

Sonntag, 01.11.2020

a) Carne / Fleisch / Meat, b) Antipasto Freddo / Kalte Vorspeise / Cold Starter

Bresaola di manzo all'olio e limone con funghi steccherini e scaglie di grana

"Bündnerfleisch" vom Rind mit Parmesankäse und Semmel-Stoppelpilz
Thin cut slices of dried beef meat with hedgehog mushrooms and parmesan cheese

Ingredienti/Zutaten/Ingredients **Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style:** Crudo / Roh / Raw

Bresaola/Bündnerfleisch/Air dried Beef ham	Pepe nero/S.Pfeffer/Black pepper
Steccherino/Semmel-Stoppelpilz/Hedgehog mushroom	Grana/Parmesan/Parmesan cheese *A3*
Olio di Oliva/Olivenöl/Olive oil	Carne di manzo/Rindfleisch/beef meat
Succo di limone/Zitronensaft/Lemon juice	

€ 17,00

a) Carne / Fleisch / Meat, b) Antipasto Freddo / Kalte Vorspeise / Cold Starter

Carpaccio di carne salada trentina con valeriana e Grana

Carpaccio vom Pökelfleisch nach Trentiner Art mit Feldsalat und Grana Padano Käse
Carpaccio of cured meats Trentino style with lamb's lettuce salad and Grana Padano cheese

Ingredienti/Zutaten/Ingredients **Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style:** Marinato/ Gebeizt / Marinated

E301-E621-E420 Carne salada Trentina/Mariniertes Pökelfleisch/Marinated Topserloin slices *A11*	Grana/Parmesan/Parmesan cheese *A3*
Valeriana/Feldsalat/Lamb's lettuce	Olio di Oliva/Olivenöl/Olive oil

€ 16,50

a) Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian, b) Antipasto Freddo / Kalte Vorspeise / Cold Starter

Castelmagno su insalata di rape rosse

Bröselkäse aus Piemont auf Rote Bete
Sheep and cow cheese from Piemonte on beetroots

Ingredienti/Zutaten/Ingredients **Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style:** Crudo / Roh / Raw

E202 Castelmagno/Bröselkäse/Aged sheep and cow cheese	Olio di Oliva/Olivenöl/Olive oil
Rape rosse/Rote Bete/Beetroot	Aceto/Essig/Vinegar *A11*
Pinoli/Pinienkerne/Pine nut	

€ 14,00

a) *Pesce / Fisch / Fish*, b) *Piatto di Mezzo / Zwischengericht / Intermediate Dish*

Insalata di gamberi e riso venere

Garnelen- und Venus Reissalat
Shrimps and venus rice salad

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

Boiled

Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style: Bollito / Gekocht (in Wasser) /

Gamberi/Garnelen/Shrimps *A13*
Riso venere/Venusreis/Venus rice
Erbe/Kräuter/Herbes
Capperi/Kapern/Capers

Pomodori /Tomaten/Tomatoes
Olio di Oliva/Olivenöl/Olive oil
Limone/Zitrone/Lemon
Sedano/Staudensellerie/Celery *A9*

€ 16,00

a) *Carne / Fleisch / Meat*, b) *Antipasto Freddo / Kalte Vorspeise / Cold Starter*

Tagliere di affettati misti, formaggi e verdure

Gemischte italienische Aufschnitts- und Käseplatte mit eingelegtem Gemüse.
A selection of italian cold cuts and cheese with marinated vegetables.

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style: Crudo / Roh / Raw

Formaggi erborinati/Blauschimmelkäse/Blue cheese *A3*
E250-E252 Prosciutto crudo/Rohschinken/Ham
E250-E252 Salame/Salami/Salami *A1*
E250-E252-E301 Coppa/Kopfnackenvurst/cold cut of
pork
E250-E301-E420-E452-E621 Mortadella *A1*
Pecorini/Schafkäse/Sheep cheese *A3*

E202 Formaggi Freschi/Frischkäse/Cream cheese *A3*
Formaggi stagionati/Reife Käse/Mature cheese *A3*
Verdure/Gemüse/Vegetables
E202-224-228 Aceto/Essig/Vinegar *A11*
E202-224-228 Vino bianco/Weiß Wein/White wine *A11*
E altro/und mehr/and more

€ Klein 18,00 / Mittel 23,00 / Magnum 39,50

a) *Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian*, b) *Antipasto Freddo / Kalte Vorspeise / Cold Starter*

Tagliere di formaggi misti

Käse-Variation aus Italien
Mixed plate of Italian cheese

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style: Crudo / Roh / Raw

Erborinato/Blauschimmelkäse/Blue cheese *A3*
Pecorini/Schafkäse/Sheep cheese *A3*
Formaggi Freschi/Frischkäse/Cream cheese *A3*

Formaggi stagionati/Reife Käse/Mature cheese *A3*
E altro/und mehr/and more
Noci/Waldnüssen/Walnuts *A8*

€ Klein 16,00 / Groß 20,50

a) Carne / Fleisch / Meat, b) Minestra Asciutta / Nudel o. Reis-Gericht / Pasta or Rice Dish

Maccheroncini con ragú di carne

Pasta mit Fleischragout

Pasta with meat sauce

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style: Stufato / Gedünstet / Stewed

Pasta all'uovo/Eiernudeln/Egg noodle *A1* *A4*

Carne di vitello/Kalbsfleisch/Veal Meat

Carne di manzo/Rindsfleisch/Beef meat

Carne di maiale/Schweinefleisch/Pork meat

Verdure/Gemüse/Vegetables

Sedano/Staudensellerie/Celery *A9*

Erbe/Kräuter/Herbes

Concentrato di pomodoro/Tomatenmark/ Tomato paste

Grana/Parmesan/Parmesan cheese *A3*

€ 16,50



HAUSGEMACHTE PASTA MIT DER LA MONFERRINA P6 MASCHINE / HOMEMADE PASTA WITH THE LA MONFERRINA P6 MACHINE

1 L. Vollei / whole egg, 1 L. Eigelb / egg yolk (für 3 kg. Mehl)

85% SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA - Molino Paolo Mariani - Barbara AN Italy

Durum wheat semolina obtained from the best varieties of hard durum wheat. It is finely ground to allow the attainment of soft and smooth doughs.

(Protein d.m. min. 12.0%, Gluten Quality d.m.firm, min. 10.0%, Cellulose max. 0.45%, Colour B: min. 23, Ash d.m. max. 0.65%, Moisture max. 15.5%)

15% > GRANO TENERO TIPO „0“ RINFORZATA - Molino Paolo Mariani - Barbara AN Italy

100% Italian flour obtained, after years of research, from the selection of Marche region

(Protein d.m.min. 13.0%, Gluten d.m. min. 11.0%, Ash d.m.max. 0.65%, Moisture max. 15.5%)

a) Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian, b) Minestra Asciutta / Nudel o. Reis-Gericht / Pasta or Rice Dish

Ravioli con ripieno di zucchine e ricotta su crema di formaggi

Ravioli mit Zucchini und Ricottakäse auf Käsefondue

Ravioli stuffed with zucchini and ricotta on cheese fondue

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style: Saltato / Sautiert / Sauteed

Ravioli/Gefüllte Teigtaschen/Wrapped filled pasta *A1*

A3 *A4*

Zucchine/Zucchini

Ricotta/Frischkäse aus Molke und Rahm/Italian whey

cheese *A3*

Formaggio/Käse/Cheese *A3*

Grana/Parmesan/Parmesan cheese *A3*

Salvia/Salbei/Sage

Burro/Butter/Butter *A3*

€ 16,00



HAUSGEMACHTE PASTA MIT DER KNETMASCHINE / HOMEMADE PASTA WITH THE KNEADING MACHINE

1 L. Vollei, 1 L. Eigelb (für 3 kg. Mehl)

85% SEMOLA DI GRANO DURO RIVACCINATA - Molino Paolo Mariani - Barbara AN Italy

Durum wheat semolina obtained from the best varieties of hard durum wheat. It is finely ground to allow the attainment of soft and smooth doughs.

(Protein d.m. min. 12.0%, Gluten Quality d.m.firm, min. 10.0%, Cellulose max. 0.45%, Colour B: min. 23, Ash d.m. max. 0.65%, Moisture max. 15.5%)

15% > GRANO TENERO TIPO „0“ RINFORZATA - Molino Paolo Mariani - Barbara AN Italy

100% Italian flour obtained, after years of research, from the selection of Marche region

(Protein d.m.min. 13.0%, Gluten d.m. min. 11.0%, Ash d.m.max. 0.65%, Moisture max. 15.5%)

a) *Vegetariano / Vegetarisch / Vegetarian*, b) *Minestra Asciutta / Nudel o. Reis-Gericht / Pasta or Rice Dish*

Ris8 alla zucca e formaggio erborinato affumicato

Risotto mit Kürbis und geräucherte schimmelkäse
Risotto with pumpkin and smoked blue cheese

Ingredienti/Zutaten/Ingredients **Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style:** Mantecato / Cremig Geschwekt / Creamy pivoted

Riso/Reis/Rice

Zucca/Kürbis/Pumpkin

Erborinato affumicato/Geräucherter

Blauschimmelkäse/Smoked blue cheese *A3*

Burro/Butter/Butter *A3*

Grana/Parmesan/Parmesan cheese *A3*

Cipolla/Zwiebeln/Onion

Brodo vegetale/Gemüse Brühe/Vegetable bisque *A9*

€ 17,50



RISO VIALONE NANO - Sorte aus den Anbaugebieten der provinzen Verona und Mantua / from the rice fields of the provinces Verona and Mantua
Proteins 9.5 g / 100 g - Fat 0.5 g / 100 g - Carbohydrates 88.8 g / 100 g - Crude fiber 0.3 g / 100 g - Ash 0.9 g / 100 g

ZUM MITNEHMEN 1 KG. € 4,90

a) *Carne / Fleisch / Meat*, b) *Piatto di Mezzo / Zwischengericht / Intermediate Dish*

Lampredotto alla parmigiana

Kalbskutteln (Lampredotto) mit Parmesan
Stewed veal tripe (Lampredotto) with parmesan

Ingredienti/Zutaten/Ingredients **Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style:** Stufato / Gedünstet / Stewed

Lampredotto

Salsa pomodoro/Tomatensauce/ Tomato sauce

Pane/Brot/Bread *A1*

Carote/Möhren/Carrot

Sedano/Staudensellerie/Celery *A9*

Cipolla/Zwiebeln/Onion

Aglio/Knoblauch/Garlic

E202-224-228 Vino bianco/Weiß Wein/White wine *A11*

Erbe/Kräuter/Herbes

Grana/Parmesan/Parmesan cheese *A3*

€ 13,50

a) *Carne / Fleisch / Meat*, b) *Piatto Forte / Hauptgericht / Main Dish*

Tagliata di roasbeef e patate

Tranchiertes Roastbeef mit Kartoffeln
Sliced roast beef with potatoes

Ingredienti/Zutaten/Ingredients **Metodo di cottura/Garmethode/Cook Style:** Grigliato / Gegrillt / Grilled

Carne di manzo/Rindsfleisch/Beef meat

Patate/Kartoffeln/Potato

Verdure/Gemüse/Vegetables

Olio di Oliva/Olivenöl/Olive oil

€ 30,00



Auch beim Wasser zählt für uns höchste Qualität und Umweltbewusstsein. Daher haben wir ein nachhaltiges LEOGANT Filtersystem. Unser veredeltes Leitungswasser schmeckt so natürlich und gesund wie frisches Quellwasser und hat eine bessere Ökobilanz als Flaschenwasser.

Ein TÜV-geprüfter Aktivkohlefilter entnimmt sicher Mikroplastik und weitere Schadstoffe aus Landwirtschaft und Industrie. Natürliche Mineralien und Spurenelemente bleiben enthalten und geben dem Wasser seinen regional typischen Geschmack. Das Wasser wird dann verwirbelt und vitalisiert und bekommt eine weiche und frische Qualität. Alles ohne Chemie oder Strom und der Filter wird aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt.

Still or Medium

Glas 0,2 l. € 1,00

Glas 0,3 l. € 1,40

Fl. 1 l. € 4,50

leogant.de



Aperitifs

Sanbitter*

(Alcohol free)

Glas 0,2 l. € 3,00

Crodino*/**

(Alcohol free)

Glas 0,2 l. € 3,00

Spritz*

(aperol-prosecco-soda-ice-lemon)

Glas 0,2 l. € 6,50

(contains food colorant)

Bicicletta*

(sanbitter-white wine-ice- lemon)

Glas 0,2 l. € 6,50

(contains food colorant)

Spirits

Grappa

Grappa della Casa

Glas 4 cl. € 5,50

Judum Mirto

Glas 4 cl. € 5,00

Soft drinks

Voelkel Säfte Bio

Apfel-Mango

Glas 0,2 l. € 3,00

Schorle (with sparkling water)

Glas 0,3 l. € 3,50

Apfelsaft Bio

Glas 0,2 l. € 3,00

Glas 0,3 l. € 3,90

Apfelsaftschorle Bio

Small/big

Glas 0,2 l. € 2,50

Glas 0,3 l. € 3,20

Proviant Fruchtmanufaktur Bio

Rhabarberlimonade

Zitronenlimo & Ingwer

NaturCola & Orange

Fl. 0,33 l. € 3,20

BioZisch Voelkel Bio

Blutorange

Fl. 0,33 l. € 3,20

fritz-kola*/**** (caffeinated)

Fl. 0,33 l. € 3,20

Hot drinks

Caffé

Miscela Arabica e Robuista

Espresso/macchiato*** Tasse € 2,00

Espresso corretto*** Tasse € 3,00

Doppio espresso/macchiato*** Tasse € 3,50

Tazza grande (Tedesco)*** Tasse € 2,30

Tea varieties

Darjeeling "bio" Glas € 3,00

Darjeeling green "bio" Glas € 3,00

Peppermint tea "bio" Glas € 3,00

Angabepflichtige Allergie- und Unverträglichkeitsauslöser

A1. Glutenhaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

ausgenommen:

- Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- Maltodextrine auf Weizenbasis
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

A2. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

A3. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

außer:

- Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- Lactit

A4. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

A5. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer:

- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
- aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
- aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

A6. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

A7. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

A8. Schalenfrüchte

Mandeln (*Amygdalus communis* L.) Haselnüsse (*Corylus avellana*) Walnüsse (*Juglans regia*) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*) Pistazien (*Pistacia vera*) Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse,

außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

A9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

A10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

A11. Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

A12. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer:

- Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

A13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

A14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe - Produkte mit Lebensmittelzusatzstoffe

