



IL TAPPO

ANTIPASTI

Antipasto misto Il Tappo für 2 Personen ^{C, D, G, L}	18,90€
Gemischter Vorspeiseteller mit Vitello tonnato, Carpaccio, gegrilltem Gemüse, gebratenen Scampis und Champignons	
Carpaccio di manzo ^{G, L}	14,90€
Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und geraspelttem Parmesankäse	
Vitello tonnato ^{C, D, G, L}	13,90€
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce	
Gamberi aglio olio peperoncino ^{B, L}	12,90€
Kleine Gambas in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten und frischen Kräutern	
Carpaccio di salmone marinato ^{G, L}	14,90€
Mariniertes Lachscarpaccio	
Mozzarella di bufala con cubetti di pomodoro e prosciutto crudo ^{C, L}	13,90€
Büffelmozzarella mit Tomatenwürfeln und Parmaschinken	
Torreta di melanzane con sugo di pomodoro, grana e basilico ^{G, L}	11,90€
Feines Auberginentürmchen mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	
Bruschetta classica ^{A, L}	7,90€
Bruschettabrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
Sarde in saor ^{D, L}	12,90€
Sardinen mit Zwiebeln, Sultaninen, Öl, Weißwein und frisch gemahlenem Pfeffer	



Caprino ^G 11,90€
 Ziegenkäse aus dem Ofen auf Roter Beete 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} 15,90€
 Klare Fischsuppe mit gemischtem Fisch, Krustentieren und geröstetem Brot

Minestrone con patate e grana ^{G, L} 8,90€
 Frische Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Hartkäse

LE INSALATE

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

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

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

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

Insalata di rucola parmigiano Salmone ^{D, G} 13,90€
 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
- Tagliatelle al salmone con aneto erba cipollina e burro al limone** ^{A, G, D} 13,90€
Bandnudeln mit Lachs, Dill und Schnittlauch in einer zitronigen Buttersauce
- Tagliatelle tartufate con crema al tartufo bianco** ^{A, G} 17,90€
Bandnudeln mit Rinderspitzen und frischem Parmesan in einer hellen Trüffelsauce
- Spaghetti Carbonara guanciaie e pecorino** ^{A, C, G} 13,90€
Spaghetti mit luftgetrockneten Schweinebäckchen, Ei und würzigem Pecorinokäse
- Tagliatelle con frutti di mare e salsa al vino bianco** ^{A, B, D, L} 15,90€
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} 16,90€
Linguini in Olivenöl mit Knoblauch, Cherrytomaten, Scampis und Steinpilzen



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} 18,90€
Schweinefiletmedaillons paniert mit Parmesan auf Pennenudeln in einer leichten Tomatensahnesauce

Saltimbocca alla romana ^A 23,90€
Saltimbocca vom Kalbsmedaillon 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 20,90€
Kalbsleber venezianischer Art mit Kartoffelpüree



IL TAPPO

PESCI

Orata alla griglia ^D Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	20,90€
Branzino alla griglia ^D Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	21,90€
Filetto di salmone con asparagi e Crema di Patate ^{D, G} Lachsfilet pochiert in Safransauce auf grünem Spargel mit Kartoffelmousse	23,90€
Gamberoni alla griglia con patate e verdure ^B 4 Riesengarnelen vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	22,90€

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€
Jede weitere Änderung	2,50€



IL TAPPO

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	5,10€
Mit Tomatensauce und Mozzarella	
Salame ^G	6,90€
Mit würziger italienischen Salami	
Prosciutto ^G	6,90€
Mit gekochten Schinken	
Capricciosa ^G	9,20€
Mit Schinken, Champignons und Zwiebeln	
Tonno e cipolla ^{D, G}	9,90€
Mit Thunfisch und Zwiebeln	
Salmone ^{D, G}	13,90€
Mit Lachs und Spinat	
Diavoletto ^G	10,90€
Mit scharfer Salami, Paprika, Peperoni und Parmesan	
Giorgio ^G	11,20€
Mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	
Tartufo ^G	12,90€
Mit Trüffelsauce, Bresaula, Ruccola und Parmesan	
Raffaello ^{D, G, H}	10,90€
Mit Gorgonzola, Äpfel, Walnüsse und Fenchel	
Vegana	10,40€
Mit Grillgemüsevariation ohne Käse	



LE BEVANDE

Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli Naturale 0,25l	3,00€	Acqua Morelli Naturale 0,75l	6,50€
Acqua Morelli Frizzante 0,25l	3,00€	Acqua Morelli Frizzante 0,75l	6,50€
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	2,90€		

Biere

Birra Moretti 0,33l	2,80€	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	7,50€	Lillet Berry	7,90€
Aperol Spritz	7,90€	Arancia Tonic	8,90€
Cipriani Bellnii	14,90€	Limoncello Spritz	8,20€

Long Drinks

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

Spumante

Prosecco 0,1l	5,50€	Prosecco 0,7l	28,90€
---------------	-------	---------------	--------



IL TAPPO

Lista dei vini

Vino bianchi

Lugana Domini Veneti DOC

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

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

Friulano Colli Orientali DOP

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

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

Falanghina del Sannio DOC

Weingut: Terre Stregate - Anbaugebiet: Kampanien
Rebsorte: Falanghina

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

Greco del Sannio DOC

Weingut: Terre Stregate - Anbaugebiet: Kampanien
Rebsorte: Falanghina

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

Roero Arneis Cayega DOC

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

Glas 0,2l 8,10 € Flasche 0,75 l 28,90 €

Ribolla Gialla DOC

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

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75 l 24,90 €

Sauvignon DOC

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

Glas 0,2l 8,10 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Vino rosata

Rose Miravigna IGP

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

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75 l 25,90 €

Vino rosso

Primitivo di Manduria Riserva DOC

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

Glas 0,2l 8,10 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Vino rosso

Merlot IGT

Weingut: Baglio Gibellina - Anbaugebiet: Sizilien
Rebsorte: Merlot

Glas 0,2l 7,40 € Flasche 0,75 l 24,90 €

Ripasso Valpolicella DOP

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

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

Ros di Muri IGT

Weingut: Casa Vinicola Antonutti - Anbaugebiet: Region Friaul
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco

Flasche 0,75 l 44,90 €

Rosso Appassimento IGT

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

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

Barbere D'Asti Soliter DOC

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

Flasche 0,75 l 35,00 €

Rosso Montepulciano

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

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

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 36,90 €

Beccaia Bolgheri Rosso DOC

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

Flasche 0,75 l 60,00 €

Barbere D'Asti Sup, Solneri DOC

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

Flasche 0,75 l 60,00 €



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, Eierzeugnisse, 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)