

*Fallitinni* TRATTORIA  
PIZZA E PASTA

## VORSPEISEN

**VITELLO TONNATO 14€**  
KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

**BRUSCHETTA CLASSICO 6,5€**  
MIT TOMATEN, BASILIKUM UND KNOBLAUCH

**BRUSCHETTA CAMPAGNOLA 7€**  
MIT PILZEN, KRÄUTERN UND KNOBLAUCH

**BURRATA 11€**  
MIT RUCOLA UND TOMATEN

**ANTIPASTO DELLA CASA**  
WOMIT? LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!  
AB 2 PERSONEN PRO PERSON 12€

## SALATE

**INSALATA MISTA 8€**

GEMISCHTER SALAT

**INSALATA TONNO 13€**

GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN UND EI

**INSALATA POLLO 13€**

GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHENSTREIFEN

**INSALATA GAMBERETTI 16€**

GEMISCHTER SALAT MIT GARNELEN UND PINIENKERNEN

**INSALATA CON CARNE 16€**

GEMISCHTER SALAT MIT RINDERSTEAKSTREIFEN

**INSALATA MARE E MONTE 18€**

GEMISCHTER SALAT MIT RINDERSTEAKSTREIFEN UND GARNELEN

**INSALATA VEGETARIANO 15€**

GEMISCHTER SALAT MIT BURRATA, AVOCADO UND SONNENBLUMENKERNEN

ZUR WAHL BALSAMICO DRESSING ODER JOGHURT DRESSING

## PASTA

### **SPAGHETTI BOLOGNESE 12€**

MIT RINDERHACKFLEISCHSAUCE UND PARMESAN

### **LASAGNE 13€**

MIT RINDERHACKFLEISCHSAUCE, BÉCHAMEL UND PARMESAN

### **SPAGHETTI CARBONARA 13€**

MIT SPECK, PARMESAN UND EIGELB NACH ITALIENISCHER ART

### **TAGLIATELLE DELLO CHEF 15€**

MIT GORGONZOLA, WALNÜSSEN UND TOMATENPESTO

### **TORTELLINI FUTTITINNI 14€**

PARMESANSAUCE, PROSCIUTTO COTTO UND BASILIKUMPESTO

### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO 12€**

MIT KNOBLAUCH UND PEPERONCINO

### **PENNE ALL' ARRABBIATA 11,5€**

MIT TOMATENSAUCE UND PEPERONCINO

### **TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE 18 €**

MIT MEERESFRÜCHTEN, TOMATENSAUCE UND KNOBLAUCH

## PASTA

**TAGLIATELLE AL SALMONE 15€**

MIT LACHS, ZUCCHINI UND OLIVENPESTO

**SPAGHETTI FUTTITINNI 15€**

MIT BASILIKUMPESTO, PISTAZIEN UND BURRATA

**SPAGHETTI AGLI E GAMBERETTI 16€**

MIT GARNELEN, CHERRYTOMATEN, UND KNOBLAUCH

**TAGLIATELLE CON MANZO 16€**

MIT RINDERSTEAKSTREIFEN, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND ROTWEIN

## RISOTTO

**RISOTTO SALMONE 22€**

MIT GEBRATENEM LACHS UND SPINAT

**RISOTTO PORCINI 15€**

MIT STEINPILZEN, BASILIKUMPESTO UND PARMESAN

## PIZZA

**MARGHERITA 10,5€**

MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

**SALAMI 12,5€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND SALAMI

**PROSCIUTTO COTTO 13€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND KOCHSCHINKEN

**POLICASTRO 13€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, KNOBLAUCH UND  
OLIVEN

**CALZONE 14€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN, CHAMPIGNONS UND  
RICOTTA

**TONNO 14,5€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN

**CAPRICCIOSA 15 €**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN, ARTISCHOCKEN,  
PEPERONI, CHAMPIGNONS UND OLIVEN

