


O S T E R I A  
patricio fellini


pasta . pizza . sprizza .

## Antipasti

**CAPRESE**  12,40€  
Büffelmozzarella, mit Tomaten, Rucola, Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikumpesto | *Buffalo mozzarella, with tomatoes, arugula, olive oil, balsamic vinegar, basil pesto*

**ANTIPASTI PIATTO PATRICIO FELLINI** 14,50€  
Prosciutto crudo, Salami, Parmesan, Oliven, Melone, getr. Tomaten, Kapern dazu hausgemachtes Brot | *prosciutto crudo, porchetta, salami, parmesan, olives, melon, dried tomatoes, capers, bread*

**GNOCO ITALIANO**  6,50€  
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** 14,50€  
Roh mariniertes Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan dazu hausgemachtes Brot | *Raw marinated beef fillet with olive oil, arugula & parmesan with bread*

**VITELLO TONNATO** 14,80€  
Tranchen vom Milchkalb mit Thunfischkapernsauce dazu hausgemachtes Brot | *slices of veal with tuna caper sauce and bread*

## Insalate

**INSALATA MISTA**  5,50€  
Gemischter Salat | *mixed salad*

**INSALATA VERDE**  4,30€  
Grüner Salat | *green salad*

**INSALATA RUCCOLA ET 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** 13,00€  
Blattsalat mit Tomaten, Weißbrotroutons, Grana, Caesars Dressing, gegrillten Hühnerbruststreifen  
*lettuce with tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesars dressing, grilled chicken breast strips*


**CAESAR SALAD CON GAMBERI** 16,50€  
Blattsalat mit Tomaten, Weißbrotroutons, 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*

## PIZZE

**VENETO**  12,90€  
Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Grillgemüse | *tomato sauce, vegan pizza melt, grilled vegetables*


**VALENTINO**  12,90€  
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**  12,40€  
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**  10,50€  
Tomatensauce, Mozzarella | *tomato sauce, mozzarella*

**ITALIA**  12,90€  
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** 13,10€  
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni | *tomato sauce, mozzarella, hot salami, pepperoni*

**MILANO** 12,20€  
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** 14,80€  
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch | *tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic*

**PUTTANESCA** 13,20€  
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** 14,10€  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Parmesan | *tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, arugula, parmesan*

**TONNO E CIPOLLA** 13,30€  
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** 13,20€  
Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Salami, Creme-Champignons, Artischocken  
*tomato sauce, mozzarella, ham, salami, creamy mushrooms, artichokes*

**CARDINALE** 13,80€  
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** 16,50€  
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein-Tomaten-Knoblauchsauce | *seafood spaghetti in white wine tomato garlic sauce*

**PASTA CALABRESE** 12,70€  
Penne mit Nduja - scharf!  
*penne with spicy sauce*

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 12,90€  
Spaghetti mit Zwiebel, Speck, Parmesan und Ei  
*spaghetti with onion, bacon, parmesan and eggs*

**TAGLIATELLE AL SALMONE** 14,50€  
Tagliatelle mit Lachs-Obersauce | *tagliatelle with creamy salmon sauce*

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 12,00€  
Ragout vom Rinderfaschiertem | *spaghetti with minced beef ragout*

**GNOCCHI ALLA PRIMAVERA**   12,00€  
Gnocchi mit Tomatensauce, gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto | *gnocchi with tomato sauce, grilled vegetables and basil pesto*

**TAGLIATELLE SAN REMO** 13,00€  
Tagliatelle mit Basilikumpesto und Schafskäse  
*tagliatelle with basil pesto and sheep cheese*

**PENNE AURORA POLLO ET FUNGHI** 15,50€  
Penne mit Huhn und Pilzen in Sahnesauce  
*penne with chicken and mushrooms in a creamy sauce*

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

## Offerte Speciale

**FRITTO MISTO** 17,00€  
Gemischte frittierte Meeresfrüchte, dazu Rosmarin Kartoffeln und feine Aioli  
*mixed fried seafood with rosemary potatoes and fine aioli*

**CALAMARI ALLA PIZZAIOLA** 24,00€  
Calamari mit Tomatensauce, Kapernbeeren, schwarze Oliven und Pizzabrot  
*calamari with tomato sauce, caper berries, black olives and pizza bread*

**SCAMPI ALLA GRIGLIA**  24,00€  
Scampi vom Grill, dazu Grillgemüse und feine Aioli  
*grilled scampi, with grilled vegetables and fine aioli*

**BRANZINO ALLA GRIGLIA**  24,00€  
Wolfsbarsch auf Pestospiegel frischem Gemüse und Kartoffeln  
*grilled sea bass fillet on pesto, with fresh vegetables and potatoes*

**CALAMARI ALLA TRIESTINA**  18,00€  
Calamari vom Grill mit Knoblauch, dazu Rosmarin Kartoffeln  
*grilled calamari with garlic, served with rosemary potatoes*

