IL FIENILE

RISTORANTE · PIZZERIA

Antipasti

Mozzarella di buffala con pomodorini, basilico, rucola, origano e olio d'oliva
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Oregano, Olivenöl und Balsamicocreme € 16,50
Mozzarella with tomatoes, basil, rocket, oregano, olive oil and balsamic cream 15 18 F K

Vitello tonnato
Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme und Pantelleria Kapernbeeren € 17,50
Pink fried slices of veal in tuna cream and Pantelleria capers 15 C I N K

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano
Hauchdünne Tranchen vom Rind mit Zitronenvinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan € 17,00
Slices of beef with lemon vinaigrette, rocket and shaved parmesan K O

Composizione di antipasti misti
Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen € 19,00
Mixed appetizer plates of Italian cuisine 3 15 B F G H N K

Antipasto di verdure e formagi
Vegetarischer Vorspeisenteller der italienischen Küche € 18,00
Vegetarian mixed appetizer plates of Italian cuisine 3 15 A G H K

Focaccia pecorino
Pizzabrot mit Rucola, Bruschetta Tomaten und Ziegenkäse € 12,00
Pizza bread with rocket, bruschetta tomatoes and goat cheese 3 A F

Bruschetta
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum und Balsamicocreme € 9,00
Toasted bread slices with tomatoes, spring onions, basil and balsamic cream 1 A K

Focaccia classica
Pizzabrot mit Rosmarin, grobem Meersalz und Olivenöl € 10,50
Pizza bread with rosemary, coarse sea salt and olive oil A

Olive marinate con pane, olio d'oliva e aceto balsamico
Marinierte Oliven mit Balsamico, Olivenöl, Oregano und Brot € 11,00
Marinated olives with balsamic vinegar, olive oil, oregano and bread 1 3 A K

Zuppa

Vellutata di pomodoro
Tomatensuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sahne € 8,50
Tomato soup with toasted bread cubes and cream 3 17 F H

Zuppa fredda di pomodoro Gatpacho con basilico, pepe nero e olio d'oliva
Kalte Tomatensuppe mit Basilikum, Pfeffer und Olivenöl € 8,50
Cold tomato soup with basil, pepper and olive oil 3 17 H

Insalate

Insalata di stagione
Gemischter Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten und Balsamico Vinaigrette € 11,00
Mixed seasonal leaf salad with cherry tomatoes and Balsamic vinaigrette 15 I K

Insalata di pomodorini con cipolla rossa, basilico e balsamico
Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Balsamico € 14,00
Cherry tomato salad with red onions, basil and Balsamic vinegar 15 K

Insalata rucola con pomodori, parmigiano e pinoli
Rucola Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Balsamico Vinaigrette € 17,50
Arugula salad with cherry tomatoes, shaved Parmesan, pine nuts and Balsamic vinaigrette 15 18 F G I K

Insalata "Il Fienile" con Mozzarella di buffala, prosciutto di Parma, pomodorini e carciofi
Gemischter Blattsalat mit Büffelmozzarella, Parmaschinken Artischockenherzen, Tomaten und Balsamico Vinaigrette € 21,00
Mixed leaf salad with Mozzarella, Parma ham, artichoke hearts, tomatoes and Balsamic vinaigrette 3 15 18 F I K

Insalata rucola con scampi trifolati, olive e pomodorini
Gebratene Garnelen auf Rucola Salat, Oliven, Tomaten und Balsamico Vinaigrette € 19,00
Fried shrimp on rocket lettuce, avocado, tomatoes and Balsamic vinaigrette 15 B I K

Insalata pollo con bocconcino di mozzarella e mais
Grüner gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Mini Mozzarella, Tomaten, Balsamico Vinaigrette und Mais € 17,50
Green mixed salad with fried chicken breast, tomatoes, Mozzarella, Corn and Balsamic vinaigrette 15 18 A F I K

IL FIENILE

RISTORANTE · PIZZERIA

Pasta

Spaghetti alla carrettiera
Frische Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, scharfer Peperoni, Tomaten und Basilikum € 13,00
Spaghetti with olive oil, garlic, hot peppers, tomatoes, and basil A

Spaghetti alla carbonara
Frische Spaghetti mit Guanciale, gestoßenem Pfeffer, Eigelb und Parmesan € 16,00
Spaghetti with pork cheek, ground pepper, egg yolk and parmesan A C F

Tagliatelle al Pesto di basilico e mozzarella di Buffala
Frische Spaghetti mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella € 19,00
Pasta with pesto basil and buffalo mozzarella 15 18 A G

