

O S T E R I A  
patricio fellini

pasta . pizza . sprizza .

## Antipasti

- CAPRESE**  9,50€  
Büffelmozzarella, mit Tomaten, Rucola, Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikumpesto | *Buffalo mozzarella, with tomatoes, arugula, olive oil, balsamic vinegar, basil pesto*
- PIATTO PATRICIO FELLINI** 14,00€  
Prosciutto crudo, Porchetta, Salami, Parmesan, Oliven, Melone, getr. Tomaten, Kapern dazu hausgemachtes Brot | *prosciutto crudo, porchetta, salami, parmesan, olives, melon, dried tomatoes, capers, bread*
- GNOCO ITALIANO**  6,20€  
Frittiertes Pizzabrot mit Tomaten, Olivenöl, Ricotta, Rucola | *fried pizza bread with tomatoes, olive oil, ricotta, arugula*
- GNOCO TRADIZIONALE**  6,20€  
Frittiertes Pizzabrot mit Tomaten, geräuchertem Scamorza-Käse, Zwiebel, Rucola, Olivenöl | *fried pizza bread with tomatoes, smoked scamorza cheese, onion, arugula, olive oil*
- BRUSCHETTA** 9,20€  
Getoastetes Ciabatta mit Knoblauch, Tomaten und Basilikum | *Toasted ciabatta with garlic, tomatoes and basil*
- CARPACCIO DI MANZO** 11,90€  
Roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan dazu hausgemachtes Brot | *Raw marinated beef fillet with olive oil, arugula & parmesan with bread*
- VITELLO TONNATO** 14,00€  
Tranchen vom Milchkalb mit Thunfischkapernsauce dazu hausgemachtes Brot | *slices of veal with tuna caper sauce and bread*
- ANTIPASTO MISTI**  
Gemischter Antipasti Teller – verschiedene gegrillte Gemüse dazu unser hausgemachtes Brot  
*Mixed antipasti platter – grilled vegetables with bread*
- klein | small 8,70€  
groß | large 11,80€

## Insalate

- INSALATA MISTA**  5,10€  
Gemischter Salat | *mixed salad*
- INSALATA VERDE**  4,30€  
Grüner Salat | *green salad*
- INSALATA POMODORO**  5,50€  
Tomatensalat mit Zwiebel | *tomato salad with onion*
- INSALATA MISTA CON TONNO** 9,50€  
Gemischter Salat mit Thunfisch  
*mixed salad with tuna*
- CAESAR SALAD** 11,70€  
Blattsalat mit Tomaten, Weißbrotcroutons, Grana, Caesars Dressing, gegrillten Hühnerbruststreifen  
*lettuce with tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesars dressing, grilled chicken breast strips*
- CAESAR SALAD CON GAMBERI** 14,60€  
Blattsalat mit Tomaten, Weißbrotcroutons, Grana, Caesars Dressing, Gambaretti | *lettuce with tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesar dressing, gambaretti*

## Zuppe

- ZUPPA DI POMODORO**   5,20€  
Feine Tomatencremesuppe mit Parmesan, dazu hausgemachtes Brot | *tomato cream soup with Parmesan, and homemade bread*
- MINISTRONE**  5,60€  
Italienische Gemüsesuppe | *italian vegetable soup*
- STRACCIATELLA ROMANA** 4,50€  
Rindsuppe mit geschlagenem Ei, Parmesan und Petersilie | *Beef soup with egg, parmesan and parsley*

