



*Liebe Gäste,  
wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt in unserem Ristorante.*

*Ihr Team, vom Ristorante San Giorgio*

### Aperitivi

<b>Crodino</b> <sup>1,3</sup> (alkoholfrei)	0,1 l 4,20 €
<b>San Bitter</b> <sup>1,3</sup> (alkoholfrei)	0,1 l 4,20 €
<b>Martini</b> <sup>1,3</sup>	0,1 l 5,10 €
<b>Prosecco (Motivo Brut)</b> <sup>5</sup>	0,1 l 5,90 €
<b>Prosecco Aperol</b> <sup>1,2,5,m</sup>	0,2 l 6,90 €
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup> / Soda	0,2 l 6,90 €
<b>Hugo</b> <sup>5,m</sup>	0,2 l 6,90 €
<b>Ramazzotti Rosato</b> <sup>1</sup>	0,2 l 6,90 €



## Antipasti

<b>Bruschetta</b> – mit Tomaten, Parmesan und Parmaschinken <sup>a1</sup>	<b>10,50 €</b>
<b>Caprese</b> – Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <sup>1,g</sup>	<b>11,50 €</b>
<b>Insalata di Mare</b> – Meeresfrüchtesalat <sup>b,d</sup>	<b>17,50 €</b>
<b>Antipasto "San Giorgio"</b> – gemischter Vorspeisenteller <sup>2,8,b,c,d,g,i</sup> mit Thunfisch- und Rindercarpaccio, Vitello Tonato, italienischer Salami, Meeresfrüchten, Caprese und Gemüse	<b>17,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> – Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapern <sup>2,8,b,c,d,g</sup>	<b>17,90 €</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> – Rindercarpaccio mit Ziegenkäse und Trüffelcreme <sup>2</sup>	<b>17,90 €</b>
<b>Carpaccio di Tonno</b> – Thunfischcarpaccio mit Olivenmarinade <sup>2,5,6,d</sup>	<b>16,90 €</b>

## Insalate

<b>Insalata Mista</b> – kleiner gemischter Salat	<b>6,90 €</b>
<b>Insalata di Pomodori</b> – Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum <sup>3</sup>	<b>8,50 €</b>



## Insalate

<b>Insalata Tacchino</b> – großer gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und Joghurtdressing <sup>2,g</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Insalata Pescatore</b> – großer gemischter Salat mit gegrillten Calamares <sup>d</sup>	<b>16,50 €</b>
<b>Insalata con Scampi</b> – großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen <sup>d</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>Insalata Luciano</b> – großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Fetakäse und roten Zwiebeln <sup>2,c,d,g</sup>	<b>15,50 €</b>
<b>Insalata Massimo</b> – großer gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig und Thymian <sup>2,g</sup>	<b>16,90 €</b>

## Pasta

<b>Spaghetti Pomodoro</b> – mit Tomatensauce und frischem Basilikum <sup>a1</sup>	<b>11,90 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> – mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce <sup>2,a1</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> – mit Speck und Ei in Sahnesauce <sup>2,a1,c,g</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Tagliatelle Salmone</b> – mit Lachs, Artischocken, Brokkoli und frischen Tomaten <sup>2,a1,d,g</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>Linguine Frutti Di Mare</b> – Meeresfrüchten und Scampi <sup>2,a1,b,d</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>Spaghetti Scampi - Zucchini</b> - Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Garnelen, Zucchini und frischen Tomaten <sup>a1,b</sup>	<b>19,90 €</b>



## Pizza (32cm)

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella - Fior di Latte belegt

<b>Pizza Pane</b> – Pizzabrot mit Oregano und Knoblauch <sup>a1</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Pizza Margherita</b> – mit Tomaten und Mozzarella <sup>2,a1,g</sup>	<b>10,00 €</b>
<b>Pizza Funghi</b> – mit Champignons <sup>2,a1,g</sup>	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Prosciutto</b> – mit Hinterschinken <sup>2,a1,g</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Pizza Salami</b> – mit Salami <sup>2,3,a1,g</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Pizza Hawaii</b> – mit Hinterschinken und Ananas <sup>2,7,a1,g</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Pizza Regina</b> – mit Hinterschinken und Champignons <sup>2,7,a1,g</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Pizza O Solo Mio</b> – mit Hinterschinken , Mais und Ei <sup>2,7,a1,c,g</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza "Tricolore"</b> – mit Cherrytomaten, Fetakäse und Spinat <sup>2,a1,g</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza Napoli</b> – mit Sardellen, Oliven und Kapern <sup>2,a1,g</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Quatro Formaggi</b> – mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>2,a1,g</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Vegetariana</b> – Vegetarisch <sup>2,a1,g</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Caprese</b> – mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum <sup>2,a1,g</sup>	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> – mit Salami, Hinterschinken, Champignons und Oliven <sup>2,a1,g</sup>	<b>14,00 €</b>
<b>Pizza Quatro Stagioni</b> – mit Hinterschinken, Artischocken, Paprika und Peperoni <sup>2,7,a1,g</sup>	<b>14,00 €</b>

