

Zuppe

Zu allen Suppen wird eine Portion Hausbrot gereicht

Minestrone	€ 4,50
<i>Italienische Gemüsesuppe</i>	
Zuppa di Pomodoro (G)	€ 4,50
<i>Sardinische Tomatensuppe mit frischem Parmesan</i>	
Zuppa di Aglio (G)	€ 4,50
<i>Knoblauchcremesuppe</i>	
Zuppa di Basilico (G)	€ 4,50
<i>Frische Basilikumcremesuppe</i>	
Zuppa di Pesche (D,R)	€ 8,50
<i>Fischsuppe mit Lachswürfel, Scampi, Crevetten und Muscheln</i>	

Antipasti

Antipasti Misti (G)	€ 10,50
<i>Italienischer Vorspeisenteller mit kaltem Gemüse und verschiedenen Saucen</i>	
Antipasti « Al Teatro » (D,G,R)	€ 18,40
<i>Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen Mit ParmaPutensch, Salami, Oliven, Shrimps, Muscheln, geräuchertem Lachs und Parmesan</i>	
Prosciutto con Melone	€ 9,80
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	
Carpaccio	€ 9,80
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit grünen Pfeffer und Parmesan, Mariniert mit Balsamico und Olivenöl</i>	
Lachs- Carpaccio (G)	€ 10,50
<i>Mit dünn geschnittenem Lachs, Kapern und Jungzwiebeln auf Blattsalat, mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl</i>	
Mozzarella con Pomodoro (Caprese) (G)	€ 9,20
<i>Mozzarella mit Tomatenscheiben, Jungzwiebel und Basilikum, mariniert mit Olivenöl</i>	
Insalata « Frutti di Mare » (D,G,R)	€ 12,50
<i>Marinierter Fischsalat mit Muscheln, Scampi, Calamari-Ringen Shrimps und geräuchertem Lachs</i>	
Crevettencocktail (C,G)	€ 9,80
<i>Mit Avocados auf Blattsalat, mit Cocktailsauce und roten Fischeiern</i>	
Vitello Tonato	€ 11,50
Insalata di Octopus	€ 14,50
<i>Mit Blattsalat, Jungzwiebel, Petersilie, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft</i>	
Insalata di Scampi	€ 12,50
<i>Auf gemischtem Blattsalat, mit Balsamico-Essig und Kürbiskernöl mariniert</i>	
Insalata con Pollo (G)	€ 9,80
<i>Gemischter Salat mit Hühnerfleisch und Mozzarella</i>	
Babyartischokensalat (G)	€ 9,80
<i>Babyartischoken mit Avocadospalten, Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven und Blattsalat, mariniert mit Kernöl und Balsamico-Essig</i>	
Avocadosalat (D)	€ 10,80
<i>Mit geräuchertem Lachs, Crevetten, Kapern und Schnittlauch, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig</i>	
Ruccolasalat (G)	€ 8,40
<i>Mit frischem Parmesan, Kirschtomaten, Kapern, mariniert in Olivenöl und Balsamico</i>	



L'idea al Teatro
Ristorante - Trattoria

Aperitivi

Martini (Rosso, Bianco, Secco, Rosé)	4 cl	€ 3,70
Campari (Orange oder Soda)	4 cl	€ 3,70
Sherry (Dry, Cream oder Medium)	2 cl	€ 3,70
Zitronen-Wodka (Hausgemacht)	2 cl	€ 4,50
Bellini	1 Glas	€ 4,90
Prosecco	1 Glas	€ 4,00
Hugo	1 Glas	€ 5,90
Aperol Prosecco	1 Glas	€ 5,90
Aperol gespritzt mit Weißwein	1 Glas	€ 4,70
Kaiserspritzer	1 Glas	€ 3,30

Vino Bianco

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

Vino Rosso

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



L'idea al Teatro
Ristorante - Trattoria

Tageskarte

Antipasti

- Terre E Mare** (A,B,G,R) € 16,50
gebratene Kartoffeln-Zucchini-Paprika mit Riesengarnelen und Calamari Knoblauchbittersauce
- Carpaccio Di Bresaola** (G) € 11,60
Luftgetrocknetes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan mariniert mit Basilikumöl und Balsamicoessig, grüner Pfeffer und frische Kräuter
- Formaggio Caprino** (G) € 9,80
Ziegenkäse in Parmaschinken gerollt und gegrillt auf Rucolasalat mit grün-schwarzen Oliven, Kapern, Kirschtomaten (mariniert mit Balsamicoessig und Kernöl)

