

## Zuppe - Suppen

	€
1. <b>Minestrone</b> Frische Gemüsesuppe	6,-
2. <b>Zuppa di pomodoro</b> Tomatensuppe	5,-

## Insalate – Salate

3. <b>Insalata „Il Punto“</b> Großer Salatteller mit Büffelmozzarella, geräuchertem Lachs und gegrilltem Gemüse	9,50
4. <b>Insalata caprese</b> Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Oliven	9,-
5. <b>Insalata capricciosa</b> Großer Salatteller mit Thunfischfilet, Ziegenkäse und Ei	9,50
6. <b>Insalata rucola</b> Rucolasalat mit Parmesan	8,50
7. <b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	6,50
7.1 <b>Insalata verde</b> Grüner Salat	5,50
8 <b>Insalata di pomodorini e cipolla rossa</b> Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln	7,50

## Antipasti - Vorspeisen

	€
13. <b>Antipasto „Il Punto“</b> Gemischte italienische Spezialitäten nach Art des Hauses	9,50
14. <b>Antipasto di verdure</b> Frischer Gemüseteller	9,-
15. <b>Carpaccio di pesce con radicchio e gamberetti</b> Dünn geschnittenes Schwertfisch- und Lachsfilet mit Radicchio und Schrimps <sup>7</sup>	11,50
16. <b>Carpaccio di manzo</b> Dünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	11,50

## Primi piatti – Nudelgerichte (mit Parmesan serviert)

18. <b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	8,-
19. <b>Spaghetti con pomodorini e rucola</b> Spaghetti mit Kirschtomaten und Rucola	9,-
21. <b>Tagliatelle al salmone e vodka in salsa rosé</b> Tagliatelle mit Lachs in Vodka-Sahnesoße	9,50
22. <b>Rigatoni con gorgonzola e spinaci</b> Rigatoni mit frischem Blattspinat und Gorgonzolasoße	9,-
23. <b>Pasta fresca „Il Punto“</b> Frische Nudeln mit Rindfleischstreifen und Steinpilzen	10,50
24. <b>Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia</b> Frische Ravioli gefüllt mit Ricottakäse und frischem Blattspinat in Butter-Salbeisoße	9,50
25. <b>Spaghetti con filetto di pomodoro</b> Spaghetti mit Tomatensoße	8,-

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## Secondi piatti – Fleischgerichte

	€
<b>31. Filetto di manzo alla griglia</b> Rinderfilet vom Grill mit Gemüse oder Salat	22,50
<b>32. Filetto di manzo con porcini e pomodorini</b> Rinderfilet mit Steinpilzen und Kirschtomaten mit Gemüse oder Salat	23,50
<b>33. Bistecca di manzo sulla griglia</b> Rumpsteak vom Grill mit Gemüse oder Salat	20,-
<b>34. Bistecca di manzo al gorgonzola</b> Rumpsteak vom Rind in Gorgonzolasoße mit Nudeln	20,50

## Secondi piatti – Fischgerichte

<b>36. Filetto di salmone alla senape</b> Lachsfilet in Senfsoße mit Gemüse oder Salat	18,50
<b>37. Filetto di orata alla griglia</b> Doradenfilet vom Grill mit Gemüse oder Salat	19,50

## Pizze - Pizza

	€
<b>38. Pizza „Il Punto“</b> Mit Steinpilzen, Parmaschinken, Tomaten und Mozzarella	10,50
<b>39. Pizza margherita</b> Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,50
<b>40. Pizza gorgonzola e spinaci</b> Mit Gorgonzola, frischem Blattspinat, Tomaten und Mozzarella	9,50
<b>41. Pizza sardelle, capperi e olive</b> Mit Sardellen, Kapern, Oliven <sup>9</sup> , Tomaten und Mozzarella	8,50
<b>42. Pizza contadina</b> Mit frischem Gemüse, Tomaten und Mozzarella	9,-
<b>43. Pizza Plataci</b> Mit Salsiccia Calabrese (scharf) <sup>2,7</sup> , Parmesankäse, Tomaten und Mozzarella	9,50
<b>44. Pizza gustosa</b> Mit Rucola, Parmesan, Tomaten und Mozzarella	9,-
<b>45. Pizza quattro stagioni</b> Mit Artischocken <sup>2</sup> , Schinken <sup>2,5,7</sup> , Oliven <sup>9</sup> , frischen Champignons, Tomaten und Mozzarella	9,50
<b>46. Pizza funghi</b> Mit frischen Champignons, Tomaten und Mozzarella	8,-
<b>47. Pizza prosciutto</b> Mit Schinken <sup>2,5,7</sup> , Tomaten und Mozzarella	8,-
<b>48. Pizza salami</b> Mit Salami <sup>2,7</sup> , Tomaten und Mozzarella	8,-
<b>49. Pizza tonno</b> Mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella	9,-
<b>50. Pizza Hawaii</b> Mit Schinken <sup>2,5,7</sup> , Ananas, Tomaten und Mozzarella Deklarationspflichtige Zusatzstoffe siehe letzte Seite	8,50

## Pizze - Pizza

	€
<b>51. Pizza prosciutto e funghi</b> Mit Schinken <sup>2,5,7</sup> , Champignons, Tomaten und Mozzarella	8,50
<b>29. Rigatoni al forno</b> Überbackene Rigatoni mit Hackfleisch - Bechamelsoße und Mozzarella	9,-
<b>53. Pizza pane</b> Pizzabrot	3,50
<b>54. Bruschetta</b> Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und gegrilltem Gemüse	5,-

