



B I S T R O T

E A
S Y

HOME MADE PASTA

SCEGLI LA TUA PASTA / CHOOSE YOUR PASTA
WÄHLEN SIE IHRE PASTA

TUTTE LE NOSTRE PASTE FRESCHE ALL'UOVO SONO DA NOI PRODOTTE E TRAFILATE A BRONZO
ALL OUR FRESH EGG PASTA ARE PRODUCED BY US AND BRONZE DRAWN
ALLE UNSERE FRISCHEEI-PASTA WERDEN VON UNS HERGESTELLT UND AUS BRONZE GEZOGEN
(FARINA, UOVA / FLOUR, EGGS / MEHL, EIER)

TAGLIATELLE - SPAGHETTI-MACCHERONI - FUSILLI-GNOCCHI

CONDITA CON / SEASONED WITH / GEWÜRZT MIT

POMODORO 20€

POMODORO , CIPOLLA, OLIO EVO, BASILICO / TOMATO, ONION, EVO OIL, BASIL
TOMATE, ZWIEBEL, EVO-ÖL, BASILIKUM

PESTO ALLA GENOVESE 20€

BASILICO, PINOLI, PARMIGIANO, PECORINO, OLIO EVO / BASIL, PINE NUTS, PARMESAN, PECORINO,
BASILIKUM, PINIENKERNE, PARMESAN, PECORINO, EVO-ÖL 20€

ALL' ARRABBIATA

POMODORO, PEPERONCINO, OLIO / TOMATO, CHILLI PEPPER, OIL. / TOMATE, , CHILI, ÖL

AGLIO OLIO E PEPERONCINO 20€

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PANGRATTATO / GARLIC, OIL, CHILI, BREADCRUMBS

ALL'AMATRICIANA 22€

POMODORO, GUANCIALE, PEPE / TOMATO, BACON, PEPPER, / TOMATE, SPECK, PFEFFER

RAGÙ BOLOGNESE 22€

SEDANO, CAROTE, CIPOLLA, POMODORO, CARNE DI MAIALE E MANZO, ALLORO, PEPE, OLIO EVO, VINO ROSSO
CELERY, CARROTS, ONION, TOMATO, PORK AND BEEF, BAY LEAF, PEPPER, EVO OIL, RED WINE
SELLERIE, KAROTTEN, ZWIEBEL, TOMATE, SCHWEIN UND RINDFLEISCH, LORBEERBLATT, PFEFFER, EVO-ÖL,
ROTWEIN

FONDUTA DI GORGONZOLA 22€

GORGONZOLA, PANNA / GORGONZOLA, CREAM / GORGONZOLA, CREME

MISTO-FUNGHI 22€

FUNGHI MISTI DI BOSCO CON PORCINI, PREZZEMOLO, AGLIO, VINO BIANCO, CIPOLLA, PEPE, PANNA
MIXED WILD MUSHROOMS WITH PORCINI MUSHROOMS, PARSLEY, GARLIC, WINE, ONION,
PEPPER, CREAM
GEMISCHTE WILDPILZE MIT STEINPILZEN, PETERSILIE, KNOBLAUCH, WEISSWEIN, ZWIEBEL,
PFEFFER, SAHNE

CARBONARA 22€

GUANCIALE, UOVA, PEPE, PARMIGIANO
CHEEK, EGGS, PEPPER, PARMESAN
WANGE, EIER, PFEFFER, PARMESAN

CREMA NOCI E SPECK 24€

NOCI, PANNA, SPECK, OLIO D' OLIVA , SALE, PEPE / WALNUTS, CREAM, SPECK, OLIVE OIL, SALT,
PEPPER, WALNÜSSE, SAHNE, SPECK, OLIVENÖL, SALZ, PFEFFER

RADICCHIO, GORGO E NOCI 24€

RADICCHIO, GORGONZOLA, PANNA, NOCI/CHICORY, GORGONZOLA, CREAM AND
WALNUTS, CHICORE, GORGONZOLA, CREME UND WALNÜSSE

ALLO STRACOTTO D'ASINO 24€

CARNE D'ASINO, VINO ROSSO, SEDANO, ALLORO, ROSMARINO, PEPE, CHIODI DI GAROFANO
DONKEY MEAT, RED WINE, CELERY, BAY LEAF, ROSEMARY, PEPPER, CLOVES
ESELFLEISCH, ROTWEIN, SELLERIE, LORBEERBLATT, ROSMARIN, PFEFFER, NELKEN

PISTACCHIO, BURRATA E POMODORINI CONFIT 25€

CREMA DI PISTACCHIO, **BURRATA**, BASILICO, POMODORINI CONFIT
PISTACHIO CREAM, **BURRATA**, BASIL, CONFIT TOMATOES
PISTAZIENCREME, **BURRATA**, BASILIKUM, CONFIT-TOMATEN)