Primi Piatti

- Risotto Zaferano** € 10,80
Reis in Safranobers mit Crevetten, geriebenem Parmesan und frischen Kräutern
- Spaghetti Alle Cozze** (A,B,G) € 10,80
weiße Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, Zwiebel Petersilie und Knoblauchsauce-Crevetten
- Penne Quattro formaggi** (A,C,G) € 10,80
Penne mit gemischten Käsesorten Schafkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Dolcelatte mit Tomatenscheiben im Ofen überbacken
- Risotto al Limone con filetto di Orata** (A,C,D,G) €12,50
Risotto mit Zitronenoberssauce und dazu ein halbes Gegrilltes Goldbrassenfilet



Tageskarte

- Penne all'arrabbiata** (A,G) € 9,80
Penne mit Speck, Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie. Pikant-Scharf verfeinert
- Penne Pollo e Porcini** (A,G) € 9,20
Nudeln mit Hühnerstreifen, Steinpilzen, und frischem Grana Padana
- Gnocchi al sugo di pomodori secchi** (A,C,G,H) € 9,80
Gnocchi mit getrockneten Tomatensauce in Olivenscheiben Walnüssen und Rucola
- Risotto nero con Calamari** (A,B,G,R) € 10,50
Schwarzes Risotto mit nero di Sepia, Calamari und Crevetten

Carne

- Petto di pollo ripieno** (G,O) € 13,90
Junghühnerbrust gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola, Zwiebel, Petersilie, Champignons in Rotwein-Pfeffersauce, im Ofen gegart
- Petto di pollo con porcini** (A,G,O) € 13,90
Gegrillte Junghühnerbrust mit Steinpilzsauce, (Beilage: Salat, Bratkartoffeln oder Reis)
- Petto di pollo con formaggi** (A,G,O) € 13,90
Gegrillte Junghühnerbrust mit Gorgonzolasauce, (Beilage: Salat, Bratkartoffeln oder Reis)

Pesce

- Capesante e scampi al forno** (A,B,R) € 21,50
Riesenscampi mit Jakobsmuscheln in Ofen gegart, mariniert mit Chilisauce und als Beilage Petersilienkartoffeln
- Filetto di Orata al Limone** (A,D,G,O) € 16,50
Frisches Goldbrassefilet mit Zitronenobers (Beilage: Salat oder Petersilienkartoffeln)

Pizze

- Pizza alla Bresaola** (A,C,G) € 12,50
Tomaten, Käse, dünn geschnittenes, luftgetrocknetem Rindfilet mit Rucola und Parmesan
- Pizza al Teatro** € 10,70
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Babytomaten und Babymozzarella