**DIAVOLA 15€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND ORIGINAL SCHARFER ITALIENISCHER  
SALAMI

## PIZZA

### **TRICOLORE 15€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, RUCOLA UND  
PARMESANKÄSE

### **PARMA 15€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA UND  
PARMESANKÄSE

### **MAREMOSSO 18€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN UND KNOBLAUCH

### **TIROLESE 15€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SPECK UND RICOTTA

### **SICILIANA 17€**

MIT KOCHSCHINKEN, BURRATA UND PISTAZIENPESTO, OHNE TOMATENSAUCE

### **SALMONE 17€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, LACHS, SPINAT, KNOBLAUCH

### **FUNGHI 12€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND CHAMPIGNONS

### **CALABRESE 15€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALSICCIA, PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN  
UND CHILI

**GENOVESE 16€**

MIT BASILIKUMPESTO, FIOR DI LATTE, AUBERGINEN, PARMESANKÄSE,  
OHNE TOMATENSAUCE

**BIANCANEVE 16€**

MIT MOZZARELLA, MORTADELLA, PISTAZIEN, PARMESAN UND BASILIKUM  
OHNE TOMATENSAUCE

**DELICATA 18€**

MIT GARNELEN, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA, BALSAMICO GLACE  
OHNE TOMATENSAUCE

**LA PARMEGIANA 16€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN, RUCOLA PESTO  
UND PARMESAN

**QUADDRO FORMAGGIO 14€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN, FETA

**PIZZA MANU 19€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALSICCIA UND FRIALIELLI  
(WILDER BROKKOLI)

**FUTTITINNI 22€**

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MIT RICOTTA GEFÜLLTEM RAND,  
BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM



## DOLCE

CREMA CATALANA 7€  
MIT WEIßER SCHOKOLADE VERFEINERT

PANNA COTTA 6€  
MIT HIMBEERSAUCE

TIRAMISU 7€

TARTUFO AL LIMONCELLO 6,5€

## KINDERKARTE

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

PIZZA MARGHERITA 6,5€  
PIZZA SCHINKEN 7,5€  
PIZZA SALAMI 7,5€  
SPAGHETTI BOLOGNESE 8€  
SPAGHETTI TOMATENSAUCE 7€

## GETRÄNKE

### APERITIF

PROSECCO METICO 0,1	4 €
PROSECCO METICO 0,75	19 €
APREOL SPRITZ	7 €
LIMONCELLO SPRITZ	7 €
CRODINO	4 €
SAN BITTER	4 €
CAMPARI ORANGE	7 €
CAMPARI BITTER LEMON	7 €

### FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,5L	5,5€
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5L	5,5€
JEVER FUN 0,33L	3,2€

### SOFTGETRÄNKE

PEPSI 0,33L	3,4€
PESI ZERO 0,33L	3,4€
PEPSI MAX 0,33L	3,4€
MIRINDA 0,33L	3,4€
SEVEN UP 0,33L	3,4€
SCHWIPSWAP 0,33L	3,4€

### BIER VOM FASS

JEVER 0,3L	3,5€
JEVER 0,5L	5,5 €
ALSTERWASSER 0,3L	3,5€
ALSTERWASSER 0,5L	5,5€
SCHORLEN 0,2L	2,8€
0,4L	4 €
SÄFTE 0,2L	3 €
0,4L	5 €
RHABABER, TRAUBE, APFEL, ORANGE, BANANE KIRSCH, KIBA	

