



Antipasti Vorspeisen

121	Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	11,90
122	Bruschetta napoletana Geröstetes Brot mit Tomaten, Mozzarella und Knoblauch	7,90
123	Caprese Mozzarella, Tomaten und Basilikum	7,90
124	Vitello tonnato Kalte Kalbsnuss mit Thunfischsauce	11,90
125	Carpaccio di manzo Rohe Rinderlende mit Parmesan	11,90
127	Prosciutto e melone Parmaschinken ^{3,4} mit Melone	11,90
129	Antipasto misto Gemischter Vorspeisenteller	12,90

Minestre Suppen

50	Minestrone di verdura Gemüsesuppe	5,90
52	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe	5,90
55	Zuppa di pesci Fischsuppe	12,90

Pizze Pizzas 32 cm

Unser Pizzateig wird ausschließlich mit Weizenmehl hergestellt

1	Margherita Mozzarella, Tomaten	7,50
2	Salame Salami ^{3,4}	8,50
3	Prosciutto Hinterschinken ^{3,4}	8,50
4	Deliziosa Frische Tomaten, Mozzarella, Pilze, Zwiebeln	9,50
5	Colosseo Salami ^{3,4} , Pilze, Peperoni	8,90
6	Quattro stagioni Salami ^{3,4} , Pilze, Peperoni, Sardellen	8,90
7	Italia Hinterschinken ^{3,4} , Salami, Pilze, Peperoni, Oliven ⁶	9,50
8	Veneto Hinterschinken ^{3,4} , Pilze, Peperoni	8,90
9	Regina Hinterschinken ^{3,4} , Pilze	8,90
10	Vegetariana Pilze, Peperoni, Artischocken, Oliven	8,90
11	Tonno e cipolla Thunfisch, Zwiebeln	9,90
12	Marinara Meeresfrüchte	12,90
13	Hawaii Hinterschinken ^{3,4} , Ananas	8,90
14	Pugliese Kapern, Sardellen, Zwiebeln	8,90
15	Quattro formaggi Vier verschiedene Käsesorten	9,90
17	Parma Parmaschinken ^{3,4} , Rucola, Parmesanraspel	12,90
18	Cesare Salami piccante ^{3,4} , geräucherter Käse, Oliven ⁶	9,90
20	Roma Gorgonzola, Spinat, Kirschtomaten, Parmesanraspel	10,90
21	Cardinale Salami piccante ^{3,4} , Steinpilze, Mozzarella, Rucola, Knoblauch	13,90
23	Pizza Pane Pizzabrot	4,50
24	Pizza Pane con aglio Pizzabrot mit Knoblauch	4,90



Insalata Salate Joghurtdressing auf Anfrage

60	Verde gerüner Salat	4,90
61	Insalata mista gemischter Salat mit Zwiebeln	5,90
62	Pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln	5,90
64	Deliziosa gemischter Salat mit Rucola und Parmesanraspel	7,90
65	Italiana gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven ⁶ , Mais	8,90
68	Marco Aurelio gemischter Salat, gegrillte Putenstreifen, Mais	12,90
69	Maximus gemischter Salat mit verschiedenen Meeresfrüchten	12,90

Pasta Nudeln

Unsere Pasta wird ausschließlich aus Hartweizengrieß hergestellt

Spaghetti

30	Napoli mit Tomatensauce	7,90
31	Bologna mit Fleischsauce	8,90
32	Aglio e olio mit Knoblauch, Olivenöl, Cillischoten	8,90
33	Carbonara mit Speck ^{3,4} und Ei	9,90
34	Marinara mit Meeresfrüchten	12,90

Penne

38	Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce	8,90
39	Quattro formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten	9,90
40	Al forno überbacken mit Fleischsauce, Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons	9,90

Lasagne

41	Al forno mit Mozzarella überbacken	8,90
42	Ricciole alla fiorentina mit Ricotta und Spinat	11,90
43	Tortellini alla panna mit Schinken ^{3,4} und Sahnesauce	9,90

Tagliatelle

46	Al limone mit Parmaschinken ^{3,4} , Zitronensauce, Parmesan	10,90
47	Al salmone mit Lachs	10,90
48	Lavinia mit Steinpilzen in Butter-Parmesan-Sauce	10,90
49	Tris di pasta Drei verschiedene Nudelgerichte - ab 2 Personen	13,90

