

Antipasti Vorspeisen

09	Bruschetta con pomodoro e basilico 4 Stück, mit gehackten Tomaten, frischem Basilikum & Olivenöl	3,60 €
10	Mozzarella Caprese^g mit Tomaten, frischem Basilikum & Olivenöl	6,50 €
11	Antipasti della casa^{g(b)} nach Art des Hauses, wahlweise mit Scampi (Aufpreis: 1,90 EUR)	8,20 €
12	Scampetti al Forno^b Garnelen mit Kräuterbutter, Petersilie, Knoblauch & Chili	8,50 €
13	Carpaccio di Manzo rohes, hauchdünnes frisches Rinderfilet mit Rucola, Champignons & Parmesan	9,50 €

Focaccia Hefeteigfladen

14	Focaccia al Rosmarino mit Rosmarin & Olivenöl	4,50 €
15	Focaccia Rucola mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesan	5,50 €
16	Focaccia Parma^{3,4} mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan	6,50 €
17	Focaccia Bresaola^{3,4} mit Rinderschinken, Cherrytomaten & Parmesan	7,00 €



Insalate *Salate*

25	Insalata Mista gemischter Salat	4,90 €
26	Insalata Tonno^d gemischter Salat mit Thunfisch	6,50 €
27	Insalata Pastadore^g gemischter Salat mit Schafskäse	6,50 €
28	Rucola e Parmigiano Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesan	7,50 €
29	Insalata con pollo gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen, Champignons, Cherrytomaten & Parmesan	8,50 €

Pasta *Nudeln*

(Jede Pasta wird mit den hochwertigsten Zutaten zubereitet)

55	Spaghetti Napoli^a mit Tomatensauce & frischem Basilikum	5,90 €
56	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino^{a,g} mit Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino (scharf)	6,50 €
57	Spaghetti Carbonara^{3,4,a,g} mit Vorderschinken, Ei & Parmesan in Sahnesauce	7,20 €
58	Penne Arrabiata^{a,g} mit Knoblauch, Cherrytomaten & Peperoncino (scharf)	7,00 €
59	Penne à la Giorgio^{a,g} mit Hähnchenbrustfilet & Champignons in Sahnesauce	8,50 €
60	Penne Spinaci^{a,b,d,g} mit Blattspinat & Gorgonzola in Sahnesauce	7,50 €
61	Tagliatelle con Pollo^a mit Hähnchenbrust, gegrillter Zucchini in Cherrytomatensauce	9,00 €
62	Tagliatelle con Salmone^{a,b,d,g} mit Lachs in Hummersahnesauce	9,50 €
63	Tagliatelle Rossini^{a,g} mit Rinderfiletspitzen & frischen Champignons in Sahnesauce	10,50 €

Pizza Steinofenpizza

(Alle Pizzen werden mit den hochwertigsten Zutaten, hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella zubereitet, Ø ca. 33cm.
Die Zubereitung mit Büffelmozzarella ist auf Wunsch und gegen Aufpreis von 2 EUR möglich.)

75	Pizza Margherita ^g mit frischem Basilikum	6,20 €
76	Pizza Salame ^{8,9,g} mit Salami	7,20 €
77	Pizza mozzarella di bufala ⁹ mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	9,00 €
78	Pizza Finocchiona Salame ^{8,9,g} mit würziger Fenchelsalami & Büffelmozzarella	10,50 €
79	Pizza Spinaci ^g mit Blattspinat & Gorgonzola	8,20 €
80	Pizza Broccoli ^g mit Broccoli & Gorgonzola	8,20 €
81	Pizza Mista ^{3,4,8,9,g} mit Schinken, Salami, frischen Champignons & Peperoncino	8,50 €
82	Pizza Calzone vegetaria ^g mit frisch gegrilltem Gemüse	8,50 €
83	Pizza Calzone della casa ^{3,4,8,9,g} mit Schinken, Salami, frischen Champignons	8,50 €
84	Pizza Tonno ^{9,g,d} mit Thunfisch, frischen Zwiebeln & schwarze Oliven	8,50 €
85	Pizza Napoli ^g mit Sardellen & Kapern	8,30 €
86	Pizza Contadina ^g mit getrockneten Tomaten, frischen Cherrytomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	8,50 €
87	Pizza Diavolo ^{8,9,g} mit pikanter Salami, frischen Zwiebeln, schwarzen Oliven & Knoblauch (scharf)	8,50 €
88	Pizza Sicilia ^{9,g} mit Sardellen, Fetakäse, schwarzen Oliven & pikanten Peperoncino	8,50 €
89	Pizza Fiore ^g mit gegrillter Zucchini, Aubergine, Paprika & Champignons	8,90 €



Pizza Steinofenpizza

(Alle Pizzen werden mit den hochwertigsten Zutaten, hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella zubereitet, Ø ca. 33cm.
Die Zubereitung mit Büffelmozzarella ist auf Wunsch und gegen Aufpreis von 2 EUR möglich.)

