

# Al Teatro

<b>Insalata di Octobus</b>	€ 9,40,-
Mit Blattsalat, Jungzwiebel, Petersilie, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft	
<b>Insalata di Scampi</b>	€ 11,40,-
Auf gemischtem Blattsalat, mit Balsamico-Essig und Kürbiskernöl mariniert	
<b>Insalata con Pollo</b>	€ 9,40,-
Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und Mozzarella	
<b>Babyartischokensalat</b>	€ 9,10,-
Babyartischoken mit Avocadospalten, Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven und Blattsalat, mariniert mit Kernöl und Balsamico-Essig	
<b>Peperonata</b>	€ 7,90,-
Rote und gelbe Paprika, Kapern, Kirschtomaten und Oliven in Knoblauch-Kräuter-Sauce	
<b>Avocadosalat</b>	€ 10,50,-
Mit geräuchertem Lachs, Crevetten, Kapern und Schnittlauch, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig	
<b>Ruccolasalat</b>	€ 8,40,-
Mit frischem Parmesan, mariniert in Olivenöl und Balsamico	

## Insalata

	piccolo	grande
<b>Insalata Mista</b>	€ 4,50,-	€ 6,80,-
Gemischter Salat mit hausgemachtem Kräuterdressing oder mit Balsamico-Essig und Olivenöl		
<b>Insalata al Tonno</b>	€ 4,50,-	€ 7,80,-
Gemischter Salat mit Thunfisch, Muscheln und Oliven		

## Verdure Delicate

<b>Roter Paprika gefüllt</b>	€ 9,20,-
Mit Reis, Rindfleisch-Ragout, Pinienkernen und Tomatensauce	
<b>Melanzane alla Bolognese</b>	€ 9,20,-
Mit Tomaten und Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken	
<b>Zucchini con Vitello</b>	€ 9,40,-
Mit Kalbfleisch gefüllt und mit Mozzarella überbacken	
<b>Broccoli con Prosciutto</b>	€ 8,90,-
Mit Schinken und Mozzarella im Ofen überbacken	
<b>Gemischtes Gemüse</b>	€ 9,40,-
Melanzani, Zucchini, Champignons, Broccoli, Austernpilzen und Paprika, in Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken	
<b>Austernpilze</b>	€ 9,20,-
Und Champignons mit Rindfleischsauce, Petersilie und Jungzwiebel, mit Mozzarella überbacken	
<b>Gemischte Pilze</b>	€ 8,90,-
Champignons und Austernpilze, mit Pinienkernen und Balsamico-Essig auf Blattsalat	

# Al Teatro

## Aperitivi

<b>Martini (Rosso, Bianco, Secco oder Rosé)</b>	4 cl	€ 3,70,-
<b>Campari (Orange oder Soda)</b>	4 cl	€ 3,70,-
<b>Sherry (Dry, Cream oder Medium)</b>	2 cl	€ 3,70,-
<b>Zitronen-Wodka (Hausgemacht)</b>	2 cl	€ 4,50,-
<b>Bellini</b>	1 Glass	€ 4,70,-
<b>Prosecco</b>	1 Glass	€ 4,00,-

## Vino

### Bianco

<b>Chardonnay del Fiuli D.O.C Lenardo</b>	€ 28,00,-
Ein feiner, eleganter und erlesener Wein, ausgewogen in der Nase wie auch am Gaumen, 12,5% vol. °von Gambero Rosso	
<b>Pinot Grigio D.O.C S. Margherita</b>	€ 30,00,-
Aus dem Etschtal, intensiv und angenehm fruchtig, trocken, mit leichter Säure, 12% vol. °von Gambero Rosso	
<b>Gavi di Gavi D.O.C Erico Serafino</b>	€ 32,00,-
Aus Cortese- Trauben, frisch und harmonisch, saftig-herber Akzent und trocken, 12,5% vol. °von Gambero Rosso	
<b>Tebbiano Palio D.O.C Citra</b>	€ 28,00,-
Aus Trebbiano d' Abruzzo, frisch und harmonisch, trocken mit blumigen Noten, 12,5% vol.	