L'idea al Teatro
Ristorante - Trattoria

Pizze

Pizza alla Marinara (A,G) <i>Tomaten und Knoblauch</i>	€ 6,50
Pizza alla Margherita (A,G) <i>Tomaten und Käse</i>	€ 7,10
Pizza alla Cipolla (A,G) <i>Tomaten, Käse und Zwiebel</i>	€ 7,40
Pizza alla Romana (A,D,G) <i>Tomaten, Käse und Sardellen</i>	€ 7,40
Pizza alla Bolognese (A,G) <i>Tomaten, Käse und Faschiertes</i>	€ 8,40
Pizza al Salame (A,G) <i>Tomaten, Käse und Salami</i>	€ 8,40
Pizza alla Cardinale (A,G) <i>Tomaten, Käse und Putenschinken*</i>	€ 8,40
Pizza ai Funghi (A,G) <i>Tomaten, Käse und Champignons</i>	€ 8,40
Pizza alla Mozzarella fresca (A,G) <i>Tomaten und Mozzarella</i>	€ 8,20
Pizza ai Carciofini (A,G) <i>Tomaten, Käse und Artischocken</i>	€ 8,20
Pizza Hawaii (A,G) <i>Tomaten, Käse, Putenschinken*, Ananas</i>	€ 9,10
Pizza Quattro stagioni (A,G) <i>Tomaten, Käse, Putenschinken*, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	€ 9,60
Pizza Salmone e Rucicola (A,D,G) <i>Tomaten, Käse, Lachs und Rucicola</i>	€ 9,80
Pizza ai Frutti di Mare (A,B,D,G,R) <i>Tomaten, Käse, Miesmuscheln, Thunfisch, Crevetten, Calamari, Knoblauch</i>	€ 11,50
Pizza alla Siciliana (A,D,G) <i>Tomaten, Käse, Oliven, Kapern und Sardellen</i>	€ 8,20
Pizza al Tonno (A,D,G) <i>Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebel</i>	€ 8,40
Pizza con Prosciutto (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucicola und Parmesan</i>	€ 10,70
Pizza Rusticana (A,C,G) <i>Tomaten, Käse, Putenschinken*, Oliven, Champignons, Artischocken, Ei und Zwiebeln</i>	€ 9,60
Pizza Capricciosa (A,D,G) <i>Tomaten, Käse, Oliven, Champignons, Artischocken Putenschinken* und Sardellen</i>	€ 9,60
Pizza ai Quattro formaggi (A,G) <i>Tomaten, Mozzarella, Dolce Latte und Schafkäse</i>	€ 9,60
Calzone alla Napoletana (A,D,G) <i>Tomaten, Käse, Oliven, Kapern, Sardellen und Salami</i>	€ 8,60
Pizza agli Spinaci (A,G) <i>Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse und Knoblauch</i>	€ 8,60
Pizza Provinciale (A,G) <i>Tomaten, Käse, Putenschinken*, Speck, Pfefferoni, Mais und Oliven</i>	€ 9,60
Pizza Diavolo (A,G) <i>Tomaten, Käse, Salami, Putenschinken*, Champignons, Oliven und Pfefferoni – Scharf!</i>	€ 9,60
Pizza Toscana (A,G) <i>Tomaten, Käse, Putenschinken* und Champignons</i>	€ 9,10
Pizza Verdura Mista (A,G) <i>Tomaten, Käse, Zucchini, Paprika, Broccoli, Melanzani, Mais, Oliven, Champignons, Knoblauch und Zwiebel</i>	€ 9,90

* Putenpizzablockschinken



L'idea al Teatro
Ristorante - Trattoria

Primi Piatti speciali

- Tagliatelli verde** (A,C,G) € 10,50
Grüne Bandnudeln mit Lachs, Crevetten, Jungzwiebel und Petersilie in Cremesauce
- Tagliatelli verde al Pesto** (A,C,G,H,O) € 9,00
Grüne Bandnudeln mit frischer Basilikumsauce und Pinienkernen
- Tagliatelli verde ai Calamari** (A,C,G,R) € 10,50
Grüne Bandnudeln mit Calamari-Ringen und Crevetten in Knoblauchsauce
- Tagliatelli verde di Gamberi** (A,C,G,R) € 11,50
Grüne Bandnudeln mit Riesenscampi in Knoblauch-Kräuter-Sauce
- Tagliatelli verde alla Pescatora** (A,B,C,G,R) € 10,80
Grüne Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Tomaten-Knoblauch-Sauce
- Spaghetti „Al teatro“** (A,G,R) € 10,50
Spaghetti mit Gorgonzola, Crevetten, geräuchertem Lachs und grünen Pfeffer
- Spaghetti alla Pescatora** (A,G,R,O) € 10,80
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Knoblauch-Tomaten-Sauce
- Spaghetti neri** (A,G,R) € 11,50
Schwarze Spaghetti mit Sepie, Calamari, Crevetten, Scampi, und Miesmuscheln in Olivenöl und Knoblauch-Kräuter-Sauce
- Penne alla Caprese** (A,G) € 9,50
Makkaroni mit frischem Mozzarella und Tomatensauce
- Penne al Limone** (A,G,R,O) € 9,80
Makkaroni mit frischen Crevetten in Zitronenobers
- Penne Prosciutto e Funghi** (A,G) € 9,80
Makkaroni mit Parmaschinken, Champignons, Jungzwiebeln, Petersilie und Cremesauce
- Tortellini „Al Teatro“** (A,C,G,F,R) € 10,50
Tortellini mit geräuchertem Lachs, Crevetten, Blattspinat und grünen Pfeffer in Gorgonzolasauce
- Maccaroni** (A,C,G,F) € 10,50
Penneit Lachs, Crevetten, Jungzwiebel und Petersilie in Cremesauce
- „Tricolori“** (A,C,G,F) € 9,80
Tortellini, Gnocchi und grüne Bandnudeln mit Austernpilzen, Champignons, Jungzwiebeln und Petersilie in Cremesauce



