

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

Tutto il TEAM.

## **MENU DELLO CHEF**

**Antipasti misti "Santo Stefano"** <sup>B, D, G, L, M, O, R</sup>

*Kalte Vorspeisen vom Buffet*

*Cold starters from the buffet*

\*\*\*

**Ravioli alla ricotta in fondo di cottura alle verdure con piselli ed erbe fresche** <sup>A, G, O</sup>

*Ricottaravioli im Gemüsesud mit Erbsen und frischen Kräutern*

*Ricotta-ravioli in vegetable sauce with peas and fresh herbs*

\*\*\*

**Misto di pesce alla griglia con insalata mista** <sup>B, D</sup>

*Fischvariation vom Grill mit Salat*

*Grilled fish variation with salad*

oppure/oder/or

**Petto di pollo allevato a mais con gnocchi al limone, olive nere e peperoni** <sup>A, G</sup>

*Maishendlbrust aus dem Ofen, serviert mit Gnocchi in Zitronenobers, schwarze Oliven und Paprika*

*Corn-fed chicken breast served with gnocchi in lemon-cream, black olives and bell peppers*

\*\*\*

**Tiramisù** <sup>A, C, G</sup>

*Klassisches Tiramisù*

*Tiramisù*

€ 33,00

## **I NOSTRI APERITIVI SPECIALI**

Kir Royal	€ 5,80
Aperol Prosecco	€ 5,40
Campani Orange	€ 4,80
Prosecco 0,1 l	€ 4,50
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 6,00

**Coperto - € 1,50** <sup>A, G</sup>

A – Glutenthaltiges 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

<b>Dal nostro buffet "Santo Stefano" (a piatto)</b> <sup>B, D, G, L, M, O, R</sup>	€ 10,90
<i>Auswahl von unserem Antipasti Buffet „Santo Stefano“ (pro Teller) Variety from our starters-buffet "Santo Stefano" (per plate)</i>	
<b>Bruschetta con pomodori in dadi, rucola, parmigiano ed aglio</b> <sup>A, G, H</sup>	€ 6,20
<i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Knoblauch Bruschetta with tomato cubes, rocket salad, parmesan and garlic</i>	
<b>Carpaccio di manzo con parmigiano</b> <sup>G, H</sup>	€ 12,20
<i>Roh mariniertes Rindsfilet mit frischem Parmesan Beef carpaccio with fresh parmesan cheese</i>	
<b>Prosciutto San Daniele con melone</b> <sup>H</sup>	€ 10,50
<i>San Daniele-Rohschinken mit Zuckermelone San Daniele raw ham with sugar melon</i>	
<b>Mozzarella con pomodori e rucola</b> <sup>G, H</sup>	€ 7,90
<i>Mozzarella mit Tomaten und Rucola Mozzarella with tomatoes and rocket salad</i>	
<b>Vitello tonnato con capperi, pomodori e pane bianco</b> <sup>A, D, M</sup>	€ 11,90
<i>Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern, Tomaten und Weißbrot Thinly sliced veal's filet with tuna sauce, capers, tomatoes and white bread</i>	

## ZUPPE E MINESTRE

<b>Pasta e fagioli</b> <sup>A, L</sup>	€ 4,90
<i>Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Nudeln Homemade bean soup with noodles</i>	
<b>Minestrone alla Toscana con parmigiano</b> <sup>L</sup>	€ 5,10
<i>Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan Italian vegetables soup with parmesan cheese</i>	
<b>Crema di pomodoro con mozzarella stracciata</b> <sup>G</sup>	€ 4,80
<i>Tomatencrèmesuppe mit gerissenem Mozzarella Creamy tomato soup with grated mozzarella</i>	
<b>Zuppa di pesce al "Cacciucco Livorno"</b> <sup>A, B, D, O, R</sup>	€ 10,50
<i>Fischsuppe in Tomatenragout mit Miesmuscheln und Weißbrot Fish soup in tomato ragout with mussels and white bread</i>	

