



IL TAPPO

## ANTIPASTI

<b>Antipasto misto Il Tappo für 2 Personen</b> <sup>C, D, G, L</sup>	<b>22,90€</b>
Gemischter Vorspeiseteller mit Vitello tonnato, Carpaccio, gegrilltem Gemüse, gebratenen Gambero und Champignons	
<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>G, L</sup>	<b>16,90€</b>
Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und geraspeltem Parmesankäse	
<b>Vitello tonnato</b> <sup>C, D, G, L</sup>	<b>16,90€</b>
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce	
<b>Gamberi aglio olio peperoncino</b> <sup>B, L</sup>	<b>17,90€</b>
Kleine Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Weißwein, Peperoni, Cherrytomaten und frischen Kräutern	
<b>Carpaccio di salmone marinato</b> <sup>G, L</sup>	<b>16,90€</b>
Mariniertes Lachscarpaccio	
<b>Mozzarella di bufala con cubetti di pomodoro e prosciutto crudo</b> <sup>C, L</sup>	<b>17,90€</b>
Büffelmozzarella mit Tomatenwürfeln und Parmaschinken	
<b>Melanzane alla parmigiana</b> <sup>G, L</sup>	<b>15,90€</b>
Feines Auberginentürmchen mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	
<b>Bruschetta classica</b> <sup>A, L</sup>	<b>9,90€</b>
Bruschettabrot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Parmesan	



**Sarde in saor** <sup>D, L</sup> 15,90€  
Sardinen mit Zwiebeln, Sultaninen, Öl, Weißwein und frisch gemahlenem Pfeffer

**Caprino** <sup>G</sup> 15,90€  
Ziegenkäse aus dem Ofen auf Roter Beete und Orangenscheiben, mariniert mit Essig, und frischem Thymian

**Lumache piccanti** 14,90€  
12 Schnecken in einer Cognacsahnesauce (scharf)

## ZUPPE

**Zuppa di pesci misti e crostacei con pane tostato** <sup>A, B, L, N, D</sup> 17,90€  
Klare Fischsuppe mit gemischtem Fisch, Krustentieren und geröstetem Brot

**Minestrone con patate e grana** <sup>G, L</sup> 10,90€  
Frische Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Hartkäse

## LE INSALATE

**Insalata mista** <sup>I, L</sup> 8,90€  
Gemischter Salat

**Insalata** <sup>G, L, I</sup>  
Gemischter Salat mit frisch gehobeltem Parmesan und

- Putenbrust (Tacchino) 14,90 €
- Garnelen (Gamberi) 17,90 €
- Lachs (Salmone) 17,90 €

**Insalata Caprese** <sup>G</sup> 14,90€  
Rucolasalat mit Büffelmozzarella und Tomaten

**Insalata di rucola parmigiano Salmone** <sup>D, G</sup> 15,90€  
Rucolasalat mit Parmesan und Lachs



IL TAPPO

## PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti aglio olio peperoncino</b> <sup>A, B, L, N, D</sup>	11,90€
Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und frischen Cherrytomaten	
mit frischen Garnelen	17,90€
mit Rinderstreifen	17,90€
<b>Tagliatelle al salmone con aneto erba cipollina e burro al limone</b> <sup>A, G, D</sup>	17,90€
Bandnudeln mit Lachs, Dill und Schnittlauch in einer zitronigen Buttersauce	
<b>Tagliatelle tartufate con crema al tartufo bianco</b> <sup>A, G</sup>	21,90€
Bandnudeln mit Rinderspitzen und frischem Parmesan in einer hellen Trüffelsauce	
<b>Spaghetti Carbonara guanciaie e pecorino</b> <sup>A, C, G</sup>	16,90€
Spaghetti mit luftgetrockneten Schweinebäckchen, Ei und würzigem Pecorinokäse	
<b>Linguini con frutti di mare e salsa al vino bianco</b> <sup>A, B, D, L</sup>	20,90€
Feine Bandnudeln mit gemischten Meeresfrüchten und frische Cherrytomaten an einer feinen Weißweinsauce	
<b>Penna con filetto di maiale e Porcini</b> <sup>A, G</sup>	18,90€
Pennnudeln mit Schweinefiletspitzen, Steinpilzen, Rucola und Parmesan	
<b>Linguini mare e monti</b> <sup>A, B, D, L</sup>	19,90€
Feine Bandnudeln in Olivenöl mit Knoblauch, Cherrytomaten, Gamberi, Steinpilzen und Parmesan	



