

O S T E R I A
patricio fellini

pasta . pizza . sprizza .

Antipasti

ANTIPASTI PIATTO PATRICIO FELLINI 17,50€

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 11,50€

Frittiertes Pizzabrot mit Tomaten, Olivenöl, Ricotta, Rucola | *fried pizza bread with tomatoes, olive oil, ricotta, arugula*

GNOCO TRADIZIONALE 11,80€

Frittiertes Pizzabrot mit Tomaten, geräucherter Scamorza-Käse, Zwiebel, Rucola, Olivenöl | *fried pizza bread with tomatoes, smoked scamorza cheese, onion, arugula, olive oil*

BRUSCHETTA 8,90€

Getoastetes Ciabatta mit Knoblauch, Tomaten und Basilikum | *Toasted ciabatta with garlic, tomatoes and basil*

CARPACCIO DI MANZO 14,80€

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 4,80€

Grüner Salat | *green salad*

CAPRESE 10,50€

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

POMODORO 6,80€

Tomatensalat mit Zwiebel | *tomato salad with onion*

INSALATA TONNO 12,50€

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Kapern | *mixed salad with tuna, olives and capers*

CAESAR SALAD 14,50€

Blattsalat mit Tomaten, Weißbrotcroupons, Grana, Caesars Dressing, gegrillten Hühnerbruststreifen | *lettuce with tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesars dressing, grilled chicken breast strips*

CAESAR SALAD CON GAMBERI 16,80€

Blattsalat mit Tomaten, Weißbrotcroupons, Grana, Caesars Dressing, Gambaretti oder Rinderstreifen | *lettuce with tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesar dressing, gambaretti or beef strips*

Zuppe

CREMA DI POMODORO 6,20€

Feine Tomatencremesuppe mit Parmesan, dazu hausgemachtes Brot | *tomato cream soup with Parmesan, and homemade bread*

MINISTRONE 6,80€

Italienische Gemüsesuppe | *italian vegetable soup*

ZUPPA DI PESCE 12,80€

Italienische Fischsuppe | *italian fish soup*

Pizze

VENETO 13,50€

Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Grillgemüse | *tomato sauce, vegan pizza melt, grilled vegetables*

VALENTINO 13,50€

Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, frische Tomaten, Creme-Champignons, Oliven, Artischocken | *tomato sauce, vegan pizza melt, fresh tomatoes, creamy mushrooms, olives, artichokes*

AOSTE 13,50€

Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Creme-Champignons, Rucola, getrocknete Tomaten | *tomato sauce, vegan pizza melt, cream mushrooms, arugula, dried tomatoes*

SIENA 13,50€

Tomatensauce, veganer Pizzaschmelz, Spinat, Mais, Tomatenwürfel, Paprika | *tomato sauce, vegan pizza melt, spinach, corn, diced tomatoes, peppers*

VEGETARIANA 13,50€

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Spinat, Oliven | *tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, spinach, olives*

MARGHERITA 10,50€

Tomatensauce, Mozzarella | *tomato sauce, mozzarella*

ITALIA 13,50€

Tomatensauce, Mozzarella, frischer Ricotta, Tomatenwürfel, Rucola | *tomato sauce, mozzarella, fresh ricotta, diced tomatoes, arugula*

GALZONE ITALIANO 14,50€

Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Creme-Champignons | *tomato sauce, mozzarella, ham, creamy mushrooms*

DIABOLO 14,50€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni | *tomato sauce, mozzarella, hot salami, pepperoni*

MILANO 14,20€

Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami | *tomato sauce, mozzarella, mild salami*

DELLA CASA 14,50€

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Ei, Spinat, Mais | *tomato sauce, mozzarella, spicy salami, eggs, spinach, corn*

FRUTTI DI MARE 15,80€

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch | *tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic*

PUTTANESCA 13,50€

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven | *tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives*

QUATTRO FORMAGGI 13,50€

Tomatensauce, vier typisch italienische Käsesorten | *tomato sauce, four typical Italian cheeses*

HAWAII 13,80€

Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Ananas | *tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple*

SAN DANIELE 15,50€

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola, Parmesan | *tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, arugula, parmesan*

TONNO E CIPOLLA 14,50€

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel | *tomato sauce, mozzarella, tuna, onion*

RUSTICA 14,50€

Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, scharfe Salami, Zwiebel, Rucola | *tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, onion, arugula*

QUATTRO STAGIONI 14,50€

Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken, Salami, Creme-Champignons, Artischocken | *tomato sauce, mozzarella, ham, salami, creamy mushrooms, artichokes*

CARDINALE 13,20€

Tomatensauce, Mozzarella, Schulterschinken | *tomato sauce, mozzarella, ham*

PATRICIO FELLINI 15,60€

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 17,80€

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein-Tomaten-Knoblauchsauce | *seafood spaghetti in white wine tomato garlic sauce*

PENNE ARRABIATA 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 17,40€

Tagliatelle mit Lachs-Oberssauce | *tagliatelle with creamy salmon sauce*

SPAGHETTI AL RAGÙ 13,80€

Ragout vom Rinderfaschierem | *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 15,50€

Tagliatelle mit Basilikumpesto und Schafskäse | *tagliatelle with basil pesto and sheep cheese*

TAGLIATELLE AURORA POLLO E FUNGHI 15,50€

Tagliatelle mit Huhn und Pilzen in Sahnesauce | *tagliatelle with chicken and mushrooms in a creamy sauce*

HAUSGEMACHTES PIZZABROT 4,90€

mit Knoblauch | *pizzabread with garlic*

Offerte Speciale

FRITTO MISTO 19,50€

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, dazu Rosmarin Kartoffeln und feine Aioli | *mixed fried seafood with rosemary potatoes and fine aioli*