## PIZZE

- VENETO**  11,10€  
Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Grillgemüse | *tomato sauce, vegan pizza melt, grilled vegetables*
- VALENTINO**  12,10€  
Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, frische Tomaten, Creme-Champignons, Oliven, Artischocken | *tomato sauce, vegan pizza melt, fresh tomatoes, creamy mushrooms, olives, artichokes*
- AOSTE**  11,40€  
Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Creme-Champignons, Rucola, getrocknete Tomaten  
*tomato sauce, vegan pizza melt, cream mushrooms, arugula, dried tomatoes*
- SIENA**  11,40€  
Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Spinat, Mais, Tomatenwürfel, Paprika | *tomato sauce, vegan pizza melt, spinach, corn, diced tomatoes, peppers*
- VEGETARIANA**  11,10€  
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Spinat, Oliven | *tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, spinach, olives*
- MARGHERITA**  8,90€  
Tomatensauce, Mozzarella | *tomato sauce, mozzarella*
- ITALIA**  9,10€  
Tomatensauce, Mozzarella, frischer Ricotta, Tomatenwürfel, Rucola | *tomato sauce, mozzarella, fresh ricotta, diced tomatoes, arugula*
- CALZONE ITALIANO** 12,40€  
Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Creme-Champignons | *tomato sauce, mozzarella, ham, creamy mushrooms*
- DIABOLO** 10,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni | *tomato sauce, mozzarella, hot salami, pepperoni*
- MILANO** 9,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami  
*tomato sauce, mozzarella, mild salami*
- DELLA CASA** 12,10€  
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Ei, Spinat, Mais | *tomato sauce, mozzarella, spicy salami, eggs, spinach, corn*
- FRUTTI DI MARE** 13,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch | *tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic*
- PUTTANESCA** 9,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven | *tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives*
- QUATTRO FORMAGGI**  12,30€  
Tomatensauce, vier typisch italienische Käsesorten | *tomato sauce, four typical Italian cheeses*
- HAWAII** 10,50€  
Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Ananas | *tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple*
- SAN DANIELE** 13,40€  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Parmesan | *tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, arugula, parmesan*
- TONNO E CIPOLLA** 12,40€  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
*tomato sauce, mozzarella, tuna, onion*
- RUSTICA** 13,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, scharfe Salami, Zwiebel, Rucola | *tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, onion, arugula*
- QUATTRO STAGIONI** 13,10€  
Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Salami, Creme-Champignons, Artischocken  
*tomato sauce, mozzarella, ham, salami, creamy mushrooms, artichokes*
- CARDINALE** 9,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken  
*tomato sauce, mozzarella, ham*
- PATRICIO FELLINI** 13,60€  
Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, Garnelen, Rucola | *tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, shrimps, arugula*
- EXTRA** 1,00€  
Oliven, Artischocken, Champignons, Gorgonzola, Mozzarella, Sardellen, ...  
*olives, artichokes, mushrooms, gorgonzola, mozzarella, anchovies, ...*

## Pasta

- SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** 14,50€  
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein-Tomaten-Knoblauchsauce | *seafood spaghetti in white wine tomato garlic sauce*
- PASTA CALABRESE**  11,40€  
Penne mit Nduja - scharf!  
*penne with spicy sauce*
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 11,80€  
Spaghetti mit Zwiebel, Speck, Parmesan und Ei  
*spaghetti with onion, bacon, parmesan and eggs*
- TAGLIATELLE AL SALMONE** 12,40€  
Tagliatelle mit Lachs-Oberssauce | *tagliatelle with creamy salmon sauce*
- TAGIATELLE ALLA BOLOGNESE** 10,50€  
Ragout vom Rinderfaschiertem | *tagliatelle with minced beef ragout*
- GNOCCHI ALLA PRIMAVERA**   10,20€  
Gnocchi mit Tomatensauce, gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto | *gnocchi with tomato sauce, grilled vegetables and basil pesto*
- TAGLIATELLE SAN REMO** 10,50€  
Tagliatelle mit Basilikumpesto und Schafskäse  
*tagliatelle with basil pesto and sheep cheese*