### Rosso

<b>Primitivo I.G.T Rosso „La Rena“</b>	€ 32,00,-
Weiniges, fruchtiges Aroma, eignet sich zu jeder Speise, besonders aber zu gebratenem Fleisch 13% vol.	
<b>Ronco Nolé Barrique V.d.T. Di Lenardo</b>	€ 32,00,-
Aus Merlot, Refosco und Cabernet, brillantes Fruchtbukett, körperreicher geschmack, 12 Monate in Eichenfässern gereift, 13,5% vol. °°von Gambero Rosso	
<b>Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.</b>	€ 42,00,-
Harmonisch und im richtigen Maß tanninhaltig, 2 Jahre in Eichenfässern gelagert, 13% vol. °°von Gambero Rosso	
<b>Chianti classico D.O.C.G. Vistarenni</b>	€ 40,00,-
Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch kraftvoll und weich 12,5% vol. °°von Gambero Rosso	

# Al Teatro

## Biere

Villacher (vom Fass)	0,50 l	€ 3,50,-
	0,33 l	€ 3,00,-
Hopf - Helles Weißes (Weizenbier)	0,50 l	€ 3,60,-
Clausthaler alkoholfrei	0,50 l	€ 3,30,-

## Digestivi

Grappa	2 cl	€ 4,20,-
Cognac (Remy, Hennessy, Martell, Courvisier)	2 cl	€ 5,00,-
Fernet Branca (Menthol)	2 cl	€ 4,20,-
Amaro (Averna)	2 cl	€ 3,80,-
Ramazotti	2 cl	€ 3,80,-
Calvados	2 cl	€ 4,50,-
Armagnac	2 cl	€ 4,50,-

## Liquori

Amaretto	2 cl	€ 3,70,-
Sambuca	2 cl	€ 3,70,-
Cynar	2 cl	€ 3,70,-
Cointreau	2 cl	€ 4,10,-
Grand Marnier	2 cl	€ 4,10,-
Baileys	2 cl	€ 3,70,-
Limoncello	2 cl	€ 3,70,-

# Al Teatro

## Cantarelli

### Ministre

Steinpilzcremesuppe

€ 4,00,-

### Antipasti

#### **Insalata di Cantarelli**

Eierschwammerl mit Jungzwiebel und Petersilie auf Blattsalat, mariniert mit Kernöl, Olivenöl und Balcamico.

€ 9,10,-

### Zuppa di Aglio

#### **Spaghetti verde di Cantarelli**

Spinatspaghetti mit Eierschwammerl, Jungzwiebel und Petersilie in Creme-Faichesauce

€ 9,40,-

#### **Risotte ai Funghi Porcini**

Mit Eierschwammerl, Jungzwiebel und Petersilie in Steinpilzobersauce und frisch gehobeltem Parmesan.

€ 9,40,-

#### **Lasagne con Cantarelli**

Mit Eierschwammerl, Jungzwiebel, Petersilie und Mozzarella überbacken.

€ 9,20,-

#### **Cantarelli al Forno**

Mit Eierschwammerl, Schnittlauch, Petersilie, Prosciutto und Mozzarella überbacken.

€ 9,60,-

#### **Pizza Cantarelli**

Mit Tomaten, Mozzarella, Petersilie, Jungzwiebel und Eierschwammerl.

€ 9,10,-

### Zuppa di Basilico

#### **Filetto di maiale con Cantarelli**

Schweinsfilet vom Grill mit Eierschwammerl in Steinpilzcremeauce, als Beilage Petersilie, Kartoffel oder gem. Salat.

€ 14,20,-

#### **Filetto di manzo con Cantarelli**

Rindfilet vom Grill mit Eierschwammerl in Rotwein-Pfeffersauce, als Beilage Petersilie-Kartoffel oder gem. Salat.