Formaggi

Parmigiano con Olive uove e Pane di Casa (G) <i>Parmesan mit Oliven und Hausbrot</i>	€ 8,20
Piatto misto di Formaggio con uve e Pane di casa (G) <i>Gemischte Käseplatte mit Trauben und Hausbrot</i>	€ 9,60
Gorgonzola con uve e Pane di Casa (G) <i>Gorgonzola mit Trauben und Hausbrot</i>	€ 8,20
Pecorino con Olive (G) <i>Schafkäse mit schwarzen Oliven</i>	€ 8,20

Dolce

Fragoue Ripiene (C,G) <i>Frische Erdbeeren gefüllt mit weißen und dunklen Mousse</i>	€ 6,80
Macedonia <i>Frische Exotische Früchte mariniert mit frisch gepressten Orangen</i>	€ 6,80
Tiramisu (A,C,G) <i>Mit Erdbeer-Mangomark und frischen Erdbeeren</i>	€ 5,30
Mouse di Cioccolata (C,G) <i>Weißer Mousseschokolade mit frischen Erdbeeren und Erdbeer-Mangomark</i>	€ 6,80
Composizione (A,C,G) <i>Mousse aus weißer und dunkler Schokolade mit Profiteroles</i>	€ 7,50
Profiteroles (A,C,G) <i>Gefüllte Brandteigkrapfen mit Oberscreme</i>	€ 5,30
Dolce Misto « Al Teatro » (A,C,G) <i>Gemischter Nachspeiseteller mit Tiramisu, Profiteroles, weißem und dunklem Schokoladenmousse, garniert mit frischen exotischen Früchten</i>	€ 9,50
Bacche Al Rum (C,G) <i>Frischer Beerenrumtopf mit Vanilleeis</i>	€ 5,30
Panna Cotta (A,C,G) <i>Pannecotta mit Karamellsauce, Passionsfrüchten und Fisalis</i>	€ 5,30



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	€ 3,30
<i>Fanta</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	€ 3,30
<i>Sprite</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	€ 3,30
<i>Almdudler</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	€ 3,30
<i>Cappy</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,50
<i>Cappy gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,10
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,50
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,10
<i>Orangensaft (frisch gepresst)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 3,30
<i>Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	€ 3,00
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,20 l</i>	€ 3,00
<i>Eistee (Pfirsich oder Zitrone)</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	€ 3,30
<i>Vöslauer Mineralwasser</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	€ 2,50
	<i>0,75 l</i>	€ 5,10
<i>Soda</i>	<i>0,25 l</i>	€ 1,60
<i>Redbull</i>	<i>0,25 l</i>	€ 3,50

Getränke für Kinder

<i>Apfelsaft gespritzt (ohne Kohlensäure)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 1,60
<i>Cappy gespritzt (ohne Kohlensäure)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 1,60
<i>Holundersaft gespritzt (ohne Kohlensäure)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 1,60
<i>Himbeer Soda</i>	<i>0,25 l</i>	€ 1,60

Warme Getränke

<i>Kleiner Brauner</i>		€ 2,40
<i>Großer Brauner</i>		€ 3,50
<i>Espresso</i>		€ 2,40
<i>Melange (G)</i>		€ 3,20
<i>Capuccino (G)</i>		€ 3,50
<i>Cafe Amaretto (G)</i>		€ 4,80
<i>Cafe Cornetto (mit Grappa)</i>		€ 4,80
<i>Cafe koffeinfrei</i>		€ 3,20
<i>Tee (diverse Sorten)</i>		€ 2,80
<i>Frischer Zitronensaft</i>	<i>2 cl</i>	€ 0,70



