

# Speisen-Pietanze-Dishes

## Kleinigkeiten-Stuzzicheria-Little things

**Pane caldo** 3,30 €

hausgemachte kleine Brötchen  
homemade small bread

**mit Dip extra:** - Basilikumpesto 4,50 €

- schwarzes Olivenpaté 4,80 €

**Bruschetta napoletana** 4,60 €

knusprige Brotscheiben mit Knoblauch & Tomatenwürfeln, Oregano  
crusty bread with garlic & diced tomatoes

**Bruschetta misto (3Scheiben)** 6,70 €

- 1x klassisch mit Tomatenwürfeln

- 1x mit Basilikumpesto überbacken

- 1x mit hausgemachter schwarzer Olivenpaté

three slices of bruschetta with basil pesto, olive paste & tomatoes

**Frittura all'italiana** 7,40 €

typisch neapolitanisch frittiertes „Streetfood“ (immer wechselnd, fragen Sie unser Servicepersonal)

typical neapolitan fried streetfood

## Vorspeisen-Antipasti-Appetizers

**Vitello Tonnato** 10,20 €

zarte rosane Scheiben vom Kalbsfilet mit einer hausgemachten Thunfischcreme & Kapern<sup>3</sup>

tender rosé slices of veal fillet with a homemade tuna cream with capers

1Pers

2Pers

**Antipasto „BuonGusto“**

10,40 €

18,90 €

gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses

mixed starter platter

**Carpaccio „Cipriani“**

10,80 €

dünn geklopftes Rinderfilet mit Rucola, Parmesanscheiben<sup>3</sup> & Zitrone

thin knocked beef with rocket salad, slices of parmesan & lemon

## Salate - Insalate - Salads

unsere Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert

<b>Insalata mista</b>	<b>klein</b>	<b>3,50 €</b>
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke & Zwiebeln uvm.:	<b>groß</b>	<b>5,80 €</b>
serviert mit Balsamico <sup>2,5</sup> - Olivenöl- Dressing		
Mixed salad with tomatoes, cucumber ,onions & oliveoil-balsamic-dressing		
<b>Insalata di spinaci</b>		<b>7,80 €</b>
Salat mit frischem Spinat, Sesam, Räucherlachs & Zitronendressing		
salad with fresh spinach, sesame, smoked salmon & lemon dressing		
<b>Insalata di rucola</b>		<b>8,60 €</b>
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanscheiben <sup>3</sup> & Balsamico <sup>2,5</sup> - Olivenöl- Dressing		
rocket salad with cerry tomatoes, slices of parmesan & oliveoil-balsamic-dressing		
<b>Insalata „BuonGusto“</b>		<b>8,90 €</b>
Gemischter Salat mit Huhn, Ei & Walnüssen; serviert mit Balsamico <sup>2,5</sup> - Olivenöl- Dressing		
mixed salad with chicken, egg, walnuts & oliveoil-balsamic-dressing		
<b>Insalata al limone con gamberi</b>		<b>9,80 €</b>
Bunter Blattsalat mit getrockneten Tomaten <sup>5</sup> , mit Knoblauch angebratene Garnelen & Zitronendressing		
mixed leaf salad with sund dried tomatoes, shrimps & lemon dressing		

## Suppen - Zuppe - Soups

<b>Crema di pomodoro</b>		<b>4,80 €</b>
Tomatencremesuppe mit Croutons		
tomato cream soup with croutons		
<b>Minestrone</b>		<b>5,40 €</b>
Suppe mit frischem Gemüse & Kräutern		
soup with fresh vegetables and herbs		

## Nudeln - Pasta - Noodles

serviert mit Parmesan <sup>3</sup>

<b>Spaghetti aglio e olio</b>		<b>7,00 €</b>
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch & Chili		
Spaghetti with olive oil , garlic & chili		