**Coperto - Gedeck € 1,50** <sup>A, G</sup>

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

## PRIMI PIATTI

<b>Penne con straccetti di pollo e broccoli alla panna</b> <sup>A, C, G, O</sup> <i>Penne mit Hühnerbruststreifen und Brokkoli in Oberssauce</i> <i>Penne with chicken stripes and broccoli in creamy sauce</i>	€ 10,50
<b>Maccheroni alla Boscaiola con scaglie di parmigiano</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> <i>Hirtenmakkaroni (Salami, Sauce Bolognese, Champignons, Tomaten, Obers)</i> <i>mit gehobeltem Parmesan</i> <i>Shepard's macaroni (salami, minced meat sauce, mushrooms, tomatoes, cream)</i> <i>with grated parmesan</i>	€ 10,20
<b>Lasagne al forno</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> <i>Lasagne mit Fleischragoût</i> <i>Lasagne with meat</i>	€ 9,80
<b>Tagliatelle con salmone e peperoni freschi alla panna</b> <sup>A, C, D, G, O</sup> <i>Tagliatelle mit Lachs und frischem Paprika in feiner Oberssauce</i> <i>Tagliatelle with salmon and fresh bell pepper in fine cream sauce</i>	€ 11,80
<b>Gnocchi caserecci ai quattro formaggi</b> <sup>A, G, H</sup> <i>Erdäpfelgnocchi mit 4 italienischen Käsesorten und Tomatenwürfeln</i> <i>Potato gnocchi with 4 different Italian cheeses and tomato cubes</i>	€ 9,90
<b>Risotto Milanese (risotto allo zafferano senza o con frutti di mare)</b> <sup>B, D, G, O, R</sup> <i>Safranrisotto wahlweise ohne oder mit Meeresfrüchte</i> <i>Saffron risotto, served without or with seafood</i>	€ 10,50/14,90
<b>Ravioli caserecci alla ricotta in salsa di prosciutto e funghi con parmigiano</b> <sup>A, C, G, L</sup> <i>Hausgemachte Ricottaravioli in Schinken-Champignonsauce, Parmesan</i> <i>Homemade Ricotta-filled ravioli served in a creamy mushroom and ham sauce with parmesan</i>	€ 11,90

### " 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** <sup>A, C, G</sup>

<b>* al pomodoro e basilico</b> <sup>O</sup> <i>mit Tomaten und Basilikum</i> <i>with tomatoes and basil</i>	€ 7,60
<b>* con verdure fresche alla panna</b> <sup>G, L</sup> <i>mit frischem Gemüse in Oberssauce</i> <i>with fresh vegetables in creamy sauce</i>	€ 8,20
<b>* alla Bolognese</b> <sup>L, O</sup> <i>mit Fleischsauce</i> <i>with meat sauce</i>	€ 8,30
<b>* alla carbonara</b> <sup>C, G</sup> <i>mit Speck, Eidotter und Obers</i> <i>with bacon, egg and cream</i>	€ 8,30
<b>* all'aglio, olio e peperoncino</b> <i>mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten</i> <i>with garlic, olive oil and chili</i>	€ 7,20
<b>* ai frutti di mare</b> <sup>B, D, O, R</sup> <i>mit Meeresfrüchten</i> <i>with seafood</i>	€ 14,90

**Coperto - Gedeck € 1,50** <sup>A, G</sup>

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

## 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*

<b>Insalata mista</b> <sup>M, L</sup>	piccolo/klein/small	€ 4,60
<i>Gemischter Salat</i>	grande/groß/ large	€ 6,80
<i>Mixed salad</i>		
<b>Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano, balsamico e olio d'oliva</b> <sup>G, M</sup>		€ 7,60
<i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, frischem Parmesan, Balsamico und Olivenöl</i>		
<i>Rocket salad with cherry tomatoes, fresh parmesan, balsamic vinegar and olive oil</i>		
<b>Insalata con tonno, mais e cipolla</b> <sup>D, M, O</sup>		€ 8,90
<i>Blattsalat mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln</i>		
<i>Leaf salad with tuna, sweet corn and onions</i>		
<b>Insalata "Santo Stefano"</b> <sup>G, M</sup>		€ 10,90
<i>Marinierte Blattsalate, Rucola, Hühnerbruststreifen, Tomaten, Oliven und frischer Parmesan</i>		
<i>Marinated leaf salad, rocket salad, stripes of chicken, tomatoes, olives and fresh parmesan</i>		
<b>Con le nostre insalate consigliamo i nostri bastoncini di focaccia fresca/con salsa</b> <sup>A</sup>		
<i>Zu unseren Salaten empfehlen wir unsere frischen "Pizzastangerl"/mit Dip</i>		€ 3,50
<i>In combination with the salads we recommend our freshly baked pizza-sticks/with dip</i>		€ 5,50