**HAUSGEMACHTES PIZZABROT**  4,90€  
mit Knoblauch | *pizzabread with garlic*

## Offerte Speciale

- FRITTO MISTO** 16,20€  
Gemischte frittierte Meeresfrüchte, dazu Polenta-Pommes und feine Aioli  
*mixed fried seafood with polenta fries and fine aioli*
- SCAMPI ALLA PIZZAIOLA** 21,50€  
Sampi mit Tomatensauce, Kapernbeeren, schwarze Oliven und Pizzabrot  
*scampi with tomato sauce, caper berries, black olives and pizza bread*
- SCAMPI ALLA GRIGLIA** 21,50€  
Scampi vom Grill, dazu Polenta-Pommes und feine Aioli  
*grilled scampi, with polenta fries and fine aioli*
- BRANZINO ALLA GRIGLIA** 19,50€  
Wolfsbarsch auf Pestospiegel frischem Gemüse und Kartoffeln  
*grilled sea bass fillet on pesto, with fresh vegetables and potatoes*
- CALAMARI ALLA TRIESTINA** 15,40€  
Calamari vom Grill mit Knoblauch, dazu frittierte Polenta-Pommes  
*grilled calamari with garlic, served with fried polenta fries*
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 19,50€  
Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto, dazu gebratene Polenta Schnitte  
*veal escalope with fresh sage and prosciutto, served with fried polenta slices*

 VEGAN  VEGAN MÖGLICH  VEGETARISCH  GLUTENFREI

## DOLCI

- TIRAMISU CLASSICO**  6,10€
- PANNA COTTA**  6,50€
- CREMA DI RICOTTA CON FRUTTI DI BOSCO**  6,50€

O S T E R I A  
patricio fellini

p a s t a . p i z z a . s p r i z z a .

## Aperitivo

PROSECCO TREVISO DOC „FARDER“ extra dry, Follador	1/8l	4,70€
PROSECCO CUVÉE ROSÉ, Follador	1/8l	4,90€
APEROL SPRITZ	0,25l	5,00€
SPRITZ VENEZIANO	0,25l	5,00€
HUGO	0,25l	5,00€
CAMPARI SODA	4cl	5,40€
CAMPARI ORANGE	4cl	6,20€
VERMOUTH MARTINI Dry, Bianco oder Rosé	4cl	4,60€
CRODINO ROSSO alkoholfreier Aperitif	0,1l	3,50€

## Wein

PINOT GRIGIO, Az. Di Lenardo	1/8l	4,20€
CHARDONNAY, Az. Di Lenardo	1/8l	4,30€
CHIANTI DOC, Castello Querceto	1/8l	4,50€
PRIMITIVO RIFUGIO IGT, Conti Zecca	1/8l	6,00€

## Bier

### Frisch gezapft

STIEGL GOLDBRÄU	0,3l	3,70€
	0,5l	4,70€

### Flasche

STIEGL PILS	0,3l	4,20€
STIEGL WEISSE	0,5l	4,80€
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL	0,5l	4,80€
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI	0,5l	4,50€
STIEGL SPORT WEISSE ALKOHOLFREI	0,5l	4,40€
RADLER ZITRONE / SAUER	0,3l	3,50€
	0,5l	4,50€

## Kaffe & Tee

ESPRESSO	2,80€
ESPRESSO „DOPPIO“	4,40€
VERLÄNGERTER	3,60€
CAPPUCCINO	3,90€
LATTE MACCHIATO	4,20€
TEEKANNE PREMIUM ORGANIC TEE Darjeeling, Früchte Auslese, Bergkräuter, Cool Peppermint	3,10€

## Prosecco 0,75l

PROSECCO „FARDER“ DOC, extra dry, Follador, Valdobbiadene	28,00€
PROSECCO CUVÉE ROSÉ, Follador, Valdobbiadene	29,00€
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE DOCG, Brut, Ca del Bosco, Lombardei	54,00€