€ 18,30,-

#### **Petto di pollo alla griglia**

Hühnerbrustfilet vom Grill eingerollt mit Speckstreifen und Eierschwammerlrisotto in Kräuterbuttersauce.

€ 12,70,-

#### **Petto di polloripieno**

Gefüllte Hühnerbrust mit Eierschwammerl, Gorgonzola, Petersilie und Jungzwiebel in Rotwein-Pfeffersauce.

€ 12,90,-

#### **Scaloppina con Cantarelli**

Kalbsmedaillon vom Grill mit Eierschwammerl in Safran-Obersauce, als Beilage Petersilie-Kartoffel oder gem. Salat

€ 16,70,-

### Verdura

#### **Cantarelliarrosta**

Geröstete Eierschwammerl mit Speckwürfel, Jungzwiebel, Petersilie auf Blattsalat, mariniert mit Kernöl und Balsamico.

€ 9,50,-

# Al Teatro

C

## Carne

<b>Pollo con Prosciutto e Mozzarella</b>	€ 12,90,-
Junghühnerbrust gegrillt mit Mozzarella, Tomatenscheiben und Parmaschinken – mit Bratkartoffeln	
<b>Junghühnerbrustfilet gegrillt</b>	€ 11,80,-
Mit Parmaschinken in Rotweinsauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Pollo alla Romana</b>	€ 10,90,-
Hühnerbrust gegrillt, mit Parmaschinken und Reis	
<b>Filetto di manzo alla Caprese</b>	€ 18,50,-
Rinderfilet mit Tomatensauce, frischem Mozzarella, Kapern, Petersil-Kartoffeln und Jungzwiebeln	
<b>Filetto di manzo con Broccoli</b>	€ 18,00,-
Rinderfilet mit Broccoli, Erbsen, Reis und gemischtem Salat	
<b>Filetto di manzo con salsa al Gorgonzola</b>	€ 18,50,-
Rinderfilet mit Gorgonzolasauce und gemischtem Salat	
<b>Filetto di manzo ai Funghi</b>	€ 18,50,-
Rinderfilet mit Austernpilzen, in Rotweinsauce, mit gemischtem Salat	
<b>Filetto di manzo ai Pesto</b>	€ 18,50,-
Rinderfilet mit frischer Basilikumsauce, Pinienkernen und gemischtem Salat	
<b>Kalbsrückenfilet gegrillt</b>	€ 16,20,-
Mit Austernpilzen in Rotwein-Pfeffersauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Scaloppine alla Pizzaiola</b>	€ 16,20,-
Kalbsmedaillon mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Mozzarella und gemischtem Salat	
<b>Scaloppine con salsa al Gorgonzola</b>	€ 16,20,-
Kalbsmedaillon mit Gorgonzolasauce und gemischtem Salat	
<b>Scaloppine al Limone</b>	€ 16,20,-
Kalbsmedaillon mit Zitronensauce, rotem Pfeffer, Kräutern, frischem Schlagobers und gemischtem Salat	
<b>Salimbocca</b>	€ 16,20,-
Kalbsmedaillon mit frischen Tomaten, Zitronenscheiben, Kräutermozzarella und gemischtem Salat	
<b>Lammrückenfilet gegrillt</b>	€ 16,80,-
Mit Austernpilzen in Rotwein-Pfeffersauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Costoletta di agnello alla griglia</b>	€ 13,50,-
Lammkotelett gegrillt mit Reis, Erbsen, frischen Kräutern, Olivenöl und gemischtem Salat	
<b>Costoletta di agnello</b>	€ 13,50,-
Lammkotelett mit frischer Kräuter-Butter-Sauce und gemischtem Salat	

