

Zuppe - Suppen

	€
1. Minestrone Frische Gemüsesuppe	6,-
2. Zuppa di pomodoro Tomatensuppe	5,-

Insalate – Salate

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

Antipasti - Vorspeisen

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

Primi piatti – Nudelgerichte (mit Parmesan serviert)

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Secondi piatti – Fleischgerichte

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

Secondi piatti – Fischgerichte

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

Pizze - Pizza

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

Pizze - Pizza

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

Dolci e Formaggi – Dessert und Käse

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

Bevande - Getränke

Aperitivi - Aperitifs

		€
Prosecco ¹²	0,1 l	4,-
Martini ³ bianco/rosso/dry	5 cl	3,50
Campari ³ Soda	0,2 l	5,50
Campari ³ Orange	0,2 l	5,50
Crodino ³ /Sanbitter ³ (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 ³	0,2 l	2,-
	0,4 l	3,50
Coca Cola ^{3,4} /Coca Cola Zero ^{3,4,10}	0,2 l	2,-
	0,4 l	3,50
Fanta ³ /Sprite/Spezi ^{3,4}	0,2 l	2,-
	0,4 l	3,50
Tonic Water ¹ /Bitter Lemon ¹	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 ¹³	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,50
Paulaner Hefeweizen Hell ¹³	0,5 l	3,80
Paulaner Hefeweizen Dunkel ¹³	0,5 l	3,80
Radler ¹³	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“ ¹²	0,2 l	5,-
Montepulciano D’Abruzzo „Casal Thaulero“ DOC ¹²	0,2 l	5,-
Morellino di Scansano „Grillesino“ DOC ¹²	0,2 l	6,50
Vino rosso della casa ¹²	0,2 l	4,50

Vini bianchi – Offene Weißweine

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

Vini rosati – Offene Roseweine

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

Longdrinks

		€
Prosecco ¹² Aperol ^{1,3} auf Eis	0,2 l	5,50
Gin Tonic ¹	0,2 l	5,50
Vodka Lemon ¹	0,2 l	5,50
Bacardi Cola ^{1,3,4}	0,2 l	5,50
Whiskey Cola ^{1,3,4}	0,2 l	5,50

Superalcolici – Spirituosen

Baileys ^{3,4,14}	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 ¹²	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 ¹⁴	3,-
Latte Macchiato ¹⁴	3,50
Tee nach Wahl	2,50

Prodotti con additivi – Produkte mit Zusatzstoffen

Kennzeichnung nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

¹ chininhaltig

² mit Antioxidationsmittel

³ mit Farbstoff

⁴ koffeinhaltig

⁵ mit Geschmacksverstärker

⁶ mit Süßungsmittel

⁷ mit Konservierungsstoffen

⁸ gentechnisch verändert

⁹ geschwärzt

¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle

¹¹ taurinhaltig

¹² enthält Sulfite

¹³ enthält Gerste

¹⁴ enthält Milch