

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

Tutto il TEAM.

MENU DELLO CHEF

Antipasti misti "Santo Stefano" B, D, G, L, M, O, R, F

Kalte Vorspeisen vom Buffet

Cold starters from the buffet

Spaghetti con pomodori secchi, capperi, aglio, olive e calamari fritti A, G, O, R

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

Spaghetti with dried tomatoes, caper berries, garlic, olives and fried calamari

Misto di pesce alla griglia con insalata mista B, D, R

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** A, G

Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken und Spinat Risotto

Chicken breast gratinated with raw ham, tomatoes and mozzarella, served with spinach risotto

Tiramisù A, C, G

Klassisches Tiramisù

Tiramisù

€ 48,00

I NOSTRI APERITIVI SPECIALI

Kir Royal	€ 5,80
Aperol Prosecco	€ 5,40
Campari Orange	€ 4,80
Prosecco 0,1 l	€ 4,90
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 6,00

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 A, G

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

Dal nostro buffet “Santo Stefano” (a piatto) ^{B, D, G, L, M, O, R}	€ 13,00
<i>Auswahl von unserem Antipasti Buffet “Santo Stefano” (pro Teller)</i>	
<i>Variety from our starters-buffet “Santo Stefano” (per plate)</i>	
Bruschetta con pomodori in dadi, rucola, parmigiano ed aglio ^{A, G, H}	€ 8,00
<i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Knoblauch</i>	
<i>Bruschetta with tomato cubes, rocket salad, parmesan and garlic</i>	
Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano ^{G, H}	€ 14,50
<i>Carpaccio vom Rindsfilet mit frischem Rucola und Grana Padano</i>	
<i>Carpaccio of beef fillet with fresh rocket and Grana Padano</i>	
Prosciutto San Daniele con melone ^H	€ 13,50
<i>San Daniele-Rohschinken mit Zuckermelone</i>	
<i>San Daniele raw ham with sugar melon</i>	
Mozzarella con pomodori e rucola ^{G, H}	€ 9,90
<i>Mozzarella mit Tomaten und Rucola</i>	
<i>Mozzarella with tomatoes and rocket salad</i>	
Vitello tonnato con capperi, pomodori e pane bianco ^{A, D, M}	€ 12,90
<i>Rosa pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Tomaten und Weißbrot</i>	
<i>Medium poached veal with tuna sauce, capers, tomatoes and white bread</i>	

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli ^{A, L, C}	€ 5,20
<i>Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Nudeln</i>	
<i>Homemade bean soup with noodles</i>	
Minestrone alla Toscana con parmigiano ^L	€ 5,90
<i>Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan</i>	
<i>Italian vegetables soup with parmesan cheese</i>	
Crema di pomodoro con mozzarella stracciata ^G	€ 5,50
<i>Tomatencrèmesuppe mit gerissenem Mozzarella</i>	
<i>Creamy tomato soup with grated mozzarella</i>	
Zuppa di pesce al “Cacciucco Livorno” ^{A, B, D, O, R}	€ 12,90
<i>Fischsuppe mit Tomatenragout, Miesmuscheln, Garnelen und Weißbrot</i>	
<i>Fish soup with tomato ragout, mussels, prawns and white bread</i>	

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 ^{A, G}

PRIMI PIATTI

- Pasta Caserecce „Cacio e Pepe“ con straccetti di carne mista saltata e broccoli** ^{A, C, F, G, O} € 15,90
Hausgemachte Spiralnudeln „Cacio e Pepe“, mit Kalb- und Rindsfiletspitzen und Brokkoli
Homemade spiral pasta „Cacio e Pepe“ with veal and beef fillet strips and broccoli
- Rigatoni caserecci con scampi, ricotta, rucola e olio al tartufo** ^{A, B, C, D, G} € 14,90
Hausgemachte Rigatoni mit Garnelenstücken, Ricotta, Rucola und Trüffel Öl
Home-made rigatoni with scampi, ricotta cottage cheese, rocket salad and truffle-oil
- Lasagne al forno** ^{A, C, G, L, O} € 13,50
Lasagne mit Fleischragoût
Lasagne with meat ragout
- Tagliatelle con salmone fresco e peperoni, pomodori e Grana Padano** ^{A, C, D, M, G, O} € 14,50
Tagliatelle mit frischem Lachs, Paprika, Tomaten und Grana Padano
Tagliatelle with fresh salmon, bell pepper, tomatoes and Grana Padano cheese
- Gnocchi caserecci ai quattro formaggi** ^{A, G, H} € 12,00
Erdäpfelgnocchi mit 4 italienischen Käsesorten und Tomatenwürfeln
Potato gnocchi with 4 different Italian cheeses and diced tomatoes
- Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto, e spinaci** ^{A, B, G, R, O} € 16,00
Cremiges Parmesan Risotto mit frittierten Calamari, Garnele und Jungspinat
Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawn and baby spinach
- Tortelloni alla ricotta e spinaci in salsa di prosciutto e funghi con parmigiano** ^{A, C, G, L} € 13,90
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Schinken-Champignonsauce mit Parmesan
Tortelloni filled with ricotta and spinach served in a creamy mushroom - ham sauce with parmesan

