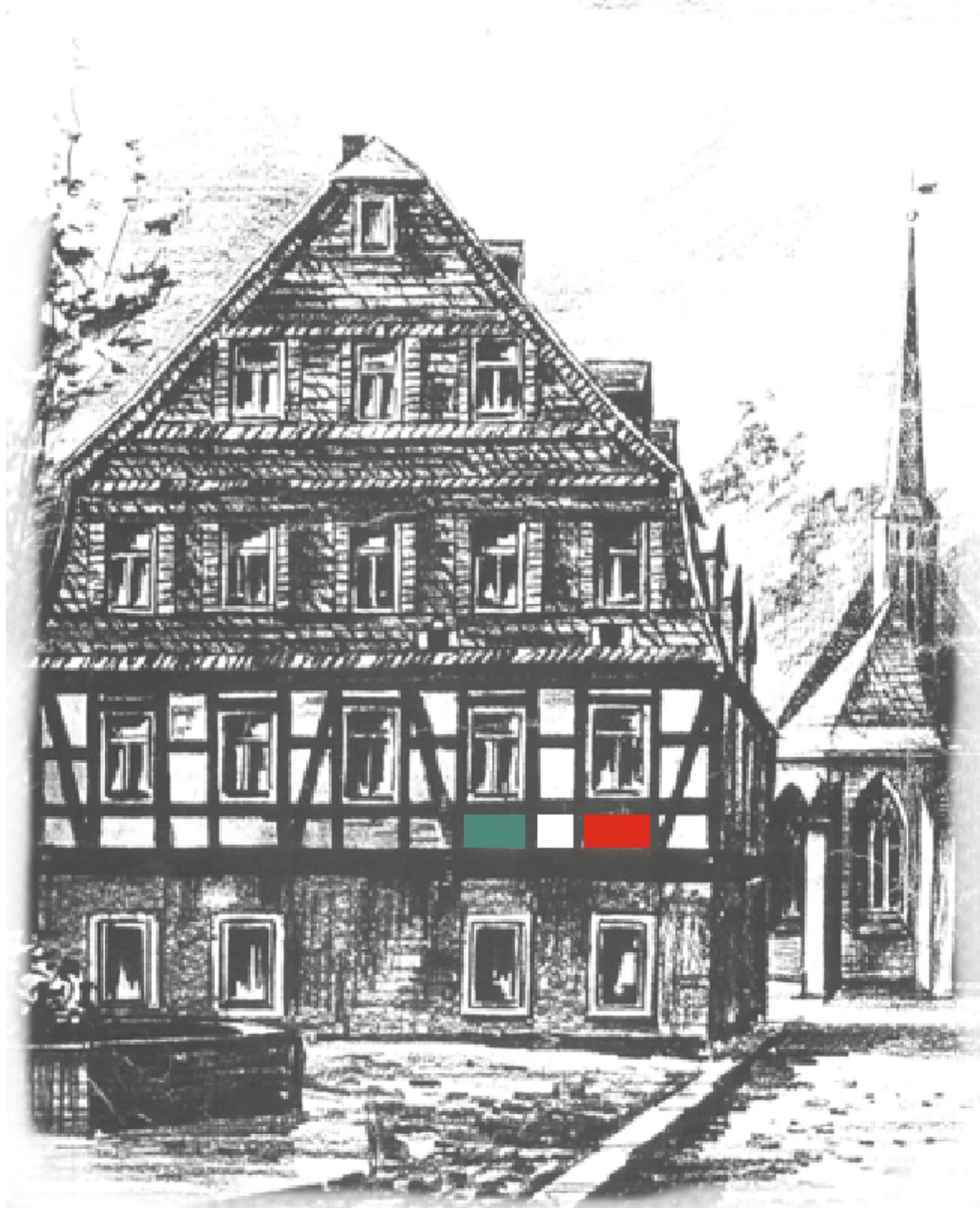


Benvenuto a Casa Esposito

Herzlich Willkommen



Insalate

Insalata mista 7,00 €

Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Karotten und Radieschen

Insalata di Rucola 8,90 €

Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan

Insalate di Tonno 10,00 € 10, 4, DL

Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven u. Zwiebeln

Extra Hähnchenbrust 7,00 €

Garnelen oder Lachs 9,50 €

Zuppe

Crema di Pomodori 7,00 €

Tomatencremesuppe mit knusprigem Parmesan

Zuppa di Cipolle 8,50 €

Zwiebelsuppe aus dem Holzofen mit Croutons und Käse

Pilzsuppe 8,50 €

mit Champignons und Steinpilzen mit Croutons und Käse

Zuppa di Pesce 14,50 €

Fischsuppe mit Muscheln und Garnelen oder Scampi

Antipasti - Vorspeisen

Antipasto all Italiana ^{1,2,5,9 GEDLN} **18,00 €**

Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses

Antipasto Mare e Monti ^{1,2,5,9 GEDLN} **25,00 €**

Traditionelle Vorspeise verschiedene Fische und Fleisch

Bufala e Parma ^G **15,50 €**

Büffelmilchmozzarella, Parmaschinken, Oliven

Carpaccio **13,90 €**

Rindfleisch mit Ruccola und Parmesan (dazu Steinpilze 2,00 €)

Vitello Tonnato ^{DL} **15,90 €**

Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischercreme und Kapern

Verdure alla griglia **13,50 €**

Gemüse der Saison

Caprese ^G **9,50 €**

Tomate, Mozzarella und Basilico Pesto

Bruschette miste (4 Stück)

Traditional - 2 Stück Parmesan und Tomaten, **7,90 €**

2 Stück Käse mit Pfeffer

Spezial - 1 Stück Steinpilze, 1 Stück Parmesan **8,90 €**

und Tomaten, 1 Stück Gemüse, 1 Stück 4 Käsesorten

Primi Piatti

Pasta und spezielle Nudelgerichte

Linguine Aglio e Olio ^A **9,00 €**
mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl, scharf

Linguine Allo Scoglio ^{A, N, B} **16,90 €**
mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten an Weißwein

Linguine ai Gamberi ^B **17,00 €**
mit Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauch

Linguine Alla Nerano ^A **12,50 €**