### Extra Zutaten

*Gemüse 1 € | Käse & Ei 1,50 € | Fisch & Fleisch: 2,50 €*



## Pizza (32cm)

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella - Fior di Latte belegt

<b>Pizza Calzone</b> – mit Hinterschinken, Champignons, Salami und Paprika <sup>2,7,a1,g</sup>	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza della Casa</b> – mit allem (ohne Fisch) <sup>2,7,a1,c,g</sup>	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Diavola</b> – mit scharfer Salami und Peperoni <sup>2,7,a1,c,g</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Tonno</b> – mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2,a1,d,g</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Pizza Campagna</b> – mit geräuchertem Mozzarella, scharfer Salami und Paprika <sup>2,7,a1,d,g</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza "Amico"</b> – mit scharfer Salami, Spinat, Gorgonzola und Ei <sup>2,7,a1,d,g</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>Pizza Mare</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch <sup>1,a1,b,d,g</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Salmone</b> – mit Lachs, Artischocken und Broccoli <sup>2,a1,d,g</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Pizza Speciale</b> – mit Zucchini, Scampi, frischen Tomaten und Gorgonzola <sup>2,a1,b,g</sup>	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza "Daniele"</b> – mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanscheiben <sup>2,7,a1,g</sup>	<b>17,50 €</b>
<b>Pizza "San Giorgio"</b> – mit Rindercarpaccio, Rucola und Ziegenkäse <sup>2,7,a1,g</sup>	<b>17,90 €</b>



## Pesce

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert

<b>Calamari alla Griglia</b> – Calamares vom Grill <sup>d</sup>	<b>22,50 €</b>
<b>Grigliata di Pesce</b> – Grillplatte <sup>b,d</sup>	<b>28,50 €</b>
<b>Scampi alla Griglia</b> – Gegrillte Riesengarnelen <sup>b</sup>	<b>29,90 €</b>
<b>Lucio Perca</b> – Zanderfilet in feiner Senfsauce <sup>d</sup>	<b>23,90 €</b>

## Carne

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert

<b>Saltimbocca alla Romana</b> – Dünne Rinderfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	<b>24,90 €</b>
<b>Scaloppina al Limone</b> – Dünne Rinderfiletmedaillons in Zitronensauce	<b>24,50 €</b>
<b>Costata ala Griglia</b> – Argentinische Rinderlende vom Grill	<b>24,50 €</b>
<b>Mare e Monti</b> – Rinderlende und Riesegarnelen	<b>31,50 €</b>



## Dolci

<b>1 Kugel Eis</b> <sup>1,8,c,g</sup>	<b>1,90 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>1,8,c,g</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>Panna Cotta – mit Amarenakirschen</b> <sup>8,a1,c,g</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Tiramisu</b> <sup>8,a1,c,g</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>Tris dessert – Italienische Dessertvariation nach Art des Hauses</b> <sup>1,8,c,g</sup>	<b>10,50 €</b>
<b>Tartufo Eis</b> <sup>1,8,c,g</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Sahne extra</b>	<b>1,50 €</b>

## Bevande Calde

<b>Espresso</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso entkoffeiniert</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Tee – verschiedene Sorten</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>g</sup>	<b>3,30 €</b>
<b>Espresso Corretto</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>g</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Doppio Espresso</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>g</sup>	<b>4,50 €</b>



## Liquori

<b>Amaretto</b>	<b>28 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>32 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>37,5 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Averna</b>	<b>30 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>30 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Fernet Branca Menta</b>	<b>32 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>40 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>38 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Williamsbirne</b>	<b>40 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Grappa della Casa</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Grappa Andrea da Ponte Prosecco</b>	<b>42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Grappa Nonino antica cuvee</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,60 €</b>

## Birre

	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>
<b>Helles vom Fass<sup>a3</sup></b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Radler<sup>a3,8</sup></b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Russen<sup>a3,8</sup></b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Helles alkoholfrei</b>	<b>---</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Weißbier vom Fass<sup>a3</sup></b>	<b>3,90 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Dunkles Bier<sup>a3</sup></b>	<b>---</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Pils<sup>a3</sup></b>	<b>4,60 €</b>	<b>---</b>
<b>Leichtes Weißbier<sup>a3</sup></b>	<b>---</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Weißbier dunkel<sup>a3</sup></b>	<b>---</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Weißbier alkoholfrei</b>	<b>---</b>	<b>4,80 €</b>





## Bevande Analcolice

	0,25 l	0,75 l
<b>San Pellegrino</b>	<b>3,10 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>3,10 €</b>	<b>6,50 €</b>
	0,2 l	0,4l
<b>Coca-Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>3,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Coca-Cola Light (0,33l Flasche)<sup>1,3,9</sup></b>		<b>4,00 €</b>
<b>Fanta<sup>1,3</sup></b>	<b>3,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Sprite<sup>1,3</sup></b>	<b>3,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Cola-Mix<sup>1,3</sup></b>	<b>3,10 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,10 €</b>	
<b>Orangensaft</b>	<b>3,10 €</b>	
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>3,10 €</b>	
<b>Holundersaft</b>	<b>3,10 €</b>	
<b>Rhabarbersaft</b>	<b>3,10 €</b>	
<b>Mangosaft</b>	<b>3,10 €</b>	
<b>Saftschorle</b>	<b>3,10 €</b>	<b>4,00 €</b>



### Vini Sfusi (0.25l)

<b>Vino Bianco della Casa<sup>m</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Vino Rosso della Casa<sup>m</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Lambrusco (lieblich)<sup>m</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Rosé<sup>m</sup></b>	<b>6,90 €</b>
<b>Chardonnay Trevenezie<sup>m</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>Montepulciano D'Abruzzo<sup>m</sup></b>	<b>7,50 €</b>
<b>Chianti<sup>m</sup></b>	<b>7,50 €</b>

### Vini Bianchi / Spumanti

<b>Custoza<sup>m</sup></b>	<b>25,00 €</b>
<b>Sauvignon<sup>m</sup></b>	<b>25,00 €</b>
<b>Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani<sup>m</sup></b>	<b>30,00 €</b>
<b>Lugana Azienda Agricola S. Cristina<sup>m</sup></b>	<b>34,00 €</b>
<b>Lugana Cà dei Frati<sup>m</sup></b>	<b>35,00 €</b>
<b>Prosecco Brut Motivo Borgo Molino<sup>m</sup></b>	<b>31,00 €</b>

### Vini Rossi / Rose

<b>Barbera D'Alba Enzo Boglietti<sup>m</sup></b>	<b>30,00 €</b>
<b>Primitivo di Manduria Lirica<sup>m</sup></b>	<b>32,00 €</b>
<b>Barbera D'Asti La Luna e I Falò<sup>m</sup></b>	<b>33,00 €</b>
<b>Nipozzano Riserva Frescobaldi<sup>m</sup></b>	<b>38,00 €</b>
<b>Rosé aka Primitivo Produttori di Manduria<sup>m</sup></b>	<b>27,00 €</b>



## Zeichenerklärung

### **1.) Zusatzstoffe**

1 = Mit Farbstoff, 2 = Mit Konservierungsstoff, 3 = Mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### **2.) Allergene**

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Karmut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse darauf nennen], b = Krebstiere und darauf gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

## Zusatzstoffe

<b>a</b>	<b>Farbstoffe</b>	<b>c</b>	<b>Antioxidationsmittel</b>
<b>b</b>	<b>Konservierungsstoffe</b>	<b>d</b>	<b>Koffein</b>

## DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



**Eier 1**  
alle Arten von Nutzgefügelieiern  
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß  
... und Eierzeugnisse  
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrier- und Vollpulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Isozym (Ei)



**Erdnüsse 2**  
alle Erdnussarten  
... und Erdnusszeugnisse  
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



**Fisch 3**  
alle Fischarten  
... und Fischerzeugnisse  
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



**Glutenhaltiges Getreide 4**  
Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einhorn, Kamut oder Hybridstämme  
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide  
wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



**Krebstiere 5**  
alle Arten von Krebstieren  
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi  
... und Krebstierzeugnisse  
wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierzeugnisse



**Lupinen 6**  
alle Lupinenarten  
... und Lupinerzeugnisse  
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensol



**Milch 7**  
alle Arten von Nutztiermilch  
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd  
... und Milcherzeugnisse  
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milchweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose),



**Schalenfrüchte 8**  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse  
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten  
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



**Schwefeldioxid und Sulfite 9**  
E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>)  
... die damit geschwefelten Erzeugnisse  
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



**Sellerie 10**  
alle Selleriearten  
... und Selleriezeugnisse  
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



**Senf 11**  
alle Senfsorten  
... und Senferzeugnisse  
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, althayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



**Sesamsamen 12**  
alle Sesamsorten  
... und Sesamerzeugnisse  
wie Sesamöl (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



**Soja 13**  
alle Sorten von Sojabohnen  
... und Sojaerzeugnisse  
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamehl, nicht raffiniertes Sojamehl, Sojamehl, Sojaflocken, Sojasaucen, Sojapaste, Sojapressen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



**Weichtiere (Mollusken) 14**  
alle Arten von Weichtieren  
z.B. Schnecken, Abalone (Seehör), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Auster), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken  
... und Weichtierzeugnisse  
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauer-