with seafood</i>	€ 14,90

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60** <sup>A, G</sup>

# INSALATE

## Insalata di stagione con olio d'oliva e balsamico

*Frische Blattsalate mit Olivenöl und Balsamico oder Rotweinessig nach Ihrem Wunsch zubereitet!*

*Fresh salads prepared with olive oil and balsamic or red wine vinegar*

<b>Insalata mista</b> <sup>M, L</sup>	piccolo/klein/small	€ 5,10
<i>Gemischter Salat</i>	grande/groß/ large	€ 7,80
<i>Mixed salad</i>		
<b>Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano, balsamico e olio d'oliva</b> <sup>G, M</sup>		€ 8,90
<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, frischem Parmesan, Balsamico und Olivenöl</i>		
<i>Rocket salad with cherry tomatoes, fresh parmesan, balsamic vinegar and olive oil</i>		
<b>Insalata con tonno, mais e cipolla</b> <sup>D, M, O</sup>		€ 10,00
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln</i>		
<i>Leaf salad with tuna, sweet corn and onions</i>		
<b>Insalata "Santo Stefano"</b> <sup>G, M</sup>		€ 12,80
<i>Marinierte Blattsalate, Rucola, Hühnerbruststreifen, Tomaten, Oliven und frischer Parmesan</i>		
<i>Marinated leaf salad, rocket salad, stripes of chicken, tomatoes, olives and fresh parmesan</i>		
<b>Con le nostre insalate consigliamo i nostri bastoncini di focaccia fresca/con salsa</b> <sup>A</sup>		
<i>Zu unseren Salaten empfehlen wir unsere frischen "Pizzastangerl"/mit Dip</i>		€ 4,00/€ 6,00
<i>In combination with the salads we recommend our freshly baked pizza-sticks/with dip</i>		

# CONTORNI

<b>Patatine fritte</b>		€ 3,50
<i>Pommes frites</i>		
<i>French fries</i>		
<b>Patate a scelta o polenta</b> <sup>G</sup>		€ 3,50
<i>Erdäpfeln nach Wunsch oder Polenta</i>		
<i>Choose your favourite potatoes or polenta</i>		
<b>Verdure mista alla griglia</b> <sup>G</sup>		€ 9,00
<i>Gemischtes Gemüse vom Grill</i>		
<i>Mixed vegetables from grill</i>		
<b>Risotto al parmigiano e burro</b> <sup>G, O</sup>		€ 5,80
<i>Risotto mit Parmesan und Butter</i>		
<i>Risotto with parmesan and butter</i>		
<b>Mirtillo rosso</b>		€ 1,00
<i>Preiselbeeren</i>		
<i>Cranberry sauce</i>		
<b>Ketchup/Mayonnaise/Senf</b> <sup>C, G, M, O</sup>		€ 0,50

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60** <sup>A, G</sup>

## SECONDI PIATTI DI CARNE

- Petto di pollo al Cacciatore- con ragù al pomodoro, rosmarino e risotto al limone** € 15,60  
*Hendlbrust nach Jägerart (Tomatenragoût, Rosmarin und Zitronenrisotto) <sup>A, G, O</sup>*  
*Chicken breast with tomato-ragout, rosemary and lemon-risotto*
- Piccata Milanese con spaghetti al pomodoro <sup>A, C, G, O</sup>** € 17,90  
*Gebackenes Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, dazu Spaghetti in Tomatenragoût*  
*Fried veal escalope in parmesan crust with spaghetti in tomato-ragout*
- Saltimbocca alla Romana con spinaci <sup>A, G, O</sup>** € 18,90  
*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in tomatisierter Weißweinsauce, dazu Jungspinat*  
*Veal escalope with Italian raw ham and sage in tomato-white wine sauce with baby leaf spinach*
- Costoletta d'agnello arrostito rosa con glace al timo, zucchini, patate e pomodori** € 22,00  
*Rosa gebratenes Lammkotelett in Thymiangelace, Zucchini, Erdäpfeln und Tomaten <sup>G, O</sup>*  
*Pink roasted lamb cutlet in thyme sauce, courgettes, potatoes and tomatoes*
- Costoletta di maiale gratinato alla rucola e pomodoro con patate al rosmarino <sup>G, O</sup>** € 15,00  
*Schweinskotelett gratiniert mit Rucola-Tomatensalsa, dazu Rosmarinerdäpfel*  
*Gratinated cutlet of pork with tomato and rocket salad salsa, served with rosemary potatoes*
- Tournedos del filetto di manzo (200g) con scalogni al balsamico, funghi saltati, broccoli e gnocchi fritti <sup>G, O</sup>** € 25,00  
*Tournedos vom Rindsfilet (200g) mit Balsamicoschalotten, gebratenen Pilzen, Brokkoli und knusprigen Gnocchi*  
*Beef medallions (200g) with balsamic shallots, fried mushrooms, broccoli and gnocchi*
- Fegato di vitello alla Veneziana con polenta cremosa <sup>G, O</sup>** € 15,90  
*Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein, dazu crèmige Polenta*  
*Veal liver with onions and white wine, served with creamy polenta*