mit Zucchini-creme, Parmesan und Basilikum

Linguine Carbonara ^{2, 4, 9, G, A, L} **12,00 €**
mit Bauchspeck, Ei und Sahne

Tagliatelle al Ragù ^{A, C} **10,80 €**
mit Fleischragout

Tagliatelle al Salmone ^{2, 4, 9, A, C, D, G} **14,50 €**
mit Lachs in Sahne, Kirschtomaten, Petersilie

Tagliatelle Porcini e Filetto ^{2, 4, 9, 6 A, C} **16,90 €**
mit Kalbfleischspitzen, Kirschtomaten und Steinpilzen

Tagliatelle Vegetariane ^C **13,00 €**
mit Rucolapesto, Kirschtomaten und Champignons

Tagliatelle Südtirol ^{G, 2} **16,90 €**
mit Steinpilzen, Tiroler Speck, Gorgonzola und Pilzsoße

alle Nudelgerichte auch glutenfrei bestellbar

Fusilli Caserecci <small>D, 2</small>	12,00 €
mit <i>Parmesancreme</i> und <i>Parmaschinkenstreifen</i>	
Fusilli Mare e Monti <small>B</small>	16,90 €
mit <i>Garnelen</i> , <i>Kirschtomaten</i> , <i>Steinpilzen</i> und <i>Basilikum</i>	
Vongole & Porcini <small>C,D,N,2</small>	16,90 €
<i>Fusilli</i> mit <i>Muscheln</i> , <i>Steinpilzen</i> , <i>Ruccolapesto</i> , <i>Kirschtomaten</i>	
Norma <small>C,G,2</small>	12,00 €
<i>Fusilli</i> mit <i>Oberginen</i> , <i>Basilikumpesto</i> , <i>Pecorino</i> , <i>Kirschtomaten</i>	
Gnocchi alla Sorrentina <small>A, G</small>	10,00 €
mit <i>Tomatensoße</i> und <i>Mozzarella</i> aus dem <i>Holzofen</i>	
Gnocchi alla Donna Maria <small>2, 4, 9, A, G</small>	12,00 €
mit <i>Brocoli</i> , <i>Gorgonzola</i> , <i>Walnüssen</i> und <i>Schinken</i>	
Gnocchi alla Contadina <small>D, G</small>	14,50 €
mit <i>Lachs</i> und <i>Spinat</i> in <i>Sahnesoße</i>	
Gnocchi alla Arrabbiata <small>A, G</small>	14,50 €
mit <i>Nduja</i> - würzige italienische <i>Rohwurst</i> , <i>Tomatensoße</i> , <i>Sabanero</i>	
Lasagne al Forno <small>A, G</small>	11,50 €
mit <i>Fleischragout</i> <i>Parmesan</i> und <i>Mozzarella</i>	
Risotto	
• <i>Steinpilze</i> , <i>Parmesan</i>	18,00 €
• <i>Safran</i> , <i>Gorgonzola</i> , <i>Nüsse</i>	19,00 €
• <i>Trüffelcreme</i> , <i>Tiroler Speck</i> , <i>Rucolapesto</i>	19,00 €

