

STARTERS & ZWISCHENDURCH

Tomatencreme Suppe	8,50
mit Mozzarella, Pesto Genovese	
Hokkaido Kürbissuppe	9,00
mit Kokosschaum	
Salat	
mit gebratenen Pilzen, vegetarisch oder vegan	13,00
mit gebratener Hähnchenbrust	17,00
mit Rinderfiletstreifen	23,00
mit Calamaretti und Aioli	21,00
Caprese Burrata	14,50
mit Burrata, sizilianischen Tomaten, Basilikum, Minze, vegetarisch	
Rindercarpaccio	16,00
mit Rucola und Parmesan	
Gebackene Wildfang-Rotgarnelen	18,00
mit Avocado-Wasabimayonnaise	
Vitello Tonnato	17,00
Antipasti für 2 Personen	26,00
Burrata mit sizilianischen Tomaten, Salat, Antipastigemüse, gebratenen Pilzen, Vitello Tonnato	

FRISCHE PASTA

Tagliolini	14,00
mit gebratenem Gemüse und Knoblauch	
Steinpilz-Ravioli	19,00
mit Butter und Salbei, gebratene Pilze	
Tagliolini mit Rinderfiletspitzen	25,00
mit Trüffelbutter, Champignons und Parmesan	
Tagliolini Aglio e Olio e Peperoncino	22,00
mit gebratenen Wildfang-Rotgarnelen und sizilianischen Tomaten	
Tagliolini all Arrabbiata	21,00
mit gebratenen Calamaretti, Peperoncino, Knoblauch und Tomaten	
Tagliolini mit Hähnchenbrust	20,00
mit Spinat, Champignons, getrockneten Tomaten und Parmesansauce	
Tagliolini	21,50
mit weißer Kalbsbolognese, Trüffelbutter und Lauch	
Tagliolini	25,00
mit Parmesansauce und Alba Trüffeln	

BONNA BOWL

Quinoa, Vollkornreis, Avocado, Nüsse, Cranberry, Rote Bete, eingelegte Gurke, vegane Mango Mayo, Teriyakisauce	
• vegan	15,00
• mit Ziegenkäse	18,00
• mit Tempura Garnelen	22,00
• Rinderfiletstreifen	23,00
Crispy Chicken Bowl	20,00
mit Hähnchenbrust, Jasminreis, Currysauce und marinierten Gurken	

VOM GRILL

Veggie Burger	17,00
mit Büffelmozzarella, Avocado-Basilikum-mayonnaise, getrockneten Tomatenpesto und Pommes	
Cheeseburger 100 % Rindfleisch	19,50
mit geschmorten Zwiebeln, Bacon und Pommes	
Trüffel Burger 100 % Rindfleisch	21,00
mit Trüffelcreme, Cheddar, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Pommes	
Double Chickenburger	24,50
mit Coleslaw, marinierte rote Zwiebeln, Gurke, Basilikum Mayonnaise und Pommes	
Involtini vom Duroc Schwein	29,00
gefüllt mit Frischkäse, Rucola, getrockneten Tomaten, Schinken, Gorgonzolasauce, Gnocchi	
Tagliata vom Rinderfilet	38,00
mit Rucola, sizilianischen Tomaten, Rosmarinkartoffeln und Teriyakisauce	

FISCH

Wolfsbarschfilet sizilianische Art pikant	29,00
mit Tomatenragout, Oliven, Kapern und gebratenen Kartoffeln	

Für Allergene sprechen Sie uns bitte an.

PIZZA

Margherita	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Pizza-Bowl	18,00
Avocado, sizilianische Tomaten, Burrata, Basilikumpesto - auch zum Teilen als Vorspeise	
Salami	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Capriciosa	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken	
Napoli	17,00
Tomatensauce, Burrata, Sardellen, getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Kapern	
Pizza Bianca Salsiccia Pikant	19,00
Béchamel, Spinat, rote Zwiebeln, Salsiccia, Ziegenkäse	
Pizza Bianca Quattro Formaggi	15,00
4 Käsesorten, Aceto Balsamico Giusti	
Pizza Guanciale	18,00
Guanciale, Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Parmesan, Pinienkerne, Rote Zwiebeln	
Pizza Calzone	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons	
Tirolese	18,50
Burrata, Tiroler Speck, Tomatensauce, Ei, Pinienkerne	
Burrata	21,00
Tomatensauce, Burrata, Datteltomaten, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano	
Burrata vegetarisch	17,00
Tomatensauce, Burrata, Datteltomaten, Rucola, Grana Padano	

DESSERT

Schokoladenkuchen	9,50
mit Eis und Beerensauce	
Eis- und Sorbetteller	7,80
Vanille, Walnuss, Beerensorbet	
Erdbeertiramisu	9,50
Pistazien-Panna Cotta	8,50

APERITIFS

Martini		7,00
Aperol-Spritz		8,00
alkoholfrei		8,00
Gin-Tonic		
alkoholfrei	10,00	
Lillet Wild Berry		8,50
Prosecco Balbinot		7,00
Nonino L'Aperitivo		8,00
natürlicher Kräuterlikör, Orange, Tonicwater		
Ca' del Bosco	0,1 l	12,00
Cuvée Prestige, Franciacorta	0,75 l	60,00
Liboll Rosé San Marzano Apulien		
	0,1 l	8,00
	0,75 l	28,00
Prisecco		
alkoholfrei	0,1 l	6,20
Champagne Laurent-Perrier		
La Cuvée Brut	0,75 l	99,00
Cuvée Rosé	0,75 l	140,00