IL TAPPO

LE CARNI

**Bistecca di manzo al pepe verde** <sup>A, G, L</sup> 28,90€  
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelpüree

**Piccata con filettuccio di maiale su penne fresche alla salsa aurora** <sup>A, G, L</sup> 24,90€  
Schweinefiletmedaillons paniert mit Parmesan auf Pennenudeln in einer leichten Tomatensahnesauce

**Saltimbocca alla romana** <sup>A</sup> 28,90€  
Kalbsmedaillon, mit Salbei und Parmaschinken umwickelt in einer Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

**Tagliata di manzo con porcini rucola parmigiano e patate** <sup>G, L</sup> 32,90€  
Tranchiertes Rumpsteak an Balsamicoreduktion auf Rucola und Parmesanspänen, dazu Kartoffelpüree und Steinpilze

**Fegato di vitello alla veneziana** 22,90€  
Kalbsleber venezianischer Art mit Kartoffelpüree

**Bistecca alla fiorentina** (*nur auf Vorbestellung*)  
Direkt aus der Toscana – T-Bone Steak vom Chianina Jungochsen  
Gewicht ca. 1.500 bis 2.000 gr.  
Mit Beilagen nach Wahl



## PESCI

<b>Orata o Branzino alla griglia <sup>D</sup></b>	<b>26,90€</b>
Doradenfilet oder Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
<b>Filetto di salmone con asparagi e Crema di Patate <sup>D, G</sup></b>	<b>27,90€</b>
Lachsfilet pochiert in Safransauce auf grünem Spargel mit Kartoffelmousse	
<b>Gamberoni alla griglia con patate e verdure <sup>B</sup></b>	<b>28,90€</b>
4 Riesengarnelen vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	

## BEILAGEN EXTRA

Parmesan	5,90€
Salatbeilage	5,90€
Rosmarinkartoffeln	5,90€
Focaccia	5,90€
Mascarpone	5,90€
Rotweinsauce	5,90€
Grüner Pfeffersauce	5,90€
Brot extra	3,50€
Jede weitere <u>Änderung</u>	3,50€



## PINSA A VARIAZIONE

Rucola, Parmaschinken und Parmesan <sup>G</sup>	12,90€
Lachs <sup>G</sup>	12,90€
Gemüse <sup>G</sup>	12,90€
Marinara <sup>G</sup>	12,90€
Caprese <sup>G</sup>	12,90€

## LE PIZZE

<b>Margherita</b> <sup>G</sup> Mit Tomatensauce und Mozzarella	7,90€
<b>Salame</b> <sup>G</sup> Mit würziger italienischen Salami	9,90€
<b>Prosciutto</b> <sup>G</sup> Mit gekochten Schinken	9,90€
<b>Capricciosa</b> <sup>G</sup> Mit Schinken, Champignons und Zwiebeln	11,90€
<b>Tonno e cipolla</b> <sup>D, G</sup> Mit Thunfisch und Zwiebeln	12,90€
<b>Salmone</b> <sup>D, G</sup> Mit Lachs und Spinat	15,90€
<b>Diavoletto</b> <sup>G</sup> Mit scharfer Salami, Paprika, Peperoni und Parmesan	13,90€
<b>Giorgio</b> <sup>G</sup> Mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	14,90€
<b>Tartufo</b> <sup>G</sup> Mit Trüffelsauce, Bresaula, Ruccola und Parmesan	15,90€
<b>Raffaello</b> <sup>D, G, H</sup> Mit Gorgonzola, Äpfel, Walnüsse und Fenchel	13,90€
<b>Vegana</b> Mit Grillgemüsevariation <b>ohne Käse</b>	13,90€
<b>Vegana</b> Mit Grillgemüsevariation <b>mit Käse</b>	15,90€



## Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli Naturale 0,25l	3,00€	Acqua Morelli Naturale 0,75l	6,90€
Acqua Morelli Frizzante 0,25l	3,00€	Acqua Morelli Frizzante 0,75l	6,90€
Coca Cola 0,2l	3,20€	Coca Cola Zero 0,2l	3,20€
Sprite 0,2l	3,20€	Fanta 0,2l	3,20€
Apfelschorle 0,3l	3,50€	Spezi 0,2l	3,50€
Apfelsaft 0,2l	3,20€	Maracujaschorle 0,3l	3,50€
Ginger Ale 0,2l	3,50€	Maracujasaft 0,2l	3,50€
Bitter Lemon 0,2l	3,50€	Tonic Water 0,2l	3,50€
Malzbier 0,33l	3,30€	Orangesaft	3,50€

## Biere

Birra Moretti vom Fass 0,2l	3,20€	Birra Moretti 0,33l	4,50€
Birra Moretti Radler 0,33l	4,50€	Hövels Original 0,3l	3,20€
Alsterwasser 0,20l	3,20€	Allgäuer Büble Weizenbier 0,5l	4,90€
Radler 0,20l	3,20€	Krefelder 0,3l	3,20€
Jever Fun alkoholfrei 0,33l	3,50€	Allgäuer Büble Weizenbier alkoholfrei 0,5l	4,90€

## Heiße Getränke

Caffè Crema	2,70€	Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	2,90€	Espresso Doppio	3,90€
Cappuccino	3,90€	Latte Macchiato	4,50€
Tee - verschiedene. Sorten	3,90€		

## Aperitifs

Campari	6,50€	Campari Soda	8,40€
Campari Orange	8,50€	Lillet Berry	8,40€
Select Spritz	8,50€	Alkoholfreier Aperitif	8,40€
Limoncello Spritz	8,50€		

## Long Drinks

Martini Rosé Prosecco	8,50€	Gin Tonic	8,50€
-----------------------	-------	-----------	-------

## Spumante

Prosecco 0,1l	6,90€	Prosecco 0,7l	37,90€
---------------	-------	---------------	--------

## Brände

Grappa	6,90€	Ramazzotti	6,90 €
Vecchia Romagna	7,90€	Averna	6,90 €



## IL TAPPO

### Lista dei vini

#### Vino bianchi

<b>Lugana</b>			
Anbaugbiet: Region Lombardei			
Rebsorte: Trebbiano			
Glas 0,2l	9,20 €	Flasche 0,75 l	32,90 €
<b>Friulano Colli Orientali DOP</b>			
Anbaugbiet: Region Friaul			
Rebsorte: Friulano			
Glas 0,2l	8,50 €	Flasche 0,75 l	29,90 €
<b>Falanghina del Sannio DOC</b>			
Anbaugbiet: Kampanien			
Rebsorte: Falanghina			
Glas 0,2l	8,50 €	Flasche 0,75 l	28,90 €
<b>Greco del Sannio DOC</b>			
Anbaugbiet: Kampanien			
Rebsorte: Greco			
Glas 0,2l	8,50 €	Flasche 0,75 l	28,90 €
<b>Roero Arneis</b>			
Anbaugbiet: Region Piemont			
Rebsorte: Arneis			
Glas 0,2l	9,20 €	Flasche 0,75 l	32,90 €
<b>Ribolla Gialla</b>			
Anbaugbiet: Region Friaul			
Rebsorte: Ribolla			
Glas 0,2l	8,50 €	Flasche 0,75 l	28,90 €
<b>Sauvignon DOC</b>			
Anbaugbiet: Venetien			
Rebsorte: Sauvignon			
Glas 0,2l	9,20 €	Flasche 0,75 l	32,90 €
<b>Fior di Lago Bulgarini</b>			
Anbaugbiet: Region Lombardei			
Rebsorte: Trebbiano, Sauvignon			
Glas 0,2l	9,50 €	Flasche 0,75 l	35,90 €
<b>Rose Le Flery</b>			
Anbaugbiet: Region piemont			
Rebsorte: Nebbiolo			
Glas 0,2l	9,50 €	Flasche 0,75 l	34,90 €