## Dolci e Formaggi – Dessert und Käse

<b>55. Panna cotta</b> Hausgemachter italienischer Sahnepudding mit frischen Früchten garniert	4,50
<b>56. Tiramisu</b> Hausgemachtes Tiramisu	4,50
<b>57. Tartufo gelato</b> Tartufoeis	4,50
<b>Gelato misto</b> Gemischtes Eis mit Sahne	4,-
<b>Formaggi misti</b> Gemischter Käseteller	8,-

## Bevande - Getränke

### Aperitivi - Aperitifs

		€
Prosecco <sup>12</sup>	0,1 l	4,-
Martini <sup>3</sup> bianco/rosso/dry	5 cl	3,50
Campari <sup>3</sup> Soda	0,2 l	5,50
Campari <sup>3</sup> Orange	0,2 l	5,50
Crodino <sup>3</sup> /Sanbitter <sup>3</sup> (alkoholfrei)	0,1 l	2,50
Aperitivo „Il Punto“	0,2 l	6,-

### Bevande analcoliche – Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,5 l	3,-
	1,0 l	5,-
Aqua Panna (still)	0,5 l	3,-
Tafelwasser / stilles Wasser	0,2 l	1,80
	0,4 l	2,50
Saftschorle / PhytoLife Chlorophyll <sup>3</sup>	0,2 l	2,-
	0,4 l	3,50
Coca Cola <sup>3,4</sup> /Coca Cola Zero <sup>3,4,10</sup>	0,2 l	2,-
	0,4 l	3,50
Fanta <sup>3</sup> /Sprite/Spezi <sup>3,4</sup>	0,2 l	2,-
	0,4 l	3,50
Tonic Water <sup>1</sup> /Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,2 l	2,50
Apfelsaft	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
Bananen-Nektar	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
Kirsch-Nektar	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
KiBa	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,20

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## Birre - Bier

		€
Pils vom Fass <sup>13</sup>	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
Paulaner Hefeweizen Hell <sup>13</sup>	0,5 l	3,80
Paulaner Hefeweizen Dunkel <sup>13</sup>	0,5 l	3,80
Radler <sup>13</sup>	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	2,80
	1 l	
Paulaner Hefeweizen Hell Alkoholfrei	0,5 l	3,80

## Vini rossi – Offene Rotweine

Merlot „Villa Santa Flavia“ <sup>12</sup>	0,2 l	5,-
Montepulciano D’Abruzzo „Casal Thaulero“ DOC <sup>12</sup>	0,2 l	5,-
Morellino di Scansano „Grillesino“ DOC <sup>12</sup>	0,2 l	6,50
Vino rosso della casa <sup>12</sup>	0,2 l	4,50

## Vini bianchi – Offene Weißweine

Chardonnay „Villa Santa Flavia“ <sup>12</sup>	0,2 l	5,-
Trebbiano D’Abruzzo „Casal Thaulero“ DOC <sup>12</sup>	0,2 l	5,-
Vino bianco della casa <sup>12</sup>	0,2 l	4,50

## Vini rosati – Offene Roseweine

Cerasuolo Rose DOC <sup>12</sup>	0,2 l	5,-
Vino rose della casa <sup>12</sup>	0,2 l	4,50

## Longdrinks

		€
Prosecco <sup>12</sup> Aperol <sup>1,3</sup> auf Eis	0,2 l	5,50
Gin Tonic <sup>1</sup>	0,2 l	5,50
Vodka Lemon <sup>1</sup>	0,2 l	5,50
Bacardi Cola <sup>1,3,4</sup>	0,2 l	5,50
Whiskey Cola <sup>1,3,4</sup>	0,2 l	5,50

## Superalcolici – Spirituosen

Baileys <sup>3,4,14</sup>	2 cl	4,-
Vodka	2 cl	4,-
Sambuca Molinari	2 cl	4,-
Limoncello	2 cl	4,-
Vecchia Romagna	2 cl	4,-
Remi Martin	2 cl	4,-
Grappa della casa	2 cl	4,50
Sherry Dry Seco/Medium Dry <sup>12</sup>	5 cl	4,-

## Amari – Kräuterliköre

Averna	4 cl	4,-
Ramazzotti	4 cl	4,-
Cynar	4 cl	4,-
Fernet branca	4 cl	4,-



## Bevande calde – Warme Getränke

	€
Espresso	2,-
Espresso decaffeinato (koffeinfrei)	2,-
Espresso doppio	3,-
Caffe	2,50
Cappuccino <sup>14</sup>	3,-
Latte Macchiato <sup>14</sup>	3,50
Tee nach Wahl	2,50

## Prodotti con additivi – Produkte mit Zusatzstoffen

Kennzeichnung nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

<sup>1</sup> chininhaltig

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> mit Farbstoff

<sup>4</sup> koffeinhaltig

<sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>6</sup> mit Süßungsmittel

<sup>7</sup> mit Konservierungsstoffen

<sup>8</sup> gentechnisch verändert

<sup>9</sup> geschwärzt

<sup>10</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>11</sup> taurinhaltig

<sup>12</sup> enthält Sulfite

<sup>13</sup> enthält Gerste

<sup>14</sup> enthält Milch