Tagliatelle con salmone, zucchine e salsa d'aragosta
Bandnudeln mit Lachs, Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebel und Hummercreme € 22,00
Pasta with salmon trout, tomatoes, zucchini, onions and lobster cream A B E H F N

Tagliatelle alla bolognese
Frische Bandnudeln mit Kalbs- und Rinderragout € 17,50
Tagliatelle with veal and beef ragou 3 11 A H

Paglia e fieno del corso
„Heu und Stroh", Grüne und Gelbe Bandnudeln mit Rosinen, Pinienkernen in Butter-Salbei-Creme und Parmesan Splitter € 18,00
Green and yellow tagliatelle with raisins, pine nuts in cream of butter and sage and parmesan slivers 15 A F G

Ravioli ripieni con spinaci e ricotta, crema di salvia e burro, parmigiano
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Butter-Salbei-Creme, Parmesan € 19,00
Ravioli filled with spinach and ricotta in butter and sage cream, parmesan 15 A F

Spaghetti nere con Scampi, pomodori e salsa d'aragosta
Frische Schwarze Nudeln mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Frühlingszwiebeln in Hummercreme € 21,00
Black tagliatelle with shrimp and tomatoes in lobster cream 6 17 A B E H F N

Pizza

Pizza marinara
Tomatensauce, Basilikum und Knoblauchöl € 13,00
Tomato sauce, basil, and garlic 17 A

Pizza margherita
Tomatensauce und Mozzarella/Tomato sauce and cheese 15 17 18 A F € 14,00

Pizza napoletana
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven € 15,00
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and olives 3 17 18 A F K

Pizza quattro stagioni
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Salami, grüne eingelegte milde Peperoni € 17,00
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, mushrooms, salami, green pickled mild peppers 3 15 17 18 A F K

Pizza diavola
Tomatensauce, Mozzarella, kalabrische Salami € 16,50
Tomato sauce, mozzarella, Calabrian salami 1 3 15 17 18 A F K

Pizza vegetariana
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse € 17,00
Tomato sauce, mozzarella, various vegetables 15 17 18 A F

Pizza Favignana
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln € 17,50
Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions 3 15 17 18 A F K

Pizza Parma
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Crème fraîche € 19,00
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan and crème fraîche 15 17 18 A F K

Calzone – geschlossene Pizzatasche
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Champignons und gekochtes Ei € 19,50
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, salami, mushroom and egg 15 17 18 A C F K

Pizza Capricciosa
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Artischocken und Oliven € 18,00
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, and olives 15 17 18 A F K

Pizza Scampi
Tomatensauce, marinierte Garnelen, Zucchini und Knoblauchöl € 19,00
Tomato sauce, marinated shrimp, zucchini, and garlic 15 17 18 A B F K

IL FIENILE

RISTORANTE · PIZZERIA

Pizza bianche

Pizza quattro formaggi
Vier verschiedene Käsesorten € 16,00
Four different cheeses 15 18 A F

Pizza tricolore
Basilikum Pesto, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan
und Balsamico Creme € 17,50
Basil pesto, mozzarella, tomatoes, rocket, parmesan, and
balsamic cream 15 18 A F K

Pizza „Il Fienile “
Mozzarella, kalabrische Salami, Parmaschinken, Rucola
und Crème fraîche € 21,00
Mozzarella, Calabrian salami, Parma ham, rocket and crème fraîche 1 15 18 A F

Pizza salmone
Mozzarella, Cherrytomaten, geräucherter Lachs, Rucola
und Schafskäse € 18,50
Mozzarella, Cherry tomatoes, smoked salmon, arugula
and feta cheese 15 18 A F K N

Extrapizzabelege

Knoblauch, Basilikum €0,80	Zwiebeln, Chili, Kapern 12 17 Ei	€1,00
Kochschinken 2 3 15 17 Peperoni mild 12 17	Champignon, Rucola, Sardelle	€2,00
Doppelt Mozzarella F 15 18 Creme fraiche F 18 Gorgonzola F 15 18 Parmesan F 15 18		
Olive, Salami 2 3 15 17 F Scharfe Salami 2 3 15 17 F	Bruschetta Tomaten	€2,50
Kuhmilch Mozzarella F 15 18 Räucherlachs I N Parmaschinken 2 3 15 17		
Thunfisch 3 15 N Scampi B		€4,00

Secondi di pesce

Filetto orata al vino bianco con scampi e salsa d’aragosta
Doradenfilet gebraten mit Garnelen in Hummer-Weißweinsauce € 24,50
Sea bream fillet with prawns in white wine-lobster cream 11 A B E F N

Gamberoni con aglio e olio, al forno con insalata mista
Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Chili in leichter
Tomatensauce, im Ofen gegart und mit gemischtem Salat € 29,00
King prawns with garlic, olive oil and chili in a light tomato
sauce, and served with a mixed salad 11 15 17 B N

Trancio di tonno alla griglia con gamberoni al vino bianco
Thunfischsteak(250g) gebraten mit Riesengarnelen in Weißwein € 28,00
Tuna steak (250g) fried with King prawns in white wine 11 15 A B N

Secondi di carne

Saltimbocca alla romana
Kalbsscheiben mit Salbei und Parmaschinken umhüllt,
in leichter Weißweinsauce € 26,00
Slices of veal wrapped in sage and Parma ham in a light white wine sauce 4 11 A

Bistecca di manzo alla griglia
Rumpsteak (250g) gegrillt über Lavasteinen mit Kräuteröl € 29,00
Rump steak beef (250g) grilled over lava stones with herb oil

Piccata di schiena di vitello con melanzane e mozzarella
Feingeschnittene Kalbsrücken Scheiben (220g) mit Aubergine
und Mozzarella überbacken € 29,00
Sliced veal (220g) gratinated with eggplant and mozzarella 15 18 F

Fegato di vitello alla veneziana
Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln € 25,00

Petto di pollo a fette alla griglia su rucole
Geschnittene Hähnchenbrust gegrillt, auf Rucola € 23,00
Sliced chicken breast with lemon pepper sauce 11 15 A F O

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert.
All meat and fish dishes are served with seasonal side dishes.

Dolci

Tiramisù
Hausgemachtes Tiramisù € 8,50
Homemade tiramisu 10 11 14 A F

Panna cotta con lamponi
Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce € 8,50
Homemade panna cotta with raspberry sauce 11 16 F

Tartufo al cioccolato affogato al espresso
Halbgefrorener gefüllter Eistrüffel mit Espresso € 8,50
Semi-frozen filled ice truffle with espresso 10 11 12 16 A C E F G

Schauen Sie auch in unsere Eiskarte mit Italienischen Eiskreationen
Take a look at our ice crem menu from Italian ice cream creations.

Allergene und Inhaltsstoffe

1 >mit Farbstoff **2** >mit Konservierungsstoff **3** >mit Antioxidationsmittel
4 > mit Geschmacksverstärker **5** > geschwefelt **6** > geschwärzt
7 > mit Phosphat **8** > mit Azofarbstoff(en) **9** > chininhaltig
10 > koffeinhaltig **11** > alkoholhaltig **12** > mit Süßungsmittel(n)
13 > enthält eine Phenylalaninquelle **14** > kakaohaltig
15 >Histamin **16** > mit Gelatine **17** >Citronensäure E-330
18 > mit mikrobiellem Lab

A > enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel)
B > enthält Krebstiere **C** > enthält Ei **D** > enthält Erdnüsse
E > enthält Soja **F** > enthält Milch (Laktose)
G > enthält Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashewkerne, Pekannüsse, Pistazien, Macadamianuss, Pinienkerne)
H > enthält Sellerie **I** > enthält Senf **J** > enthält Sesam
K > enthält Schwefeloxid SO2/Sulfit **L** > enthält Lupine
M > enthält Weichtiere **N** > enthält Fisch **O** > Zitrusfrüchte

Auf Grund von Produktionsabläufen, können wir nicht Kreuzkontaminationen ausschließen. Wenden sie sich an unser Servicepersonal. Zusammen stimmen wir ein auf ihre Bedürfnisse Zugeschnittenes Gericht ab.

Allergens and ingredients

1 >with dye **2** >with preservative **3** >with antioxidant
4 > with flavor enhancer **5** > sulphurised **6** > blackened **7** > with phosphate
8 > with azo dye(s) **9** > contains quinine **10** > contains caffeine **11** > contains alcohol
12 > with sweetener(s) **13** > contains a source of phenylalanine **14** > contains cocoa
15 >histamine **16** > with gelatine **17** > citric acid E-330
18 > with microbial rennet

A > contains cereals containing gluten (wheat, rye, oats, barley, spelt)
B > contains crustaceans **C** > contains egg **D** > contains peanuts **E** > contains soy
F > contains milk (lactose)
G > contains nuts (hazelnuts, almonds, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts, pine nuts)
H > contains celery **I** > contains mustard **J** > contains sesame
K > contains sulfur oxide SO2/sulfite **L** > contains lupine **M** > contains molluscs
N > contains fish **O** > citrus fruits

Due to production processes, we cannot exclude cross exclude cross contamination. Please contact our service personnel. Together we will create a dish tailored to your tailored dish to your needs.