CALAMARI ALLA PIZZAIOLA 19,50€

Calamari mit Tomatensauce, Kapernbeeren, schwarze Oliven und Pizzabrot | *calamari with tomato sauce, caper berries, black olives and pizza bread*

SCAMPI ALLA GRIGLIA 24,50€

Scampi vom Grill, dazu Grillgemüse und feine Aioli | *grilled scampi, with grilled vegetables and fine aioli*

BRANZINO ALLA GRIGLIA 22,50€

Wolfsbarsch auf Pestospiegel frischem Gemüse und Kartoffeln | *grilled sea bass fillet on pesto, with fresh vegetables and potatoes*

CALAMARI ALLA TRIESTINA 19,50€

Calamari vom Grill mit Knoblauch, dazu Rosmarin Kartoffeln | *grilled calamari with garlic, served with rosemary potatoes*

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA & PARMIGIANO 23,50€

Rinderfiletstreifen auf Rucola und Parmesan | *beef fillet strips on rocket and parmesan*

LA VITA È BELLA

VEGAN VEGAN MÖGLICH VEGETARISCH GLUTENFREI

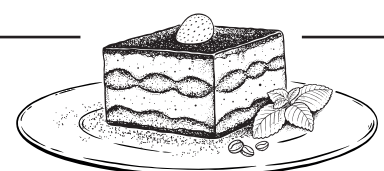
Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei unseren Kollegen.
You can get information about the allergens from our colleagues.

Dolci

TIRAMISU CLASSICO 7,50€

PANNA COTTA 7,50€

PROFITEROLES BIANCO E 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	6,80€
HUGO	0,25l	6,80€
CAMPARI SODA	4cl	6,50€
CAMPARI ORANGE	4cl	7,00€
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	4,80€
CHARDONNAY, Az. Di Lenardo	1/8l	5,00€
CHIARETTO, Avanzi, Lombardei	1/8l	5,80€
CHIANTI DOC, Castello Querceto	1/8l	5,50€
PRIMITIVO RIFUGIO IGT, Conti Zecca	1/8l	7,00€

Bier

Frisch gezapft

STIEGL GOLDBRÄU	0,3l	4,20€
	0,5l	5,20€

Flasche

STIEGL WEISSE	0,5l	5,50€
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL	0,5l	5,50€
STIEGL FREIBIER ALKOHOLFREI	0,5l	5,50€
STIEGL SPORT WEISSE ALKOHOLFREI	0,5l	5,50€
RADLER ZITRONE / SAUER	0,3l	4,30€
	0,5l	5,30€

Kaffee & Tee

ESPRESSO	3,10€
ESPRESSO „DOPPIO“	4,60€
VERLÄNGERTER	3,80€
CAPPUCCINO	4,50€
LATTE MACCHIATO	4,50€
TEEKANNE PREMIUM ORGANIC TEE Darjeeling, Früchte Auslese, Bergkräuter, Cool Peppermint	3,50€

Prosecco 0,75l

PROSECCO „FARDER“ DOC, extra dry, Follador, Valdobbiadene	34,00€
PROSECCO CUVÉE ROSÉ, Follador, Valdobbiadene	36,00€
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	42,00€
LUGANA DI SIRMIONE DOC 2021, Avanzi, Lombardei	38,00€
GAVI DI GAVI DOCG 2021 VILLA SPARINA, Piemont	44,00€
VERMENTINO IGT 2020, Monteverro, Toskana	42,00€
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	34,00€
VALPOLICELLA BORGO DOC 2019, Marion, Venetien	36,00€
AMARONE DOCG 2017, Corte Lavel, Venetien	78,00€
PINOT NERO „FUCHSLEITEN“ DOC 2018, Pfitscher, Südtirol	44,00€
BARBERA D'ASTI TASMORGAN DOCG 2020, Perrone, Piemont	38,00€
BARBARESCO SORI PAITIN DOCG 2015, Paitin, Piemont	92,00€
BAROLO DOCG 2018, Paolo Scavino, Piemont	95,00€
CHIANTI CLASSICO DOC 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	48,00€
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	38,00€
MONTESSU 2019, Agricola Punica, Sardinien	36,00€

Alkoholfrei

SAN PELEGRINO (prickelnd)	0,25l	3,80€
	0,75l	6,80€
ACQUA PANNA (still)	0,25l	3,80€
	0,75l	6,80€
KLARES KALTES WASSER	0,5l	2,00€
SODA- ODER LEITUNGSWASSER mit Himbeer, Holler, Zitrone	0,5l	3,50€
FRANZ JOSEF RAUCH FRUCHTSÄFTE Johannisbeere, Marille, Mango	0,2l	3,80€
ORANGENSAFT APFELSAFT	0,3l	3,80€
...mit Soda oder Leitungswasser	0,3l	3,50€
	0,5l	4,50€
LIMONADEN		
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,3l	3,40€
	0,5l	5,90€
Coca Cola Zero	0,33l	3,90€
SCHWEPPE	0,2l	3,80€
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		

una cena
SENZA VINO
è come un giorno
SENZA SOLE

Spirituosen

BRAULIO AMARO RISERVA	4cl	6,50€
RAMAZOTTI	4cl	5,50€
AVERNA	4cl	5,50€
GRAPPA BIANCA MONTEVERRO	2cl	7,00€
GRAPPA 'SARPA ORO' DI POLI	2cl	7,50€
FERRAND COGNAC AMBRE 10 years	2cl	5,50€
ABSOLUT VODKA	2cl	8,00€
PLANTATION RUM	2cl	8,50€
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€