## CONTORNI

<b>Patate a scelta o polenta</b> <sup>G</sup>		€ 2,50
<i>Erdäpfeln nach Wunsch oder Polenta</i>		
<i>Choose your favourite potatoes or polenta</i>		
<b>Verdure mista alla griglia</b> <sup>G</sup>		€ 7,20
<i>Gemischtes Gemüse vom Grill</i>		
<i>Mixed vegetables from grill</i>		
<b>Risotto al parmigiano e burro</b> <sup>G, O</sup>		€ 4,90
<i>Risotto mit Parmesan und Butter</i>		
<i>Risotto with parmesan and butter</i>		
<b>Mirtillo rosso</b>		€ 1,00
<i>Preiselbeeren</i>		
<i>Cranberry sauce</i>		
<b>Ketchup/Mayonnaise/Sauce Tartar</b> <sup>C, G, M, O</sup>		€ 0,50

**Coperto - Gedeck € 1,50** <sup>A, G</sup>

## SECONDI PIATTI DI CARNE

- Petto di pollo al Cacciatore - con ragù al pomodoro, rosmarino e risotto al limone** € 14,90  
*Maishendlbrust nach Jägerart (Tomatenragout, Rosmarin und Zitronenrisotto)* <sup>A, G, O</sup>  
*Corn-fed chicken with tomato-ragout, rosemary and lemon-risotto*
- Piccata Milanese con spaghetti al pomodoro** <sup>A, C, G, O</sup> € 16,90  
*Gebackenes Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, dazu Spaghetti in Tomatenragout*  
*Fried veal escalope in parmesan crust with spaghetti in tomato ragout*
- Saltimbocca alla Romana con spinaci** <sup>A, G, O</sup> € 17,50  
*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, zucchine julienne e pomodori** € 17,90  
*Rosa gebratenes Lammkotelett in Thymianglace, Zucchini- und Tomaten* <sup>G, O</sup>  
*Pink fried lamb cutlet in thyme sauce, courgette stripes and tomatoes*
- Costoletta di maiale gratinato alla rucola e pomodoro con patate al rosmarino** <sup>G, O</sup> € 13,50  
*Schweinskotelett gratiniert mit Rucola-Tomatensalsa, dazu Rosmarinerdäpfel*  
*Pork cutlet gratinated with tomato and rocket salad salsa, served with rosemary potatoes*
- Tournedos del filetto di manzo (200g) con scalogni al balsamico, funghi saltati e broccoli** <sup>G, O</sup> € 23,00  
*Tournedos vom Rindsfilet (200g) mit Balsamicoschalotten, gebratenen Pilzen und Brokkoli*  
*Beef medallions (200g) with balsamic shallots, fried mushrooms and broccoli*
- Fegato di vitello alla Veneziana con polenta cremosa** <sup>G, O</sup> € 14,20  
*Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein, dazu cremige 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** <sup>A, B, M, R</sup> € 19,00  
*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** <sup>A, D, G, H</sup> € 26,50  
*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** € 17,00  
*Gebratene Goldbrassenfilets mit Mandeln, Spinatagliatelle und Schmelztomaten* <sup>A, C, D, H</sup>  
*Fried sea bass filets with almonds, spinach-tagliatelle and braised tomatoes*
- Filetto di salmone con caponata siciliana con capperi e polenta** <sup>A, D, G, O</sup> € 16,90  
*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** € 28,00  
*Fischvariation „Santo Stefano“ mit Kräutererdäpfeln und gemischtem Salat* <sup>A, B, D, G, R</sup>  
*Variation of grilled fish "Santo Stefano" with herb-potatoes and mixed salad*

**Coperto - Gedeck € 1,50** <sup>A, G</sup>

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

## PIZZE

### **MARGHERITA** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella ed origano** € 7,50  
*mit Tomaten, Mozzarella und Oregano*  
*with tomatoes, mozzarella and oregano*

### **FUNGHI** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e funghi** € 8,10  
*mit Tomaten, Mozzarella und Champignons*  
*with tomatoes, mozzarella and mushrooms*