<b>Penne all' Arrabiata</b>	<b>7,60 €</b>
kurze Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch & Chili short pasta with tomatoe sauce, garlic & chili	
<b>Spaghetti alla sorrentina</b>	<b>7,90 €</b>
Spaghetti mit Kirschtomatensoße & Mozzarella Spaghetti with cherry tomatoe sauce & mozzarella	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>8,50 €</b>
Spaghetti mit Ei, Tiroler Schinkenspeck <sup>1</sup> & Parmesan <sup>3</sup> Spaghetti with egg, bacon & parmesan	
<b>Penne pasticciata</b>	<b>9,00 €</b>
Penne mit Bolognese-Sahne-Soße, Vorderschinken <sup>1,3</sup> & frischen Champignons short pasta with bolognese-cream-sauce, ham & fresh mushrooms	
<b>Tagliatelle al salmone e spinaci</b> (ohne Parmesan)	<b>9,00 €</b>
Tagliatelle mit Stücken vom Lachs & frischem Spinat in einer Sahnesoße Tagliatelle with pieces of salmon & fresh spinach with cream sauce	
<b>Spaghetti ai gamberi</b> (ohne Parmesan)	<b>10,60 €</b>
Spaghetti mit Gambas, Zucchini in einer Kirschtomatensoße Spaghetti with prawns, zucchini & a cherry tomatoe sauce	
<b>Penne al manzo</b>	<b>11,30 €</b>
kurze Nudeln mit Stücken vom Rind & getrockneten Tomaten short pasta with pieces of beef & sundried tomatoes	
<b>Tagliatelle con porcini e vitello</b>	<b>12,90 €</b>
Tagliatelle mit Streifen vom Kalbsfleisch, Steinpilzen & Trüffelöl Tagliatelle with veal, mushrooms & truffle oil	

jede weitere Portion Parmesan<sup>3</sup> kostet **1,80€**

**glutenfreie Pasta** wird frisch gekocht & kostet **2,50 €** extra

### **Fleisch-Carne-Meat**

werden ohne Beilage serviert

<b>Saltimbocca alla romana</b>	<b>15,90 €</b>
Scheiben vom Kalbsrücken mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce slices of veal with ham & sage in white wine sauce	

**Entrecote alla griglia** (ca. 220g Rohgewicht) 17,10 €  
Gegrilltes Entrecote (mit Fettkern) vom Rind  
grilled Entrecote of beef

**Entrecote con vino rosso** 18,50 €  
Entrecote vom Rind mit einer Rotweinsauce<sup>5</sup> & hausgemachten Röstzibeln  
Entrecote with redwine sauce & fried onions

### **Fisch-Pesce-Fish**

werden ohne Beilage serviert

**Salmone con salsa di limone** 16,40 €  
Gebratenes Lachsfilet mit einer Zitronen-Prosecco<sup>5</sup>-Soße  
roasted salmon with a lemon-prosecco-sauce

**Mazzancolla alla griglia** ( ca. 250g Rohgewicht) 26,40 €  
Riesengarnele vom Grill  
grilled prawn

### **Beilagen-Contorni-Side dishes**

**Insalata mista** 3,50 €  
Kleiner gemischter Salat  
small mixed salad

**Patate** 3,70 €  
Gebratene Kartoffeln mit frischen Kräutern  
fried potatoes with fresh herbs

**Spinaci** 3,80 €  
In Butter angebratener Frischer Blattspinat mit Parmesan<sup>3</sup>  
fresh spinach with butter & parmesan

**Verdure** 3,90 €  
Frisches Gemüse  
fresh vegetables

**Parmigiana** 4,10 €  
Kleine Auberginen-Lasagne (vegetarisch)  
small eggplant lasagna

## **Carta per Bambini- Für unsere kleinen**

### **Gäste**



**Spaghetti al pomodoro** € 5,00

*Spaghetti mit einer Tomatensoße & Parmesan*

**Gnocchi fatti in casa con Bolognese** € 6,00

*Hausgemachte Gnocchi mit einer Bolognesesoße & Parmesan*

**Petto di tacchino con patatine fritte** € 7,00

*Gebratene Hühnerbrust mit hausgemachten Pommes*

**Salmone all'acqua pazza con verdure in pastella** € 7,80

*Stück vom frischen Lachs mit Gemüse im knusprigen Teigmantel*

**Scaloppina di vitello al pomodoro con broccoli** € 8,40

*Zarte Scheibe vom Kalbsfleisch in Tomatensoße mit frischem Brokkoli*

### **Dessert-Dolci-Dessert**

**Zabaione** 5,50€

frisch geschlagener süßer Eischäum verfeinert mit Grappa  
sweet egg cream refined with grappa

**Tris BuonGusto** 7,80€

dreierlei Dessertauswahl bestehend aus einem kleinen Tiramisu<sup>2</sup>,  
einem kleinen Panna Cotta & einer immer wechselnden Mousse  
selection of three small desserts

Weitere Desserts nach Tagesangebot!  
More desserts accordig to daily offer