# Al Teatro

## Formaggi

<b>Parmigiano con Olive o uve e Pane di Casa</b>	€ 7,20,-
Parmesan mit Oliven und Hausbrot	
<b>Piatto misto di Formaggio con uve e Pane di casa</b>	€ 8,60,-
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Hausbrot	
<b>Gorgonzola con uve e Pane di Casa</b>	€ 7,20,-
Gorgonzola mit Trauben und Hausbrot	
<b>Pecorino con Olive</b>	€ 6,80,-
Frische Basilikumcremesuppe	

## Dolce

<b>Fragoue Ripiene</b>	€ 6,80,-
Frische Erdbeeren mit weißen und dunklen Mousse	
<b>Macedonia</b>	€ 6,80,-
Frische Exotische Früchte mariniert mit frisch gepreßten Orangen	
<b>Tiramisu</b>	€ 4,90,-
Mit Erdbeer-Mangomark und frischen Erdbeeren	
<b>Mouse di Cioccolata</b>	€ 6,20,-
Weiße Mousseschokolade mit frischen Erdbeeren und Erdbeer-Mangomark	
<b>Composizione</b>	€ 7,50,-
Mousse aus weißer und dunkler Schokolade mit Profiteroles	
<b>Profiteroles</b>	€ 4,90,-
Gefüllte Brandteigkrapfen mit Oberscreme	
<b>Dolce Misto « Al Teatro »</b>	€ 8,90,-
Gemischter Nachspeißeteller mit Tiramisu, Profieroles, weißem und dunklem Schokoladenmousse, garniert mit frischen exotischen Früchten	
<b>Bacche Al Rum</b>	€ 4,80,-
Frischer Berrenrumtopf mit Vanilleeis	
<b>Panna Cotta</b>	€ 4,80,-
Pannecotta mit Karamelsauce, Passionsfrüchten und Fislis	

# Al Teatro

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,25 l	€ 2,70,-
Fruidade	0,25 l	€ 2,70,-
Sprite	0,25 l	€ 2,70,-
Almdudler	0,25 l	€ 2,70,-
Cappy	0,25 l	€ 2,50,-
Cappy gespritzt	0,25 l	€ 2,10,-
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,50,-
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,10,-
Orangensaft (frisch gepresst)	0,25 l	€ 3,80,-
Pago (Marille, Johannisbeere oder Erdbeere)	0,20 l	€ 2,80,-
Tonic Water	0,20 l	€ 2,70,-
Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,70,-
Eistee (Pfirsich oder Zitrone)	0,25 l	€ 2,60,-
Vöslauer Mineralwasser	0,25 l	€ 2,10,-
	0,75 l	€ 5,10,-
Soda	0,25 l	€ 1,60,-
Redbull	0,25 l	€ 3,50,-

## Getränke für Kinder

Apfelsaft gespritzt (ohne Kohlensäure)	0,25 l	€ 1,60,-
Cappy gespritzt (ohne Kohlensäure)	0,25 l	€ 1,60,-
Holundersaft gespritzt (ohne Kohlensäure)	0,25 l	€ 1,60,-
Himbeere Soda	0,25 l	€ 1,60,-

## Warme Getränke

Kleiner Brauner		€ 2,40,-
Großer Brauner		€ 3,50,-
Espresso		€ 2,40,-
Melange		€ 3,20,-
Capuccino		€ 3,50,-
Cafe Amaretto		€ 4,80,-
Cafe Cornetto (mit Grappa)		€ 4,80,-
Cafe Koffeinfrei		€ 3,20,-
Tee (diverse Sorten)		€ 2,80,-
Frischer Zitronensaft	2 cl	€ 0,70,-

