

Kleine Karte | *Small Menu*

14:00 - 17:00 Uhr



Antipasti

Vorspeisen | *Appetizers*

Piccolo Antipasto^{1,2, 4, 8, 9, 11, 14} € 12,90

Kleiner italienischer Vorspeisenteller |
Small Italian appetizer plate

Grande Antipasto^{1,2, 4, 8, 9, 11, 14} € 16,90

Großer italienischer Vorspeisenteller |
Large Italian appetizer plate

Bruschetta¹ € 6,90

mit frischen Tomaten und Rucola |
with fresh tomatoes and rocket

Verdure Miste € 12,90

Verschiedenes mariniertes Gemüse vom Grill |
Various marinated grilled vegetables

Zuppe

Suppe | *Soup*

Zuppa di Broccoli⁴ € 6,60

Brokkolisuppe | *Broccoli soup*

Zuppa di Pomodoro^{V*} € 6,60

Tomatensuppe | *Tomato soup*

Minestrone^{V*} € 6,60

Gemüsesuppe | *Vegetable soup*

Tortellini in Brodo^{1, 2} € 7,40

Tortellini in Gemüsesuppe | *Tortellini in vegetable stock*

Insalata

Salate | *Salads*

Piccola Insalata Mista¹² € 7,20

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*

Grande Insalata Mista¹² € 9,20

Großer gemischter Salat | *Large mixed salad*

Insalata Verde¹² € 5,40

Grüner Salat | *Green salad*

Insalata della Casa^{2, 5, 9, 12, 15, 16} € 15,40

Gemischter Salat mit Salami⁵, Ei,
Hinterschinken, Thunfisch | *Mixed salad with salami⁵,
egg, ham and tuna*

Insalata Caprese⁴ € 11,60

Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum |
With tomatoes, mozzarella and basil

Penne

Penne Arrabbiata^{1, ***} € 10,90

scharf/pikant mit feiner Tomatensauce |
hot/spicy with fine tomato sauce

Penne Modena^{1, 4, ***} € 12,20

mit Bolognese, Rahmsoße | *with bolognese, cream sauce*

Spaghetti

Spaghetti Pomodoro^{1, ***} € 8,90

mit Tomatensauce | *with tomato sauce*

Spaghetti Aglio e Olio^{1, 4} € 9,20

Scharf/pikant mit Knoblauch und Olivenöl |
hot/spicy with garlic and olive oil

Spaghetti Bolognese^{1, 4, ***} € 11,20

mit Hackfleischsauce | *with minced meat sauce*



Tortellini

Tortellini Panna^{1, 4, 16, ***} € 13,40

mit Hinterschinken in Sahnesauce | *with ham in cream sauce*

Tortellini Burro e Salvia^{1, 4} € 13,10

mit Butter, Salbei und Parmesan | *with butter, sage and parmesan*

Per Bambini

Für die Kleinen (bis 10 Jahre) | *For the little ones (up to 10 years)*

Kinder-Spaghetti-Teller | € 5,90

*Children's spaghetti plate^{1, ***}*

mit Tomaten- oder Bolognesesauce |
with tomato or Bolognese sauce

Fischstäbchen | *Fish fingers^{1, 2, 9, ***}* € 7,90

mit Pommes | *with fries*

Chicken Nuggets^{1, 2, ***} € 7,90

mit Pommes | *with fries*

Al Forno

Lasagne Classica^{1, 4, ***} € 13,10

mit Hackfleisch | *with minced meat*

Pizze

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse |

All pizzas with tomato sauce and cheese

Pizza-Brot | *Pizza Bread*^{1, *} € 6,40**

mit Tomatensauce oder Olivenöl, auf Wunsch mit Knoblauch,
alternativ mit Rosmarin und Butter | *white or red,*
if you wish with garlic

Pizza Margherita^{1, 4, *} € 9,10**

Pizza Funghi^{1, 4, *} € 10,90**

mit frischen Pilzen | *with fresh mushrooms*

Pizza Prosciutto^{1, 4, 16, *} € 10,90**

mit Hinterschinken | *with ham*

Pizza Salami^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 10,90**

mit Salami⁵ | *with salami⁵*

Pizza Hawaii^{1, 4, 16, *} € 11,90**

mit Hinterschinken und Ananas³ | *with ham and pineapple³*

Pizza Contadina^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 11,90**

mit Salami⁵ und Pilzen | *with salami⁵ and mushrooms*

Pizza Regina^{1, 4, 16, *} € 12,20**

mit Hinterschinken und Pilzen | *with ham and mushrooms*

Pizza Napoli^{1, 4, 9, *} € 12,90**

mit Sardellen und Oliven⁷ | *with anchovies and olives⁷*

Pizza Christina^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 12,90**

mit Salami⁵, Hinterschinken und Knoblauch |
with salami⁵, ham and garlic

Pizza Tonno^{1, 4, 9, *} € 12,90**

mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven⁷ | *with tuna, onions, olives⁷*