#### Vino rosso

<b>Primitivo DOC</b>			
Anbaugbiet: Apulien			
Rebsorte: Primitivo			
Glas 0,2l	9,20 €	Flasche 0,75 l	32,90 €
<b>Ripasso Valpolicella DOP</b>			
Anbaugbiet: Venetien			
Rebsorten: Corvma. Rondinella. Corvinone, Molinara			
Glas 0,2l	9,50 €	Flasche 0,75 l	33,90 €
<b>Rosso Appassimento IGT</b>			
Anbaugbiet: Venetien			
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella			
Glas 0,2l	9,50 €	Flasche 0,75 l	32,90 €
<b>Barbera D Asti Soliter DOC</b>			
Weingut: Azienda Agr. Pescaja - Anbaugbiet: Region Piemont			
Rebsorte: Barbera			
		Flasche 0,75 l	40,90 €
<b>Rosso Montepulciano</b>			
Anbaugbiet: Region Abruzzen			
Rebsorten: Montepulciano			
Glas 0,2l	8,50 €	Flasche 0,75 l	28,90 €
<b>Rosso Toscana</b>			
Anbaugbiet: Toskana			
Rebsorte: Sangiovese			
Glas 0,2l	8,20 €	Flasche 0,75 l	27,90 €
<b>Maremma Toscana</b>			
Weingut: Vini Sensi - Anbaugbiet: Toskana			
Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Syrah			
		Flasche 0,75 l	39,90 €
<b>Beccaia Bolgheri Rosso DOC</b>			
Weingut: Societa Agricola I Tirreni - Anbaugbiet: Toskana			
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
		Flasche 0,75 l	69,00 €
<b>Barbera D Asti Sup, Solneri DOC</b>			
Weingut: Azienda Agr. Pescaja - Anbaugbiet: Region Piemont			
Rebsorte: Barbera			
		Flasche 0,75 l	69,00 €



## Informationen für Zusatzstoffe / Kennzeichnungspflichtige Allergene:

### A) Glutenhaltiges Getreide

(Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Stärke, Mehl, Grieß, Couscous, Graupen, Bulgur)

### B) Krebstiere

(alle Arten von Krebstieren, Garnelen, Krabben, Shrimps, Erzeugnisse wie Krebsbutter, Krabbenchips)

### C) Eier

(alle Arten Eier, Eiererzeugnisse, Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eipulver, Eiprotein)

### D) Fisch

(alle Fischarten & Fischerzeugnisse, Kaviar, Fischextrakte, Fischsauce, Konserven)

### E) Erdnüsse

(alle Erdnussarten & Erdnusserzeugnisse, Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussbutter)

### F) Soja

(alle Sorten & Erzeugnisse, Sojamilch, Tofu, Sojasprossen, Sojalecithin, Sojaöl)

### G) Milch

(alle Arten Milch & Milcherzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme Fraiche, Buttermilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchzucker, Butter)

### H) Nüsse / Schalenfrüchte

(alle Arten von Nüssen und Erzeugnissen, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Nussöle, Nusscreme, Nusspaste)

### I) Sellerie

(alle Arten von Sellerie, Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Gemüsebrühen, Selleriesalz, Gewürzmischungen)

### J) Senf

(alle Senfarten wie Senf Saat, süßer Senf, Senfpulver)

### K) Sesamsamen

(alle Sesamsamen wie schwarzer & weißer Sesam, Sesamöl)

### L) Sulfite / Schwefeldioxid

(geschwefelte Erzeugnisse wie Weinessig, Oliven, Trockenobst, Tomatenpüree)

### M) Lupinen

(alle Lupinenerzeugnisse)

### N) Weichtiere / Muscheln

(alle Weichtiere wie Tintenfische, Muscheln, Austernsauce)