

# nussbaumer



## Nussbaumer Apero

Franciacorta – Marchese Antinori	0,1l	7,00 €
Prosecco – Terre al Piano	0,1l	3,50 €

Negroni		8,00 €
London Dry Gin, Bitter, Vermouth Rosso		
Americano		7,00 €
Bitter, Vermouth Rosso, Soda		
Veneziano, Hugo, Estivo		5,00 €
Sanbitter, Gingerino		3,50 €

### Getränke / Bibite

Glas Wasser / Bicchiere d`acqua	0,25l	1,50 €
Flasche Wasser / Bott. Acqua	0,75l	3,50 €
Service Krug Wasser / Servizio caraffa d`acqua		1,00 €
Bio Apfelsaft / Succo di mela bio	0,25l	3,00 €
Limonata Niasca Portofino	0,25l	3,50 €
Mandarinata Niasca Portofino	0,25l	3,50 €
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33l	3,00 €
Aranciata	0,25l	3,00 €

### Bier / Birra

Budějovický Budvar - Lager vom Fass / alla spina	0,3l / 0,5l	3,50 € / 5,00 €
Andechser Hefe / Weissbier	0,5l	5,50 €
Distelhäuser Helles alkoholfrei / analcolica	0,33 l	3,50 €
Andechser Weißbier alkoholfrei / analcolica	0,5 l	5,30 €

Lachstatar mariniert mit Avocado und geröstetem Brot A,D,H

Tartar di salmone marinato con avocado e pane tostato A,D,H

€ 16,00

Wintergarten aus saisonalem Gemüse auf Ziegenkäse und gerösteten  
Walnüssen G, H, L, P

Ortaggi invernali su formaggio di capra e noci tostate G, H, L, P

€ 11,00

Vulkanspargeln mit Sardellen, Burrata und gerösteten Mandelsplitter D, G, H

Puntarelle con acciughe, burrata e mandorle tostate A,C,E,N,P

€ 12,00

Artischocken mit Culatello

Carciofi con culatello

€15,00

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen <sup>H</sup>

Crema di zucca con zenzero e semi di zucca tostati <sup>H</sup>

€ 9,00

Hausgemachte Rote Beete Gnocchi mit Salbeibutter <sup>A,G</sup>

Gnocchi di rapa rossa fatti in casa con burro di salvia <sup>A,G</sup>

€ 11,00

Radicchiorisotto <sup>G</sup>

Risotto al radicchio <sup>G</sup>

€ 12,00

Hausgemachte Bandnudeln mit Kalbsragu <sup>C, L</sup>

Tagliatelle fatte in casa con ragú di vitello <sup>C, L</sup>

€ 13,00

Fleischkrapfen mit Kartoffelpüree und Rübengemüse A,C,G

Polpette di carne con puré di patate e rape stagionale A,C,G

€ 17,00

Oktopus mit Kartoffeln, Artischocken und Oliven D

Polipo con patate, carciofi ed olive D

€ 18,00

Schokotörtchen mit Birnenkompott A, C, G

Tortino al cioccolato con crema di pere A, C, G

€ 10,00

Ciccios Tiramisú A,C,G

Tiramisú di Ciccio A,C,G

€ 7,00

## Pizza

Mit Liebe zubereiteter Teig aus biologischem Mehl mit wenig Hefe und langer Garzeit. Der Belag, eine Selektion von besten Ingredienzien aus „Bella Italia“, wie Bio-Tomaten von Belfiore, Toskana und Fior di Latte Caseificio Abbasciano.

Impasto fatto con amore da farina biologica con poco lievito e lunga lievitazione. Il topping è una selezione dei migliori ingredienti di “Bella Italia” come i pomodori biologici di Belfiore, Toskana e Fior di Latte Caseificio Abbasciano.

### Focaccia A,G

€ 13,00

Hausgemacht mit San Daniele Rohschinken 18 Monate/Büffelmozzarella DOP Fatta in casa/prosciutto crudo San Daniele 18 mesi/mozzarella bufala DOP

### Margherita A,G

€ 8,00

BioTomate/Fior di Latte/frischer Basilikum/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien  
Pomodoro BIO/fior di latte/basilico fresco/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

### Nussbaumer A,G

€ 13,00

BioTomate/Fior di Latte/Mascarpone/San Daniele Rohschinken 18 Monate/Datteltomate/  
Rauke/Tormaresca Olivenöl Extra Vergine aus Apulien

Pomodoro BIO/fior di latte/mascarpone/prosciutto crudo San Daniele 18 mesi/datterini/  
rucola/olio extra vergine Tormaresca della Puglia

**Capricciosa** A,G € 13,00

BioTomate/Fior di Latte/gekochter Schinken/Champignons/Artischocken/Oliven  
Pomodoro BIO/fior di latte/prosciutto cotto/champignon/carciofi/olive

**Parmigiana** A,G € 12,00

BioTomate/Fior di Latte/Auberginen/parmigiano reggiano  
Pomodoro BIO/fior di latte/melanzane/parmigiano reggiano

**Vulcano** A,G € 12,00

BioTomate/Fior di Latte/Spitzpaprika/Chili/scharfe Salami aus Kalabrien/Tormaresca Olivenöl  
Extra Vergine aus Apulien  
Pomodoro BIO/fior di latte/peperoni appuntiti/peperoncino/salame piccante calabrese/olio  
extra vergine Tormaresca della Puglia

**Verdure** A,G € 12,00

BioTomate/Fior di Latte/frisches Gemüse der Saison  
Pomodoro BIO/fior di latte/verdure della stagione

**Burrata** A,G € 13,00

BioTomate/Burrata/frischer Basilikum/getrocknete Tomaten  
Pomodoro BIO/Burrata/basilico fresco/pomodori semisecc

**Sanni** A,G € 13,00

BioTomate/Fior di Latte/scharfe Salami/Gorgonzola/Datteltomaten  
Pomodoro BIO/Fior di Latte/salamino piccante/gorgonzola/datterini

## Mortadella A,G

€ 12,00

Fior di Latte/Pistazien/Mortadella

Fior di Latte/pistacchi/mortadella

Kleine Pizza / pizza piccola

-1,00 €

Extras / extra

0,50 € bis/fino 3,00 €

hausgemachte Knoblauchmayonnaise

+2,00 €

maionese all'aglio fatta in casa

Teig aus 100% Dinkel / Impasto di farro 100%

+1,50 €

mit laktosefreier Fior di Latte / Fior di latte senza lattosio

+ 2,50 €

Gedeck / Coperto

+ 1,50



Allergene	Buchstabenkennzeichnung
Glutenhaltiges Getreide	A
Krustentiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Milch / Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Schwefel	O
Lupinen und Hülsenfrüchte	P
Weichtiere	R

Allergenici	Designazione di lettera
Cereali contenenti glutine	A
crostacei	B
uova	C
pesce	D
arachidi	E
soia	F
latte / lattosio	G
noccioline	H
sedano	L
senape	M
sesamo	N
zolfo	O
Lupini e legumi	P
molluschi	R