Pizza Capricciosa^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 12,90**

mit Salami⁵, Artischocken, Zwiebeln, Pilzen und Oliven⁷ |
with salami⁵, artichokes, onions, pepper and olives⁷

Pizza Quattro Stagioni^{1, 4, 16, *} € 12,90**

mit Hinterschinken, Pilzen, Artischocken und
Peperoni | *with ham, mushrooms, artichokes and chillies*

Pizza Marinara^{1, 4, 8, 9, 14, *} € 15,60**

mit Meeresfrüchten und Knoblauch | *with seafood and garlic*

Pizza Neptun^{1, 4, 8, *} € 14,90**

mit Krabben und Knoblauch | *with shrimps and garlic*

Pizza Principessa^{1, 4, *} € 15,30**

vegetarisch mit frischem Gemüse |
vegetarian with fresh vegetables

Pizza Parma^{1, 4, 18, *} € 15,40**

mit Parmaschinken | *with parma ham*

Pizza Diavolo^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 14,70**

mit scharfer Salami und Peperoni | *with hot salami and chillies*

Pizza Tricolore^{1, 4, *} € 14,80**

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum |
with fresh tomatoes, mozzarella and basil

Pizza Esotica^{1, 4, 9, 16, *} € 15,90**

mit Thunfisch, Hinterschinken, Ananas und Zwiebel |
with tuna, ham, pineapple and onions

Pizza Quattro Formaggi^{1, 4, *} € 15,30**

mit vier verschiedenen Käsesorten | *with 4 different cheeses*

Pizza Primavera^{1, 4, *} € 14,70**

mit frischen Tomaten, Schafkäse und Rucola |
with fresh tomatoes, feta cheese and rocket

Pizza Calzone^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 15,40**

mit Hinterschinken, Salami, Artischocken und Pilzen |
with ham, salami, artichokes and mushrooms

Pizza Pazza^{1, 4, 9, *} € 15,90**

mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch |
with tuna, spinach, gorgonzola and garlic

Pizza da Capo (Signature)^{1, 4, 5, 15, 16, *} € 15,90**

mit Salsiccia, Hinterschinken und Mozzarella |
with salsiccia, ham and mozzarella

Pizza Daniela^{1, 4, 18, *} € 15,70**

mit Gorgonzola, Spinat und Parmaschinken |
with gorgonzola, spinach and parma ham

Pizza Rustica^{1, 4, 18, *} € 15,70**

mit Rucola, Parmaschinken und Gorgonzola |
with rocket, parma ham and gorgonzola

Pizza Italiana^{1, 4, 18, *} € 16,80**

mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken |
with rocket, shaved parmesan and parma ham