90	Pizza Parma ^{3,4,g} mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan	9,50 €
91	Pizza Milano ^{4,6,7,10,g} mit Kochschinken und Champignons	8,20 €
92	Pizza Quattro formaggi ^{4,g} mit vier verschiedenen Käsesorten: Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Feta	9,20 €
93	Pizza Calabrese ^{3,4,8,9,g} mit scharfer Salami, Rucola und Parmesan	9,20 €
94	Pizza Quattro stagioni ^{4,6,7,9,10,g} mit Kochschinken, Artischocken, Oliven und Champignons	9,00 €
95	Pizza Bresaola ^{3,4,g} mit würzigem Rinderschinken & gehobeltem Parmesan	9,50 €
96	Giorgio's Pizza ^{8,9,g} mit Rucola, scharfer Salami, pikanten Pecorino & Trüffelöl	10,50 €
97	Pizza Scampi ^{b,d,g} mit würzigen Großgarnelen, Shrimps, frischer Petersilie & Knoblauch	12,50 €

Vegane Speisen Fiori

(Alle Speisen werden mit den hochwertigsten, rein pflanzlichen Zutaten zubereitet)

250	Pizza Margherita Vegan ^{1,4,a} mit frischem Basilikum & veganem Käse	7,50 €
251	Pizza Spinaci e carciofi Vegan ^{1,4,a} mit Blattspinat, Artischocken & veganem Käse	9,50 €
252	Pizza Contadina Vegan ^{1,4,a} mit getrockneten Tomaten, frischen Cherrytomaten, Rucola & veganem Käse	9,50 €
253	Pizza Fiore Vegan ^{1,4,a} mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Cherrytomaten & veganem Käse	10,50 €
254	Giorgio's Pizza Vegan ^{1,4,a} mit getrockneten Tomaten, Kapern, Oliven und pikante Peperoncino	10,50 €





Vegane Speisen *Fiori*

(Alle Speisen werden mit den hochwertigsten, rein pflanzlichen Zutaten zubereitet)

255	Pizza Quattro stagioni ^{1,4,g,a} mit Artischocken, Oliven und Champignons, Spinat & veganem Käse	10,50 €
256	Pizza Funghi ^{1,4,a} mit Champignons & veganem Käse	8,50 €
257	Focaccia Rosmarino e Olio Vegan ^{1,4,a} Hefeteigfladen mit Rosmarin & Olivenöl	4,50 €
258	Focaccia Rucola Vegan ^{1,4,a} Hefeteigfladen mit Rucola, Cherrytomaten	5,50 €

Dolci Desserts

102	Tiramisu ^{2,a,c,g} täglich frisch & hausgemacht	4,50 €
103	Soufflé al cioccolato ^{a,c,f,g,h} Schokoladenauflauf gefüllt mit flüssiger Schokolade	4,00 €
104	Tartufo ^{12,a,c,f,g} Eierlikör-Eis-Parfait und Schokoladeneis mit gehackten Haselnüssen und Kakao bedeckt	4,00 €
105	Cassata ^{a,f,g,h} Eierlikör-Eis-Parfait, Schokolade und Creme mit kandierten Früchten	4,00 €

Heißgetränke *Bevanda calda*

(Alle Heißgetränke werden auch für den Außer-Haus-Genuss angeboten)

110	Espresso ²	1,90 €
111	Espresso Macchiato ^{2,g} mit Milch	2,10 €
112	Espresso Doppio ²	2,50 €
113	Caffé ² Kaffee	2,10 €





Heißgetränke *Bevanda calda*

(Alle Heißgetränke werden auch für den Außer-Haus-Genuss angeboten)

114	Tè Tee, diverse Sorten	2,10 €
115	Latte Macchiato ²	3,00 €
116	Cappuccino ²	2,50 €

Alkoholfreie Getränke *Bevanda analcolica*

		0,2 l	0,4 l
125	Coca Cola ^{1,2,6}	1,90 €	3,20 €
126	Fanta ^{1,5}	1,90 €	3,20 €
127	Sprite	1,90 €	3,20 €
128	Spezi ^{1,2,5,6} Cola-Fanta-Mix	1,90 €	3,20 €
129	Tonic Water ³	2,50 €	
130	Ginger Ale ^{1,7}	2,50 €	
131	Bitter Lemon ³	2,50 €	
132	Orangensaft	2,10 €	3,50 €
133	Apfelsaft	2,10 €	3,50 €
134	Nektar wahlweise Bananen- oder Kirschnektar	2,50 €	4,00 €
135	Kiba Kirsch-/ Bananennektar-Mix	2,50 €	4,00 €
136	Fruchtschorle wahlweise Bananen-, Kirsch-, Orangen- oder Apfelschorle	2,10 €	3,50 €



