

INIZIO

INIZIO

RISTORANTE BAR



# Vorspeisen • Starters

<b>RINDERTARTAR</b> Rindertartar auf Trüffelcreme Beef tartare on truffle cream	<b>17.00 €</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rind mit Ruccola und Parmesan Thin slices of raw Beef with rocket and Parmesan cheese	<b>14.00 €</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE <sup>D</sup></b> Lachs auf Feldsalat und Pfeffer Rose Salmon on corn salad and pepper rate	<b>13.00 €</b>
<b>VITELLO TONATO</b> Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce Veal with capers and tuna sauce	<b>14.00 €</b>
<b>BABY CALAMARETTI <sup>D</sup></b> Baby Calamari auf Rucola und Cherrytomaten Baby calamari on arugula and cherry Tomatoes	<b>13.00 €</b>
<b>SCAMPI IN TEMPURATEIG</b> mit Chili Mayonnaise With chili mayonnaise	<b>19.00 €</b>
<b>LACHSTARTAR</b> Tartar vom Lachs auf Avocado und Mango Salmon tartare on avocado and mango	<b>17.00 €</b>
<b>BURRATA</b> Burrata auf Cherrytomaten mit Basilikum Burrata on cherry tomatoes with basil	<b>15.00 €</b>
<b>JACOBSMUSCHELN <sup>D</sup></b> Jacobsmuschel in Safran auf Rucola Jacobsmuschel in Scallops in saffron on rocket	<b>19.00 €</b>
<b>ZIEGENKÄSE</b> Ziegenkäse überbacken auf Feldsalat und Walnüssen Coat cheese baked on corn salad and walnuts	<b>14.00 €</b>

# Salate • Salads

<b>INSALATA MISTA</b> Gemischter Salat Mixed salad	<b>8.00 €</b>
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan Rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan	<b>10.00 €</b>
<b>INSALATA DI POMODORO</b> Tomaten mit Frühlingszwiebeln Tomatoes with spring onions	<b>11.00 €</b>
<b>INSALATA DI STAGIONI</b> Salat der Saison mit gebratenen Garnelen und Avocado Seasonal salad with fried shrimps and avocado	<b>17.00 €</b>
<b>INSALATA CON FILETTI DI VITELLO</b> Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Champignons Salad with fried veal fillet strips and mushrooms	<b>15.00 €</b>
<b>INSALATA INIZIO</b> Salat mit Parmaschinken, Mozzarella und Melone Salad with parma ham, mozzarella and melon	<b>14.00 €</b>
<b>INSALATA RUCOLA CON SALMONE</b> Rucolasalat mit Lachsfilet, Avocado und gerösteten Mandeln Rocket salad with salmon fillet, avocado and toasted almonds	<b>16.00 €</b>
<b>INSALATA CON POLLO</b> Römersalat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Parmesanflocken Romaine lettuce with grilled chicken breast fillet and parmesan flakes	<b>14.00 €</b>

# Suppen • Soups

## **MINISTRONE <sup>I</sup>**

Italienische Gemüsesuppe  
Italian vegetable soup

**7.00 €**

## **CREMA DI POMODORO**

Tomatensuppe mit zerlassenem Mozzarella  
Tomato soup with melted mozzarella

**7.00 €**

## **VELLUTATA DI PATATE TARTUFATA**

Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert  
potato cream soup, refined with truffle oil

**9.00 €**

## **ZUPPA DI PESCE <sup>D</sup>**

Fischsuppe mit Safran und geröstetem Knoblauchbrot  
fish soup with saffron and roasted garlic bread

**15.00 €**

**Allergene:** **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) • **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse • **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) • **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse • **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse - **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite • **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

**Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff • **2** koffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel • **5** mit Konservierungsmittel **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle • **8** chininhaltig • **9** Stabilisatoren • **12** enthält Sulfite • **13** Geschmacksverstärker \* Frischfleischgewicht

**allergens:** **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) • **B** contains shellfish and crustacean products • **C** contains eggs or egg products • **D** contains fish or fish products • **E** contains peanuts or peanut products **F** contains soy or soy products • **G** contains milk or milk products (lactose) • **H** contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) • **I** contains celery or celery products

**J** contains mustard or mustard products • **K** contains sesame seeds or sesame seeds products • **L** contains sulfur dioxide and sulphites • **N** molluscs (mollusks) or products thereof

**additives:** **1** with colouring agent • **2** caffeinated • **3** with antioxidant • **4** acidifying agent • **5** with preservative • **6** artificial sweetener • **7** phenylalanine • **8** quinine • **9** stabilizers • **12** contains sulfite • **13** flavor enhancers