alle *Mudelgerichte* auch *glutenfrei* bestellbar

Secondi Piatti

Entrêcote di Manzo vom Grill A, G, 8 **26,50 €**

Rindfleisch auf heißem Vulkanstein

• mit **Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico** **28,90 €**

• mit **geräuchertem Käse, Steinpilzen und Rucola** **30,90 €**

Petto di Pollo alla griglia A **18,00 €**

Hähnchenbrustfilet vom Grill

Saltimbocca – Kalbsmedaillon A, G **23,90 €**

• **Romana** – mit **Parmaschinken, Salbei und Weißweinsosse**

• **Valdostana** – mit **Schinken, Mozzarella und Weißweinsosse**

Filetto – Rinderfilet A, 2

• vom Grill **36,50 €**

• mit **Kräuterpeffer** **38,50 €**

• mit **Gorgonzola** **38,50 €**

Salmone – Lachs A, B, D, G, 2

• vom Grill **24,00 €**

• mit **Kräuterpeffer** **26,00 €**

• mit **Meeresfrüchten** **28,00 €**

Grigliata di Pesce Mista B, D, 2, 8 **31,00 €**

Gemischte Platte mit gegrilltem Fisch

Pesce Spada alla Pizzaiola D, 2 **28,80 €**

Schwertfisch mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Sardellen

Dorade vom Grill A, B, D, 2 **21,90 €**

Beilagen – Gemüse, Pasta oder Rosmarinkartoffeln

(eine Beilage im Preis enthalten, weitere 3,50 €)

Pizza Le Rosse

(rote Pizza - mit Tomatensauce)

Napoletana	7,50 €
Oregano und Knoblauch	
Margherita Mozzarella und Basilikum A, G	8,00 €
Funghi frische Champignons und Käse G	9,50 €
Prosciutto Salami oder Schinken und Käse G,2,4,5,8,10	9,50 €
• mit frischen Champignons + 1 €	
Allardata G,1,2,5,9	11,00 €
mit Speck, Pecorino, Basilikum, Knoblauch	
Spinaci G	10,00 €
Spinat, Gorgonzola und Käse	
Quattro Stagioni G,1,2,4,5,8,9,10	12,00 €
Salami, Schinken, und frische Champignons, Artischocken und Käse	
Tonno G,D,L	12,00 €
Thunfisch, Zwiebeln und Käse	
Calzone G,1,2,4,8,9,10	12,50 €
gefüllt mit Schinken, Salami, frische Champignons und Käse	
Capricciosa G,2,4,5,8,10	13,00 €
Schinken, neap. Salami, Champignons, Artischocken, Oliven und Käse	
Campagnola G,2,4,5,8,10	13,00 €
Schinken, Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten, Gorgonzola, Käse	
Spianata Piccante G,1,2,5,9	11,00 €
scharfe italienische Salami und Käse	

alle Pizzen auch glutenfrei bestellbar

Siciliana <small>G</small>	11,50 €
<i>Frittierte Aubergine, Basilikum, Parmesan und Käse</i>	
Parma <small>G,2</small>	13,50 €
<i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Käse</i>	
Gamberi <small>G,B,2</small>	16,00 €
<i>Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch und Käse</i>	
Frutti di Mare <small>G,N, B</small>	15,50 €
<i>Meeresfrüchte, Kirschtomaten und Käse</i>	
Puttanesca <small>G,D</small>	11,00 €
<i>Sardellen, Kapern, Oliven, Petersilie und Käse (scharf)</i>	
Salmone e Spinaci <small>G,C,D</small>	14,50 €
<i>Lachs, Spinat, Kirschtomaten und Käse</i>	
Diavola <small>G,1,2,5,9</small>	13,00 €
<i>Scharfe italienische Salami, Artischocken, Gorgonzola, Parmesan, Rucola und Käse</i>	
Diavola 2.0 <small>G,1,2,5,9</small>	16,00 €
<i>Scharfe italienische Salami, Nduja - würzige italienische Rohwurst, Habanero, Parmesankruste, Feigensoße</i>	
Bufala <small>G,2</small>	15,00 €
<i>Parmaschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Parmesan und Käse</i>	
Mezza Luna <small>G,2</small>	14,50 €
<i>1/2 Salami, Gorgonzola, Steinpilze, 1/2 Calzone, Schinken und Käse</i>	
Calzone Napoletano <small>G,2</small>	13,50 €
<i>Neapolitanische Salami, Pfeffer, Parmesan, geräucherter Käse, Ricotta, Basilikum</i>	