Aufpreis für Pizza auf zwei Teller | € 1,50

Additional charge for second plate



Carne

Fleisch | *Meat*

Cotoletta alla Milanese^{1, 2} € 20,90

Schweineschnitzel, paniert dazu Beilage |
Pork escalope, breaded with garnish

Maiale ai Ferri € 20,90

Gegrilltes Schweineschnitzel | *Grilled pork cutlet*

Costata ai Ferri € 27,20

Rumpsteak vom Grill, dazu Beilage |
Grilled rump steak, served with garnish

Getränke | Beverages

Acqua

Mineralwasser | *Mineral water*

Tafelwasser | *Table water* 0,2l € 2,80

mit Kohlensäure | *Carbonated* 0,5l € 4,40

1,0l € 5,60

San Pellegrino 0,5l € 5,10

mit Kohlensäure | *Carbonated* 0,75l € 6,20

Acqua Panna 0,5l € 5,10

stilles Mineralwasser | *still mineral water* 0,75l € 6,20

Glas Leitungswasser Servicegebühr 0,2l € 1,50

Glass of tap water *Service fee*

Limonaden

Lemonade

Coca Cola^{0, 5, 17, *, **} 0,2l € 3,30

0,4l € 4,60

Coca Cola Zero^{0, 5, 17, *, **} 0,33l € 3,80

Fanta^{5, *, **} 0,2l € 3,30

0,4l € 4,60

Sprite^{5, *, **} 0,2l € 3,30

0,4l € 4,60

Spezi^{0, 5, 17, *, **} 0,2l € 3,30

0,4l € 4,60

Eistee | *Icetea*^{5, *, **} 0,2l € 3,30

Zitrone/Pfirsich | *Lemon/Peach* 0,4l € 4,60

Säfte, Schorle

Juices, spritzer

Apfelsaft | *Apple juice*^{***} 0,2l € 3,60

Apfelschorle | *Apple spritzer*^{***} 0,2l € 3,30

0,4l € 4,60

Orangensaft | *Orange juice*^{***} 0,2l € 3,60

Orangensaft-Schorle | 0,2l € 3,30

Orange juice spritzer^{***} 0,4l € 4,60

Holunder-Schorle | 0,2l € 3,30

Elderflower spritzer^{***} 0,4l € 4,80

Multivitaminsaft | 0,2l € 3,60

Multivitamin juice^{***}

Biere | Beers

Meckatzer Weiß-Gold Export¹ 0,3l € 3,70

0,5l € 4,80

Meckatzer Weizen¹ 0,3l € 3,70

0,5l € 4,80

Meckatzer Urweizen Dunkel¹ 0,5l € 4,80

Meckatzer Weizen Leicht¹ 0,5l € 4,80

Meckatzer Pils¹ 0,3l € 3,70

Meckatzer Bier Alkoholfrei 0,3l € 3,70

Non-alcoholic

Meckatzer Weizen Alkoholfrei¹ 0,5l € 4,80

Non-alcoholic

Radler Süß^{1, 5, *, **} 0,5l € 4,80

Radler Sauer¹ 0,5l € 4,80

Cola Weizen^{1, 0, 5, 17, *, **} 0,5l € 4,80



Offene Weine | *Open wines*

Alle Weine können Sulfite oder Schwefeldioxid, Ei oder Milch enthalten.

Prosecco

Prosecco Casa Defrà 0,10l € 4,80

Prosecco Spumante 0,75l € 28,00

Vino Spumante – DOC Extra Dry,
Casa Defrà Montorso Vicentino



Rosé

Meersburger Halttau 0,25l € 7,40

Bodensee Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb, Spitalkellerei
Konstanz anregend fruchtig, harmonische Säure, abgerundet |
*Bodensee Spätburgunder Weißherbst QbA fine dry, Spitalkellerei
Konstanz stimulating fruity, harmonious acidity, rounded*

Classico Chiaretto

DOC Tenuta Maiol 0,25l € 8,50

Linea Classico/Garda Rosé, 0,75l € 23,50

Az.Agr. Cà Maiol, Desenzano elegant, verlockend mit Weißman-
delaroma, Erdbeer- und Frühlingsduft, frisch und körperreich,
voller Geschmack | *Linea Classico/Garda Rosé, Az.Agr. Cà
Maiol, Desenzano elegant, enticing with white almond aroma,
strawberry and spring scent, fresh and full-bodied, full flavour*

Bardolino Rosato 0,25l € 7,40

Corvina/Molinara/Rondinella DOC

Cantina di Custoza, Sommacampagna

Zart-roséfarbiger Wein mit Urlaubsstimmung, leicht,
frisch nach süßlichen roten Früchten duftend, nicht zu trocken.
Rund und weich, die Säure sehr zurückhaltend,
die Frucht verlockend | *Pale pink wine with a vacation feel, light,
freshly scented with sweet red fruits, not too dry. Round and
soft, the acidity very restrained, the fruit tempting*

Weißwein | *White wine*

Chardonnay Castello Gabriel 0,25l € 7,40

Bio, Vegan, Az.Agr. Giol, S. Polo di Piave / Veneto
einladend, weich und elegant, Apfel und Akazienblüten |
*Bio, vegan, Az.Agr. Giol, S. Polo di Piave / Veneto
inviting, soft and elegant, apple and acacia blossoms*

Pinot Grigio Villa Mura 0,25l € 7,40

IGT delle Venezie, Casa Vinicola Sartori, Negrar
harmonisch in der Frucht, trocken, leicht ausgewogen
in der Säure | *IGT delle Venezie, Casa Vinicola Sartori, Negrar
harmonious fruit, dry, slightly balanced acidity*

Markgraf von Baden 0,25l € 7,40

Bodensee Weißburgunder QbA trocken,
Markgraf von Baden, Salem exotische Frucht,
elegante Aromen | *Bodensee Pinot Blanc QbA dry,
Markgraf von Baden, Salem exotic fruit, elegant aromas*

Santa Maria Aragosta 0,25l € 7,90

di Sardegna 0,75l € 21,70

Italien - Sardinien, Vermentino di Sardegna DOC
Santa Maria la Palma, Sardegna
fruchtig, blumig, saftig & knackig, Mandelblüten, lang anhaltend |
fruity & floral, juicy & crisp, almond blossom, long finish

