



# *Benvenuto!*

Herzlich Willkommen im Saporì D' Italia

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen. Genießen Sie unsere Spezialitäten wie frischen Fisch, Fleisch sowie frische Pasta in verschiedenen Variationen.

Lassen Sie sich von original italienischen Küche und erlesenen Weine aus verschiedenen Regionen Italiens verwöhnen. Fragen Sie nach unserer Weinkarte

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, genussvollen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Fam. Salonia und Team.



## ~ Zuppe ~

- |   |       |
|---|-------|
| 02. Crema di Pomodoro<br>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen | 5,50  |
| 03. Minestrone<br>Gemüsesuppe mit Parmesankäse          | 6,50  |
| 04. Zuppa di Pesce<br>Fischsuppe nach Art des Hauses    | 12,90 |

## ~ Antipasti ~

- |   |       |
|---|-------|
| 07. Bruschetta<br>Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl          | 5,50  |
| 08. Caprese<br>Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum                            | 7,50  |
| 09. Antipasto della Casa (Vegetarisch)<br>Gemischtes gegrilltes Gemüse aus der Vitrine  | 8,50  |
| 10. Antipasto all' Italiana<br>Vorspeise nach Italienischer Art                         | 10,90 |
| 11. Vitello Tonnato<br>Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme                      | 11,50 |
| 12. Carpaccio di Manzo<br>Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesanraspeln | 11,50 |
| 13. Carpaccio di Salmone<br>Hauchdünne Lachsscheiben mit roten Zwiebeln und Rosapfeffer | 12,50 |
| 14. Scampi all' Aglio<br>Scampi in aromatischer Knoblauchsauce und leicht pikant        | 12,90 |



## ~ Insalate ~

- |   |       |
|---|-------|
| 16. Insalata Mista<br>Gemischter Saison-Salat                                   | 5,50  |
| 17. Insalata al Salmone<br>Gemischter Saison-Salat mit gebratenen Lachsstreifen | 13,90 |
| 18. Insalata Gamberoni<br>Gemischter Saison-Salat mit Gambas                    | 14,50 |

Alle Salate werden mit Olivenöl und Balsamico-Essig serviert



## ~ Pasta ~

### ~ Spaghetti ~

- |   |       |
|---|-------|
| 21. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino (Scharf) *           | 7,50  |
| Mit Olivenöl, Knoblauch, scharfer Peperoni und Parmesankäse |       |
| 22. Spaghetti all' Italiana *                               | 8,50  |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse    |       |
| 23. Spaghetti Gamberetti (Scharf)                           | 11,50 |
| Mit Shrimps, Knoblauch in Tomatensauce                      |       |
| 24. Spaghetti Marinara (Scharf)                             | 13,50 |
| Mit Meeresfrüchten, ein riesen Gamba in Tomatensauce        |       |
| 25. Spaghetti Gamberoni (Scharf)                            | 13,50 |
| Mit Olivenöl, Knoblauch, Shrimps und 3 Gambas               |       |

### ~ Penne " Röhrennudeln " ~

- |   |       |
|---|-------|
| 26. Penne all' Arrabbiata (Scharf) *                            | 8,50  |
| In feuriger Tomatensauce und Parmesankäse                       |       |
| 27. Penne alla Norma *  | 9,50  |
| Mit Aubergine, Mozzarella, duftendem Basilikum und Parmesankäse |       |
| 28. Penne Gamberetti e Zucchini (Scharf) *                      | 11,50 |
| Mit Shrimps, Zucchini und Cherrytomaten                         |       |



## ~ Pasta Fresca - Frische Teigwaren ~

### ~ Tagliatelle "Bandnudeln" ~

- |  |       |
|--|-------|
| 30. Tagliatelle al Pesto *               | 8,50  |
| In frischer Pesto-Kräutersauce           |       |
| 31. Tagliatelle al Salmone               | 11,50 |
| Mit frischen Lachs in Tomaten-Sahnesauce |       |
| 32. Tagliatelle ai funghi Porcini *      | 11,50 |
| Mit Steinpilzen in Sahnesauce            |       |

### ~ Paccheri "Breite Röhrennudeln" ~

- |  |       |
|--|-------|
| 33. Paccheri Filetto e Funghi *                                  | 12,50 |
| Mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Sahnesauce           |       |
| 34. Paccheri Salsiccia *   | 13,50 |
| Mit hausgemachte Salsiccia, Champignons in würziger Tomatensauce |       |

### ~ Tortelloni "Gefüllte Teigtaschen" ~

- |  |       |
|--|-------|
| 35. Tortelloni al Gorgonzola e Noci *                                      | 12,50 |
| Mit Gorgonzola und Nüsse gefüllt in Wallnuss-Sauce                         |       |
| 36. Tortelloni Rucolati *  | 12,50 |
| Mit Ricotta und Spinat gefüllt in einer feinen Pesto-Sauce auf Rucola-Bett |       |
| 37. Tortelloni ai Funghi Porcini *   | 13,90 |
| Mit Steinpilzen gefüllt, in Sahnesauce                                     |       |

