

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

Tutto il TEAM.

## **MENU DELLO CHEF**

**Antipasti misti "Santo Stefano"** A, B, D, G, L, M, O, R, F

*Kalte Vorspeisen vom Buffet*

*Cold starters from the buffet*

\*\*\*

**Spaghetti con pomodori secchi, capperi, aglio, olive e calamari fritti** A, C, G, O, R

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapernbeeren, Knoblauch, Oliven und frittierte Kalamariringe*

*Spaghetti with dried tomatoes, caper berries, garlic, olives and fried calamari*

\*\*\*

**Misto di pesce alla griglia con insalata mista** A, B, D, G, M, O

*Fischvariation vom Grill mit Salat*

*Grilled fish variation with salad*

oppure/oder/or

**Petto di pollo gratinato con prosciutto crudo, pomodori e mozzarella  
con risotto di spinaci** C, G, O

*Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken und Spinat Risotto*

*Chicken breast gratinated with raw ham, tomatoes and mozzarella, served with spinach risotto*

\*\*\*

**Tiramisù** A, C, G

*Klassisches Tiramisù*

*Tiramisù*

€ 48,00

## **I NOSTRI APERITIVI SPECIALI**

Kir Royal	€ 5,80
Aperol Prosecco	€ 5,40
Campari Orange	€ 4,80
Prosecco 0,1 l	€ 4,90
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 6,00

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** A, G

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

## ANTIPASTI

- Dal nostro buffet "Santo Stefano" (a piatto)** <sup>A,B, D, G, L, M, O, R</sup> € 13,00  
*Auswahl von unserem Antipasti Buffet "Santo Stefano" (pro Teller)*  
*Variety from our starters-buffet "Santo Stefano" (per plate)*
- Bruschetta con pomodori in dadi, rucola, parmigiano ed aglio** <sup>A,G,E,O</sup> € 8,00  
*Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Rucola, Parmesan und Knoblauch*  
*Bruschetta with tomato cubes, rocket salad, parmesan and garlic*
- Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano** <sup>C,G,M,O</sup> € 14,50  
*Carpaccio vom Rindsfilet mit frischem Rucola und Grana Padano*  
*Carpaccio of beef fillet with fresh rocket and Grana Padano*
- Prosciutto San Daniele con melone** <sup>C,G</sup> € 13,50  
*San Daniele-Rohschinken mit Zuckermelone*  
*San Daniele raw ham with sugar melon*
- Mozzarella con pomodori e rucola** <sup>C,G,O</sup> € 9,90  
*Mozzarella mit Tomaten und Rucola*  
*Mozzarella with tomatoes and rocket salad*
- Vitello tonnato con capperi, pomodori e pane bianco** <sup>A,C,D,M</sup> € 13,50  
*Rosa pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Tomaten und Weißbrot*  
*Medium poached veal with tuna sauce, capers, tomatoes and white bread*

## ZUPPE E MINESTRE

- Pasta e fagioli** <sup>°</sup> € 5,20  
*Suppe aus Borlotti-Bohnen mit Nudeln*  
*Homemade bean soup with noodles*
- Minestrone alla Toscana con parmigiano** <sup>C,G,L</sup> € 5,90  
*Toskanische Gemüsesuppe mit Parmesan*  
*Italian vegetables soup with parmesan cheese*
- Crema di pomodoro con mozzarella stracciata** <sup>G,O</sup> € 5,50  
*Tomatencrèmesuppe mit gerissenem Mozzarella*  
*Creamy tomato soup with grated mozzarella*
- Zuppa di pesce al "Cacciucco Livorno"** <sup>A,B,D,L,O,R</sup> € 12,90  
*Fischsuppe mit Tomatenragout, Miesmuscheln, Garnelen und Weißbrot*  
*Fish soup with tomato ragout, mussels, prawns and white bread*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