CON MOSCARDINI 25€

MOSCARDINI, PEPERONCINO,PREZZEMOLO, **AGLIO**, POMODORO, PEPERONCINO
BABY OCTOPUS,CHILLI , PARSLEY, **GARLIC**, TOMATO, CHILI
BABY OKTOPUS, CHILLI ,PETERSILIE, **KNOBLAUCH**, TOMATE, CHILI

RAGÙ PESCE DI LAGO (STAGIONALE) 25€

MISTO PESCE DI LAGO ,POMODORO, CIPOLLA, AGLIO,PREZZEMOLO ,PEPE ,OLIO EVO
MIXED LAKE FISH ,TOMATO, GARLIC,PARSLEY, EVO OIL, PEPPER
GEMISCHTER SEE FISH TOMATE, ZWIEBEL,, KNOBLAUCH,PETERSILIE,EVO-ÖL, PFEFFER

FRUTTI DI MARE E POMODORO FRESCO 25€

FRUTTI DI MARE * ,POMODORO FRESCO , AGLIO,PREZZEMOLO , PEPE,OLIO EVO, **BURRO**
SEAFOOD* ,FRISCHE TOMATO,GARLIC,PARSLEY, EVO OIL,PEPPER,**BUTTER**
MEERESFRÜCHTE * , FRISCHE TOMATE, ,KNOBLAUCH, PETERSILIE,PFEFFER,,EVO-ÖL, **BUTTER**

TAGLIATELLE AL TARTUFO (STAGIONALE) 27€

(**BURRO**,OLIO,TARTUFO / **BUTTER**, OIL, TRUFFLE / **BUTTER**, ÖL, TRÜFFEL)

LA NOSTRA PASTA RIPIENA/OUR STUFFED PASTA UNSERE GEFÜLLTEN PASTA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 22€

FARINA, **UOVA**, CARNI MISTE,**SEDANO**, CAROTE, CIPOLLA, POMODORO, ALLORO, PEPE,
OLIO EVO, VINO ROSSO, AGLIO, **LATTE**, NOCE MOSCATA, **BURRO**, **PARMIGIANO**, **FORMAGGIO** PASTA FILANTE

FLOUR, **EGGS**, MIXED MEATS, **CELERY**, CARROTS, ONION, TOMATO, BAY LEAF, PEPPER, EXTRA VIRGIN OIL, RED WINE, GARLIC, **MILK**,
NUTMEG, **BUTTER**, **PARMESAN**, STRINGY **CHEESE**

MEHL, **EIER**, GEMISCHTES FLEISCH, **SELLERIE**, KAROTTEN, ZWIEBELN, TOMATEN, LORBEERBLATT, PFEFFER, NATIVES ÖL EXTRA, ROTWEIN,
KNOBLAUCH, **MILCH**, MUSKATNUSS, **BUTTER**, **PARMESAN**, **FADENFÖRMIGER** KÄSE

LASAGNA DI VERDURE 22€

FARINA, **UOVA**, **SEDANO**, CAROTE, CIPOLLA, ZUCCHINE*, BROCCOLO*, FAGIOLINI*, SPINACI*,FUNGHI*,PORRO*, **LATTE**,**BURRO**, NOCE
MOSCATA, **FORMAGGIO** PASTA FILANTE

FLOUR, **EGGS**, **CELERY**, CARROTS, ONION, COURGETTES*, BROCCOLI*, GREEN BEANS*, SPINACH*, MUSHROOMS*, LEEK*, **MILK**,
BUTTER, NUTMEG,**STRINGY** **CHEESE**

MEHL, **EIER**, **SELLERIE**, KAROTTEN, ZWIEBELN, Zucchini*, Brokkoli*, grüne Bohnen*, Spinat*, Pilze*, Lauch*, **Milch**, **Butter**,
MUSKATNUSS, **FADENKÄSE**

CASONCELLI BURRO E SALVIA 22€

FARINA, **UOVA**, CARNE, NOCE MOSCATA, AGLIO, PEPE, PREZZEMOLO, **BURRO**, SALVIA **PARMIGIANO**

FLOUR, **EGGS**, MEAT, NUTMEG, GARLIC, PEPPER, PARSLEY, **BUTTER**, SAGE, **PARMESAN**

(**MEHL**, **EIER**, FLEISCH, MUSKATNUSS, KNOBLAUCH, PFEFFER, PETERSILIE, **BUTTER**, SALBEI, **PARMESAN**)