Biere

<i>Villacher (vom Fass) (A,O)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,80</i>
	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Hopf – Helles Weißes (Weizenbier) (A,O)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei (A,O)</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,50</i>

Digestivi

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

Liquori

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Cynar</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>



Offene Weine

<u>Rotweine (O)</u>	<u>1/4 l</u>	<u>1/8 l</u>
<i>Chianti Classico D.O.C</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Valpolicella D.O.C</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Merlot Terre Romeo</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Lambrusco D.O.C</i>	€ 4,40	€ 2,50
<i>Bardolino L. Alfabeto</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Montepulciano</i>	€ 4,80	€ 2,70

Weißweine

<i>Grüner Veltliner</i>	€ 4,40	€ 2,50
<i>Frascati D.O.C</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Orvieto</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Pinot Grigio Datavola del Veneto</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Chardonnay Porta Leoni</i>	€ 4,80	€ 2,70
<i>Welschriesling</i>	€ 4,40	€ 2,50
<i>Weißwein gespritzt</i>	€ 2,90	

Rosé

<i>Schloss Rosé</i>	€ 4,40	€ 2,50
---------------------	--------	--------

Perlweine 0,75l

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

Champagner

<i>Pomery</i>	€ 142,00
<i>Moët & Chandon</i>	€ 132,00

Flaschenweine 0,75l

Weißweine

<i>Gavi di Gavi</i>	€ 32,00
<i>Pinot Grigio Lenardo</i>	€ 30,00
<i>Chardonnay Lenardo</i>	€ 30,00
<i>Tebbiano Palio D.O.C Citra</i>	€ 28,00

Rotweine

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



Pesce

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



Carne

Pollo con Prosciutto e Mozzarella (A,G) <i>Junghühnerbrust gegrillt mit Mozzarella, Tomatenscheiben und Parmaschinken mit Bratkartoffeln</i>	€ 13,90
Junghühnerbrustfilet gegrillt (A,G,O) <i>Mit Parmaschinken in Rotweinsauce, mit gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln</i>	€ 13,90
Pollo alla Romana (A,G) <i>Hühnerbrust gegrillt, mit Parmaschinken und Reis</i>	€ 13,90
Filetto di manzo alla Caprese (A,G) <i>Rinderfilet mit Tomatensauce, frischem Mozzarella, Kapern, Petersil-Kartoffeln und Jungzwiebeln</i>	€ 20,50
Filetto di manzo con Broccoli (A,G) <i>Rinderfilet mit Broccoli, Erbsen, Reis und gemischtem Salat</i>	€ 20,50
Filetto di manzo con salsa al Gorgonzola (A,G) <i>Rinderfilet mit Gorgonzolasauce und gemischtem Salat</i>	€ 20,50
Filetto di manzo ai Funghi (A,G,O) <i>Rinderfilet mit Austernpilzen, in Rotweinsauce, gemischtem Salat</i>	€ 20,50
Filetto di manzo ai Pesto (A,G,H,O) <i>Rinderfilet mit frischer Basilikumsauce, Pinienkernen Und gemischtem Salat</i>	€ 20,50
Kalbsrückenfilet gegrillt (A,G,O) <i>Mit Austernpilzen in Rotwein-Pfeffersauce, mit Gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln</i>	€ 18,50
Scaloppine alla Pizzaiola (A,G) <i>Kalbsmedaillon mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Mozzarella und gemischtem Salat</i>	€ 18,50
Scaloppine con salsa al Gorgonzola (A,G) <i>Kalbsmedaillon mit Gorgonzolasauce und gemischtem Salat</i>	€ 18,50
Scaloppine al Limone (A,G,O) <i>Kalbsmedaillon mit Zitronensauce, rotem Pfeffer, Kräutern, frischem Schlagobers und gemischtem Salat</i>	€ 18,50
Saltimbocca (A,G) <i>Kalbsmedaillon mit frischen Tomaten, Zitronenscheiben, Kräutermozzarella und gemischtem Salat</i>	€ 18,50
Lammrückenfilet gegrillt (A,G,O) <i>Mit Austernpilzen in Rotwein-Pfeffersauce, mit Gemischtem Salat oder Petersil-Kartoffeln</i>	€ 17,50
Costoletta di agnello alla griglia (A,G) <i>Lammkotelett gegrillt mit Reis, Erbsen, frischen Kräutern, Olivenöl und gemischtem Salat</i>	€ 17,50
Costoletta di agnello (A,G,O) <i>Lammkotelett mit frischer Kräuter-Butter-Sauce und gemischtem Salat</i>	€ 17,50