# Al Teatro

## Pesce

<b>Cozze fresche alla Napoletana</b>	€ 12,50,-
Frische Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Weissweinsauce	
<b>Cozza fresche al Vino Bianco</b>	€ 12,50,-
Frische Miesmuscheln in Gemüse-Knoblauch-Weissweinsauce	
<b>Calamari alla griglia</b>	€ 14,20,-
Calamari gegrillt mit gemischtem Salat od. Kartoffeln	
<b>Calamari fritti</b>	€ 11,50,-
Calamari frittiert mit gemischtem Salat	
<b>Calamari e Scampi alla griglia</b>	€ 17,80,-
Mit Knoblauchsauce und Petersil-Kartoffeln	
<b>Calamari e Scampi arrosto</b>	€ 17,20,-
Geröstete Calamari-Ringe und ausgelöste Scampi Auf Blattsalat, mit Knoblauchsauce	
<b>Scampi grande alla griglia</b>	€ 20,80,-
Ausgelöste Riesenscampi vom Grill, mit Olivenöl, Knoblauchsauce und gemischtem Salat	
<b>Frischer Octopus gegrillt</b>	€ 15,80,-
In Knoblauch-Kräuter-Sauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Salmone alla griglia</b>	€ 16,80,-
Frisches Lachsfilet vom Grill, mit Knoblauchsauce und Gemischtem Salat	
<b>Salmone ripieno</b>	€ 17,20,-
Lachs gefüllt mit Blattspinat, mit Jungzwiebeln, Petersilie, Crevetten, Obersauce und gemischtem Salat	
<b>Zanderfilet gegrillt</b>	€ 14,50,-
In Knoblauch-Kräuter-Sauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Goldbrasse gegrillt</b>	€ 18,20,-
In Knoblauch-Kräuter-Sauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Wolfsbarsch gegrillt</b>	€ 18,40,-
In Knoblauch-Kräuter-Sauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln	
<b>Seezunge gegrillt</b>	€ 19,50,-
Mit Salat oder Petersill-Kartoffeln	
<b>Frisches Seezungenfilet</b>	€ 19,50,-
In Limonen-Obers-Sauce, mit Flußkrebse und Julienne-Gemüse	
<b>Misto di Pesce alla griglia</b>	€ 21,50,-
Gemischte Fischplatte mit Lachs, Calamari, Muscheln, Scampi und Zander in Knoblauch-Sauce, mit Petersil-Kartoffeln	
<b>Misto di Frutti di Mare al Forno</b>	€ 19,50,-
Gemischte Meeresfrüchte mit Tomaten, knoblauch und Weissweinsauce, im Ofen gegart	

# Al Teatro

## Pizze

<b>Pizza alla Marinara</b> Tomaten und Knoblauch	€ 5,60,-
<b>Pizza alla Margherita</b> Tomaten und Käse	€ 6,10,-
<b>Pizza alla Cipolla</b> Tomaten, Käse und Zwiebel	€ 6,40,-
<b>Pizza alla Romana</b> Tomaten, Käse und Sardellen	€ 6,40,-
<b>Pizza alla Bolognese</b> Tomaten, Käse und Faschiertes	€ 7,40,-
<b>Pizza al Salame</b> Tomaten, Käse und Salami	€ 7,40,-
<b>Pizza alla Cardinale</b> Tomaten, Käse und Schinken	€ 7,40,-
<b>Pizza ai Funghi</b> Tomaten, Käse und Champignons	€ 7,40,-
<b>Pizza alla Mozzarella fresca</b> Tomaten und Mozzarella	€ 7,20,-
<b>Pizza ai Carciofini</b> Tomaten, Käse und Artischocken	€ 7,20,-
<b>Pizza Hawaii</b> Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	€ 8,10,-
<b>Pizza Quattro stagioni</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	€ 8,60,-
<b>Pizza ai Frutti di Mare</b> Tomaten, Käse, Miesmuscheln, Thunfisch, Crevetten, Calamari, Knoblauch	€ 10,10,-
<b>Pizza alla Siciliana</b> Tomaten, Käse, Oliven, Kapern und Sardellen	€ 7,20,-
<b>Pizza al Tonno</b> Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebel	€ 7,40,-
<b>Pizza con Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Ruccola und Parmesan	€ 9,70,-
<b>Pizza Rusticana</b> Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Champignons, Artischocken, Ei und Zwiebeln	€ 8,60,-
<b>Pizza Capricciosa</b> Tomaten, Käse, Oliven, Champignons, Artischocken, Schinken und Sardellen	€ 8,60,-
<b>Pizza ai Quattro formaggi</b> Tomaten, Mozzarella, Dolce Latte und Schafkäse	€ 8,60,-
<b>Calzone alla Napoletana</b> Tomaten, Käse, Oliven, Kapern, Sardellen und Salami	€ 7,60,-
<b>Pizza agli Spinaci</b> Tomaten, Käse, Spinat und Knoblauch	€ 7,60,-
<b>Pizza Provinciale</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Pfefferoni, Mais und Oliven	€ 8,60,-
<b>Pizza Diavolo</b> Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Oliven und Pfefferoni – Scharf!	€ 8,60,-
<b>Pizza Toscana</b> Tomaten, Käse, Schinken und Champignons	€ 8,10,-
<b>Pizza Verdura Mista</b> Tomaten, Käse, Zucchini, Paprika, Broccoli, Melanzani, Mais, Oliven, Champignons und Knoblauch	€ 9,00,-