Alkoholfreie Getränke *Bevanda analcolica*

		0,2 l	0,4 l	0,75 l
145	San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	1,90 €	3,10 €	4,90 €
146	Acqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,90 €	3,10 €	4,90 €

Birra *Biere*

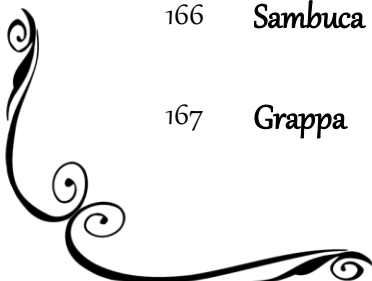
(Kein Ausschank an Gäste unter 16 Jahren)

		0,33 l	0,5 l
150	Frisch gezapftes Bier vom Fass Rothaus Tannenzäpfle	2,70 €	3,50 €
151	Tegernseer Hell		4,00 €
152	Erdinger Weizen Hefe		3,50 €
153	Erdinger Weizen Alkoholfrei		3,50 €
154	Radler mit Pils		3,70 €

Liquori *Spirituosen*

(Kein Ausschank an Gäste unter 18 Jahren)

		2 cl
165	Amaretto ¹	2,10 €
166	Sambuca	2,10 €
167	Grappa	2,50 €





Liquori Spirituosen

(Kein Ausschank an Gäste unter 18 Jahren)

		2 cl
168	Ramazotti	2,50 €
169	Averna	2,50 €
170	Baileys ^{1,2}	2,50 €
171	Veccia Romagna Brandy	2,50 €

Aperitivo Aperitif

(Kein Ausschank an Gäste unter 18 Jahren)

		0,2 l
190	Campari Soda ¹	4,50 €
191	Campari Orange ¹	4,50 €
192	Aperol Lemon ¹ mit Bitter Lemon	4,50 €
193	Aperol Spritz ¹ wahlweise mit Prosecco oder Weißwein	5,50 €
194	Aperol Orange	5,00 €
195	Ramazotti Rosato	5,00 €
196	Prosecco fruchtig, lieblich, feine Perlung Guiseppe & Luigi Anselmi DOC, 0,75 l	19,50 €



Chiuso *Geschlossene Weine*

(Kein Ausschank an Gäste unter 18 Jahren)

Weiß		0,75 l
210	Sauvignon Malvasia ⁶ frische harmonische Aromen Weingut: Feudi Di San Marzano, IGP Herkunft: Apulien, Salento (Italien) Rebsorte: Sauvignon Blanc, Malvasia	16,50 €
211	Scurati Grillo Terre Siciliane ⁶ blumig mit mineralischer Ader Weingut: Vincenzo Melia, IGP Herkunft: Salemi, Sizilien (Italien) Rebsorte: 100% Grillo	21,90 €
212	I Frati Lugana ⁶ elegant mildes Aroma Weingut: Cà dei Frati Herkunft: Venetien (Italien) Rebsorte: 100% Lugana	31,90 €
Rot		0,75 l
213	"I Tratturi" Primitivo Puglia ⁶ kräftiges, fruchtiges Aroma Weingut: Feudi Di San Marzano, IGP Herkunft: Apulien, Salento (Italien) Rebsorte: 100% Primitivo	16,50 €
214	Lambrusco Reggiano dolce ⁶ süßlich, harmonisch und leicht Weingut: Cantine Riunite, DOC Herkunft: Emilia Romagna (Italien) Rebsorte: 85% Lambrusco, 15% Lancellotta	15,50 €
215	„Sud" Primitivo di Manduria ⁶ kräftiges, fruchtiges Aroma Weingut: Feudi Di San Marzano Herkunft: Apulien, Salento (Italien) Rebsorte: 100% Primitivo	23,50 €
216	Chianti Classico Riserva DOCG ⁶ pikant, schokoladig, fruchtig & sanft Weingut: Famiglia Zingarelli , Rocca delle Macie S.p.A. Herkunft: Toskana (Italien) Rebsorte: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo	35,50 €



Chiuso Geschlossene Weine

(Kein Ausschank an Gäste unter 18 Jahren)

Rosé

0,75 l

- 220 **Rosato Salento**⁶ würzig, ausgewogen, frisch
Weingut: Feudi Di San Marzano
Herkunft: Apulien (Italien)
Rebsorte: 100% Negroamaro

16,50 €

Vino Sfuso Offene Weine

(Kein Ausschank an Gäste unter 18 Jahren)

Weiß

0,2 l

- 210 **Sauvignon Malvasia**⁶ fruchtig & sanft

4,80 €

Rot

0,2 l

- 213 **"I Tratturi" Primitivo Puglia**⁶ kräftiges, fruchtiges Aroma

4,80 €

Rosé

0,2 l

- 220 **Rosato Salento**⁶ würzig, ausgewogen, frisch

4,80 €

Schorle

0,2 l

- 221 **Weißweinschorle**⁶ Sauvignon Malvasia- Mineralwasser- Mischung

3,90 €