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 20,00€  
Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto, dazu Rosmarin Kartoffeln  
*veal escalope with fresh sage and prosciutto, served with rosemary potatoes*

 VEGAN  VEGAN MÖGLICH  VEGETARISCH  GLUTENFREI

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei unseren Kollegen.  
*You can get information about the allergens from our colleagues.*

**DOLCI**

**TIRAMISU CLASSICO**  7,50€

**PANNA COTTA**  7,50€

**PROFITEROLES BIANCO ET NERO**  7,50€

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	5,50€
PROSECCO CUVÉE ROSÉ, Follador	1/8l	5,80€
APEROL SPRITZ	0,25l	6,50€
SPRITZ VENEZIANO	0,25l	6,50€
HUGO	0,25l	6,50€
CAMPARI SODA	4cl	6,50€
CAMPARI ORANGE	4cl	6,50€
VERMOUTH MARTINI Dry, Bianco oder Rosé	4cl	5,00€
CRODINO ROSSO alkoholfreier Aperitif	0,1l	3,80€

## Wein

PINOT GRIGIO, Az. Di Lenardo	1/8l	4,50€
CHARDONNAY, Az. Di Lenardo	1/8l	4,30€
CHIANTI DOC, Castello Querceto	1/8l	5,00€
PRIMITIVO RIFUGIO IGT, Conti Zecca	1/8l	6,50€
MOSCATO D'ASTI DOCG, Casetta, Piemont – Der prickelnde süße Abschluss zum Dessert	1/8l	6,50€

## Bier

### Frisch gezapft

STIEGL GOLDBRÄU	0,3l	3,90€
	0,5l	4,90€

### Flasche

STIEGL PILS	0,3l	4,50€
STIEGL WEISSE	0,5l	4,90€
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL	0,5l	4,90€
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI	0,5l	4,90€
STIEGL SPORT WEISSE ALKOHOLFREI	0,5l	4,90€
RADLER ZITRONE / SAUER	0,3l	3,90€
	0,5l	4,90€

## 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	32,00€
PROSECCO CUVÉE ROSÉ, Follador, Valdobbiadene	33,00€
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE DOCG, Brut, Ca del Bosco, Lombardei	54,00€

## Weißwein 0,75l

PINOT GRIGIO FRIULI DOC 2020, Di Lenardo, Friaul	28,00€
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT 2020, Di Lenardo, Friaul	29,00€
FRIULANO PRIMARÛL COLLIO DOC 2020, Venica & Venica, Friaul	38,00€
SAUVIGNON BLANC SAXUM DOC 2020, Pfitscher, Südtirol	38,00€
LUGANA DI SIRMIONE DOC 2021, Avanzi, Lombardei	34,00€
GAVI DI GAVI DOCG 2021 VILLA SPARINA, Piemont	42,00€
ROERO ARNEIS 2020 DOCG, Casetta, Piemont	38,00€
VERMENTINO IGT 2020, Monteverro, Toskana	38,00€
ETNA BIANCO DOC 2019, Alta Mora, Sizilien	38,00€
PASSOBIANCO IGT 2019, Passopisciaro, Sizilien	52,00€

## Rosé 0,75l

CHIARETTO ROSAVERA VALTENESI CLASSICO 2021, Avanzi, Lombardei	32,00€
PURPLE ROSE IGT 2021, Castello di Ama, Toskana	48,00€

## Rotwein 0,75l

MERLOT VENZIA GIULIA IGT 2020, Di Lenardo, Friaul	32,00€
VALPOLICELLA BORGO DOC 2019, Marion, Venetien	34,00€
AMARONE DOCG 2017, Corte Lavel, Venetien	74,00€
PINOT NERO „FUCHSLEITEN“ DOC 2018, Pfitscher, Südtirol	42,00€
BARBERA D'ASTI TASMORGAN DOCG 2020, Perrone, Piemont	34,00€
BARBARESCO SORI PAITIN DOCG 2015, Paitin, Piemont	85,00€
BAROLO DOCG 2018, Paolo Scavino, Piemont	88,00€
CHIANTI CLASSICO DOCG 2020, Querceto, Toskana	29,00€
ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019, BIO, Corte Pavone, Toskana	38,00€
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

SAN PELEGRINO (prickelnd)	0,75l	6,50€
ACQUA PANNA (still)	0,75l	6,50€
KLARES KALTES WASSER	0,5l	1,00€
SODA- ODER LEITUNGSWASSER mit Himbeer, Holler, Zitrone	0,5l	3,10€
FRANZ JOSEF RAUCH FRUCHTSÄFTE Johannisbeere, Marille Mango	0,2l	3,50€ 3,80€
ORANGENSAFT   APFELSAFT	0,3l	3,50€
...mit Soda oder Leitungswasser	0,3l 0,5l	3,00€ 4,00€
LIMONADEN Coca Cola, Fanta, Sprite	0,3l 0,5l	3,40€ 5,90€
Coca Cola Zero	0,33l	3,90€
SCHWEPPEs Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,50€
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€