# Al Teatro

## Primi Piatti

<b>Risotto con Pollo</b>	€ 8,40,-	
Risotto mit Hühnerbrust, Zwiebeln, Petersilie, Champignons und Obersauce		
<b>Risotto al Pesto</b>	€ 8,20,-	
Mit Pinienkernen und Ruccolablättern		
<b>Risotto con Frutti di Mare</b>	€ 9,80,-	
Mit Crevetten, Vongole, Muscheln, Lachs, Jungzwiebel und Petersilie in Obersauce		
<b>Lasagne Al Forno</b>	€ 9,50,-	
Mit Fleischsauce gefüllt und mit Mozzarella überbacken		
<b>Penne con Pollo</b>	€ 9,10,-	
Makkaroni mit Hühnerbrust, Gemüse, Tomatensauce und Peperoncini		
<b>Gnocchi ai Spinaci</b>	€ 8,60,-	
Mit frischem Blattspinat und Schinkenstreifen in Obersauce		
<b>Gnocchi Gorgonzola</b>	€ 8,50,-	
Mit Gorgonzola-Sauce		
<b>Gnocchi Carbonara</b>	€ 8,20,-	
Mit Obersauce, Ruccola, Speckwürfeln und Ei		
<b>Tortellini alla Bolognese</b>	€ 8,20,-	
Mit Fleischsauce		
<b>Tortellini Milanese</b>	€ 8,60,-	
Mit Tomatensauce, Parmaschinken und Champignonsauce		
<b>Tortellini ai Formaggi</b>	€ 8,50,-	
Mit Mozzarella und Gorgonzola		
<b>Tortellini ai Funghi</b>	€ 8,60,-	
Mit Austernpilzen, Champignons, Jungzwiebeln, Petersilie und Obersauce		
<b>Tortellini Carbonara</b>	€ 8,20,-	
Mit Obersauce, Speckwürfel und Ei		
<b>Spaghetti aglio, olio e Peperoncini</b>	€ 7,50,-	
Mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferoni		
<b>Spaghetti al burro o al Pomodoro</b>	€ 6,50,-	
Mit Butter oder Tomatensauce		
<b>Penne oder Spaghetti [nach Wahl]</b>		
<b>Bolognese</b>	mit Fleischsauce	€ 7,50,-
<b>Pomodoro</b>	mit Tomatensauce	€ 6,50,-
<b>Carbonara</b>	mit Obersauce, Speck und Ei	€ 7,50,-
<b>Pesto</b>		€ 7,70,-
<b>Verdura</b>		€ 8,80,-
Mit Zucchini, Melanzani, Champignons, rotem Paprika, Petersilie, Knoblauch, geriebenem Schafskäse und Olivenöl		