alle Pizzen auch glutenfrei bestellbar

Pizza Le Bianche

(helle Pizza - ohne Tomatensoße)

Donna Maria <small>G</small>	13,00 €
<i>Gorgonzola, Steinpilze, Mozzarella und Käse</i>	
Marinaio <small>G,2</small>	13,50 €
<i>Rucola, Thunfisch, Kirschtomaten, Parmesan und Käse</i>	
Carbonara <small>G,C,2</small>	13,50 €
<i>Eicreme, Bauchspeck, Parmesan, Pfeffer und Käse</i>	
La Norvegese <small>G,D,2</small>	14,90 €
<i>Geräucherter Lachs, Avocado, Zitrone und Frischkäse</i>	
Fresca <small>G,2</small>	13,00 €
<i>Rucola, Kirschtomaten, Tiroler Speck, Parmesan, Balsamico und Käse</i>	
Pollastrella <small>G,C,2</small>	14,90 €
<i>geschnittene Hähnchenbrust in BBQ-Soße, Salat, Tomaten mit Majo oder scharfer Soße</i>	
Boscaiola <small>G,2</small>	16,50 €
<i>Trüffelsoße, Steinpilze, Tiroler Speck, Parmesanchips, Rucola</i>	
Ramata <small>G,2</small>	13,50 €
<i>Zwiebelpesto, Parmaschinken, Pecorino, Feigensoße</i>	
Nonna Carmela <small>G,2</small>	14,00 €
<i>Tomatensoße, Bolognese, Basilikumpesto, Burrata</i>	
Favolosa <small>G,2</small>	16,90 €
<i>Kalbfleisch, Olivengewürz, Kapern, Knoblauchmajo, gem. Salat</i>	
Crostino <small>G,2</small>	11,00 €
<i>Schinken, Sahne, Parmesankruste</i>	

alle Pizzen auch glutenfrei bestellbar

Hawai G,2,4,5,8,10 **11,50 €**

Schinken, gegrillte Ananas und Käse

Ortolana G **12,00 €**

Zucchini, Paprika, frittierte Aubergine und Käse

Quattro Formaggi G

Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola, Provola **11,50 €**

Pizza Stella – Sternpizza **16,90 €**

mit 5 Elementen

- *Schinken und Frischkäse*
- *Frittierte Aubergine*
- *Tomate Mozzarella*
- *Kirschtomaten, Rucola, Basilikum*
- *Cacio e Pepe*

Aperitivi

Campari Gim/Orange	0,3l	7,00 €
Basilikumspritz	0,3l	7,00 €
Aperolspritz	0,3l	7,00 €
Sugo auch ohne Alkohol	0,3l	6,50 €
Sugo Rosso auch ohne Alkohol	0,3l	7,00 €
Prosecco	0,2l	5,00 €
Martini Rosso/Bianco auch ohne Alkohol	0,3l	5,00 €
Gin Tonic	0,3l	8,00 €
Negroni	0,3l	6,50 €
Negroni Sbagliato	0,3l	6,50 €
Lemon Gin	0,3l	7,00 €
Limoncellospritz	0,3l	7,00 €
Camparispritz	0,3l	7,00 €

Vini

0,2l – 6,00 €

0,5l – 11,00 €

Vino Rosso

Montepulciano

Primitivo

Lambrusco

Vino Bianco

Rose Hauswein

Terre Siciliane

Pinot Grigio

Weinschorle	0,2l	5,50 €
	0,5l	10,00 €

Birra alla Spina

-Bier vom Fass-

Sternquell Pils	0,3l	4,50 €	0,5l	5,00 €
------------------------	-------------	---------------	-------------	---------------