\* mit Parmesankäse





## SAUVIGNON D.O.C

Der Sauvignon zählt zu den halbaromatischen Rebsorten und besticht mit seinen fruchtigen und würzigen Aromen, vegetalen Düften und einer kernigen, frischen Säure. Strohgelb mit grünlichen Reflexen

als Aperitif, zu Fisch, Spargelgerichte, zu Vorspeisen, zu vegetarischen Gerichten und weißem Fleisch

Land: Italien  
Region: Bozen  
Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Geschmack: frische Säure, langanhaltend und geschmeidig  
Alkoholgehalt 13,5 Vol %

Allergenhinweis: Enthält Sulfite



FL. 0,75 l: 23,90



## LUGANA D.O.C " LE MORETTE "

Dieser Lugana präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe unterlegt mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich zarte Frühlingsblüten und Mango. Am Gaumen sehr feingliedrig, Noten von Ananas und Marille und etwas Bittermandel mit einer mineralisch feinen Frucht und guten Extrakten.

Die Vinifikation erfolgt im Stahltank. Der Wein bleibt bis zur Füllung auf der Feinhefe. Ein vielseitig einsetzbarer Weißwein, der sich vielen Gerichten anpasst, aber auch solo einen ausnehmend charmanten und anregenden Genuss bietet

Land: Italien  
Region: Veneto  
Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana  
Geschmack: Trockener und frischer, dabei weicher und harmonischer Geschmack  
Anpassung: Ideal zu allen Vorspeisen und zu Fischgerichten.  
Alkoholgehalt: 12,5 Vol %

Allergenhinweis: Enthält Sulfite



FL. 0,75 l: 21,50

## ~ Il Pesce ~

- |   |       |
|---|-------|
| 41. Calamari al Salmoriglio<br>Baby Calamari gegrillt mit einer feinen sizilianischen Würzsauce               | 15,50 |
| 42. Salmone ai Ferri<br>Lachs klassisch gegrillt  | 16,50 |
| 43. Salmone con Gamberetti e Zucchine *<br>Gebratener Lachs mit Shrimps und Zucchini in würziger Tomatensauce | 18,90 |
| 44. Orata<br>Dorade Royal mit Kräuter gegrillt  | 18,90 |
| 45. Gamberoni<br>Gegrillte Gambas   | 23,90 |
| 46. Pesce Misto<br>Verschiedene erlesene Fischarten vom Grill   | 26,90 |



## ~ La Carne ~

### ~ Scaloppa " Schweinefilet " ~

- |  |       |
|--|-------|
| 51. Scaloppa alla Caprese<br>Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum  | 16,50 |
| 52. Saltimbocca alla Romana<br>Mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce | 18,50 |

### ~ Bistecca " Argentinisches Roastbeef " ~

- |   |       |
|---|-------|
| 54. Alla Griglia<br>Argentinisches Rumpsteak würzig gegrillt                    | 18,90 |
| 55. Al Pepe Verde<br>Argentinisches Rumpsteak in Grüner-Pfeffersauce            | 20,90 |
| 56. Al Gorgonzola<br>Argentinisches Rumpsteak in Gorgonzolasauce                | 21,90 |
| 57. Ai Funghi Porcini<br>Argentinisches Rumpsteak mit Steinpilzen in Sahnesauce | 22,90 |



### ~ Filetto di Manzo " Argentinisches Rinderfilet " ~

- |  |       |
|--|-------|
| 60. Ai Ferri<br>Argentinisches Rinder-Filetsteak vom Grill                   | 22,90 |
| 61. Al Pepe Verde<br>Argentinisches Rinder-Filetsteak in Grüner-Pfeffersauce | 24,90 |
| 62. Al Gorgonzola<br>Argentinisches Rinder-Filetsteak in Gorgonzolasauce     | 25,90 |
| 63. Al Barolo<br>Argentinisches Rinder-Filetsteak in feiner Barolosauce      | 27,90 |

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten, servieren wir täglich frische Beilagen

\* Ohne Beilage



## PRIMITIVO IGP

Saftig, mächtig und verführerisch: Die schöne Fülle und ein angenehmer Charakter machen diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis - pfeffrig, süß, scharf und intensiv.

Im Geschmack kommt ein wenig Schärfe durch, andererseits ist der Wein fast süßlich, warm, rund und schön leicht, mit Nuancen von Marmelade, sofort einfach zu genießen.

