

## Empfehlungen des Küchenchefs

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischesm Kernöl	8,90
Bruschetta mit Steinpilzcreme, Tomaten und gehobeltem Parmesan	12,50
Spaghetti Parmigiano im original italienischen Parmesanlaib *2 angerichtet mit pikantem Salsiccia-Tomaten-Ragout mit frischem Trüffel	17,90 22,90 25,90
Frische Miesmuscheln in Weisswein- oder Tomatensud mit hausgemachtem Weissbrot serviert	17,50
VEGETARISCHE KÜRBIS-LASAGNE MIT SPINAT UND SCHAFSKÄSE	15,50
Kalbsleber "venezianische Art" mit Schmorzwiebeln und Rosmarinkartoffeln	25,90
Pizza mit Kürbiscreme, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola	16,90



Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze	O,2 L	8,90
MARTINI Bianco oder Rosso	O,I L	5,90
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	O,2 L	8,90
APEROL (A, J) SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE	O,2 L	8,90
Campari (A, J) Orange oder Soda	O,2 L	8,50
BITTERINO (A) ALKOHOLFREI Pur oder Orange	O,2 L	5,90
Prosecco	0,I L	6,50



CREMA DI POMODORO VEGETARISCH TOMATENSUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN MIT RUCOLA-PESTO UND MOZZARELLA	8,90
MINESTRONE VEGAN TRADITIONELLE ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	8,90
ZUPPA DI PESCE Sizilianische Fischsuppe mit Crostini	12,90





ANTIPASTO DELLA CASA Eine Auswahl italienischer Vorspeisen "Ein bisschen von Allem"	EINE PERSON  AB ZWEI PERSONEN P.P.	18,50 16,90
TRIS DI BRUSCHETTA VEGETARISCH Dreierlei Bruschetta; Klassik, Gemüse, Rucola-Pesto & Parmesan	$\sqrt{*2}$	10,50
BURRATA DI CAMPAGNA VEGETARISCH SONNENGEREIFTE KIRSCHTOMATEN MIT BURRATA, RUCOLA-PESTO & GERÖ	östeten Pinienkernen	14,90
CARPACCIO DI MANZO RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN*2		16,90
VITELLO TONNATO Dünne Scheiben vom Kalbsrücken, sous vide gegart, mit cremiger Thunfischsauce und Kapernäpfeln		16,90
GAMBERI AL AGLIO Garnelenpfanne mit Knoblauch, Olivenöl aus Sizilien und Kirsch	ITOMATEN	15,90



### KINDER BIS 12 JAHRE

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	12,90
Pizza mit Salami oder Schinken	10,90
RIGATONI TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE	10,90
Tortellini Panna mit Schinken und Sahnesauce	12,90

Nunzio I ITALIEN SO NAH.



INSALATA ITALIANA BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, MOZZARELLA, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , EI UND KAROTTEN	12,90
MIT THUNFISCH	+ 3,00
INSALATA MISTA VEGETARISCH BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, KAROTTEN, PAPRIKA UND GEHOBELTEM PARMESAN*2	12,90
Wahlweise mit:	0
WEICHER BURRATA*5 VEGETARISCH	18,90
GEBACKENEM HÄHNCHENBRUSTFILET IN KNUSPRIGER PANADE	18,90
drei gebratenen Riesengarnelen	24,90
INSALATA CAPRINO E MIELE VEGETARISCH	18,50
In Honig gebackener Ziegenkäse auf buntem Blattsalat	10,50
mit gerösteten Walnüssen, Orangenspalten und Radieschen	
BEILAGENSALAT VEGETARISCH	5,90

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing  $^{(A,\,H)}$  oder auf Wunsch mit Honig-Senf-Vinaigrette

Nunzio I Italien so nah.