Primi Piatti

Risotto con Pollo (A,G,O) <i>Risotto mit Hühnerbrust, Zwiebeln, Petersilie, Champignons und Obersauce</i>	€ 9,40
Risotto al Pesto (A,O,H) <i>Mit Pinienkernen und Ruccolablättern</i>	€ 9,40
Risotto con Frutti di Mare (A,B,D,G,O,R) <i>Mit Crevetten, Vongole, Muscheln, Lachs, Jungzwiebel und Petersilie in Obersauce</i>	€ 10,80
Lasagne Al Forno (A,G) <i>Mit Fleischsauce gefüllt und mit Mozzarella überbacken</i>	€ 10,50
Penne con Pollo (A,G) <i>Makkaroni mit Hühnerbrust, Gemüse, Tomatensauce und Peperoncini</i>	€ 9,40
Gnocchi ai Spinaci (A,C,G) <i>Mit frischem Blattspinat und Putenschinkenstreifen* in Obersauce</i>	€ 9,40
Gnocchi Gorgonzola (A,C,G) <i>Mit Gorgonzola-Sauce</i>	€ 9,40
Gnocchi Carbonara (A,C,G) <i>Mit Obersauce, Ruccola, Speckwürfeln und Ei</i>	€ 9,40
Tortellini alla Bolognese (A,C,G,F) <i>Mit Fleischsauce</i>	€ 9,40
Tortellini Milanese (A,C,G,F) <i>Mit Tomatensauce, Parmaschinken und Champignons</i>	€ 9,40
Tortellini ai Formaggi (A,C,G,F) <i>Mit Mozzarella und Gorgonzola</i>	€ 9,40
Tortellini ai Funghi (A,C,G,F) <i>Mit Austernpilzen, Champignons, Jungzwiebeln, Petersilie und Obersauce</i>	€ 9,40
Tortellini Carbonara (A,C,G,F,O) <i>Mit Obersauce, Speckwürfel und Ei</i>	€ 9,40
Spaghetti aglio, olio e Peperoncini (A,G) <i>Mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferoni</i>	€ 7,80
Spaghetti al burro (A,G) <i>Mit Butter</i>	€ 7,50

Penne oder Spaghetti (nach Wahl)	
<i>Bolognese mit Fleischsauce</i> (A,G)	€ 8,40
<i>Pomodoro mit Tomatensauce</i> (A,G)	€ 7,50
<i>Carbonara mit Obersauce, Speck und Ei</i> (A,C,G,O)	€ 8,40
<i>Pesto</i> (A,G,O)	€ 8,40
<i>Verdura</i> (A,G)	€ 9,40
<i>Mit Zucchini, Melanzani, Champignons, rotem Paprika Petersilie, Knoblauch, geriebenem Schafskäse und Olivenöl</i>	

* Putenpizzablockschinken



Insalata

	<i>piccolo</i>	<i>grande</i>
Insalata Mista <i>Gemischter Salat mit hausgemachtem Kräuterdressing oder mit Balsamico-Essig und Olivenöl</i>	€ 4,50	€ 6,80
Insalata al Tonno <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Muscheln und Oliven</i>	€ 5,80	€ 8,20