Land: Italien  
Region: Apulien  
Rebsorte: 100% Primitivo  
Geschmack: Frische Säure, langanhaltend und geschmeidig.  
Anpassung: Ideal zu Pasta, Antipasti und Fleischgerichten.  
Alkoholgehalt: 13,5 Vol %

Allergenhinweis: Enthält Sulfite

FL. 0,75 l: 23,50



## L'U ROSSO UMBRIA " LUNGAROTTI "

Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nach einem 6-monatigen Ausbau im Barrique präsentiert sich diese Cuvée aus überwiegend Sangiovese und Merlot feinfruchtig und würzig mit guter Struktur und erfrischender Leichtigkeit. Duft nach Pflaume, beschwipster Kirsche, Vanille und Kakao.

Im Mund stoffig und kräftig, gleichzeitig feingliedrig und weich. Samtiges Tannengerüst mit langem und fruchtigem Nachhall. Toll zu geschmortem Fleisch, Tortelloni mit Pfifferlingen oder auch Lammkoteletts.

Land: Italien  
Region: Umbrien  
Rebsorte: Sangiovese und Merlot  
Geschmack: aromatisch, fruchtig an Geschmack  
Alkoholgehalt: 13 Vol %

Allergenhinweis: Enthält Sulfite

FL. 0,75 l: 18,50



## ~ Focaccie e Pizze ~

### ~ Focaccia " Pizzabrot " ~

- |   |       |
|---|-------|
| 71. Bruschetta                                    | 8,50  |
| Mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl      |       |
| 72. Parma <sup>(1)(3)</sup>                       | 10,50 |
| Mit feinem Parmaschinken                          |       |
| 73. Filippo                                       | 11,50 |
| Mit frischen Mozzarella, Rucola und Cherrytomaten |       |



### ~ Pizza ~

- |  |       |
|--|-------|
| 74. Caprese  | 9,50  |
| Tomatensauce, Käse, frischen Tomaten, Mozzarella und duftendem Basilikum |       |
| 75. 4 Stagioni <sup>(1)(2)(3)</sup>                                      | 10,50 |
| Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Spinat und Knoblauch  |       |
| 76. Giovanni (Scharf) <sup>(1)(2)(3)</sup>                               | 10,50 |
| Tomatensauce, Käse, Champignons, scharfer Salami und Emmentalerkäse      |       |
| 77. Salsiccia (Scharf) <sup>(1)(3)</sup>                                 | 11,50 |
| Tomatensauce, Käse, Hausgemachte Salsiccia und Champignons               |       |
| 78. Parma, Rucola e Parmiggiano <sup>(1)(3)</sup>                        | 12,50 |
| Tomatensauce, Käse, Parmaschinken und Parmesanraspeln                    |       |
| 79. Salmone  | 12,50 |
| Tomatensauce, Käse frischen Lachsstreifen und Knoblauch                  |       |
| 80. Frutti di Mare (Scharf)  | 12,50 |
| Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch                         |       |
| 81. Carpaccio <sup>(1)</sup>   | 13,50 |
| Tomatensauce, Käse, Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanraspeln          |       |

## ~ Per i nostri Bambini ~

Für unsere kleinen Gäste

### ~ Pizza ~

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| Margherita                     | 5,00 |
| Tomatensauce, Käse und Oregano |      |

### ~ Pasta ~

- |   |                |      |
|---|----------------|------|
| Spaghetti Napoli <sup>(1)</sup>                 | Kleine Portion | 5,00 |
| Mit Tomatensauce und Parmesankäse               |                |      |
| Penne Prosciutto e Panna <sup>(1)(3)</sup>      | Kleine Portion | 6,00 |
| Mit Kochschinken in Sahnesauce und Parmesankäse |                |      |
| Spaghetti Bolognese <sup>(1)</sup>              | Kleine Portion | 6,00 |
| Klassisch Bolognese mit Parmesankäse            |                |      |





## REGALEALI ROSE IGT

Im Glas brillant Rosé leuchtend mit herrlicher Intensität in der Nase angenehme fruchtige Noten von Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren, Maulbeeren. Am Gaumen reichhaltig, wohlriechend nach Apfel und Zitrusfrüchten und einer frischen und angenehmen Süffigkeit.

Land: Italien  
Region: Sizilien  
Rebsorte: Nerello Mascalese  
Geschmack: Ein weicher, feiner und gefälliger Geschmack  
Alkoholgehalt 12,5 Vol %

Allergenhinweis Enthält Sulfite



FL. 0,75 l: 21,50



## BARDOLINO CHIARETTO

Bardolino Chiaretto Das perfekte Wein der zur Vorspeisen, gegrilltem Fisch und leichten Gerichten passt.

Land: Italien  
Region: Venetien " Fumane (VR) "  
Rebsorte: Corvina 35% , Corvinon 30%, Rondinella 60 %  
Geschmack: in Geschmack zeigt sich der Bardolino Chiaretto voll und leicht fruchtig, lebhaft und Trocken.  
Alkoholgehalt 11,5 Vol %



FL. 0,75 l: 17,50



*e per finire...*

*~ Il Dolce ~*

91. Panna Cotta Gekochte süße Sahne, mit frischen Obst angerichtet	5,50
92. Tiramisù <sup>(10)</sup> Feine Biskuits in Espresso getränkt, umhüllt von Mascarponecreme	6,00
93. Tartufo Tartufo-Eis Braun oder Weiß	6,00
94. Cestello al Limone Feines Zitronen-Sorbet	6,00
95. Semifreddo al Cioccolato Halbgefrorener Schokokuchen	6,00
96. Cassata Siciliana Sizilienische Cassata-Eis mit Pistaziengeschmack und kandierte Früchte	6,00
97. Soufflé al Cioccolato Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Innern	7,50
98. Tartufo affogato al Caffè <sup>(10)</sup> Weißes Tartufo-Eis in Kaffee getränkt	7,50
99. Triologia della Casa Dessert-Triologie nach Art des Hauses	9,50

Fragen Sie nach weiteren Tagesangeboten unserer Dessert-Spezialitäten



## ~ Bevande ~

### ~ Alkoholfreies Getränke ~

Coca Cola <sup>(2) (10)</sup>	0,20 l	2,00
Cola Light <sup>(2) (8) (10)</sup>	0,20 l	2,00
Fanta <sup>(2) (3)</sup>	0,20 l	2,00
Sprite	0,20 l	2,00
Spezi <sup>(2) (7) (10)</sup>	0,20 l	2,00
Apfelschorle	0,20 l	2,20
Bitter Lemon <sup>(11)</sup>	0,20 l	2,20
Ginger Ale <sup>(2) (11)</sup>	0,20 l	2,20
Tonic Water <sup>(11)</sup>	0,20 l	2,20
Wasser	0,20 l	2,00
San Pellegrino	0,75 l	4,90
San Pellegrino	0,25 l	2,20
Acqua Panna	0,75 l	4,90
Acqua Panna	0,25 l	2,20

### ~ Heiße Getränke ~

Espresso <sup>(10)</sup>	2,00
Espresso Macchiato <sup>(10)</sup>	2,00
Caffè <sup>(10)</sup>	2,00
Tee	2,00
Milchkaffe <sup>(10)</sup>	2,50
Doppio Espresso <sup>(10)</sup>	2,80
Cappuccino <sup>(10)</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>(10)</sup>	3,00

### ~ Biere ~

Stauder Pils	0,33 l	2,50
Malzbier	0,33 l	2,50
Alster <sup>(2) (3)</sup>	0,33 l	2,50
Radler	0,33 l	2,50
Alkoholfreies Pils	0,33 l	2,50
Weizenbier	0,50 l	3,50
Alkoholfreies Weizen	0,50 l	3,50

### ~ Aperitifs ~

Aperol Spritz <sup>(2)</sup>	0,20 l	4,50
Campari Soda <sup>(2)</sup>		4,90
Campari Orange <sup>(2)</sup>		4,90
Martini	5 cl	4,90



### ~ Weissweine ~

Bianco della Casa	0,20 l	4,50
Pinot Grigio	0,20 l	5,50
Chardonnay	0,20 l	5,50
Brezza	0,20 l	5,90
Regaleali Bianco	0,20 l	6,90
Lugana	0,20 l	6,90

### ~ Roseweine ~

Rosè della Casa	0,20 l	4,50
Bardolino Chiaretto	0,20 l	5,90

### ~ Rotweine ~

Rosso della Casa	0,20 l	4,50
Nero D' Avola	0,20 l	5,90
Montepulciano	0,20 l	5,90
Regaleali Rosso	0,20 l	6,90
Primitivo S. Marzano	0,20 l	6,90

Natürlich bieten wir Ihnen auch erlesenen Weinen an. Fragen Sie unserer Personal

### ~ Grappa ~

Grappa della Casa	2 cl	4,50
Grappa di Moscato	2 cl	6,50
Grappa di Nebbiolo	2 cl	6,50
Grappa di Barolo	2 cl	7,50
Grappa Berta	2 cl	7,50

Fragen Sie nach weiteren Grappa-Angebot

### ~ Spirituosen ~

Ramazzotti <sup>(2)</sup>	4 cl	3,50
Amaro Averna <sup>(2)</sup>	4 cl	3,50
Cynar <sup>(2) (11)</sup>	4 cl	3,50
Fernet Branca <sup>(11)</sup>	4 cl	3,50
Sambuca	4 cl	3,50
Vecchia Romagna	4 cl	4,00

### ~ Prosecco ~

Prosecco D.O.C	0,10 l	3,90
Prosecco Rosato	0,10 l	4,90