\* fresh weight

# Nudelgerichte • Noodle Dishes

<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> Kurze Nudeln mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce Short noodles with garlic in spicy tomato sauce	<b>11.00 €</b>
<b>TAGLIATELLE SALMONE</b> Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini und Cherrytomaten Ribbon noodles with salmon strips, courgettes, leeks and cherry tomatoes	<b>16.00 €</b>
<b>TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETO</b> Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen in Sahnekräutersauce Tagliatelle with fillets and mushrooms in cream herb sauce	<b>17.00 €</b>
<b>LINGUINI ALLA PUTANESCA</b> Mit Kapern, Oliven, Anchovis in pikanter Tomatensauce With capers, olives, anchovies in a spicy tomato sauce	<b>12.00 €</b>
<b>TAGLIOLINI CON CODA DI ROSPO</b> Tagliolini mit Seeteufel in Weißwein mit Cherrytomaten und Safran Tagliolini with monkfish in white wine with cherry tomatoes and saffron	<b>21.00 €</b>
<b>RAVIOLI INIZIO</b> Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Käsesahnesauce Filled with ricotta and spinach in cheese cream sauce	<b>14.00 €</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO-OLIO CON SCAMPI</b> Mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chilischoten und gebratene Scampi with garlic, olive oil, spicy chili peppers and fried scampi	<b>19.00 €</b>
<b>GNOCCHI RIPIENI CON FORMAGGIO DI CAPRA</b> Hausgemachte gefüllte Kartoffelnudeln mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme mit gehobeltem Trüffel Trüffel Homemade filled potato noodles with goat's cheese in a light truffle cream with planed truffle	<b>19.00 €</b>
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> Feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme Fine noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream	<b>24.00 €</b>

# Fleisch • Meat

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und ein Tagesgemüse  
For all meat dishes we serve rosemary potatoes and a daily vegetable

<b>SCALOPPA AL LIMONE</b> Kalbsmedaillons in Zitronen-Minzsauce Veal medallions in lemon mint sauce	<b>25.00 €</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce	<b>26.00 €</b>
<b>ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA</b> 7 Tage gereiftes Entrecote , gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern grilled with a marinade of different herbs for seven days	<b>28.00 €</b>
<b>LAMMKARREE</b> Gegrilltes Lammkotelett aus dem Ofen Grilled lamb cutlet from the oven	<b>32.00 €</b>
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Rinderfilet vom Grill Beef fillet grilled	<b>29.00 €</b>
<b>SURF &amp; TURF</b> Rinderfilet vom Grill mit Garnelen Grilled fillet with prawns	<b>34.00 €</b>
<b>FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA</b> Argentinisches Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce Argentinian beef fillet in gorgonzola sauce	<b>32.00 €</b>
<b>CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN</b> Oxfilet (Argentinisches Rinderfilet) mit Barolo- und Pfeffersauce Ox fillet (Argentinian beef fillet) with barolo and pepper sauce	<b>67.00 €</b>

# Fisch • Fish

Zu allen Fischgerichten servieren wir ein Tagesgemüse.  
For all fish dishes we serve a daily vegetable

<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA <sup>D</sup></b> Gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch Grilled king prawns with herbs and garlic	<b>26.00 €</b>
<b>SCAMPI PEPE VERDE <sup>D,B,G</sup></b> Gegrillte Großgarnelen mit Grüner-Pfeffer-Sauce Grilled king prawns with green pepper sauce	<b>27.00 €</b>
<b>LUCCIO PERCA AL BURRO E SALVIA</b> Gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei Fried pike-perch fillet with melted butter and sage Filetto	<b>22.00 €</b>
<b>FILETTO DI SALMONE AL GIN</b> Norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce Norwegian salmon fillet an caramelised fennel in a fine orange-gin sauce	<b>23.00 €</b>
<b>CODA DI ROSPO AL LIVORNESE SEETEUFEL</b> Mit Kapern und Oliven in Tomatensauce Monkfish with capers and olives in tomato sauce	<b>34.00 €</b>
<b>DORADE ALLA GRIGLIA <sup>D</sup></b> Frische Dorade vom Grill Fresh bream from the grill	<b>PREIS AUF ANFRAGE</b>
<b>SEEZUNGE</b> In Butter gebraten Fried in butter	<b>PREIS AUF ANFRAGE</b>

WEINE Wir haben eine große Auswahl an erlesenen Weinen, die Sie als Flasche oder Glas von uns serviert bekommen. Lassen Sie sich von unserem Personal beraten. Glas rot oder weiß