## SECONDI PIATTI DI PESCE ALLA GRIGLIA

- Gamberetti e calamari alla griglia con insalata marinata e ciabatta all'aglio <sup>A, B, M, R</sup>** € 21,00  
*Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit mariniertem Salat und Knoblauchciabatta*  
*Grilled king prawns and calamari with marinated salad and garlic ciabatta*
- Sogliola alla griglia con pinoli, burro all'arancio, olive e insalata mista <sup>A, D, G, H</sup>** € 27,50  
*Gegrillte Seezunge mit Pinienkernen, Orangenbutter, Oliven und gemischter Salat*  
*Grilled sole with pine nuts, orange-butter, olives and mixed salad*
- Filetti d'orata arrostiti con mandorle, tagliatelle ai spinaci e pomodori brasati** € 18,50  
*Gebratene Goldbrassenfilets mit Mandeln, Spinattagliatelle und Schmelztomaten <sup>A, C, D, H</sup>*  
*Fried sea bass filets with almonds, spinach-tagliatelle and braised tomatoes*
- Filetto di salmone con caponata siciliana con capperi e polenta <sup>A, D, G, O</sup>** € 19,00  
*Gegrilltes Lachsfilet, dazu sizilianische Caponata mit Kapern und Polenta*  
*Grilled salmon filet with Sicilian caponata with capers and polenta*
- Grigliata mista di pesce "Santo Stefano" con patate alle erbe e insalata mista** € 30,00  
*Fischvariation „Santo Stefano“ mit Kräutererdäpfeln und gemischtem Salat <sup>A, B, D, G, R</sup>*  
*Variation of grilled fish "Santo Stefano" with herb-potatoes and mixed salad*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 <sup>A, G</sup>**

## PIZZE

### MARGHERITA <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella ed origano**  
*mit Tomaten, Mozzarella und Oregano*  
*with tomatoes, mozzarella and oregano*

€ 8,50

### FUNGHI <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e funghi**  
*mit Tomaten, Mozzarella und Champignons*  
*with tomatoes, mozzarella and mushrooms*

€ 9,00

### CARDINALE <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e prosciutto**  
*mit Tomaten, Mozzarella und Schinken*  
*with tomatoes, mozzarella and ham*

€ 9,60

### SALAME <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e salame**  
*mit Tomaten, Mozzarella und Salami*  
*with tomatoes, mozzarella and salami*

€ 10,50

### DIABOLO <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino**  
*mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Chili*  
*with tomatoes, mozzarella, spicy salami and chili*

€ 10,90

### TONNO <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla**  
*mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*  
*with tomatoes, mozzarella, tuna and onions*

€ 11,50

### QUATTRO FORMAGGI <sup>A, G</sup>

**con pomodoro e formaggi diversi**  
*mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten*  
*with tomatoes and 4 different cheeses*

€ 13,00

### CONTADINA <sup>A, B, D, G, R</sup>

**con pomodoro, mozzarella, spinaci, speck, olive, formaggio feta ed aglio**  
*mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Oliven, Schafskäse und Knoblauch*  
*with tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, olives, feta cheese and garlic*

€ 13,50

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 <sup>A, G</sup>**

## PIZZE

### QUATTRO STAGIONI <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi** € 12,60  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes*

### PROVINCIALE <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, speck, mais e peperoncino** € 12,80  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, bacon, sweetcorn and peperoni*

### SANTO STEFANO <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, salmone, prosciutto crudo, rucola e parmigiano** € 15,50  
*mit Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rohschinken, Rucola und Parmesan*  
*with tomatoes, mozzarella, salmon, raw ham, rocket salad and parmesan*

### VEGETARIANA <sup>A, G, L</sup>

**con pomodoro, mozzarella e verdure della stagione** € 11,00  
*mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison*  
*with tomatoes, mozzarella and seasonal vegetables*

### CAPRICCIOSA <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi, acciughe ed olive** € 12,50  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken,*  
*Sardellen und Oliven*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies and olives*

### RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e rucola** € 14,50  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Rucola*  
*with tomatoes, mozzarella, ham and rocket salad*

### BASTONCINI DI FOCACCIA CON SALSA CREMOSA ALLE ERBE <sup>A, G</sup>

Pizzastangerl mit Kräuter-Rahmdip € 6,00  
Pizza sticks with herb-cream dip

Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:

Margherita € 8,50 pro Zutat plus € 2,00

Rohschinken, Räucherlachs oder Frutti di Mare € 5,00

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 <sup>A, G</sup>**

## DOLCI

<b>Profiterole alla vaniglia con cream al cioccolato</b> <sup>A, C, G, H</sup> <i>Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanille, dazu Schokoladencreme</i> <i>Vanilla-profiterole with chocolate cream</i>	€ 6,90
<b>Panna Cotta con frutti freschi</b> <sup>C, G,</sup> <i>Panna Cotta mit frischen Früchten</i> <i>Panna Cotta with fresh fruits</i>	€ 6,80
<b>Tiramisù</b> <sup>A, C, G, O</sup> <i>Klassisches Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	€ 6,00
<b>Gelato alla vaniglia con balsamico, frutta candita e bastoncini di cialda</b> <sup>A, C, G, O</sup> <i>Vanilleeis mit Balsamico, kandierten Früchten und Hohhippen</i> <i>Vanilla ice cream with balsamic vinegar, candied fruits and round wafers</i>	€ 6,20
<b>Sorbetto al limone con prosecco</b> <sup>C, O</sup> <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sorbet with sparkling wine</i>	€ 5,80
<b>Torta al cioccolato della casa con gelato di pistacchio</b> <sup>E, F, G</sup> <i>Schokoladetorte nach Art des Hauses mit Pistazien Eis</i> <i>Homemade chocolate cake with pistachio ice cream</i>	€ 6,50
<b>Strudel di mele</b> <sup>A, C, G, O, P</sup> <i>Apfelstrudel</i> <i>Viennese "Apple Strudel"</i>	€ 6,00
<b>Porzione di panna</b> <sup>G</sup> <i>Portion Schlagobers</i> <i>Portion of whipped cream</i>	€ 1,00

## FORMAGGI

<b>Formaggi misti</b> <sup>G, H, M</sup> <i>Gemischter Käseteller</i> <i>Variation of cheese</i>	€ 13,80
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,60** <sup>A, G</sup>

Inklusivpreise 07/19