Gnocchi

105	Napoli mit Tomatensauce	7,90
106	Gorgonzola mit Gorgonzolasauce und Spinat	10,90



Risotti Reisgerichte

108	Ai porcini mit Steinpilzen	10,90
109	Alla marinara mit Meeresfrüchten	12,90

Carni Fleischgerichte

Unsere Panade besteht aus Weizenmehl und Eiern

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Kartoffeln und Tages-Gemüse

70	Cotoletta alla milanese Schnitzel Wiener Art	13,90
73	Paillard gegrilltes Kalbsschnitzel	17,90
76	Scaloppina ai porcini Medaillons mit Steinpilzsauce	17,90
78	Fegato alla veneziana Kalbsleber venezianische Art	18,90
80	Costata di manzo alla griglia Rumpsteak vom Grill	23,90
81	Costata ai funghi porcini Rumpsteak mit Steinpilzsauce	24,90
85	Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill	26,90
86	Filetto ai quattro pepi Rinderfilet in Vier-Pfeffer-Sauce	29,90

Pesci Fischgerichte

Zu allen Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und Tages-Gemüse

91	Calamari fritti ggebackene Tintenfische	16,90
92	Calamari alla griglia gegrillte Tintenfische	16,90
93	Salmone alla griglia gegrillter Lachs	17,90
95	Salmone pepe rosa Lachsfilet in rosa Pfeffersauce	18,90
100	Grigliata di pesce gegrillte Fischplatte	23,90
102	Scampi alla griglia gegrillte Scampis	29,90

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

Formaggi Käse

110	Gorgonzola	5,90
111	Parmigiano	6,90
114	Formaggi misti gemischte Käseplatte	12,90



Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
210	Coca Cola ^{2,3,11}	2,80	3,80
211	Fanta	2,80	3,80
212	Spezi ^{2,3,11}	2,80	3,80
213	Tafelwasser	2,00	3,20
214	Selters classic (Kohlensäure oder Naturell)	0,2 l	2,90
215	Selters classic (Kohlensäure oder Naturell)	0,75l	4,90
216	Coca Cola Light ^{2,3,11}	2,80	3,80
217	Sprite ³	2,80	3,80
218	ICE Tea	2,80	3,80
219	Bitter Lemon ³	2,80	3,90
220	Red Bull ³	0,25l	4,90
221	Ginger Ale	2,80	3,90

Säfte, Nektar und Schorle

		0,2 l	0,4 l
230	Apfelsaft	2,80	3,90
231	Orangensaft	2,80	3,90
232	Traubensaft	2,80	3,90
233	Kirschnektar	2,80	3,90
234	Johannisbeernektar	2,80	3,90
235	Maracujanektar	2,80	3,90

Warme Getränke

250	Tasse Kaffee		2,80
251	Tasse Kaffee Hag		2,80
252	Espresso		2,60
253	Espresso corretto		4,20
254	Espresso doppio		4,20
255	Cappuccino		3,30
256	Heiße Schokolade		3,50
257	Tee (verschiedene Sorten)		3,10
258	Latte macchiato		3,90

Weißweine offen

310	Frizzantino (Veneto)	0,25 l	4,90
311	Pinot Grigio DOC (Friaul)	0,25 l	4,90
312	Frascati Secco DOC (Friaul)	0,25 l	4,90
317	Weißweinschorle	0,40 l	4,90

Rotweine offen

320	Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,25 l	4,90
321	Lambrusco (Emilia Romagna)	0,25 l	4,90
322	Rosé	0,25 l	4,90
327	Rotweinschorle	0,40 l	4,90

Spumanti Sekt

391	Prosecco Dry DOC	0,75l	25,90
392	Champagner - Moët & Chandon	0,75l	89,90



Aperitivi Aperitifs

200	Martini Rosso, Bianco, Dry, D'Oro	15%	5 cl	4,50
202	Campari ² Soda	25%	4 cl	5,00
203	Campari ² Orange	25%	4 cl	5,00
204	San Bitter ² Alkoholfrei		0,1 l	4,50
205	San Bitter ² Orange Alkoholfrei		0,3 l	5,00
206	Hugo		0,3 l	6,50
207	Spritz mit Prosecco	11%	0,3 l	6,50
208	Glas Prosecco	11%	0,1 l	4,50

Liquori e amari Liköre und Bitter

415	Baileys	17%	2 cl	3,90
416	Sambuca Molinari	40%	2 cl	3,90
417	Amaretto di Saronno	28%	2 cl	3,90
418	Limoncello	30%	2 cl	3,90
421	Ramazzotti	30%	2 cl	3,90
422	Fernet Branca	42%	2 cl	3,90
423	Averna	32%	2 cl	3,90
425	Montenegro	32%	2 cl	3,90
426	Jägermeister	38%	2 cl	3,90

Birra Biere

290	Helles		0,5 l	3,90
291	Pils		0,3 l	3,70
292	Hefeweizen		0,5 l	3,90
293	Dunkles Weizen		0,5 l	3,90
294	Dunkles Bier		0,5 l	3,90
295	Leichtes Hefeweizen		0,5 l	3,90
296	Alkoholfreies Hefeweizen		0,5 l	3,90
297	Alkoholfreies Bier		0,5 l	3,90
298	Radler		0,5 l	3,90
299	Cola - Weizen ^{2,3,11}		0,5 l	3,90
300	Russ ^{2,3,11}		0,5 l	3,90
301	Kellerbier		0,5 l	3,90

Superalcolici Spirituosen

400	Williamsbirne	40%	2 cl	3,80
401	Grappa della casa Bianca	42%	2 cl	4,90
402	Grappa della casa barrique	42%	2 cl	5,90
403	Grappa Barolo	40%	2 cl	6,90
404	Grappa di Prosecco barrique	40%	2 cl	6,90
405	Grappa di Amarone barrique	40%	2 cl	6,90
406	Grappa Scarpa barrique di Poli	40%	2 cl	7,90
407	Hennessy	40%	2 cl	6,90
408	Wodka Russian Standard	40%	2 cl	4,90
409	Vecchia Romagna	40%	2 cl	4,90
410	Jack Daniels	40%	2 cl	5,90
411	Chivas Regal	40%	2 cl	6,90



Weißweine Flasche

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 360 | Pinot Grigio DOC (Friaul)
In der Nase etwas Pfirsich und Aprikose, dazu frische Kräuter, Koriander und Muskat. Am Gaumen vielschichtige Fruchtaromen, leicht und erfrischend. Passt zu Vorspeisen, leichten Gerichten und gegrilltem Fisch, auch perfekt als Aperitif. | 0,75 l | 25,90 |
| 361 | Perste' Roero Arneis DOCG (Piemont)
Intensiv und lang. Filigran am Gaumen, mit einem feinen Bouquet von Linde, Pfefferminze und Aprikose. Elegant, frisch und mit viel Charakter. Braucht nach dem Entkorken etwas Luft um sich voll zu entfalten. Passt zu Fischgerichten, Salaten und Geflügel, auch als Aperitif perfekt. | 0,75 l | 25,90 |
| 362 | Greco di Tufo DOCG (Campania)
Einer der großen Weißweine Süditaliens, er strotzt vor üppigen, mediterranen Fruchtaromen wie Birne und Bergamotte. Auch minzige Frische und viel Mineralität sind präsent. Passt hervorragend zu Fischgerichten, oder einfach solo der pure Genuß. | 0,75 l | 25,90 |
| 363 | Vernaccia DOCG 2017 (Toskana)
Animierende Noten reifer Ananas und Zitrusfrüchten lassen den Wein am Gaumen jugendlich spritzig wirken. Von einer Mineralik und eleganten Fruchtnoten getragen, endet das sensorische Spektekl mit langem Nachhall. Passt zu Pasta, Fisch und hellem Fleisch. | 0,75 l | 25,90 |
| 364 | Lugana Ottella DOCG Societa' Agricola Ottella (Veneto)
Ein kraftvoller, fester Lugana. Sehr aromatisch, saftig und dabei doch klassisch trocken. Durch die tolle Frucht und den niedrigen Säurewert präsentiert er sich angenehm weich und geschmeidig. Passt zu allen Fischgerichten. | 0,75 l | 27,90 |
| 365 | I Ronchetti Gavi di Gavi DOCG (Piemont)
In der Farbe strohgelb mit leichten Grüntönungen. Frisches Aroma mit intensiven Anklängen von Banane und Citrus-Früchten, sehr mineralisch. Im Abgang ein angenehmer Hauch von Bittermandel. Passt zu Meeresfrüchten, Fischgerichten und Käse. | 0,75 l | 28,90 |
| 366 | Sirmian Pinot Bianco DOCG
Kellerei Nals Margreid (Südtirol)
Dieser Wein bringt ein komplexes Duftbouquet von Apfel über Zitrus bis zu reifer Ananas ins Glas. Dank der Vielfalt an Urgestein im Erdreich verwöhnt er mit außergewöhnlicher Salzigkeit, eindrucksvoller Fülle, Eleganz und rassisger Säure. Überzeugt mit einem frischen und lebhaften Abgang. Passt zu Kalbsfilet mit Kapern und Parmesansuppe. | 0,75 l | 44,90 |

Roséwein Flasche

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 367 | Rosé Charetto DOCG
Ein toller Cuvee. Aromen von Banane, Limette, Birne, Mandelblüte. Frisch, weich mit Fruchtspiel. Feine Säure. Passt zu allen leichten Fleisch- und Fischgerichten. | 0,75 l | 25,90 |
|-----|---|--------|-------|



Rotweine Flasche

- | | | | |
|-----|--|--------|-------|
| 332 | Nero d' Avola Terre Siciliane (Sizilien)
Samtiges Mundgefühl, mit Anklängen von Himbeeren und Kirschen.
Schön eingebundene Kräuteraromen und dezente Vanilletöne.
Kräftiger Körper und angenehme Tanine.
Passt zu deftigen Nudelgerichten und leichten Fleischgerichten. | 0,75 l | 25,90 |
| 333 | Chianti Classico Granaio (Toskana)
Schöner, geradliniger Chianti aus der Edelrebsorte Sangiovese.
Dominante Fruchtnoten mit Anklängen von Waldbeeren. Vielschichtige
Aromatik, die leicht an Vanille, Iris und Veilchen erinnert. Langer Abgang
mit leichtem Mandelton. Trocken, geradlinig und angenehm weich,
aber mit Struktur und deutlichem Abgang von Mandelkonfekt.
Passt zu Rostbraten, Wild und reifem Käse. | 0,75 l | 25,90 |
| 334 | Barbera d' Asti „Stella Rossa“ DOCG - Marco Bonfante (Piemont)
Elegantes Bouquet, mit Anklängen von Kirschen und Vanille. Am Gaumen
etwas Holz und ein Hauch von Bittermandel und Maraskakirschen. Die typische
präsenste Säure verleiht dem Wein einen tollen Trinkfluss. Toller Begleiter zu
allen Arten von Nudelgerichten und nicht zu schweren Fleischgerichten.
Passt zu Lachsgerichten und Gemüserisotto. | 0,75 l | 25,90 |
| 335 | Primitivo IGT Salento (Apulien)
Intensives Aroma von reifen Pflaumen, Beerenmarmelade und
Amarenakirschen. Kräftig und lang, dezent kräuterwürzig.
Passt zu Gebrilltem und Lamm. | 0,75 l | 25,90 |
| 336 | Rosso di Montalcino DOC (Toskana)
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiv, frisch, fruchtig mit einer
sortentypischen Note von Veilchen, Kirschen und Pflaumen. Sanft, umfassend,
weich, von erstaunlicher Länge.
Passt ideal zu Wild und Käse von mittlerer Reife. | 0,75 l | 36,90 |
| 337 | DuediDue Monferrato DOC Marco Bonfante (Piemont)
Intensives, pfeffriges Aroma in der Nase, mit Anklängen von roten Früchten.
Präsenter Holzton durch den Ausbau in Barrique Fässern. Am Gaumen
samtig, mit spürbaren Taninen, gute Balance Nachhall nach Kaffee und Kokos.
Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Lamm, kräftigen Käsesorten. | 0,75 l | 36,90 |
| 338 | Barolo DOCG (Piemont)
Sattes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Herrliche Aromen von rotem
Steinobst, Veilchen, Zedernholz, gekochten Kirschen und Rumtopf. Am
Gaumen eröffnet sich ein hinreißend körperreicher Wein, der harmonisch
und ausgewogen mit perfekter Textur am Gaumen hinab gleitet.
Passt zu räftigen Speisen, Braten, Wild und Käse. | 0,75 l | 49,90 |
| 339 | Brunello di Montalcino DOCG (Toskana)
Eine erdige Nase mit Anklängen von Blumen und roten Früchten.
Am Gaumen elegant und ausgewogen mit samtigen Tanninen und herrlichen
Aromen von roten Früchten.
Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und Trüffelspeisen. | 0,75 l | 75,90 |
| 340 | Amarone DOCG (Veneto)
Der Amarone gehört mit zu den nachhaltigsten und beeindruckendsten
Weinerlebnissen. Kaum ein anderer Wein hat eine solche Konzentration,
Dichte und Komplexität. Grandioses Highlight von perfekter Vollkommenheit.
Großartige Fruchtfülle und Kraft in der Nase. Rumtopfaromen, Süßholz
und markantes Tannin am Gaumen, mit endloser Länge.
Passt zu Schmorbraten. | 0,75 l | 85,90 |



IL GLADIATORE
RISTORANTE HOTEL WINEBAR

SPQR

² mit Farbstoff
⁶ geschwärzt

³ mit Konservierungsstoff
⁹ enthält eine Phenylalaninquelle

⁴ mit Antioxidationsmittel

⁵ geschwefelt
¹¹ coffeinhaltig

Bezüglich Lebensmittel-Allergien fragen Sie bitte jederzeit unsere Mitarbeiter.