## Weißwein 0,75l

PINOT GRIGIO FRIULI DOC 2020, Di Lenardo, Friaul	25,00€
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT 2020, Di Lenardo, Friaul	26,00€
FRIULANO PRIMARÛL COLLIO DOC 2020, Venica & Venica, Friaul	34,00€
SAUVIGNON BLANC SAXUM DOC 2020, Pfltscher, Südtirol	35,00€
LUGANA DI SIRMIONE DOC 2021, Avanzi, Lombardei	30,00€
GAVI DI GAVI DOCG 2021 VILLA SPARINA, Piemont	38,00€
VERMENTINO IGT 2020, Monteverro, Toskana	35,00€
ETNA BIANCO DOC 2019, Alta Mora, Sizilien	34,00€
PASSOBIANCO IGT 2019, Passopisciaro, Sizilien	52,00€

## Rosé 0,75l

CHIARETTO ROSAVERA VALTENESI CLASSICO 2021, Avanzi, Lombardei	28,00€
PURPLE ROSE IGT 2021, Castello di Ama, Toskana	45,00€

## Rotwein 0,75l

MERLOT VENZIA GIULIA IGT 2020, Di Lenardo, Friaul	28,00€
VALPOLICELLA BORGO DOC 2019, Marion, Venetien	30,00€
AMARONE DOCG 2017, Corte Lavel, Venetien	65,00€
PINOT NERO „FUCHSLEITEN“ DOC 2018, Pfltscher, Südtirol	38,50€
BARBERA D'ASTI TASMORCAN DOCG 2020, Perrone, Piemont	29,00€
BARBARESCO SORI PAITIN DOCG 2015, Paitin, Piemont	85,00€
BAROLO DOCG 2018, Paolo Scavino, Piemont	88,00€
CHIANTI CLASSICO DOCG 2020, Querceto, Toskana	27,00€
ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019, BIO, Corte Pavone, Toskana	35,00€
OTTANTADUE DOC VALDARNO DI SOPRA 2018, Il Carnasciale, Toskana	44,00€
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2008, Castello di Ama, Toskana	78,00€
VERUZZO IGT 2019, Monteverro, Toskana	38,00€
PRIMITIVO RIFUGIO IGT 2019, Conti Zecca, Apulien	33,00€
MONTESSU 2019, Agricola Punica, Sardinien	34,00€

## ALKOHOLFREI

GASTEINER MINERALWASSER Prickelnd / Still	0,33l 0,75l	2,90€ 5,00€
SAN PELEGRINO (prickelnd)	0,75l	5,80€
ACQUA PANNA	0,75l	5,80€
KLARES KALTES WASSER	0,5l	1,00€
SODA- ODER LEITUNGSWASSER mit Himbeer, Holler, Zitrone	0,5l	3,10€
FRANZ JOSEF RAUCH FRUCHTSÄFTE Multivitamin, Johannisbeere, Marille Mango	0,2l	3,30€ 3,60€
ORANGENSAFT   APFELSAFT ...mit Soda oder Leitungswasser	0,3l 0,5l	3,30€ 2,50€ 3,80€
LIMONADEN Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l 0,5l	3,40€ 5,90€
SCHWEPES Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,20€
RED BULL	0,25l	4,80€

## Spirituosen

BRAULIO AMARO RISERVA	4cl	6,50€
RAMAZOTTI	4cl	5,50€
AVERNA	4cl	5,50€
FERNET BRANCA	4cl	5,50€
GRAPPA TRADIZIONALE NONINO	2cl	4,20€
GRAPPA JERMANN	2cl	5,30€
GRAPPA DI RAMANDOLO GIOVANNI DRI	2cl	4,40€
GRAPPA BIANCA MONTEVERRO	2cl	7,00€
VECCHIA ROMAGNA	2cl	3,00€
FERRAND COGNAC AMBRE 10 years	2cl	5,50€
ABSOLUT VODKA	2cl	3,70€
PLANTATION RUM	2cl	4,20€
CRAGGANMORE 12 years single malt	4cl	9,50€
BUSHMILLS 10 years single malt	4cl	8,00€
REISETBAUER BLUE GIN ORGANIC	4cl	8,50€
HENDRICK'S DRY GIN	4cl	8,50€