



IL TAPPO

## ANTIPASTI

<b>Antipasto misto Il Tappo für 2 Personen</b> <sup>C, D, G, L</sup>	<b>19,90€</b>
Gemischter Vorspeiseteller mit Vitello tonnato, Carpaccio, gegrilltem Gemüse, gebratenen Scampis und Champignons	
<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>G, L</sup>	<b>15,90€</b>
Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und geraspelttem Parmesankäse	
<b>Vitello tonnato</b> <sup>C, D, G, L</sup>	<b>14,90€</b>
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce	
<b>Gamberi aglio olio peperoncino</b> <sup>B, L</sup>	<b>14,90€</b>
Kleine Gambas in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten und frischen Kräutern	
<b>Carpaccio di salmone marinato</b> <sup>G, L</sup>	<b>15,90€</b>
Mariniertes Lachscarpaccio	
<b>Mozzarella di bufala con cubetti di pomodoro e prosciutto crudo</b> <sup>C, L</sup>	<b>15,90€</b>
Büffelmozzarella mit Tomatenwürfeln und Parmaschinken	
<b>Torreta di melanzane con sugo di pomodoro, grana e basilico</b> <sup>G, L</sup>	<b>13,90€</b>
Feines Auberginentürmchen mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	
<b>Bruschetta classica</b> <sup>A, L</sup>	<b>7,90€</b>
Bruschettabrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
<b>Sarde in saor</b> <sup>D, L</sup>	<b>13,90€</b>
Sardinen mit Zwiebeln, Sultaninen, Öl, Weißwein und frisch gemahlenem Pfeffer	



**Caprino** <sup>G</sup> 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** <sup>A, B, L, N, D</sup> 15,90€  
 Klare Fischsuppe mit gemischtem Fisch, Krustentieren und geröstetem Brot

**Minestrone con patate e grana** <sup>G, L</sup> 8,90€  
 Frische Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Hartkäse

## LE INSALATE

**Insalata mista** <sup>I, L</sup> 7,90€  
 Gemischter Salat

**Insalata tacchino** <sup>G, L, I</sup>  
 Gemischter Salat mit frisch gehobeltem Parmesan und

- Putenbrust 11,90 €
- Garnelen 15,90 €
- Lachs 14,90 €

**Insalata Caprese** <sup>G</sup> 13,90€  
 Rucolasalat mit Büffelmozzarella und Tomaten

**Insalata di rucola parmigiano Salmone** <sup>D, G</sup> 13,90€  
 Rucolasalat mit Parmesan und Lachs



IL TAPPO

PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti aglio olio peperoncino</b> <sup>A, B, L, N, D</sup>	10,90€
Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und frischen Cherrytomaten	
Auf Wunsch mit frischen Garnelen	16,90€
<b>Tagliatelle al salmone con aneto erba cipollina e burro al limone</b> <sup>A, G, D</sup>	14,90€
Bandnudeln mit Lachs, Dill und Schnittlauch in einer zitronigen Buttersauce	
<b>Tagliatelle tartufate con crema al tartufo bianco</b> <sup>A, G</sup>	17,90€
Bandnudeln mit Rinderspitzen und frischem Parmesan in einer hellen Trüffelsauce	
<b>Spaghetti Carbonara guanciaie e pecorino</b> <sup>A, C, G</sup>	13,90€
Spaghetti mit luftgetrockneten Schweinebäckchen, Ei und würzigem Pecorinokäse	
<b>Tagliatelle con frutti di mare e salsa al vino bianco</b> <sup>A, B, D, L</sup>	16,90€
Bandnudeln mit gemischten Meeresfrüchten und frische Cherrytomaten an einer feinen Weißweinsauce	
<b>Penna con filetto di maiale e Porcini</b> <sup>A, G</sup>	16,90€
Pennnudeln mit Schweinefiletspitzen, Steinpilzen, Rucola und Parmesan	
<b>Linguini mare e monti</b> <sup>A, B, D, L</sup>	16,90€
Linguini in Olivenöl mit Knoblauch, Cherrytomaten, Scampis und Steinpilzen	



IL TAPPO

## LE CARNI

**Bistecca di manzo al pepe verde** <sup>A, G, L</sup> 26,90€  
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce dazu Kartoffelpüree

**Piccata con filettuccio di maiale su penne fresche alla salsa aurora** <sup>A, G, L</sup> 20,90€  
Schweinefiletmedaillons paniert mit Parmesan auf Pennenudeln in einer leichten Tomatensahnesauce

**Saltimbocca alla romana** <sup>A</sup> 25,90€  
Saltimbocca vom Kalbsmedaillon mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

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

**Tagliata di manzo con porcini rucola parmigiano e patate** <sup>G, L</sup> 29,90€  
Tranchiertes Rumpsteak an Balsamicoreduktion auf Rucola und Parmesanspänen, dazu Kartoffelpüree und Steinpilze

**Fegato di vitello alla veneziana** 20,90€  
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

<b>Orata alla griglia</b> <sup>D</sup> Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	22,90€
<b>Branzino alla griglia</b> <sup>D</sup> Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	23,90€
<b>Filetto di salmone con asparagi e Crema di Patate</b> <sup>D, G</sup> Lachsfilet pochiert in Safransauce auf grünem Spargel mit Kartoffelmousse	24,90€
<b>Gamberoni alla griglia con patate e verdure</b> <sup>B</sup> 4 Riesengarnelen vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	24,90€

## BEILAGEN EXTRA

Parmesan	3,00€
Salatbeilage	5,00€
Rosmarinkartoffeln	5,00€
Trüffelpasta	5,00€
Focaccia	5,00€
Mascarpone	3,00€
Gorgonzolasauce	5,00€
Rotweinsauce	5,00€
Grüner Pfeffersauce	5,00€
Brot und Butter extra	3,00€
<b>Jede weitere Änderung</b>	<b>2,50€</b>



IL TAPPO

## PINSA A VARIAZIONE

Rucola, Parmaschinken und Parmesan <sup>G</sup>	10,90€
Lachs <sup>G</sup>	10,90€
Gemüse <sup>G</sup>	10,90€
Marinara <sup>G</sup>	10,90€
Caprese <sup>G</sup>	10,90€

## LE PIZZE

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



## LE BEVANDE

### 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 0,33l	3,20€	Hövels Original 0,3l	2,80€
Brinkhoffs No.1 Pils 0,20l	2,70€	Allgäuer Büble Weizenbier 0,5l	4,10€
Alsterwasser 0,20l	2,70€	Krefelder 0,25l	2,70€
Radler 0,20l	2,70€		
Jever Fun alkoholfrei 0,33l	3,30€	Allgäuer Büble Weizenbier alkoholfrei 0,5l	4,10€

### Heiße Getränke

Caffè Crema	2,70€		
Espresso	2,50€	Espresso Doppio	3,90€
Espresso Macchiato	2,90€	Latte Macchiato	4,20€
Cappuccino	3,50€		
Tee - verschiedene. Sorten	2,40€		

### Aperitifs

Campari	5,50€	Campari Soda	7,50€
Campari Orange	8,20€	Lillet Berry	7,90€
Select Spritz	7,90€	Alkoholfreier Aperitif	7,90
Limoncello Spritz	8,20€		

### Long Drinks

Martini Rosé Prosecco	7,90€	Gin Tonic	7,90€
-----------------------	-------	-----------	-------

### Spumante

Prosecco 0,1l	5,50€	Prosecco 0,7l	34,90€
---------------	-------	---------------	--------

### Brände

Grappa	5,90€	Ramazzotti	5,90 €
Vecchia Romagna	6,90€	Averna	5,90 €



## IL TAPPO

### Lista dei vini

#### Vino bianchi

##### Lugana Domini Veneti DOC

Weingut Az. Domini Veneti - Anbaugebiet: Region Lombardei  
Rebsorte Turbiana

Glas 0,2l 8,20 € Flasche 0,75 l 31,90 €

##### Friulano Colli Oritali DOP

Weingut: Azienda Agricola Comelli - Anbaugebiet: Region Friaul  
Rebsorte: Friulano

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 28,90 €

##### Falanghina del Sannio DOC

Weingut: Terre Stregate - Anbaugebiet: Kampanien  
Rebsorte: Falanghina

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 26,90 €

##### Greco del Sannio DOC

Weingut: Terre Stregate - Anbaugebiet: Kampanien  
Rebsorte: Falanghina

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 26,90 €

##### Roero Arneis Cayega DOC

Weingut: Tenuta Carretta - Anbaugebiet: Region Piemont  
Rebsorte: Arneis

Glas 0,2l 8,20 € Flasche 0,75 l 31,90 €

##### Ribolla Gialla DOC

Weingut: Az. Agricola Komjanc - Anbaugebiet: Region Friaul  
Rebsorte: Ribolla

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 26,90 €

##### Sauvignon DOC

Weingut: Azienda Agr. Pescaja - Anbaugebiet: Region Piemont  
Rebsorte: Sauvignon

Glas 0,2l 8,20 € Flasche 0,75 l 31,90 €

#### Vino rosata

##### Rose Miravigna IGP

Weingut: Az. Casal Thaulero - Anbaugebiet: Region Abruzzen  
Rebsorte: Montepulciano

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

#### Vino rosso

##### Primitivo di Manduria Riserva DOC

Weingut: Cantina La Volpe - Anbaugebiet: Apulien  
Rebsorte: Primitivo

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 32,90 €

#### Vino rosso

##### Merlot IGT

Weingut: Baglio Gibellina - Anbaugebiet: Sizilien  
Rebsorte: Merlot

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 25,90 €

##### Ripasso Valpolicella DOP

Weingut: Azienda Agricola Cottini - Anbaugebiet: Venetien  
Rebsorten: Corvma, Rondinella, Corvinone, Molinara

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 33,90 €

##### Rosso Appassimento IGT

Weingut: Cantina Negrar - Anbaugebiet: Venetien  
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75 l 32,90 €

##### Barbere D'Asti Soliter DOC

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

Flasche 0,75 l 40,90 €

##### Rosso Montepulciano

Weingut: Az. Monte Schiavo - Anbaugebiet: Region Abruzzen  
Rebsorten: Montepulciano

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

##### Rosso Toscana

Weingut: Az. Monte Schiavo - Anbaugebiet: Region Abruzzen  
Rebsorte: Sangiovese

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75 l 25,90 €

##### Libertá IGT Rosso Toscana

Weingut: Fattoria i Collazzi - Anbaugebiet: Toskana  
Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc, Syrah

Flasche 0,75 l 39,90 €

##### Beccaia Bolgheri Rosso DOC

Weingut: Societá Agricola I Tirreni - Anbaugebiet: Toskana  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Flasche 0,75 l 69,00 €

##### Barbere D'Asti Sup, Solneri DOC

Weingut: Azienda Agr. Pescaja - Anbaugebiet: 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, Nussöl, 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)