



Caffè

ALTENBERG

Enoteca con Cucina Italiana

MITTAGSMENÜ

mit Suppe des Tages & gemischtem Salat

Montag

Strozzapreti con Pesto alla Genovese ACGP

Kurze frische Pasta aus Romagna mit Basilikumpesto & Parmesanstreifen

16,80

Dienstag

Pasta al Forno alla Napoletana ACGLMP

Gebackene Rigatoni mit Fleischsauce, Mozzarella, Eier, Ricotta & Basilikum

17,80

Mittwoch

Orecchiette con Cime di Rapa & Acciughe ACGP

Apuliens frische kurze Pasta mit Stängelkohl, Sardellen & Pecorinostreifen

16,80

Donnerstag

Melanzane alla Parmigiana con Fior di Latte ACGP

Gebackene Melanzani mit Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella & Parmesan

17,80

Freitag

Gnocchi con Crema di Funghi & Gorgonzola al Tartufo AGP

Erdäpfelgnocchi mit Pilzpastete, Gorgonzola & Trüffel aus Umbrien

18,60

BUFFET ALL'ITALIANA

Unser Brunch am Samstag und Sonntag ab 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr



Frittata di Uova alla napoletana con Spaghetti & Parmigiano
Napoletanische Omelette mit Spaghetti & Parmesan

Prosciutto delle Dolomiti con Rafano su Letto di Lollo rosso
Trentiner Rohschinken aus den Dolomiten mit Kren & Lollo rosso

Formaggio fresco di Pecora alle Erbe mediterranee con Olive salentine
Frischer Schafskäse mit mediterranen Kräutern & Oliven aus Salento

Spianata calabrese con Cipolla rossa caramellata al Balsamico di Modena
Sharfe Salami aus Kalabrien & karamellisierte Balsamico-Zwiebeln

Caponata siciliana di Melanzane con Zucchini & Capperi
Vegetarischer Eintopf sizilianischer Art mit Melanzane, Zucchini & Kapern

Peperoni al Forno in Glassa di Balsamico con Pesto di Basilico
Gebackene Paprika mit Balsamico-Creme & Basilikumpesto

Classica Caprese di Mozzarella con Pachini & Basilico
Mozzarella in Scheiben mit Kirschtomaten aus Sizilien & Basilikum

Panzanella Toscana con Pachini, Pane, Cetriolo, Basilico, Sedano & Cipolla
Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Zwiebel, Gurke & Basilikum

Crostini con Crema di Funghi porcini al Tartufo
Gebackene Brötchen mit Trüffel-Steinpilzpastete

noch dazu:
Croissants, italienische Kuchen, hausgemachte Marmelade,
frisches Obst, Müsli & Joghurt

(A,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P)

23,90

PIATTI VEGETARIANI

CARNE CHE NON DUOLE DALLA A CHI LA VUOLE



Vegetarische Gerichte

Insalata mista con Noci, Frutti di Bosco, Pere & Parmigiano EHL

*Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, Parmesanstreifen,
Birnenscheiben, Waldfrüchten & Walnüssen*

8,60

Panzanella Toscana ALP

*Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Gurke,
Jungzwiebel, Sellerie & Basilikum*

9,40

Classica Ribollita Fiorentina ACFHLP

*Deftige Brotsuppe florentiner Art mit Gemüse,
Weißbohnen & Schwarzkohl*

9,60

Caponata Siciliana di Melanzane & Zucchini EH

*Sizilianischer Eintopf mit Melanzani, Zucchini, Kirschtomaten,
Paprika, Pinienkerne, Oliven & Kapern*

12,80

Antipasto Misto Vegetariano EHLN

*Gegrillte Paprika mit Basilikumpesto, getrüffelte Steinpilzpastete,
Caponata mit Melanzani und Zucchini, karamellisierte Zwiebeln,
gegrillte Artischocken, gebackene Kirschtomaten & eingelegte Oliven*

16,40

VARIAZIONE DI CROSTINI

UN VIAGGIO NEL MONDO CULINARIO DEL BEL PAESE



Gebackene Brötchen aus verschiedenen Regionen Italiens

Toskanische Hühnerleber-Pastete mit Kapern AGP

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Parmesanstreifen AGP

Coppa stagionata (Nackenspeck vom Schwein) mit Artischocken AOP

Caponata (Melanzani-Eintopf sizilianischer Art) mit Oliven AHLP

Steinpilzpastete mit schwarzem Trüffel aus Umbrien AEP

Gebackene Paprika mit Basilikumpesto & Pinienkernen AGNP

Taleggio aus Bergamo & karamellierte Balsamico Zwiebeln AGNP

Burrata vom Büffel mit Kirschtomaten & Basilikumpesto AGHP

Gorgonzola dolce aus Mailand mit Walnüssen & Waldhonig AGEF

Eine Portion 4,30 / Alle neun Portionen 36,90

GLI ANTIPASTI

A MANGIAR LEGGERO RENDE PIÚ CORDIALI...



Vorspeisen

Burrata di Bufala pugliese con Pachini & Pesto di Basilico AGHACP

*Burrata vom Büffel aus Apulien, Kirschtomaten,
Basilikumpesto & gebackenes Brot*

14,20

Arrosto di Manzo con Salsa tonnata & Rucola AO

*Rosa gebratenes Rinderfilet (Roastbeef) auf Lollo rosso & Rucola
mit Thunfischsauce & Kapern*

19,60

Carpaccio di Carne Salada con Tartufo, Rucola & Parmigiano GO

*Rindercarpaccio aus den Dolomiten auf Rucola & Lollo rosso
mit Parmesan & Trüffel aus Norcia*

23,40

Antipasto Misto Italiano ECHNO

*Trentiner Rohschinken, Salame aus Kalabrien,
Paprika mit Basilikumpesto, getrüffelte Steinpilzpastete,
karamellisierte Balsamico-Zwiebeln, Pecorino aus Sardinien,
Gorgonzola dolce mit Waldhonig, gegrillten Artischocken,
sizilianische Caponata mit Melanzane, Kapern und Zucchini,
Marinierter Schafskäse toskanischer Art & eingelegte Oliven*

23,80

I PRIMI PIATTI

... MA IL BUONGUSTAIO CONOSCE IL PIATTO SUO



Pasta- & Teiggerichte

Gnocchi alla Sorrentina con Fior di Latte Amalfitano ACGACP

Gebackene Erdäpfelgnocchi mit Tomatensauce, Parmesan & Mozzarella

17,40

Orecchiette Pugliesi con Cime di Rapa & Salsiccia ACGP

Apuliens frische kurze Pasta mit Stängelkohl & Salsiccia vom Schwein

17,80

Pappardelle Toscane al Ragú bianco di Carne & Pecorino ACGP

*Toskanische Eiernudeln mit Ragout mit Rinds- und Schweinefleisch,
mediterrane Kräuter & Pecorinostreifen*

18,60

Bigoli alla Puttanesca di Mare con Burrata ACDGP

*Venezianische lange Pasta mit Sardellen, Kirschtomaten,
Kapern, Oliven & Burrata*

18,80

Classica Lasagna alla Napoletana ACGP

*Mit Rindsragout, Salsiccia vom Schwein, Tomatensauce, Ricotta,
Mozzarella, Parmesan, Basilikum & hartgekochte Eier*

19,80

Cappellacci ripieni di Finferli in Salsa di Noci, Tartufo di Norcia,

Gorgonzola & Parmigiano ACEGP

*Eierschwammel-Ravioli mit Gorgonzola-Trüffelsauce, Salbei,
Walnüsse & Parmesanstreifen*

24,60

I FINEPASTI

PER GODER DELLA VITA CON UN PÓ DI DOLCEZZA



Nachspeisen

Gelato alla Vaniglia con Amarene sciroppate CG

Vanilleeis mit Amarenakirschen

6,90

Tortina di Cioccolato su Compote di Frutti di Bosco ACEGHP

Warmes cremiges Schokotörtchen auf Waldbeerenkompott

7,40

Panna Cotta con Compote di Mele al Caramello & Noci GHEN

Panna Cotta mit Apfelkompott, Karamelzucker & Walnüssen

7,60

Tiramisù alla Monteverchio ACSEP

Mascarpone, Bio Eier, Savoiard Biskotten,

Amaretto Likör & Caffè aus Kalabrien

7,80

Vinsanto e Cantucci ACEOP

Klassischer Dessertwein aus dem Chianti mit Mandelbiskuits

8,20

Variazione di Formaggi Italiani EGHN

Italienische Käse-Variation mit Trüffel-Steinpilzpastete,

karamellisierte Zwiebeln & frisches Obst

14,60