Verdure Delicate

Roter Paprika gefüllt (A,G) <i>Mit Reis, Rindfleisch-Ragout, Pinienkernen und Tomatensauce</i>	€ 10,50
Melanzane alla Bolognese (G) <i>Mit Tomaten und Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken</i>	€ 9,80
Zucchini con Vitello (G) <i>Mit Kalbfleisch gefüllt und mit Mozzarella überbacken</i>	€ 10,50
Broccoli con Prosciutto (G) <i>Mit Putenschinken* und Mozzarella im Ofen überbacken</i>	€ 9,80
Gemischtes Gemüse (G) <i>Melanzani, Zucchini, Champignons, Broccoli, Austernpilzen und Paprika, in Fleischsauce, mit Mozzarella überbacken</i>	€ 10,50
Gemischte Pilze (G,H) <i>Champignons und Austernpilze, mit Pinienkernen und Balsamico-Essig auf Blattsalat</i>	€ 9,80

* Putenpizzablockschinken



Weinkarte

Weißwein Bouteille

Gavi di Gavi D.O.C.G. Enrico Serafino € 32,00

*Aus Cortese-Trauben, weißer Elitewein aus Piemont.
Lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig und von
ausgezeichneten delikatem Geschmack.*

Corvo Bianco IGP Duca di Salaparuta € 28,00

Aus Inzolia, Catarratto und Grecanico, frisch und fruchtig.

Trebbiano d`Abruzzo D.O.P Citra € 28,00

*Aus Trebbiano d`Abruzzo, frisch und harmonisch,
trocken, wohlriechend und angenehm fruchtig.*

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC Di Lenardo € 30,00

Das Bukett weist einen Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen auf.

Chardonnay Grave del Friuli DOC Di Lenardo € 30,00

*Ein feiner, eleganter und erlesener Wein,
ausgewogen in der Nase, wie auch am Gaumen,
erinnert an Golden Delicious Äpfel.*



Weinkarte

Rotwein Bouteille

- Primitivo Salento IGT La Rena Leone De Castris** € 40,00
*Aus Primitivotrauben (in Österreich als „Zinfandel“ bekannt)
intensiv weinig, fruchtiges Aroma, eleganter weicher Geschmack.*
- Chianti Classico DOCG Borgo Scopeto** € 40,00
*Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch
kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend.*
- Brunello di Montalcino DOCG Caparzo** € 78,00
*Voll und samtig, aber gleichzeitig kräftig und körperreich. Elegante
Duftnote nach Iris und Gewürzen. Schöner langer Abgang.*
- Rosso di Montalcino DOC Caparzo** € 44,00
*Intensives Rubinrot, frisch und ätherisch und dennoch
kraftvoll und weich, vollmundig und lang anhaltend.*
- Barbera d`Asti DOC Enrico Serafino** € 38,00
*Intensive rubinrote Farbe, gute Struktur, elegante
Kirscharomen. Sehr körperreich, druckvoll im Mund mit
angenehmer Säure, die eine gewisse Frische hervorruft.*
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG** € 42,00
*Aus Sangiovese, Colorino, Cannaiolo Nero und Mammolo, im Geschmack
herb, ausgewogen und nachhaltig, im richtigen Maß tanninhaltig.*
- Merlot Trentino DOC Bottega die Vinai** € 32,00
*Kräftiges Rubinrot, intensiv mit Duftnoten von Waldbeeren,
Gewürzen und einer eleganten Holz- und Vanillenote.
Vollmundig, harmonisch, mit langem Abgang.*
- Cabernet Sauvignon Trentino DOC Bottega Vina** € 35,00
*Intensives Rubinrot. Waldbeerenbukett mit Duftnoten von gerösteter
Vanille und Gewürzen. Am Gaumen perfekte Harmonie durch Tannine.*
- Caroso DOC Barriques Citra** € 35,00
*Aus Montepulciano, heftig rubinrot mit granatfärbigen
Rändern, elegant und kräftig, mit reichem Tannineinschlag
lang anhaltend, in franz. Barriques gereift.*
- Bardolino Classico DOC Bolla** € 26,00
*Cuvée aus Corvina, Rondinella und Molinara –Trauben,
fruchtige Noten von Sauerkirschen und Pflaumen, trocken.*
- Ritocco della Valpolicella DOC Valpantena** € 38,00
*In Maischeresten des Amarone veredelt, 1 Jahr in kleinen
Eichenfässern gereift, frisch und körperreich.*
- Amarone della Valpolicella DOC Valpantena** € 52,00
*Nach antiker Tradition hergestellt, in Eichenfässern und
anschließend in Flaschen gereift, intensiv und gehaltvoll.*



Asparagi

Spargelcremesuppe (G) € 4,50
Italienische Spargel Suppe

Antipasti

Spargelsalat (B,G,R) € 10,50
Frischer weißer und grüner Solospargel mit Crevetten auf Blattsalat, mariniert mit Olivenöl und Balsamico.