" La Pasta classica "

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 ^{A, C, G}

- * al pomodoro e basilico** ^O € 9,10
mit Tomaten und Basilikum
with tomatoes and basil
- * con verdure fresche alla panna** ^{G, L} € 10,00
mit frischem Gemüse in Oberssauce
with fresh vegetables in creamy sauce
- * alla Bolognese** ^{L, O} € 10,20
mit Fleischsauce
with meat sauce
- * alla carbonara** ^{C, G} € 10,20
mit Speck, Ei, Pfeffer und Pecorino Romano
with bacon, egg, pepper and pecorino romano cheese
- * all’aglio, olio e peperoncino** € 9,10
mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten
with garlic, olive oil and chili peppers
- * ai frutti di mare** ^{B, D, O, R} € 14,90
mit Meeresfrüchten
with seafood

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 ^{A, G}

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

Insalata mista ^{L,M,O} piccolo/klein/small € 5,10
Gemischter Salat grande/groß/ large € 7,80
Mixed salad

Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano, balsamico e olio d'oliva ^{G,M,O} € 8,90
Rucolasalat mit Kirschtomaten, frischem Parmesan, Balsamico und Olivenöl
Rocket salad with cherry tomatoes, fresh parmesan, balsamic vinegar and olive oil

Lattuga con tonno, olive nere, mais, peperoni e cipolla ^{D,M,O} € 12,50
Blattsalat mit Thunfisch, schwarzen Oliven, Mais, Paprika und Zwiebeln
Leaf salad with tuna, black olives, corn, bell pepper and onions

Insalata "Santo Stefano" ^{F,G,M,O} € 14,00
Marinierte Blattsalate, Rucola, Hühnerbruststreifen, Tomaten, Oliven und frischer Parmesan
Marinated leaf salad, rocket salad, stripes of chicken, tomatoes, olives and fresh parmesan

Con le nostre insalate consigliamo i nostri bastoncini di focaccia fresca/con salsa ^A € 4,00/€ 6,00
Zu unseren Salaten empfehlen wir unsere frischen "Pizzastangerl"/mit Dip
In combination with the salads we recommend our freshly baked pizza-sticks/with dip

CONTORNI

Patatine fritte € 4,00
Pommes frites
French fries

Patate a scelta o polenta ^G € 4,00
Erdäpfeln nach Wunsch oder Polenta
Choose your favourite potatoes or polenta

Verdure mista alla griglia ^G € 9,00
Gemischtes Gemüse vom Grill
Mixed vegetables from grill

Risotto al parmigiano e burro ^{G,O} € 6,00
Risotto mit Parmesan und Butter
Risotto with parmesan and butter