### **CARDINALE** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e prosciutto** € 8,50  
*mit Tomaten, Mozzarella und Schinken*  
*with tomatoes, mozzarella and ham*

### **SALAME** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella e salame** € 8,50  
*mit Tomaten, Mozzarella und Salami*  
*with tomatoes, mozzarella and salami*

### **DIABOLO** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino** € 9,10  
*mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und Chilli*  
*with tomatoes, mozzarella, spicy salami and chili*

### **TONNO** <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla** € 9,20  
*mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*  
*with tomatoes, mozzarella, tuna and onions*

### **QUATTRO FORMAGGI** <sup>A, G</sup>

**con pomodoro e 4 formaggi diversi** € 11,20  
*mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten*  
*with tomatoes and 4 different cheeses*

### **FRUTTI DI MARE** <sup>A, B, D, G, R</sup>

**con pomodoro, mozzarella, frutti di mare ed aglio** € 14,90  
*mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch*  
*with tomatoes, mozzarella, sea fruits and garlic*

**Coperto - Gedeck € 1,50** <sup>A, G</sup>

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

## PIZZE

### QUATTRO STAGIONI <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi** € 10,90  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes*

### PROVINCIALE <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, speck, mais e peperoncino** € 11,30  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, bacon, sweetcorn and peperoni*

### SANTO STEFANO <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, salmone, prosciutto crudo, rucola e parmigiano** € 13,90  
*mit Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rohschinken, Rucola und Parmesan*  
*with tomatoes, mozzarella, salmon, raw ham, rocket salad and parmesan*

### VEGETARIANA <sup>A, G, L</sup>

**con pomodoro, mozzarella e verdure della stagione** € 8,40  
*mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison*  
*with tomatoes, mozzarella and seasonal vegetables*

### CAPRICCIOSA <sup>A, D, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi, acciughe ed olive** € 11,30  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken,*  
*Sardellen und Oliven*  
*with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies and olives*

### RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO <sup>A, G</sup>

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e rucola** € 13,50  
*mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Rucola*  
*with tomatoes, mozzarella, ham and rocket salad*

### BASTONCINI DI FOCACCIA CON SALSA CREMOSA ALLE ERBE <sup>A, G</sup>

Pizzastangerl mit Kräuter-Rahmdip € 5,50  
Pizza sticks with herb-cream dip

Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:

Margherita € 7,20 plus pro Zutat € 1,50

Rohschinken oder Frutti di Mare € 3,50

**Coperto - Gedeck € 1,50 <sup>A, G</sup>**

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

## DOLCI

<b>Profiterole alla vaniglia con cream al cioccolato</b> <sup>A, C, G, H</sup> <i>Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanille, dazu Schokoladecrème</i> <i>Vanilla-profiterole with chocolate cream</i>	€ 6,50
<b>Panna Cotta con frutti freschi</b> <sup>C, G,</sup> <i>Panna Cotta mit frischen Früchten</i> <i>Panna Cotta with fresh fruits</i>	€ 6,20
<b>Tiramisù</b> <sup>A, C, G, O</sup> <i>Klassisches Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	€ 5,80
<b>Gelato alla vaniglia con balsamico, frutta candita e bastoncini di cialda</b> <sup>A, C, G, O</sup> <i>Vanilleeis mit Balsamico, kandierten Früchten und Hohhippen</i> <i>Vanilla ice cream with balsamic vinegar, candied fruits and round wafers</i>	€ 6,20
<b>Sorbetto al limone con prosecco</b> <sup>C, O</sup> <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sorbet with sparkling wine</i>	€ 5,30
<b>Torta al cioccolato</b> <sup>A, F, G</sup> <i>Schokoladetorte</i> <i>Chocolate cake</i>	€ 4,50
<b>Strudel di mele</b> <sup>A, C, O, P</sup> <i>Apfelstrudel</i> <i>Viennese "Apple Strudel"</i>	€ 5,10
<b>Porzione di panna</b> <sup>G</sup> <i>Portion Schlagobers</i> <i>Portion of whipped cream</i>	€ 0,70

## FORMAGGI

<b>Formaggi misti</b> <sup>G, H, M</sup> <i>Gemischter Käseteller</i> <i>Variation of cheese</i>	€ 10,90
--	---------

**Coperto - Gedeck € 1,50** <sup>A, G</sup>

Inklusivpreise 02/17

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