Pasta

Penne Asparagi (A,B,G,R,O) € 10,40
*Frischer weißer und grüner Solospargel mit Flusskrebse
In Limonen Sauce.*

Risotto Asparagi (A,D,G,O) € 10,40
*Frischer weißer und grüner Solospargel, Lachs, Crevetten,
Jungzwiebel und Petersilie mit Creme Fraiche Sauce.*

Spaghetti nero con Asparagi (A,B,G,R) € 11,50
*Schwarze Nudeln mit weißen und grüner Solospargel
und Riesenscampi in Buttersauce.*

Pizza Asparagi (A,G) € 10,40
*Mit weißen und grünen Solospargel,
Tomaten und Mozzarella.*

Verdura

Frischer weißer Solospargel (G) € 10,80
Mit Butter und Parmesan.

Frischer weißer Solospargel (G) € 12,80
Mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken.

Frischer weißer und grüner Solospargel (B,D,G,R) € 13,50
*Mit Lachs, Crevetten, Jungzwiebeln und Petersilie
Cremesauce.*

Frischer grüner Solospargel (G) € 10,50
Gorgonzolasauce

Carne

Rinder Filet Asparagi (G,O) € 20,50
*Mit weißem Solospargel in Limonensauce,
mit Petersilie Kartoffeln*



Cantarelli

Ministre

Steinpilzcremesuppe € 4,50

Antipasti

Insalata di Cantarelli € 9,80
Eierschwammerl mit Jungzwiebel und Petersilie auf Blattsalat, mariniert mit Kernöl, Olivenöl und Balcamico.

Pasti

Tagliatelli verde di Cantarelli € 9,80
Grüne Bandnudeln mit Eierschwammerl, Jungzwiebel und Petersilie in Creme-Faichesauce

Risotte ai Funghi Porcini € 9,80
Mit Eierschwammerl, Jungzwiebel und Petersilie in Steinpilzoberssauce und frisch gehobeltem Parmesan.

Lasagne con Cantarelli € 10,50
Mit Eierschwammerl, Jungzwiebel, Petersilie und Mozzarella überbacken.

Cantarelli al Forno € 10,50
Mit Eierschwammerl, Schnittlauch, Petersilie, Prosciutto und Mozzarella überbacken.

Pizza Cantarelli € 9,80
Mit Tomaten, Mozzarella, Petersilie, Jungzwiebel und Eierschwammerl.

Carne

Filetto di maiale con Cantarelli € 14,20
Schweinsfilet vom Grill mit Eierschwammerl in Steinpilzcremesauce, als Beilage Petersilie, Kartoffel oder gemist Salat.

Filetto di manzo con Cantarelli € 20,50
Rindfilet vom Grill mit Eierschwammerl in Rotwein-Pfeffersauce, als Beilage Petersilie Kartoffel oder gem. Salat.

Petto di pollo alla griglia € 13,90
Hühnerbrustfilet vom Grill eingerollt mit Speckstreifen und Eierschwammerlrisotto in Kräuterbuttersauce.

Petto di pollo ripieno € 13,90
Gefüllte Hühnerbrust mit Eierschwammerl, Gorgonzola, Petersilie und Jungzwiebel in Rotwein-Pfeffersauce.

Scaloppina con Cantarelli € 18,50
Kalbsmedaillon vom Grill mit Eierschwammerl in Safram-Obersauce, als Beilage Petersilie Kartoffel oder gem. Salat

Verdura

Cantarelli arrosta € 10,50
Geröstete Eierschwammerl mit Speckwürfel, Jungzwiebel, Petersilie auf Blattsalat, mariniert mit Kernöl und Balsamico.



L'idea al Teatro
Ristorante - Trattoria