SOFTS

Selters Mineralwasser		
still oder	0,25 l	3,00
leicht	0,75 l	7,50
Granini-Säfte		
Apfelsaft	0,2 l	4,00
Orangensaft	0,2 l	4,00
Traubensaft	0,2 l	4,00
Granini-Limonade		
Orange Lemongras	0,33 l	4,50
Limette Zitrone	0,33 l	4,50
Granini-Schorle		
Apfelschorle	0,33 l	5,00
Rhabarber	0,33 l	5,00
Maracuja	0,33 l	5,00
Fritz-Kola	0,33 l	4,50
Coca-Cola	0,33 l	4,50
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,50
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Tonic	0,2 l	3,50

BIER

Veltins Pils	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,90
Grevensteiner Bier	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,90
Maisel's Weizen	0,5 l	5,90
Maisel's alk.-frei	0,5 l	5,90
Veltins alk.-frei	0,33 l	4,20

WEISSWEINE

Riesling alkoholfrei		
Dr. Loosen, Mosel	0,15 l	7,00
2025 Pinot Grigio		
Alturis, Friaul	0,15 l	7,50
	0,75 l	28,00
2025 Schu's Weißburgunder		
Maximinerhof, Mosel	0,75 l	28,00
2025 Sauvignon Blanc		
Alturis, Friaul	0,15 l	8,00
	0,75 l	30,00
2025 Pagliatura Vermentino		
Fattoria di Magliano	0,15 l	8,50
Maremma Toscana	0,75 l	35,00
2024 Grauburgunder & Weißburgunder		
Soul Island Edition	0,15 l	8,50
Thörle, Rheinhessen	0,75 l	35,00
2025 Ciro Bianco		
Librandi, Calabrien	0,75 l	30,00
2025 Pinot Noir Rosé Fallwind		
St. Michael Eppan,	0,15 l	9,00
Südtirol	0,75 l	37,00
2025 Saar Riesling		
Van Volxem, Saar	0,75 l	36,20
2025 Ottella Lugana		
Gardasee	0,75 l	35,00
2023 Chardonnay Sanct Valentin		
St. Michael Eppan,	0,75 l	55,00
Südtirol		
2023 Riesling Ungeheuer Großes Gewächs		
Reichsrat von Buhl,	0,75 l	80,00
Pfalz		

ROTWEINE

2024 Primitivo Sud		
San Marzano	0,15 l	8,00
	0,75 l	30,00
2022 Rosso di Montalcino		
Quercecchio, Toscana	0,15 l	10,00
	0,75 l	36,00
2021 Shymer Syrah-Merlot		
Baglio do Pianetto,	0,15 l	10,00
Sizilien	0,75 l	40,00
2022 Lagrein Turmhof		
Tiefenbrunner, Südtirol	0,15 l	10,00
	0,75 l	40,00
2024 Costamadre Cilieggiolo		
Fattoria di Magliano	0,75 l	40,00
Maremma, Toscana		
2024 Barbera d'Asti Soliter		
Pescaia, Piemont	0,75 l	36,00
2019 Don Tommaso Chianti Classico		
Grand Selezione DOCG		
Le Corti, Toscana	0,75 l	49,00
2020 Brunello di Montalcino		
Caparzo, Toscana	0,75 l	59,00
2023 Le Serre Nuove		
Dell Ornellaia, C. Sauvignon,		
Merlot	0,75 l	105,00
2014 Valpolicella Superiore		
Dal Forno Romano	0,75 l	200,00
2018 Ornellaia		
Merlot, C. Sauvignon,		
C. Franc, 95 P. Punkte	0,75 l	290,00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		3,00
Cappuccino		4,50
Latte Macchiato		5,50
Schümli Kaffee		3,50
Tee		3,40

LONGDRINKS

Gin-Tonic		
- mit Tanqueray	4cl	12,00
- mit Gin Mare	4cl	13,50
Whisky-Cola		
- mit Johnnie Black	4cl	9,00
Belvedere - Lemon	4cl	9,00
LIKÖR		
Limoncello	4cl	5,50
Ramazzotti	4cl	5,50
VODKA		
Belvedere	2cl	6,50

BRÄNDE

Williams Walcher Südtirol		6,00
Ziegler No. 1 Wildkirsch		15,00
Domaine de Charron		15,00
Bas Armagnac 1989		
Hennessy V.S.O.P.		8,00

WHISKY

Ardbeg Ten Single Malt		10,00
Glenmorangie Lasanta		
12 Years		10,00
Johnnie Walker		
Black Label		6,00

GRAPPA

Marzadro Amarone	2 cl	8,00
Grappa di Moscato	2 cl	6,00
Vite Colte, Piemont		
Il Prosecco Riserva Nonino	2 cl	7,00
Ue Acquavite D' uva Nonino	2 cl	12,00
5 Jahre Barrique, Traubendestilat		

RUM

Eminente Ron de Cuba	2 cl	11,00
Aged 7 Years		
Don Papa Baroko	2 cl	7,00