Birra in Bottiglia

-Flaschenbier-

Kapuziner Kristall	0,5l	5,00 €
---------------------------	-------------	---------------

Kapuziner Sefe dunkel	0,5l	5,00 €
------------------------------	-------------	---------------

Kapuziner Sefe hell	0,5l	5,00 €
----------------------------	-------------	---------------

Sefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €
-------------------------------	-------------	---------------

Sternquell Schwarzbier	0,5l	5,00 €
-------------------------------	-------------	---------------

Sternquell Kellerbier	0,5l	5,00 €
------------------------------	-------------	---------------

Peroni (italienisches Bier)	0,33l	4,50 €
------------------------------------	--------------	---------------

Claußthaler alkoholfrei	0,33l	4,50 €
--------------------------------	--------------	---------------

Glutenfrei Bier	0,33l	5,50 €
------------------------	--------------	---------------

Radler ⁹	0,3l	4,00 €	0,5l	5,00 €
----------------------------	-------------	---------------	-------------	---------------

Diesel ^{9, 11}	0,3l	4,50 €	0,5l	5,00 €
--------------------------------	-------------	---------------	-------------	---------------

Cola - Weizen	0,5l	5,00 €
----------------------	-------------	---------------

Banane - Weizen	0,5l	5,00 €
------------------------	-------------	---------------

Kirsch - Weizen	0,5l	5,00 €
------------------------	-------------	---------------

Bevande

Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{9,11} 0,2l 3,50 €

0,4l 5,50 €

Cola Zero ^{7,9,11} 0,2l 3,50 €

0,4l 5,50 €

Ginger Ale, Tonic Water ¹² 0,2l 3,50 €

0,4l 5,50 €

Säfte/Nektare

Kirsch, Orange, Banane, Mango, Kiwi 0,2l 4,00 €

0,4l 6,00 €

Schorle

Kirsch, Orange, Banane, Mango, Apfel 0,2l 4,00 €

0,4l 6,00 €

Acqua San Pellegrino (medium) 0,25l 4,00 €

0,75l 7,00 €

Acqua Panna (still) 0,25l 4,00 €

0,75l 7,00 €

Bevande Calde

Espresso 3,00 €

Espresso doppio 5,00 €

Espresso Macchiato 3,50 €

Espresso Coretto 4,50 €

- mit Grappa oder Sambuca oder Amaretto

Kaffee 3,50 €

Cappuccino 4,50 €

Latte Macchiato 4,50 €

Latte e Caffé 4,50 €

Ciocolata heiße Schokolade 5,00 €

+ Sahne 1 €

Tee verschiedene Sorten 3,00 €

Grappe Marzadro Destilleria

<i>Amarome Barrique</i>	2cl	7,50 €
<i>Grappa Stravecchia</i>	2cl	6,50 €
- <i>Le Diciotta Lune-</i>		
<i>La Trentina</i>	2cl	5,50 €
- <i>Barrique Grappa Morbida-</i>		
<i>Grappa Olionico di Taurosi</i>	2cl	6,00 €
- <i>Sause Campania-</i>		
<i>Castagner Brunello di Montalcino</i>	2cl	7,00 €
<i>Cellini Oro</i>	2cl	5,50 €
<i>Ramazotti</i>	2cl	3,00 €
<i>Averna</i>	2cl	3,00 €
<i>Monte Negro</i>	2cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,00 €
<i>Rosolio al Bergamotto</i>	2cl	7,00 €
<i>Sambuca</i>	2cl	3,00 €
<i>Amaretto</i>	2cl	3,00 €
<i>Limoncello</i>	2cl	3,00 €
<i>Meloncello</i>	2cl	3,00 €

Zutaten und Allergene:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Nitritpökelsalz,
4 mit Süßungsmittel, 5 mit Stärke, 8 mit Antioxidationsmittel,
9 mit Geschmacksverstärker, 10 geschwärzt, 11 koffeinhaltig,
12 chininhaltig

A enthält Getreide, B enthält Krebstiere, C enthält Ei,
D enthält Fisch-/Fischerezeugnisse, E enthält Erdnüsse,
F enthält Soja, G enthält Milch/Milchbestandteile,
H enthält Schalenfrüchte, J enthält Sellerie, J enthält ~~Senf~~ Senf,
K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid/Sulphite,
M enthält Lupinen, N enthält Weichtiere