TORTELLI DI ZUCCA BURRO E SALVIA 22€

FARINA, **UOVA**, ZUCCA, NOCE MOSCATA, ZUCCHERO, FRUTTA MISTA, SENAPE, **MANDORLE TOSTATE**, **BURRO**, SALVIA

FLOUR, **EGGS**, PUMPKIN, NUTMEG, SUGAR, MIXED FRUIT, MUSTARD,ROASTED **ALMONDS**, **BUTTER**, SAGE

MEHL, **EIER**, KÜRBIS, MUSKATNUSS, ZUCKER, GEMISCHTE FRÜCHTE, SENF, GERÖSTETE **MANDELN**, **BUTTER**, SALBEI

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS
UNSERE SALATE

INSALATA NIZZARDA	15€
INSALATA, UOVA SODE, TONNO, OLIVE, CAPPERI, POMODORI / SALAD, BOILED EGGS, TUNA, OLIVES, CAPERS, TOMATOES / SALAT, GEKOCHTE EIER, THUNFISCH, OLIVEN, KAPERN, TOMATEN	
INSALATA CON VERDURE GRIGLIATE	15€
INSALATA, VERDURE GRIGLIATE, NOCI, CROSTINI / SALAD, GRILLED VEGETABLES, WHEAT FLAKES, WALNUTS, CROUTONS / SALAT, GEGRILLTES GEMÜSE, WEIZENFLOCKEN, WALNÜSSE, CROUTONS	
CAPRESE DI BUFALA	15€
POMODORO / TOMATO / TOMATEN, MOZZARELLA (LATTE / MILK / MILCH)	

ALTERNATIVE / ALTERNATIVE / ALTERNATIVEN

MOSCARDINI IN UMIDO CON CROSTINI	23€
MOSCARDINI, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, AGLIO, POMODORO, PEPERONCINO BABY OCTOPUS, CHILLI, PARSLEY, GARLIC, TOMATO, CHILI BABY OKTOPUS, CHILLI, PETERSILIE, KNOBLAUCH, TOMATE, CHILI	
TARTARE DI CAVALLO	24€
170/180 gr	
BRESAOLA CON SCAGLIE DI TARTUFO E PARMIGGIANO	25€
HORSE BRESAOLA WITH TRUFFLE SHAVINGS AND PARMESAN Pferdebresola mit Trüffelspänen und Parmesan	
TAGLIATA DI CAVALLO CON RUCOLA E POMODORINI	25€
240-250 gr SLICED HORSE WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES PFERDETAGLIATA MIT RUCOLA UND KIRSCHTOMATEN	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI	24€
240-250 gr SLICED BEEF WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES RINDFLEISCHGESCHNITTEN MIT RUCOLA UND CHERRYTOMATEN	

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	7€
GRILLED VEGETABLES, GEGRILLTES GEMÜSE	
PATATE ARROSTO	7€
ROAST POTATOES, BRATKARTOFFELN	
INSALATA MISTA	7€

DOLCI

TIRAMISÙ	8€
TORTA TRE CIOCCOLATI	7€
TORTA DELLA NONNA	7€
CHEESECAKE	7€
CROSTATA LIME E ZENZERO	7€

BEVANDE / DRINKS / GETRÄNKE

ACQUA/WATER 0,5	3.0€
CAFFÈ/COFFE	2.0€
BIBITE / CAN DRINKS	3,5€
LIMONATA/ARANCIATA LURISIA	4,5€
BIRRA ALLA SPINA 0,2 / DRAFT BEER	4.0€
BIRRA ALLA SPINA 0,4 / DRAFT BEER	6.0€
BIRRA MORETTI/HEINEKEN/HEINEKEN 00 33 CL	4.5€
VINO ALLA SPINA ¼ / WINE	5.0€
VINO ALLA SPINA ½ / WINE	8,5€
APEROL/LEMON SPRITZ	7.5€
VENTURO SPRITZ	8,0€
COCKTAIL	10.0€
AMARI	5.0 €

VINI / WINES

BOLLICINE

		
PROSECCO	6€	22€
VALDOBBIADINE SUPERIORE DOCG	7€	29€
FRANCIACORTA BRUT Contadi Castaldi	/	45€
FRANCIACORTA SATEN MONTINA	/	55€
FRANCIACORTA BELLAVISTA	/	70€
CHAMPAGNE	/	150€

BIANCHI

		
PINOT GRIGIO Filisina	5€	20€
GEWURTZTRAMINER	/	29€
LUGANA Cà Maiol	7€	29€
LUGANA Cà Maiol 375ml	/	15€
LUGANA Citari	7€	29€
LUGANA Cà dei Frati	/	32€

ROSÈ



ROSERI Cà Maiol
18e 45 Citari

/

28€

/

28€

ROSSI



MERLOT Filisina

5€

20€

GROPPELLO Scolari

6€

26€

NEGRESCO Cà Maiol

/

29€

PRIMITIVO

/

29€

VALPOLICELLA RIPASSO Bolla 2022

/

29€

AMARONE

/

60€



WI-FI

* - PRODOTTI CHE POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ

* - PRODUCTS THAT COULD BE FROZEN AT ORIGIN DEPENDING ON SEASONALITY

ROSSO/RED =ALLERGENI /ALLERGENS

COPERTO / COVER CHARGE 2€