# Al Teatro

## Primi Piatti speciali

<b>Tagliatelli verde</b>	€ 9,80,-
Grüne Bandnudeln mit Lachs, Crevetten, Jungzwiebel und Petersilie in Cremesauce	
<b>Tagliatelli verde al Pesto</b>	€ 8,00,-
Grüne Bandnudeln mit frischer Basilikumsauce und Pinienkernen	
<b>Tagliatelli verde ai Calamari</b>	€ 9,80,-
Grüne Bandnudeln mit Calamari-Ringen in Knoblauchsauce	
<b>Tagliatelli verde di Gamberi</b>	€ 10,80,-
Grüne Bandnudeln mit Riesenscampi in Knoblauch-Kräuter-Sauce	
<b>Tagliatelli verde alla Pescatora</b>	€ 9,80,-
Grüne Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch-Tomaten-Sauce	
<b>Spaghetti „Al teatro“</b>	€ 9,60,-
Spaghetti mit Gorgonzola, Crevetten, geräuchertem Lachs und grünem Pfeffer	
<b>Spaghetti alla Pescatora</b>	€ 10,80,-
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch-Tomaten-Sauce	
<b>Spaghetti neri</b>	€ 10,80,-
Schwarze Spaghetti mit Sepie, Calamari, Vongole, Scampi, und Miesmuscheln in Olivenöl und Knoblauch-Kräuter-Sauce	
<b>Penne alla Caprese</b>	€ 8,80,-
Makkaroni mit frischem Mozzarella und Tomatensauce	
<b>Penne al Limone</b>	€ 9,40,-
Makkaroni mit frischen Flußkrebse in Zitronenobers	
<b>Penne Prosciutto e Funghi</b>	€ 9,60,-
Makkaroni mit Parmaschinken, Champignons, Jungzwiebeln, Petersilie und Cremesauce	
<b>Tortellini „Al Teatro“</b>	€ 9,60,-
Spinat-Tortellini mit geräuchertem Lachs, Crevetten und grünem Pfeffer in Gorgonzolacremesauce	
<b>Maccaroni</b>	€ 9,80,-
Mit Lachs, Crevetten, Jungzwiebel und Petersilie in Cremesauce	
<b>„Tricolori“</b>	€ 9,40,-
Tortellini, Ravioli und Gnocchi, mit Austernpilzen, Champignons, jungzwiebel und Petersilie in Cremesauce	

# Al Teatro

## Tageskarte

### Zuppe

#### **Steinpilzcremesuppe**

Spinatcremesuppe mit Lachswürfel

€ 4,20,-

### Antipasti

#### **Terre E Mare**

gebratene Kartoffeln-Zucchini mit Riesengarnelen und Calamari  
Knoblauchbuttersauce

€ 12,90,-

#### **Carpaccio Di Bresaola**

Luftgetrocknete Rindsfilet mit Rucola und Parmesan  
mariniert mit Basilikumöl und Balsamicoessig, grüner Pfeffer  
und frische Kräuter

€ 10,60,-

#### **Formaggio Caprino**

Ziegenkäse in Parmaschinken gerollt und gegrillt auf  
Rucolasalat mit grün-schwarzen Oliven, Kapern,  
Kirschtomaten (mariniert mit Balsamicoessig und Kernöl)

€ 8,80,-

### Primi Piatti

#### **Spaghetti Alle Cozze**

weiße Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, Zwiebel  
Petersilie und Knoblauchsauce-Crevetten+

€ 9,40,-

#### **Penne Quattro formaggi**

Penne mit gemischten Käsesorten  
Schafkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Dolcelatte mit  
Tomatenscheiben im Ofen überbacken