## PRIMI PIATTI

- Pasta Caserecce „Cacio e Pepe“ con straccetti di carne mista saltata e broccoli** <sup>A,C,F,G,M</sup> € 15,90  
*Hausgemachte Spiralnudeln „Cacio e Pepe“, mit Kalb- und Rindsfiletspitzen und Brokkoli*  
*Homemade spiral pasta „Cacio e Pepe“ with veal and beef fillet strips and broccoli*
- Rigatoni caserecci con gamberetti, ricotta, rucola e olio al tartufo** <sup>A, B, C, O, G</sup> € 14,90  
*Hausgemachte Rigatoni mit Garnelenstücken, Ricotta, Rucola und Trüffel Öl*  
*Home-made rigatoni with shrimp pieces, ricotta cottage cheese, rocket salad and truffle-oil*
- Lasagne al forno** <sup>A, C, G, L, O</sup> € 13,50  
*Lasagne mit Fleischragoût*  
*Lasagne with meat ragout*
- Tagliatelle con salmone fresco e peperoni, pomodori e Grana Padano** <sup>A, C, D, M, G, O</sup> € 14,50  
*Tagliatelle mit frischem Lachs, Paprika, Tomaten und Grana Padano*  
*Tagliatelle with fresh salmon, bell pepper, tomatoes and Grana Padano cheese*
- Gnocchi caserecci ai quattro formaggi** <sup>A, G,</sup> € 12,00  
*Erdäpfelgnocchi mit 4 italienischen Käsesorten und Tomatenwürfeln*  
*Potato gnocchi with 4 different Italian cheeses and diced tomatoes*
- Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto, e spinaci** <sup>A, B, C, G, O, R</sup> € 16,00  
*Cremiges Parmesan Risotto mit frittierten Calamari, Garnele und Jungspinat*  
*Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawn and baby spinach*
- Tortelloni alla ricotta e spinaci in salsa di prosciutto e funghi con parmigiano** <sup>A, C, G, L</sup> € 13,90  
*Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Schinken-Champignonsauce mit Parmesan*  
*Tortelloni filled with ricotta and spinach served in a creamy mushroom - ham sauce with parmesan*

### " 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>

- \* al pomodoro e basilico** <sup>O</sup> € 9,10  
*mit Tomaten und Basilikum*  
*with tomatoes and basil*
- \* con verdure fresche alla panna** <sup>G, L, O</sup> € 10,00  
*mit frischem Gemüse in Oberssauce*  
*with fresh vegetables in creamy sauce*
- \* alla Bolognese** <sup>G, L, O</sup> € 10,20  
*mit Fleischsauce*  
*with meat sauce*
- \* alla carbonara** <sup>C, G</sup> € 10,20  
*mit Speck, Ei, Pfeffer und Pecorino Romano*  
*with bacon, egg, pepper and pecorino romano cheese*
- \* all’aglio, olio e peperoncino** € 9,10  
*mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten*  
*with garlic, olive oil and chili peppers*
- \* ai frutti di mare** <sup>B, D, O, R</sup> € 14,90  
*mit Meeresfrüchten*  
*with seafood*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

# 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*

**Insalata mista** <sup>L,M,O</sup> piccolo/klein/small € 5,10  
*Gemischter Salat* grande/groß/ large € 7,80  
*Mixed salad*

**Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano, balsamico e olio d'oliva** <sup>C,G,M,O</sup> € 8,90  
*Rucolasalat mit Kirschtomaten, frischem Parmesan, Balsamico und Olivenöl*  
*Rocket salad with cherry tomatoes, fresh parmesan, balsamic vinegar and olive oil*

**Lattuga con tonno, olive nere, mais, peperoni e cipolla** <sup>D,M,O</sup> € 12,50  
*Blattsalat mit Thunfisch, schwarzen Oliven, Mais, Paprika und Zwiebeln*  
*Leaf salad with tuna, black olives, corn, bell pepper and onions*

**Insalata "Santo Stefano"** <sup>C,F,G,M,O</sup> € 14,00  
*Marinierte Blattsalate, Rucola, Hühnerbruststreifen, Tomaten, Oliven und frischer Parmesan*  
*Marinated leaf salad, rocket salad, stripes of chicken, tomatoes, olives and fresh parmesan*

**Con le nostre insalate consigliamo i nostri bastoncini di focaccia fresca/con salsa** <sup>A</sup> € 4,00/€ 6,00  
*Zu unseren Salaten empfehlen wir unsere frischen "Pizzastangerl"/mit Dip*  
*In combination with the salads we recommend our freshly baked pizza-sticks/with dip*

# CONTORNI

**Patatine fritte** € 4,00  
*Pommes frites*  
*French fries*

**Patate a scelta o polenta** <sup>C,G</sup> € 4,00  
*Erdäpfeln nach Wunsch oder Polenta*  
*Choose your favourite potatoes or polenta*

**Verdure mista alla griglia** <sup>G,L</sup> € 9,00  
*Gemischtes Gemüse vom Grill*  
*Mixed vegetables from grill*

**Risotto al parmigiano e burro** <sup>C,G,O</sup> € 6,00  
*Risotto mit Parmesan und Butter*  
*Risotto with parmesan and butter*

**Spinaci in foglia** <sup>G,O</sup> € 5,80  
*Blattspinat*  
*Leaf spinach*

**Focaccia alle olive** <sup>A</sup> € 6,00  
*Oliven Focaccia*  
*Olive focaccia*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