Spinaci in foglia ^G € 5,80
Blattspinat
Leaf spinach

Focaccia alle olive ^A € 6,00
Oliven Focaccia
Olive focaccia

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 ^{A, G}

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

SECONDI PIATTI DI CARNE

- Petto di pollo al Cacciatore - con ragù al pomodoro, rosmarino e tagliatelle al pesto** € 17,00
Hendlbrust nach Jägerart (Tomatenragout, Rosmarin und Bandnudeln mit Pesto) ^{A, G, O}
Chicken breast (tomato ragout, rosemary and tagliatelle with pesto)
- Piccata Milanese con spaghetti al pomodoro** ^{A, C, G, O} € 18,30
Gebackenes Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, dazu Spaghetti in Tomatenragout
Fried veal escalope in parmesan crust with spaghetti in tomato-ragout
- Saltimbocca alla Romana con spinaci** ^{A, G, O} € 19,90
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 Thymianglace, Zucchini, Erdäpfeln und Tomaten ^{G, O}
Pink roasted lamb cutlet in thyme sauce, courgettes, potatoes and tomatoes
- Costoletta di maiale gratinato alla rucola, pomodoro e mozzarella con patate al rosmarino** ^{G, O} € 15,80
Schweinskotelett gratiniert mit Rucola, Tomaten und Mozzarella, dazu Rosmarinerdäpfel
Gratinated pork chop with rocket, tomatoes and mozzarella, served with rosemary potatoes
- Tournedos del filetto di manzo (200g) con scalogni al balsamico, funghi saltati, broccoli e gnocchi fritti** ^{G, O} € 26,00
Tournedos vom Rindsfilet (200g) mit Balsamicoschalotten, gebratenen Pilzen und Brokkoli
Beef medallions (200g) with balsamic shallots, fried mushrooms, broccoli and gnocchi
- Fegato di vitello alla Veneziana con polenta cremosa** ^{G, O} € 17,20
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** ^{A, B, M, R} € 23,00
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** ^{A, D, G, H} € 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** € 22,00
Gebratene Goldbrassenfilets mit Mandeln, Spinattagliatelle und Schmelztomaten ^{A, C, D, H}
Fried sea bass filets with almonds, spinach-tagliatelle and braised tomatoes
- Filetto di salmone con caponata siciliana con capperi e polenta** ^{A, D, G, O} € 19,60
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** € 32,50
Fischvariation „Santo Stefano“ mit Kräutererdäpfeln und gemischtem Salat ^{A, B, D, G, R}
Variation of grilled fish "Santo Stefano" with herb-potatoes and mixed salad

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 ^{A, G}

PIZZE

MARGHERITA ^{A, G}

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

€ 8,50

FUNGHI ^{A, G}

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

€ 9,00

CARDINALE ^{A, G}

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

€ 9,60

SALAME ^{A, G}

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

€ 10,50

DIAVOLO ^{A, G}

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

€ 10,90

TONNO ^{A, D, G}

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

€ 11,50

QUATTRO FORMAGGI ^{A, G}

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

€ 13,00

CONTADINA ^{A, B, D, G, R}

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

€ 13,90

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 ^{A, G}

PIZZE

QUATTRO STAGIONI ^{A, G}

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

PROVINCIALE ^{A, G}

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 ^{A, D, G}

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 ^{A, G, L}

con pomodoro, mozzarella e verdure della stagione € 11,90
mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison
with tomatoes, mozzarella and seasonal vegetables

CAPRICCIOSA ^{A, D, G}

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 ^{A, G}

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 ^{A, G}

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 ^{A, G}

DOLCI

Profiterole alla vaniglia con cream al cioccolato ^{A, C, G, H} <i>Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanille, dazu Schokoladencreme</i> <i>Vanilla-profiterole with chocolate cream</i>	€ 6,90
Panna Cotta con frutti freschi ^{C, G,} <i>Panna Cotta mit frischen Früchten</i> <i>Panna Cotta with fresh fruits</i>	€ 7,00
Tiramisù ^{A, C, G, O} <i>Klassisches Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	€ 7,40
Gelato alla vaniglia con balsamico, mandorle tostate e cialde ^{A, C, G, O} <i>Vanilleeis mit Balsamico-Essig, gerösteten Mandeln und Hippen</i> <i>Vanilla ice cream with balsamic vinegar, roasted almonds and round wafers</i>	€ 6,20
Sorbetto al limone con prosecco ^{C, O} <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sorbet with sparkling wine</i>	€ 6,00
Torta al cioccolato della casa con gelato di pistacchio ^{E, F, G} <i>Schokoladetorte nach Art des Hauses mit Pistazien Eis</i> <i>Homemade chocolate cake with pistachio ice cream</i>	€ 6,50
Strudel di mele ^{A, C, G, O, P} <i>Apfelstrudel</i> <i>Viennese "Apple Strudel"</i>	€ 6,00
Porzione di panna ^G <i>Portion Schlagobers</i> <i>Portion of whipped cream</i>	€ 1,00

FORMAGGI

Formaggi misti ^{G, H, M} <i>Gemischter Käseteller</i> <i>Variation of cheese</i>	€ 16,80
Pecorino Romano con miele al rosmarino e pinoli <i>Pecorino Romano mit Rosmarin, Honig und Pinienkernen</i> <i>Pecorino Romano with rosemary honey and pine nuts</i>	€ 13,80

Coperto – Gedeck – Cover € 1,60 ^{A, G}

Inklusivpreise 10/21