

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 .

Antipasti

- ANTIPASTI PATRICIO FELLINI** 17,50€
Salami, Parmesan, Oliven, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Kapern, dazu hausgemachtes Brot
Salami, parmesan, olives, mozzarella, sun-dried tomatoes, capers and homemade bread
- GNOCO ITALIANO** 11,50€
Frittiertes Pizzabrot mit Tomaten, Olivenöl, Ricotta, Pesto, Rucola
Fried pizza bread with tomatoes, olive oil, ricotta, pesto, arugula
- GNOCO TRADIZIONALE** 11,50€
Frittiertes Pizzabrot mit Tomaten, geräuchertem Scamorza-Käse, Zwiebel, Rucola, Olivenöl
Fried pizza bread with tomatoes, smoked scamorza cheese, onion, arugula, olive oil
- CARPACCIO DI MANZO** 16,50€
Roh mariniertes Rinderfilet mit Rucola, Orangenfilets, Balsamico und Grana Padano
Raw marinated beef fillet with rocket, orange fillets, balsamic vinegar and Grana Padano
- VITELLO TONNATO** 14,80€
Tranchen vom Milchkalb mit Thunfischkapernsauce, dazu hausgemachtes Brot
Slices of veal with tuna caper sauce and homemade bread
- BRUSCHETTA** 8,90€
Getoastetes Ciabatta mit Knoblauch, Tomaten und Rucola
Toasted ciabatta with garlic, tomatoes and arugula

Insalate

- INSALATA MISTA** 5,50€
Gemischter Salat | *mixed salad*
- INSALATA VERDE** 4,80€
Grüner Salat | *green salad*
- INSALATA CAPRESE** 12,40€
Büffelmozzarella, mit Tomaten, Rucola, Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikumpesto
Buffalo mozzarella, with tomatoes, arugula, olive oil, balsamic vinegar, basil pesto
- INSALATA TONNO** 12,50€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Kapern
Mixed salad with tuna, olives and capers
- CAESAR SALAD CON POLLO** 14,80€
Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Tomaten, Weißbrotroutons, Grana, Caesar dressing
Lettuce with grilled chicken breast strips, tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesar dressing
- CAESAR SALAD CON MANZO** 16,80€
Blattsalat mit Rinderstreifen, Tomaten, Weißbrotroutons, Grana, Caesar dressing
Lettuce with beef strips, tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesar dressing
- CAESAR SALAD CON GAMBERI** 16,80€
Blattsalat mit Shrimps, Tomaten, Weißbrotroutons, Grana, Caesar Dressing
Lettuce with shrimps, tomatoes, white bread croutons, Grana, Caesar dressing

Zuppe

- CREMA DI POMODORO** 6,50€
Feine Tomatencremesuppe mit Parmesan und Pesto
Finest tomato cream soup with parmesan and pesto
- MINISTRONE** 6,80€
Italienische Gemüsesuppe | *Italian vegetable soup*
- ZUPPA DI PESCE** 12,80€
Fischsuppe aus Süditalien | *Fish soup from Italy*

Pizze

- 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
- 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*
- CALZONE 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
- BUFALA E CRUDO** 16,50€
Büffelmozzarella, Prosciutto und Tomatensauce
buffalo mozzarella, prosciutto and tomato sauce
- PATRICIO FELLINI** 18,80€
Trüffelsauce, Mozzarella, Parmigiano, frische Trüffel | *truffle sauce, mozzarella, parmigiano, fresh truffle*

PIZZA con amore

- EXTRA** 1,00€
Oliven, Artischocken, Champignons, Gorgonzola, Mozzarella, Sardellen,...
olives, artichokes, mushrooms, gorgonzola, mozzarella, anchovie, ...

Spaghetti

- AGLIO E OLIO** 12,70€
Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Kirschtomaten
Spaghetti with garlic, chili and cherry tomatoes
- BOLOGNESE** 13,80€
Spaghetti mit Ragout vom Rinderfaschiertem
Spaghetti with minced beef ragout
- 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
- AL FORNO** 13,80€
Penne mit Ragout und Béchamel
Penne with ragout and béchamel
- ALLA LIVORNESE** 14,80€
Penne mit Calamari, Kapern, Oliven und Tomaten
Penne with calamari, capers, olives and tomatoes

Tagliatelle

- ALLE VERDURE** 15,20€
Tagliatelle in feiner Gemüsesauce
Tagliatelle in a fine vegetable sauce
- POLLO E FUNGHI** 15,50€
Tagliatelle mit Huhn und Pilzen in Sahnesauce
Tagliatelle with chicken and mushrooms in a creamy sauce
- DONNA ROSA** 16,50€
Tagliatelle mit Zucchini, Shrimps und Safran
Tagliatelle with zucchini, shrimps and saffron

Gnocchi

- POMODORO** 12,00€
Gnocchi in hausgemachter Tomatensauce
Gnocchi in homemade tomato sauce
- ALLA CONTADINA** 12,80€
Gnocchi mit mit Broccoli und Gorgonzola
Gnocchi with broccoli and gorgonzola
- ALLA GENOVESE** 13,80€
Gnocchi mit Muscheln und Basilikumpesto
Gnocchi with clams and basil pesto

Risotto

- AI FUNGHI** 15,50€
Risotto mit Pilzsauce
Risotto with mushroom sauce
- POLLO E ZAFFERANO** 16,50€
Risotto mit Huhn, Erbsen und Safran
Risotto with chicken, peas and saffron
- ALLO SCOGLIO** 17,80€
Risotto mit Meeresfrüchten
Gnocchi with clams and basil pesto

Secondi Piatti

- TAGLIATA DI MANZO** 23,50€
Rinderfiletstreifen mit Rucola und Parmesan
Beef fillet strips with rocket and parmesan
- SCALOPPINE DI POLLO** 18,90€
Hühnerbrust in Weißwein-Pilzsauce mit Kartoffeln
Chicken breast in white wine & mushroom sauce and potatoes
- CALAMARI ALLA GRIGLIA** 22,50€
Calamari vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln
Grilled calamari with rosemary potatoes
- GAMBERONI ALLA DIAVOLA** 24,50€
Garnelen in scharfer Sauce mit hausgemachtem Weißbrot
Shrimps in hot sauce, served with homemade bread
- BRANZINO AGLI AGRUMI** 22,50€
Wolfsbarsch in Orangen-Zitronensauce mit Kartoffeln
Sea bass in orange-lemon sauce with 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.

LA VITA È BELLA



Dolci

TIRAMISU 8,50€

PANNA COTTA 8,50€

PROFITEROLES BIANCO E NERO 8,50€

buon appetito

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€