### WASSER

SELTERS CLASSIC 0,75L	6€
SELTERS CLASSIC 0,25L	2,9€
SELTERS NATURELL 0,75L	6€
SELTERS NATURELL 0,25L	2,9€

### KAFFEE

ESPRESSO	2,5 €
CAPPUCCINO	3 €
LATTE MAC.	3,5 €

## GRAPPA

HAUSMARKE	2CL	5 €
DI PROSECCO	2CL	5 €
AMARONE	2CL	7 €
MUSKAT	2CL	5 €
BARRIQUI	2CL	5 €
POLI	2CL	6 €

## SPIRITOUSEN

AMARETTO	2CL	3 €
AMARETTO M. SAHNE	2CL	3,5 €
AVERNA	2CL	3 €
AMARO DEL CAPO	2CL	3 €
SAMBUCA	2CL	3 €
RAMAZZOTTI	2CL	3 €

WEITERE GRAPPA UND SPIRITOUSEN DANN FRAGEN SIE DEN SERVICE

## VINO

### WEISSWEIN OFFEN

PINO GRIGIO	0,2L	6 €
CHARDONAY VENTO	0,2L	6 €

### ROTWEIN OFFEN

LAMBRUSCO	0,2L	5 €
MERLOT	0,2L	6 €
PRIMITIVO	0,2L	6 €
VALPOLICELLA	0,2L	7 €

### ROSE OFFEN

BARDOLINO	0,2L	6 €
-----------	------	-----

## VINO BIANCO

### I FRATI LUGANA 0,75L - € 39,-

I FRATI LUGANA IST DEFINITIV DAS ERFOLGREICHE AUSHÄNGESCHILD DES HAUSES CÀ DEI FRATI. ES IST EIN LUGANA, DESSEN JAHRGANGSÜBERGREIFENDE QUALITÄT WELTWEIT SEHR GESCHÄTZT WIRD. DAMIT IST DER I FRATI IM LAUFE DER JAHRE DIE LUGANA-REFERENZ GEWORDEN, AN DER SICH JEDER ANDERE LUGANA MESSEN LASSEN MUSS. ER DUFTET NACH BLUMEN- UND KRÄUTERWIESEN, WEISSEM STEINOBST UND HAT EINEN HAUCH VON FEUCHTEM KALK. DIE BALANCE AUS MINERALISCH LEBENDIGER FRISCHE, SAFTIGKEIT, HELLER FRUCHT VON KERNOBST UND ZITRUSFRÜCHTEN SOWIE DIE LEICHT CREMIGE TEXTUR AM GAUMEN SIND EINFACH UNERREICHT.

### ZABU GRILLO 0,75L - € 24,-

DIESER SEHR FRUCHTIGE UND FRISCHE GRILLO AUS DER CANTINE VIGNETI ZABÙ IST EIN SEHR SCHÖNER WEISSER VERTRETER SIZILIENS. IN DER NASE ZEIGT SICH DIE FRISCHE DER ZITRONE UND VON GELBEN BLÜTEN. IM GESCHMACK MINERALISCH MIT EINEM SATTEN, VOLLEN KÖRPER.

### CUSTOZA I GADI 0,75L - € 25,-

DER DUFTIGE BIANCO DI CUSTOZA SCHIMMERT IM GLAS HELL STROHGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN. DIESER TROCKENE WEISSWEIN AUS DER PROVINZ VERONA DUFTET WEINIG MIT NOTEN VON MELONE UND KIWI. PRÄSENT IN DER SÄURE, SPRITZIG UND ABGERUNDET MIT FEINER WÜRZE SCHMECKT ER HERVORRAGEND ALS APERITIF, ZU VORSPEISEN, SCHALEN- UND KRUSTENTIEREN SOWIE ZU GEFLÜGEL UND PASTETEN. BEI EINER TEMPERATUR VON 10 - 12° GRAD SERVIEREN.

### TENUTA ROVEGLIA LUGANA LIMNE 2022 0,75L - € 36,-

FEIN-FRUCHTIGE NASE NACH MANDARINEN, PFIRSICH UND ORANGENZESTEN. DER LUGANA LIMNE VEREINT FRUCHTIGE NUANCEN UND DEZENTE MINERALIK ZU EINEM TROCKENEN, FEINEN UND SAFTIGEN FINISH. DIE TENUTA ROVEGLIA WEINBERGE BEFINDEN SICH AM SÜDLICHEN UFER DES GARDASEES. DAS WEINGUT IST EINER DER ÄLTESTEN TRADITIONSBETRIEBE UND LIEGT ALS EINER DER NOCH WENIGEN INMITTEN DER URSPRÜNGLICHEN PREMIER CRU-ZONE DER EHEMALIGEN DOC.