 $<sup>^{*5}</sup>$  Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella mit cremig-weichem Kern



LASAGNE AL FORNO ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART MIT MOZZARELLA UND BOLOGNESE-SAHNESAUCE	15,50
SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA SPAGHETTI MIT EIGELB, GUANCIALE *6, PFEFFER UND GEREIFTEM RICOTTAKÄSE	17,50
GNOCCHONI AL FORMAGGIO VEGETARISCH GNOCCHONI GEFÜLLT MIT KÄSE AN SPINAT, CREMIGER GORGONZOLASAUCE UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	17,90
ORECCHIETTE AL PESTO VEGETARISCH HANDGEMACHTE ORECCHIETTE MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN PARMESANCHIPS UND GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA	17,50
PASTA FATTA IN CASA CON FILETTO DI MANZO Handgemachte Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan*2	21,90
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE Handgemachte Bandnudeln mit Miesmuscheln, Vongole, Calamari und Riesengarnele in Tomatensud	21,90
TAGLIOLINI NERI ALL'ARAGOSTA SCHWARZE NUDELN MIT ZUCCHINI UND GARNELEN IN CREMIGER HUMMERSAUCE	21,90
RISOTTO CON CAPRINO VEGETARISCH IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF STEINPILZ-RISOTTO UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	18,90
mit Glutenfreier Pasta	+ 2,50
Jedes Pastagericht auch als kleine Portion erhältlich	- 2,00
vf. c	

 $<sup>^{*6}</sup>$  Guanciale ist ein aus der Schweinebacke hergestellter Speck

Nunzio Italien so nah.



## Pizza aus dem rotierenden Valoriani-Holzofen

MARGHERITA VEGETARISCH Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Olivenöl, Basilikum	11,50
SPECIALE Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Champignons, Schinken $^{(B,C)}$ , Salami $^{(A,B,C)}$ , Peperoniwurst $^{(A,B,C)}$	14,90
MARINARA Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	16,50
REGINA Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Champignons, Schinken (B, C)	13,90
CAPRICCIOSA Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Champignons, Schinken <sup>(B, C)</sup> , Peperoniwurst <sup>(A, B, C)</sup> , Artischocken, Ei	14,90
Calzone Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Champignons, Schinken $^{(B,C)}$ , Salami $^{(A,B,C)}$ , Peperoniwurst $^{(A,B,C)}$ in einer Teigtasche	15,50
PARMA Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan*2	16,90
SICILIA VEGETARISCH TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AUBERGINE, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, BASILIKUM	14,90
QUATTRO FORMAGCI VEGETARISCH TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PARMESAN*2, GORGONZOLA. GEREIFTER RICOTTAKÄSE	15,50
BELLA ITALIA Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Oliven <sup>(F)</sup> , Kapern, Sardellen, Artischocken	14,90
Etna Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, Bresaola*1, Rucola, Parmesan*2	17,90





VENEZIA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH	16,50
$Mafia \\ Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Peperoniwurst^{(A,B,C)}, Knoblauch, Peperoni^{(D)}$	14,50
VEGETARIA VEGETARISCH TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN	15,50
TONNO TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	14,90
Bufala vegetarisch Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	14,90
Mamma mia Fior di latte Mozzarella, Basilikumpesto, Salsiccia*4, Kirschtomaten, Parmesan *2	16,50
Burrata vegetarisch Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, weiche Burrata *5, Basilikumpesto, Rucola	17,50
Selbstverständlich können Sie sich Ihre Wunschpizza auch nach eigenen Wünschen zusammenstellen. Viel Spass beim Kombinieren!	
Als Basis gilt Pizza Margherita	
Knoblauch, scharfe Peperoni	JE I,OO
Schinken <sup>(B,C)</sup> , Salami <sup>(A,B,C)</sup> , Peperoniwurst <sup>(A,B,C)</sup> , Champignons, Zwiebeln, Artischocken, Oliven <sup>(F)</sup> , Peperoni <sup>(D)</sup> , Kapern, Sardellen	JE 1,50
Thunfisch, Rucola, Fior di latte Mozzarella, gereifter Ricottakäse, Aubergine, Zucchini, Kirschtomaten, Paprika	JE 2,50
Parmaschinken, Shrimps, Gorgonzola, Lachs, Parmesan*2	JE 3,50
Bresaola*1, Büffelmozzarella, Meeresfrüchte, Salsiccia*4	JE 4,50
Jede Pizza auch als kleine Portion erhältlich	-2,00





## Spezialitäten vom offenen Holzkohlegrill

BISTECCA DI MANZO Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Fettrand für einen würzigen Geschmack, 270 gramm	24,90
FILETTO DI MANZO Argentinisches Rinderfilet, das edle Stück, 220 gramm	30,90
COTOLETTE DI AGNELLO Lammkotelettes aus dem Karree geschnitten mit Rosmarin	26,90
TAGLIATA DI VITELLO Rosa Scheiben vom Kalbssteak auf Rucolabett und gehobeltem Parmesan *2	25,90
SALSICCIA Italienische Wurstspezialität	17,90
CARNE MISTA GEMISCHTER GEGRILLTER FLEISCHTELLER; ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK, LAMMKOTELETTE, SALSICCIA	29,90

ALLE STEAKS WERDEN, FALLS NICHT ANDERS GEWÜNSCHT, MEDIUM GEGRILLT.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL AN WEISSWEINSAUCE

17,90

Nunzio I Italien so nah.



## Spezialitäten vom offenen Holzkohlegrill

FILETTO DI ORATA Doradenfilets mit Zitrone und Rosmarin	22,90
FILETTO DI SALMONE Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitrone	21,90
Calamari Tintenfisch natur mit Knoblauch, Olivenöl und Zitrone	19,90
PESCE MISTO Gemischter Fischteller; Doradenfilet, Lachsfilet und Calamari mit Zitrone	29,90

## Kombinieren Sie zu Ihrem Lieblingsgericht

Beilagen		SAUCEN & DIPS	
Folienkartoffel mit Kräuter-	D <sub>IP</sub> 5,50	Pfeffersauce	3,00
Rosmarinkartoffeln	5,50	Gorgonzolasauce	3,00
Parmesan *2 -Pommes frites	5,50	Hummersauce	3,00
Mediterranes Ofengemüse	5,50	Schmorzwiebeln	2,50
BUNTER BEILAGENSALAT	5,90	Kräuterbutter	2,50
		Kräuter-Dip	2,50

## Revaria-

## Alkoholfreie Getränke

$Coca\ Cola^{\scriptscriptstyle (A,I)}, \text{-}Light^{\scriptscriptstyle (A,H,I)}, \text{-}Zero^{\scriptscriptstyle (A,H,I)}$	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
Fanta <sup>(A, C)</sup> , Sprite, Spezi <sup>(A, I)</sup>	0 <b>,2</b> L	3,20	0,4 L	4,90
$O$ rangina original $^{(A)}$ – $O$ rangenlimonade			0,25 L	4,20
Orangina rouge $^{(A)}$ – Blutorangenlimonade			0,25 L	4,20
STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft Johannisbeersaft <sup>(C)</sup>	0,2 L	3,50	O,4 L	5,50
ALS SCHORLE	O,2 L	3,20	0,4 L	4,90
BITTER LEMON (1)	0,2 L	3,50	0,4 L	5,50
Eistee (C, H, I) Pfirsich	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
Hausgemachte Zitrone-Minze-Limonade			0,4 L	6,50

# Berande

BIERE VOM FASS				
Pils	0,3 L	3,90	0,5 L	5,70
Radler, Cola-Bier	0,3 L	3,90	0,5 L	5,70
Hefeweizen	0,3 L	3,90	0,5 L	5,70
Biere aus der Flasche				
Kristallweizen			0,5 L	5,70
Dunkles Hefeweizen			0,5 L	5,70
Köstritzer Schwarzbier			0,5 L	5,70
Malzbier			0,33 L	3,90
Hefeweizen alkoholfrei			0,5 L	5,70
Radler alkoholfrei			0,5 L	5,70
Pils alkoholfrei			0,33 L	3,90
NASTRO AZZURRO – ITALIENISCHES PREMIUMBIER			0,33L	4,70
Apfelwein				
Apfelwein pur	0,25 L	3,50	0,5 L	5,50
APFELWEIN GESPRITZT süss oder sauer	0,25 L	3,50	0,5 L	5,50

Tunzio Italien so nah.

# Revarie

Offene Weissweine	0,2 L
Italien	
LUGANA, TROCKEN UND FRUCHTIG, LOMBARDEI	6,90
PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG, VENEZIEN	6,90
ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT, UMBRIEN	6,90
Frizzantino, perlend und lieblich, Emilia Romagna	6,50
Weinschorle	5,50
Rheingau, Weingut Hanka, Johannisberg	
RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG	6,90
RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT, SAFTIG, HARMONISCH	6,90
Offene Rotweine	0 <b>,2</b> L
Italien	
CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL, TOSKANA	7,50
PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL, APULIEN	6,90
NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG, SIZILIEN	6,90
MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN UND FRUCHTIG, ABRUZZEN	6,90
LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA	6,50
Rosè, trocken und würzig, Abruzzen	6,90





Vino Bottigliato	Flaschenweine	0,75 L
Weingut Hanka, Johannisberg		
RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS,	ELEGANT	29,00
RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, FINESSENREICH	AUSGEWOGEN,	29,00
Tasca d'Almerita, Sizilien		
REGALEALI BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIC-FRISCH, SUBTILE ZITRUSNOT	e, wenig Säure	30,50
REGALEALI ROSATO, TROCKEN, NACHHALTIG FRUCHTIGES BOUQUET, S	PRITZIC-HERB	33,50
REGALEALI ROSSO, NERO D'AVOLA, TROCKEN, FRUCHTIG, WEICH, ELE VOLLMUNDIG	GANT,	33,50
Cygnus, Nero d'Avola   Cabernet Sauvignon, trocken, beeriges füllig, würzig, charaktervoll	BOUQUET,	48,00
Planeta, Sizilien		
La Segreta Bianco, trocken, fruchtig-frisch, blumig, subtil, ar	OMATISCH	30,50
Cusumano, Sizilien		
NERO D'AVOLA ROSSO, TROCKEN, FRUCHTIG, SAFTIG, FEINWÜRZIG		29,50
Insolia Bianco, trocken, fruchtig-frisch, dezent-würzig, seidigi	E ZITRUSAROMEN	29,50
Tinazzi, Venezien		
Lugana, leichte Zitrusnote, trocken, vollmundig, fruchtig		33,50
Ca dei Frati, Lombardei		
Lugana "I Frati", trocken, frisch, ausgewogen, Apfel-Pflaume-	Zitrus-Note	42,00





Vino Bottigliato	Flaschenweine	0,75 L
Antonio Argiolas, Sardinien		
VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-NUSS WEISSEN BLUMEN, PFLAUMEN UND MELONE	ig, Bouquet von	33,50
Cannonau di Sardegna Rosso, trocken, Bouquet von Wa Vanille, tiefgründig, kraftvoll, konzentriert	LDBEEREN UND	35,50
Feudo Principi di Butera, Sizilien		
Cabernet Sauvignon, trocken, vollmundig, fruchtig-bluschwarzen Beeren und Eukalyptus	mig, Bouquet von	33,00
Colle al Vento, Apulien		
Primitivo Merlot 420, trocken, kräftig, fruchtig-würzig Beeren, Kirschen und Zimt	G, Bouquet von roten	29,50

### ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

### ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

A.	mit Farbstoff	F.	Geschwärzt
B.	MIT KONSERVIERUNGSSTOFF	G.	MIT PHOSPHAT
C.	MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	Н.	MIT SÜSSUNGSMITTEL
D.	Geschwefelt	I.	Koffeinhaltig
E.	mit Geschmacksverstärker	J.	Chininhaltig

- \*1 Bresaola ist ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien
- \*2 Grana Padano
- \*3 GEREIFTER ITALIENISCHER SCHAFSKÄSE

  \*4 SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT

