



IL TAPPO

ANTIPASTI

| | |
|--|---------------|
| Antipasto misto Il Tappo für 2 Personen ^{C, D, G, L} | 21,90€ |
| Gemischter Vorspeiseteller mit Vitello tonnato, Carpaccio, gegrilltem Gemüse, gebratenen Scampis und Champignons | |
| Carpaccio di manzo ^{G, L} | 15,90€ |
| Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und geraspeltem Parmesankäse | |
| Vitello tonnato ^{C, D, G, L} | 14,90€ |
| Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce | |
| Gamberi aglio olio peperoncino ^{B, L} | 14,90€ |
| Kleine Gambas in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten und frischen Kräutern | |
| Carpaccio di salmone marinato ^{G, L} | 15,90€ |
| Mariniertes Lachscarpaccio | |
| Mozzarella di bufala con cubetti di pomodoro e prosciutto crudo ^{C, L} | 15,90€ |
| Büffelmozzarella mit Tomatenwürfeln und Parmaschinken | |
| Torreta di melanzane con sugo di pomodoro, grana e basilico ^{G, L} | 13,90€ |
| Feines Auberginentürmchen mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum | |
| Bruschetta classica ^{A, L} | 8,90€ |
| Bruschettabrot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln und Parmesan | |



Sarde in saor ^{D, L} 14,90€
Sardinen mit Zwiebeln, Sultaninen, Öl, Weißwein und frisch gemahlenem Pfeffer

Caprino ^G 13,90€
Ziegenkäse aus dem Ofen auf Roter Beete und Orangenscheiben, mariniert mit Essig, und frischem Thymian

Lumache piccanti 10,90€
8 Schnecken in einer Cognacsahnesauce (scharf)

ZUPPE

Zuppa di pesci misti e crostacei con pane tostato ^{A, B, L, N, D} 16,90€
Klare Fischsuppe mit gemischtem Fisch, Krustentieren und geröstetem Brot

Minestrone con patate e grana ^{G, L} 9,90€
Frische Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Hartkäse

LE INSALATE

Insalata mista ^{I, L} 7,90€
Gemischter Salat

Insalata ^{G, L, I}
Gemischter Salat mit frisch gehobeltem Parmesan und

- Putenbrust (Tacchino) 12,90 €
- Garnelen (Scampi) 15,90 €
- Lachs (Salmone) 15,90 €

Insalata Caprese ^G 13,90€
Rucolasalat mit Büffelmozzarella und Tomaten

Insalata di rucola parmigiano Salmone ^{D, G} 14,90€
Rucolasalat mit Parmesan und Lachs



IL TAPPO

PRIMI PIATTI

| | |
|--|--------|
| Spaghetti aglio olio peperoncino ^{A, B, L, N, D} | 10,90€ |
| Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und frischen Cherrytomaten | |
| Auf Wunsch mit frischen Garnelen | 16,90€ |
| Auf Wunsch mit Rinderstreifen | 16,90€ |
| | |
| Tagliatelle al salmone con aneto erba cipollina e burro al limone ^{A, G, D} | 15,90€ |
| Bandnudeln mit Lachs, Dill und Schnittlauch in einer zitronigen Buttersauce | |
| | |
| Tagliatelle tartufate con crema al tartufo bianco ^{A, G} | 19,90€ |
| Bandnudeln mit Rinderspitzen und frischem Parmesan in einer hellen Trüffelsauce | |
| | |
| Spaghetti Carbonara guanciaie e pecorino ^{A, C, G} | 14,90€ |
| Spaghetti mit luftgetrockneten Schweinebäckchen, Ei und würzigem Pecorinokäse | |
| | |
| Linguini con frutti di mare e salsa al vino bianco ^{A, B, D, L} | 18,90€ |
| Feine Bandnudeln mit gemischten Meeresfrüchten und frische Cherrytomaten an einer feinen Weißweinsauce | |
| | |
| Penna con filetto di maiale e Porcini ^{A, G} | 16,90€ |
| Pennnudeln mit Schweinefiletspitzen, Steinpilzen, Rucola und Parmesan | |
| | |
| Linguini mare e monti ^{A, B, D, L} | 17,90€ |
| Feine Bandnudeln in Olivenöl mit Knoblauch, Cherrytomaten, Scampis, Steinpilzen und Parmesan | |



IL TAPPO

LE CARNI

Bistecca di manzo al pepe verde ^{A, G, L} 26,90€
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelpüree

Piccata con filettuccio di maiale su penne fresche alla salsa aurora ^{A, G, L} 22,90€
Schweinefiletmedaillons paniert mit Parmesan auf Pennenudeln in einer leichten Tomatensahnesauce

Saltimbocca alla romana ^A 26,90€
Kalbsmedaillon, mit Salbei und Parmaschinken umwickelt in einer Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

Filetto di manzo al vino rosso con pere su patate schiacciate e Bacon ^L 32,90€
Rinderfilet in Rotweinjus mit frisch aufgeschnittenen Birnen und Kartoffelstampf mit Speck

Tagliata di manzo con porcini rucola parmigiano e patate ^{G, L} 29,90€
Tranchiertes Rumpsteak an Balsamicoreduktion auf Rucola und Parmesanspänen, dazu Kartoffelpüree und Steinpilze

Fegato di vitello alla veneziana 21,90€
Kalbsleber venezianischer Art mit Kartoffelpüree

Bistecca alla fiorentina (*nur auf Vorbestellung*)
Direkt aus der Toscana – T-Bone Steak vom Chianina Jungochsen
Gewicht ca. 1.500 bis 2.000 gr.
Mit Beilagen nach Wahl



PESCI

| | |
|---|---------------|
| Orata alla griglia ^D Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 23,90€ |
| Branzino alla griglia ^D Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 24,90€ |
| Filetto di salmone con asparagi e Crema di Patate ^{D, G} Lachsfilet pochiert in Safransauce auf grünem Spargel mit Kartoffelmousse | 25,90€ |
| Gamberoni alla griglia con patate e verdure ^B 4 Riesengarnelen vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 26,90€ |

BEILAGEN EXTRA

| | |
|------------------------------|--------------|
| Parmesan | 3,00€ |
| Salatbeilage | 5,00€ |
| Rosmarinkartoffeln | 5,00€ |
| Focaccia | 5,00€ |
| Mascarpone | 3,00€ |
| Gorgonzolasauce | 5,00€ |
| Rotweinsauce | 5,00€ |
| Grüner Pfeffersauce | 5,00€ |
| Brot extra | 3,00€ |
| Jede weitere <u>Änderung</u> | 3,00€ |



PINSA A VARIAZIONE

| | |
|---|--------|
| Rucola, Parmaschinken und Parmesan ^G | 10,90€ |
| Lachs ^G | 10,90€ |
| Gemüse ^G | 10,90€ |
| Marinara ^G | 10,90€ |
| Caprese ^G | 10,90€ |

LE PIZZE

| | |
|---|--------|
| Margherita ^G Mit Tomatensauce und Mozzarella | 6,90€ |
| Salame ^G Mit würziger italienischen Salami | 8,90€ |
| Prosciutto ^G Mit gekochten Schinken | 8,90€ |
| Capricciosa ^G Mit Schinken, Champignons und Zwiebeln | 10,90€ |
| Tonno e cipolla ^{D, G} Mit Thunfisch und Zwiebeln | 11,90€ |
| Salmone ^{D, G} Mit Lachs und Spinat | 14,90€ |
| Diavoletto ^G Mit scharfer Salami, Paprika, Peperoni und Parmesan | 12,90€ |
| Giorgio ^G Mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan | 13,90€ |
| Tartufo ^G Mit Trüffelsauce, Bresaula, Ruccola und Parmesan | 14,90€ |
| Raffaello ^{D, G, H} Mit Gorgonzola, Äpfel, Walnüsse und Fenchel | 12,90€ |
| Vegana Mit Grillgemüsevariation ohne Käse | 12,90€ |
| Vegana Mit Grillgemüsevariation mit Käse | 14,40€ |



Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| Acqua Morelli Naturale 0,25l | 3,00€ | Acqua Morelli Naturale 0,75l | 6,90€ |
| Acqua Morelli Frizzante 0,25l | 3,00€ | Acqua Morelli Frizzante 0,75l | 6,90€ |
| Coca Cola 0,2l | 2,90€ | Coca Cola light 0,2l | 2,90€ |
| Coca Cola Zero 0,2l | 2,90€ | Fanta 0,2l | 2,90€ |
| Sprite 0,2l | 2,90€ | Spezi 0,2l | 3,00€ |
| Apfelschorle 0,3l | 3,00€ | Maracujaschorle 0,3l | 3,00€ |
| Apfelsaft 0,2l | 3,20€ | Maracujasaft 0,2l | 3,00€ |
| Ginger Ale 0,2l | 3,50€ | Tonic Water 0,2l | 3,50€ |
| Bitter Lemon 0,2l | 3,50€ | Orangesaft | 3,20€ |
| Malzbier 0,33l | 3,30€ | | |

Biere

| | | | |
|-----------------------------|-------|--|-------|
| Birra Moretti vom Fass 0,2l | 3,20€ | Hövels Original 0,3l | 2,80€ |
| Birra Moretti Radler 0,33l | 3,50€ | Allgäuer Büble Weizenbier 0,5l | 4,50€ |
| Alsterwasser 0,20l | 2,70€ | Krefelder 0,3l | 2,90€ |
| Radler 0,20l | 2,70€ | | |
| Jever Fun alkoholfrei 0,33l | 3,50€ | Allgäuer Büble Weizenbier alkoholfrei 0,5l | 4,50€ |

Heiße Getränke

| | | | |
|---------------------------|-------|-----------------|-------|
| Caffè Crema | 2,70€ | Espresso | 2,50€ |
| Espresso Macchiato | 2,90€ | Espresso Doppio | 3,90€ |
| Cappuccino | 3,50€ | Latte Macchiato | 4,50€ |
| Tee - verschiedene Sorten | 3,00€ | | |

Aperitifs

| | | | |
|-------------------|-------|------------------------|-------|
| Campari | 5,50€ | Campari Soda | 8,40€ |
| Campari Orange | 8,50€ | Lillet Berry | 8,40€ |
| Select Spritz | 8,50€ | Alkoholfreier Aperitif | 7,90€ |
| Limoncello Spritz | 8,50€ | | |

Long Drinks

| | | | |
|-----------------------|-------|-----------|-------|
| Martini Rosé Prosecco | 7,90€ | Gin Tonic | 8,50€ |
|-----------------------|-------|-----------|-------|

Spumante

| | | | |
|---------------|-------|---------------|--------|
| Prosecco 0,1l | 5,90€ | Prosecco 0,7l | 37,90€ |
|---------------|-------|---------------|--------|

Brände

| | | | |
|-----------------|-------|------------|--------|
| Grappa | 6,50€ | Ramazzotti | 6,50 € |
| Vecchia Romagna | 7,20€ | Averna | 6,50 € |



IL TAPPO

Lista dei vini

Vino bianchi

Lugana

Anbauggebiet: Region Lombardei
Rebsorte: Trebbiano

Glas 0,2l 9,20 € Flasche 0,75 l 32,90 €

Friulano Colli Orientali DOP

Anbauggebiet: Region Friaul
Rebsorte: Friulano

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Falanghina del Sannio DOC

Anbauggebiet: Kampanien
Rebsorte: Falanghina

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 28,90 €

Greco del Sannio DOC

Anbauggebiet: Kampanien
Rebsorte: Greco

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 28,90 €

Roero Arneis

Anbauggebiet: Region Piemont
Rebsorte: Arneis

Glas 0,2l 9,20 € Flasche 0,75 l 32,90 €

Ribolla Gialla

Anbauggebiet: Region Friaul
Rebsorte: Ribolla

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 28,90 €

Sauvignon DOC

Anbauggebiet: Venetien
Rebsorte: Sauvignon

Glas 0,2l 9,20 € Flasche 0,75 l 32,90 €

Fior di Lago Bulgarini

Anbauggebiet: Region Lombardei
Rebsorte: Trebbiano, Sauvignon

Glas 0,2l 9,50 € Flasche 0,75 l 35,90 €

Rose

Anbauggebiet: Region Abruzzen
Rebsorte: Montepulciano

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 27,90 €

Vino rosso

Primitivo DOC

Anbauggebiet: Apulien
Rebsorte: Primitivo

Glas 0,2l 9,20 € Flasche 0,75 l 32,90 €

Ripasso Valpolicella DOP

Anbauggebiet: Venetien
Rebsorten: Corvma, Rondinella, Corvinone, Molinara

Glas 0,2l 9,50 € Flasche 0,75 l 33,90 €

Rosso Appassimento IGT

Anbauggebiet: Venetien
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Glas 0,2l 9,50 € Flasche 0,75 l 32,90 €

Barbera D Asti Soliter DOC

Weingut: Azienda Agr. Pescaja - Anbauggebiet: Region Piemont
Rebsorte: Barbera

Flasche 0,75 l 40,90 €

Rosso Montepulciano

Anbauggebiet: Region Abruzzen
Rebsorten: Montepulciano

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 28,90 €

Rosso Toscana

Anbauggebiet: Toskana
Rebsorte: Sangiovese

Glas 0,2l 8,20 € Flasche 0,75 l 27,90 €

Maremma Toscana

Weingut: Vini Sensi - Anbauggebiet: Toskana
Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Syrah

Flasche 0,75 l 39,90 €

Beccaia Bolgheri Rosso DOC

Weingut: Societa Agricola I Tirreni - Anbauggebiet: Toskana
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Flasche 0,75 l 69,00 €

Barbera D Asti Sup, Solneri DOC

Weingut: Azienda Agr. Pescaja - Anbauggebiet: Region Piemont
Rebsorte: Barbera

Flasche 0,75 l 69,00 €



Informationen für Zusatzstoffe / Kennzeichnungspflichtige Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide

(Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Stärke, Mehl, Grieß, Couscous, Graupen, Bulgur)

B) Krebstiere

(alle Arten von Krebstieren, Garnelen, Krabben, Shrimps, Erzeugnisse wie Krebsbutter, Krabbenchips)

C) Eier

(alle Arten Eier, Eiererzeugnisse, Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eipulver, Eiprotein)

D) Fisch

(alle Fischarten & Fischerzeugnisse, Kaviar, Fischextrakte, Fischsauce, Konserven)

E) Erdnüsse

(alle Erdnussarten & Erdnusserzeugnisse, Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussbutter)

F) Soja

(alle Sorten & Erzeugnisse, Sojamilch, Tofu, Sojasprossen, Sojalecithin, Sojaöl)

G) Milch

(alle Arten Milch & Milcherzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme Fraiche, Buttermilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchzucker, Butter)

H) Nüsse / Schalenfrüchte

(alle Arten von Nüssen und Erzeugnissen, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Nussöle, Nusscreme, Nusspaste)

I) Sellerie

(alle Arten von Sellerie, Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Gemüsebrühen, Selleriesalz, Gewürzmischungen)

J) Senf

(alle Senfarten wie Senf Saat, süßer Senf, Senfpulver)

K) Sesamsamen

(alle Sesamsamen wie schwarzer & weißer Sesam, Sesamöl)

L) Sulfite / Schwefeldioxid

(geschwefelte Erzeugnisse wie Weinessig, Oliven, Trockenobst, Tomatenpüree)

M) Lupinen

(alle Lupinenerzeugnisse)

N) Weichtiere / Muscheln

(alle Weichtiere wie Tintenfische, Muscheln, Austernsauce)