Lugana DOC Tenuta Maiolo 0,25l € 8,50

Linea Classico/Trebbiano di Lugana, 0,75l € 23,50

AZ.Agr. Cà Maiol zartes Bouquet, Mandelnuancen,
trocken, würzig, angenehme, leicht salzige Note |
*Linea Classico/Trebbiano di Lugana,
AZ.Agr. Cà Maiol delicate bouquet, almond nuances,
dry, spicy, pleasant, slightly salty note*

Bianco di Custoza

„Terre in Fiore“ DOC 0,25l € 7,40

Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano,
Cantina di Custoza, Sommacampagna Biowein mit frischer,
fruchtiger Gardasee Klassiker, intensive, blumige,
leicht aromatische und feine abgerundete Cuveé |
*Friulano/Garganega/Cortese/Trebbiano, Cantina di Custoza,
Sommacampagna Organic wine with fresh,
fruity Lake Garda classic, intense, floral,
lightly aromatic and fine rounded Cuveé.*

Weißwein-Schorle | 0,25l € 4,90

White wine spritzer

aus Castello Gabriel Chardonnay |
from Castello Gabriel Chardonnay

Rotwein | *Red wine*

Offene Weine | *Open wines*

Merlot Castello Gabriel 0,25l € 7,40

IGT delle Venezie, Az.Agr. Giol, S. Polo di Piave / Veneto
intensive Noten roter Früchte, Nuancen von Vanille |
IGT delle Venezie, Az.Agr. Giol, S. Polo di Piave / Veneto
intense notes of red fruits, nuances of vanilla

Lambrusco dell

Emilia Dolcezza Rosso 0,25l € 6,90

Vino Frizzante dolce Emilia IGT, 0,75l € 19,50
Cantine Riunite Campegine wunderbar typisch,
frischer und fruchtiger Duft, insgesamt gut abgestimmt
und angenehm lieblich | *Vino Frizzante dolce Emilia IGT, Cantine*
Riunite Campegine wonderfully typical, fresh and fruity fragran-
ce, overall well-balanced and pleasantly mellow

Chianti Badiolo DOCG 0,25l € 7,40

Sangiovese, Canaiolo & Colorino, Chianti Trambusti, Firenze
reizvolle Aromen von Waldbeeren, Kraft, Stoff und Eleganz voller
Körper, reichhaltig | *Sangiovese, Canaiolo & Colorino, Chianti*
Trambusti, Firenze, delightful aromas of wild berries, power,
substance and elegance full-bodied, rich.

Markgraf von Baden 0,25l € 7,40

Bodensee Spätburgunder QbA trocken, Markgraf von Baden,
Salem saftige Frucht, vollmundiger, kraftvolle Körper,
erfrischend im Finale | *Bodensee Spätburgunder QbA dry,*
Markgraf von Baden, Salem juicy fruit, full-bodied,
powerful body, refreshing finish

Montepulciano D'Abruzzo 0,25l € 7,60

Sistina DOC, Citra Chieti Abruzzen 0,75l € 21,50
konzentriert, komplex, Bouquet nach Kirschen, fülliger Körper |
concentrated, complex, bouquet of cherries, full body

Selezione della Casa „Da Capo“

Doppio Passo Primitivo 0,25l € 7,60

Salento IGT 0,75l € 21,50

Primitivo Salento, Apulien, Vecchia Torre, Fossalta di Piave
des Geschmackswunder aus Salento, wunderbar weicher, fülliger
und außergewöhnlicher nuancenreicher Wein von unwidersteh-
licher Geschmacksdichte | *Primitivo Salento, Apulia, Vecchia*
Torre, Fossalta di Piave of the taste miracle from Salento,
wonderfully soft, full-bodied and exceptionally nuanced wine of
irresistible density of flavour

Digestifs

Ramazotti 4cl € 4,40

Amaro Averna 4cl € 4,40

Amaretto 4cl € 4,40

Fernet Branca 4cl € 4,40

Amaro del Capo 4cl € 4,40

Sambuca 4cl € 4,40

Cynar* 4cl € 4,40

Vecchia Romagna 4cl € 5,60

Grappa Friùlia 4cl € 4,90

Grappa Amarone 4cl € 6,60

Grappa Chardonnay 4cl € 6,60

Grappa Gewürztraminer 4cl € 6,60

Grappa Marzadro Diciotto Lune 4cl € 6,20

Grappa Riserva 4cl € 4,90

Limoncello 4cl € 4,40

Pernod 4cl € 4,40

Negroni 0,25l € 8,60

Sarti Lemon Spritz 0,25l € 7,40

Clementino Spritz 0,25l € 7,40





Kartenzahlung erst ab 10,- € | *Card payment only from 10,- €*

**Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet. |
The consumption of brought food and drinks is not allowed.**