## SECONDI PIATTI DI CARNE

- Petto di pollo al Cacciatore - con ragù al pomodoro, rosmarino e tagliatelle al pesto** € 17,00  
*Hendlbrust nach Jägerart (Tomatenragout, Rosmarin und Bandnudeln mit Pesto) <sup>C,G,O</sup>*  
*Chicken breast (tomato ragout, rosemary and tagliatelle with pesto)*
- Piccata Milanese con spaghetti al pomodoro** <sup>A, C, G, O</sup> € 19,30  
*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>E,G,O</sup> € 19,90  
*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, zucchini, patate e pomodori** € 22,90  
*Rosa gebratenes Lammkotelett in Thymiangelace, Zucchini, Erdäpfeln und Tomaten <sup>G, O</sup>*  
*Pink roasted lamb cutlet in thyme sauce, courgettes, potatoes and tomatoes*
- Costoletta di maiale gratinato alla rucola, pomodoro e mozzarella con patate al rosmarino** <sup>G,M,O</sup> € 16,80  
*Schweinskotelett gratiniert mit Rucola, Tomaten und Mozzarella, dazu Rosmarinerdäpfel*  
*Gratinated pork chop with rocket, tomatoes and mozzarella, served with rosemary potatoes*
- Tournedos del filetto di manzo (200g) con scalogni al balsamico, funghi saltati and broccoli** <sup>G, O</sup> € 28,00  
*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> € 17,90  
*Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein, dazu crèmige 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> € 23,00  
*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</sup> € 27,50  
*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** € 22,00  
*Gebratene Goldbrassenfilets mit Mandeln, Spinattagliatelle 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,C,D,G,O</sup> € 19,60  
*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** € 32,50  
*Fischvariation „Santo Stefano“ mit Kräutererdäpfeln und gemischtem Salat <sup>A,B,D,G,M,O</sup>*  
*Variation of grilled fish "Santo Stefano" with herb-potatoes and mixed salad*

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

## PIZZE

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

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

€ 8,50

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

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

€ 9,50

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

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

€ 9,80

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

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

€ 10,90

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

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

€ 11,50

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

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

€ 11,50

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

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

€ 13,50

### **CONTADINA** <sup>A, B, D, G, R</sup>

**con pomodoro, mozzarella, spinaci, speck, olive, formaggio feta ed aglio**  
*mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Oliven, Schafkäse und Knoblauch*  
*with tomatoes, mozzarella, spinach, bacon, olives, feta cheese and garlic*

€ 14,50

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

## PIZZE

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

**con pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi** € 12,90  
*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** € 12,90  
*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** € 15,50  
*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** € 11,90  
*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** € 12,80  
*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** € 14,50  
*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 € 6,00  
Pizza sticks with herb-cream dip

Sie können sich Ihre Lieblingspizza auch gerne selbst zusammenstellen:

Margherita € 8,50 pro Zutat plus € 2,00

Rohschinken, Räucherlachs oder Frutti di Mare € 5,00

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70 <sup>A, G</sup>**

## DOLCI

<b>Profiterole alla vaniglia con cream al cioccolato</b> <sup>A,C,E,F,G,H</sup> <i>Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanille, dazu Schokoladencrème</i> <i>Vanilla-profiterole with chocolate cream</i>	€ 6,90
<b>Panna Cotta con frutti freschi</b> <sup>G,O</sup> <i>Panna Cotta mit frischen Früchten</i> <i>Panna Cotta with fresh fruits</i>	€ 7,00
<b>Tiramisù</b> <sup>A,C,G</sup> <i>Klassisches Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	€ 7,40
<b>Gelato alla vaniglia con balsamico, mandorle tostate e cialde</b> <sup>A,C,F,G,O</sup> <i>Vanilleeis mit Balsamico-Essig, gerösteten Mandeln und Hippen</i> <i>Vanilla ice cream with balsamic vinegar, roasted almonds and round wafers</i>	€ 6,20
<b>Sorbetto al limone con prosecco</b> <sup>A,C,F,G,O</sup> <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sorbet with sparkling wine</i>	€ 6,00
<b>Torta al cioccolato della casa con gelato di pistacchio</b> <sup>A,C,F,G,H</sup> <i>Schokoladetorte nach Art des Hauses mit Pistazien Eis</i> <i>Homemade chocolate cake with pistachio ice cream</i>	€ 6,50
<b>Strudel di mele</b> <sup>A,G</sup> <i>Apfelstrudel</i> <i>Viennese "Apple Strudel"</i>	€ 6,00
<b>Porzione di panna</b> <sup>G</sup> <i>Portion Schlagobers</i> <i>Portion of whipped cream</i>	€ 1,00

## FORMAGGI

<b>Formaggi misti</b> <sup>C,G,H</sup> <i>Gemischter Käseteller</i> <i>Variation of cheese</i>	€ 16,80
<b>Pecorino Romano con miele al rosmarino e pinoli</b> <sup>G</sup> <i>Pecorino Romano mit Rosmarin, Honig und Pinienkernen</i> <i>Pecorino Romano with rosemary honey and pine nuts</i>	€ 13,80

**Coperto – Gedeck – Cover € 1,70** <sup>A, G</sup>

Inklusivpreise 01/22