## VINO ROSSO

### APPASSIMENTO 0,75L - € 26,-

SCHMEICHELNDE AROMEN VON PFLAUMEN, ROSINEN, TABAK UND LIEBSTÖCKEL UMSCHWIRREN DIE NASE. DER GAUMEN LÄSST SICH DIE ANSCHMIEGSAME, REIFE, DUNKLE UND SÜSSE FRUCHT GERN GEFALLEN. DIESER UNGEMEIN EXTRAKTREICHE, ÜPPIGE, DURCH UND DURCH SANFTMÜTIGE WEIN WURDE AUS ZUVOR GETROCKNETEN TRAUBEN GEKELTERT.

### CHIANTI SALCHETO BISCERO 0,75L - € 35,-

CHIANTI BISCHERO DI SALCHETO IST EIN UNKOMPLIZIERTER UND SOFORTIGER ROTWEIN. NACH DER TRADITION VON SANGIOVESE, CANAILOLO, MAMMOLO UND MERLOT GEBOREN, REIFT ES EINIGE MONATE IN AMERIKANISCHEN HOLZFÄSSERN, BEVOR ES IN DER FLASCHE WEITER RUHT. DIE NASE IST INTENSIV UND FRUCHTIG MIT DEUTLICHEN NOTEN VON KIRSCHEN UND PFLAUMEN UND EINER FÜR SANGIOVESE TYPISCHEN ERDIGEN BASIS. AM GAUMEN BESTÄTIGT SIE LEBENDIGKEIT UND FRISCHE MIT EINEM ANGENEHMEN GETRÄNK. EIN TOSKANISCHER ROTWEIN, IDEAL, UM IHN MIT FREUNDEN ZU TEILEN, MIT DEN RUSTIKALSTEN HAUSGEMACHTEN GERICHTEN: CROUTONS, BRUSCHETTA, SALAMI, ABER AUCH PASTA MIT FLEISCHSAUCE UND GEGRILLTEM FLEISCH.

### RABAH NERO D'AVOLA SICILIA DOC 0,75L - € 25,-

RABAH BEDEUTET GEWINNER. UND DAS TRIFFT ES GENAU! EIN KLASSISCHER NERO D'AVOLA IM BESTEN SINNE. DANK DES AUSBAUS IN STAHL OHNE HOLZ ERFREUT SICH DER GAUMEN AN ELEGANT STRAHLENDEN FRUCHTNOTEN. RABAH NERO D'AVOLA SICILIA DOC DER CANTINA MUSITA IST EIN UNKOMPLIZIERTER WEIN, DER IMMER SCHMECKT! EIN TROCKENER ALLTAGSWEIN

### RONCHEDONE 2020 CA DEL FRATI 0,75L - € 49,-

EIN TIEFES RUBINROT MIT VIOLETTEN REFLEXEN ERSTRAHLT IM GLAS. IM BUKETT ZEIGT SICH EIN UNGLAUBLICH INTENSIVER DUFT VON VERSCHIEDENEN SAFTIGEN BEERENFRÜCHTEN WIE HEIDELBEEREN, HIMBEEREN, ROTEN UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN SOWIE WALDFRUCHTKONFITÜRE, GEPAAART MIT BALSAMISCHEN NOTEN UND SÜSSLICHEN EINDRÜCKEN VON VANILLE, KARAMELL UND ZEDERNHOLZ. AM GAUMEN SPIEGELN SICH DIE AROMEN GENAUSO INTENSIV WIDER. DER KÖRPER IST KRAFTVOLL UND DIE TANNINE SEIDIG WEICH. INSGESAMT ZEIGT SICH DER RONCHEDONE SEHR ANIMIEREND-FRISCH, MIT EINER GUTEN STRUKTUR UND EINEN FEINEN MINERALITÄT. DIE FRUCHTFÜLLE BLEIBT AUCH IM ANGENEHMEN ABGANG LANGE ERHALTEN.