# Käse • Cheese

## **FORMAGGI MISTO**

Verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf  
different cheese variations with figs mustardshort

**12.00 €**

## **PARMIGIANO (18 MESI)**

Gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift  
Broken Parmesan cheese, matured for 18 months

**11.00 €**

# Dessert

## **TIRAMISU** <sup>G,H,6</sup>

**9.00 €**

## **PISTAZIEN PARFAIT**

**7.00 €**

## **CRÉME BRÛLÉE** <sup>G,H,6</sup>

Flammbierte Karamellcreme  
Flambéed caramel cream

**7.00 €**

## **PANNA COTTA** <sup>G,H,6</sup>

Mit verschiedenen Geschmacksrichtungen  
with different flavors

**7.00 €**

## **LIMONCELLO-PARFAIT** <sup>G</sup>

Mit warmer Orangen-Sauce  
Limoncello-parfait with warm orange sauce

**7.00 €**

## **MASCARPONE-CREME** <sup>G,H,6</sup>

Mit Beeren  
with berries

**12.00 €**

## **ZABAIONE** <sup>G,H,6</sup>

**9.00 €**

# Getränke • Beverages

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>2</sup>	Tasse	3.00 €
Caffé <sup>2</sup>	Tasse	3.00 €
Cappuccino <sup>2,G</sup>	Tasse	4.00 €
Latte Macchiato <sup>2,G</sup>	Glas	5.00 €
Milchkaffee <sup>2,G</sup>	Tasse	5.00 €
Tee verschiedene Sorten	Glas	4.00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1,2,4</sup>	Fl. 0,2 l	3.00 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,4,6</sup>	Fl. 0,2 l	3.00 €
Fanta <sup>1,2,5,9</sup>	Fl. 0,2 l	3.00 €
Sprite <sup>4</sup>	Fl. 0,2 l	3.00 €
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6.00 €
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	3.00 €
Aqua Panna	Fl. 0,75 l	6.00 €
Aqua Panna	Fl. 0,25 l	3.00 €
Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	Fl. 0,2 l	3.00 €
Ginger Ale <sup>1,4</sup>	Fl. 0,2 l	3.00 €
Tonic	Fl. 0,2 l	3.00 €

## SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb	Fl. 0,2 l	3.00 €
Orangensaft	Fl. 0,2 l	3.00 €
Orangensaft frisch gepresst	Fl. 0,2 l	5.00 €
Cranberrysaft	Fl. 0,2 l	3.00 €

## APERITIFS

Martini bianco <sup>1,12</sup> rosso oder dry	5 cl	6.00 €
Sherry Sandeman <sup>12</sup> medium oder dry	5 cl	6.00 €
Prosecco <sup>12</sup>	0,1 l	6.00 €
Aperol Sprizz <sup>1,8,12</sup>	0,2 l	7.00 €
Hugo <sup>12</sup>	0,2 l	7.00 €
Holundersirup mit frischer Minze & Prosecco		

## BIER

Carlsberg Pils <sup>A</sup> vom Fass	0,25 l	3.50 €
Angelo Poretti <sup>A</sup> vom Fass italienisches Bier	0,25 l	3.50 €
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,33 l	4.00 €
Weizenbier Kristall <sup>A</sup>	0,5 l	5.00 €
Hefeweizenbier <sup>A</sup>	0,5 l	5.00 €
Weizenbier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	5.00 €

## LIKÖRE & BITTER

Amaretto Di Saronno <sup>1,H</sup>	2 cl	4.00 €
Sambuca Molinari	2 cl	4.00 €
Limoncello <sup>1</sup>	2 cl	4.00 €
Baileys Irish Cream <sup>1,2,H</sup>	2 cl	4.00 €
Ramazzotti	2 cl	4.00 €
Amaro Averna <sup>1</sup>	2 cl	4.00 €
Fernet Branca	2 cl	4.00 €

## SPIRITUOSEN

Absolut Vodka <sup>A</sup>	2 cl	4.00 €
Grappa della Casa Hausgrappa	2 cl	4.00 €
Grappa Barrique minestens 12 Monate im Fass gelagert	2 cl	7.00 €
Jack Daniels <sup>A</sup>	2 cl	5.00 €

## LONGDRINKS

Campari-Orange <sup>1</sup>	4 cl	9.00 €
Gin-Tonic <sup>4,8</sup>	4 cl	9.00 €
Wodka-Lemon <sup>A,3,4,8</sup>	4 cl	9.00 €
Cuba Libre <sup>1,2,4</sup>	4 cl	9.00 €