€ 8,80,-

#### **Risotto al limone con filetto di orata**

Risotto mit Zitronenobersauce und dazu ein halbes gegrilltes Goldbrassenfilet

€ 12,50,-

# Al Teatro

## Weine offen

<u>Rotweine</u>	<u>1/4 l</u>	<u>1/8 l</u>
Chianti Classico D.O.C	€ 4,80,-	€ 2,70,-
Valpolicella D.O.C Gabbia, D' Oro della Torre, Verona	€ 4,40,-	€ 2,50,-
Lambrusco D.O.C Giacco, Bazzi, Nonantola, Modena	€ 4,40,-	€ 2,50,-
Montepulciano	€ 4,80,-	€ 2,70,-
<u>Weißweine</u>		
Grüner Veltliner	€ 4,00,-	€ 2,30,-
Frascati D.O.C	€ 4,80,-	€ 2,70,-
Orvieto	€ 4,80,-	€ 2,70,-
Pinot Grigio Datavola del Veneto	€ 4,80,-	€ 2,70,-
<u>Rosé</u>		
Schloss Rosé	€ 4,40,-	€ 2,50,-

## Perlweine 0,75 l

	<u>Flasche</u>	<u>Glas</u>
Prosecco di Conegliano D.O.C	€ 25,00,-	€ 4,00,-
Schlumberger goldeck trocken	€ 31,00,-	
Schlumberger Sparkling	€ 35,00,-	

–

## Champagner

Pomery	€ 142,-
Dom Perignon	€ 262,-

## Flaschenweine 0,75 l

### Weißweine

Gavi di Gavi	€ 32,00,-
Pinot Classico Pighin	€ 30,00,-
Chardonnay Tinazzi	€ 28,00,-
Tebbiano Palio D.O.C Citra	€ 28,00,-

### Rotweine

Bardolino Classico Bolla e Tinazzi	€ 26,00,-
Cabernesco	€ 32,00,-
Chianti Classico D.O.C.G Vistarenni	€ 40,00,-
Lambrusco	€ 26,00,-
Valpolicella Amarone	€ 52,00,-
Valpolicella Ritocco	€ 38,00,-

# Al Teatro

## Zuppe

Zu allen Suppen wird eine Portion Hausbrot gereicht

<b>Minestrone</b>	€ 4,00,-
Italienische Gemüsesuppe	
<b>Zuppa di Pomodoro</b>	€ 4,00,-
Sardinische Tomatensuppe mit frischem Parmesan	
<b>Zuppa di Aglio</b>	€ 3,50,-
Knoblauchcremesuppe	
<b>Zuppa di Basilico</b>	€ 4,00,-
Frische Basilikumcremesuppe	
<b>Zuppa di Pesche</b>	€ 7,50,-
Fischsuppe mit Lachswürfel, Scampi, Crevetten und Muscheln	

## Antipasti

<b>Antipasti Misti</b>	€ 9,50,-
Italienischer Vorspeisenteller mit kaltem Gemüse und verschiedenen Saucen	
<b>Antipasti « Al Teatro »</b>	€ 18,40,-
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen Mit Parmaschinken, Salami, Oliven, Shrimps, Muscheln, geräuchertem Lachs und Parmesan	
<b>Prosciutto con Melone</b>	€ 9,20,-
Parmaschinken mit Melone	
<b>Carpaccio</b>	€ 9,20,-
Carpaccio vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Parmesan, Mariniert mit Balsamico und Olivenöl	
<b>Lachs- Carpaccio</b>	€ 9,40,-
Mit dünn geschnittenem Lachs, Karpfern und Jungzwiebeln auf Blattsalat, mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl	
<b>Mozzarella con Pomodoro [Caprese]</b>	€ 8,20,-
Mozzarella mit Tomatenscheiben, Jungzwiebel und Basilikum, mariniert mit olivenöl	
<b>Insalata « Frutti di Mare »</b>	€ 10,50,-
Marinierter Fischsalat mit Muscheln, Scampi, Calamari-Ringen Shrimps und geräuchertem Lachs	
<b>Crevettencocktail</b>	€ 9,40,-
Mit Avocados auf Blattsalat, mit Cocktailsauce und roten Fischeiern	
<b>Vitello Tonato</b>	€ 10,50,-