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

E 202 - E 224 - E 228	Vino bianco/Weißwein/White wine / Vino rosso/Rotwein/Red wine
E 224	Aceto/Weinessig/Vinegar
E 202	Caprino fresco/Ziegenfrischkäse/Fresh goat cheese
E 202	Caprino al tartufo/Ziegenfrischkäse mit Trüffel/Fresh goat cheese with truffel
E 330	Ricotta/Frischkäse aus Molke und Rahm/Italian whey cheese
E 330	Formaggi a pasta filata/Brümmilchkäse/Stretched curd cheeses
E 250 - E 252	Bresaola/Bündnerfleisch/Air dried beef ham
E 250 - E 252	Bresaola di cavallo/Bündnerfleisch vom Pferdefleisch/Air dried Horse ham
E 250 - E 252	Lardo/Rückenspeck/Curing fatback
E 250 - E 252	Pancetta/Speck/Bacon
E 250 - E 252	Prosciutto crudo/Rohschinken/Ham
E 250 - E 252	Prosciutto cotto/Kochschinken/Ham (cooked)
E 250 - E 252	Spianata calabra/Scharfe Salami/Hot Salami
E 250 - E 252	Guanciale Affumicato/Ger. Backenspeck/Smoked Italian Bacon
E 250 - E 252	Guanciale/Backenspeck Art/Italian Bacon
E 250 - E 252	Salame Napoli Piccante/Hot salami
E 250 - E 252	Salame Piccante/Scharfe Salami/ Hot salami
E 251 - E 301	Speck del sud Tirolo/Südtiroler Speck/Juniper-flavored ham
E 250 - E 252 - E 301	Finocchiona/Fenchelsalami/Fennel salami
E 250 - E 252 - E 301	Fiocco Irpino/Fioccoschinken/Fioccoham
E 250 - E 252 - E 301	Coppa/Kopfnackewurst/Cold cut of pork
E 301 - E 621 - E 420	Carne salada Trentina/Gewürtes, mariniertes Fleisch/Marinated Topserloin slices
E 301 - E 621 - E 420	Fesa marinata/Marinierte Rinderoberschale/Marinated Topserloin slices
E 250 - E 252 - E 300 - E 352	Salsiccia/gewürzte Mettwurst/italian sausage
E 250 - E 301 - E 420 - E 452 - E 621	Mortadella
E 250 - E 301 - E 420 - E 452 - E 621	Mortadella di Asino/Eselsfleisch Mortadella/Donkey Mortadella
E 300 - E 385 - Farbstoff	Mayonnaise

Info

E 202 - Kaliumsorbat - Konservierungsstoff

E 224 - Kaliumdisulfit - Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

E 228 - Kaliumhydrogensulfit - Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

Für die meisten Menschen sind Schwefeldioxid und Sulfite unbedenklich, weil ein körpereigenes Enzym für den schnellen Abbau der Stoffe sorgt. Bei Menschen, die von diesem Enzym weniger haben, kann es jedoch zu gesundheitlichen Problemen durch Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen kommen. Bei Asthmatikern können die Schwefelverbindungen zudem Asthmaanfälle hervorrufen (Sulfitasthma).

E 250 - Natriumnitrit - Konservierungsstoff

E 252 - Kaliumnitrat - Konservierungsstoff

Nitrite wirken blutdrucksenkend und gefäßerweiternd. Sie verändern den roten Blutfarbstoff Hämoglobin der dann keinen Sauerstoff mehr transportieren kann. In Mengen ab etwa 0,5 g sind Nitrite akut giftig. Erwachsene Menschen verfügen über ein Enzym, das den veränderten roten Blutfarbstoff schnell wieder in das sauerstofftransportierende Hämoglobin umwandelt. Aus Nitrit entstehen im Zusammenspiel mit Eiweißbausteinen (Aminen) so genannte Nitrosamine. Sie zählen zu den stark krebserregenden Stoffen und zeigten sich im Tierversuch als schädlich für Leber und Erbgut. Die chemische Umwandlung von Nitrat über Nitrit zu Nitrosaminen findet zum Beispiel beim Braten oder Grillen gepökelten Fleisches statt. Aus diesem Grund wird davon abgeraten.

E 300 - Ascorbinsäure - Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator

E 301 - Natrium-L-Ascorbat - Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator

Ascorbate gelten als unbedenklich. Sie sind wasserlöslich und werden über den Harn ausgeschieden.

E 352 - Calciummalat - Säureregulator Malate gelten als unbedenklich.

E 385 - EDTA ist in der Lage, bereits vorhandene Schwermetalle aus dem Körper auszuschwemmen. Es wird zur Behandlung von Schwermetallvergiftungen verwendet. Allerdings kann Calcium-Dinatrium-EDTA auch die Aufnahme von Schwermetallen aus der Nahrung deutlich steigern.

E 420 - Sorbit - Feuchthaltemittel, Füllstoff, Süßungsmittel Sorbit gilt als unbedenklich. Beim Verzehr größerer Mengen kann es zu Durchfällen, Bauchschmerzen und Blähungen kommen.

E 452 - Polyphosphate - Komplexbildner, Schmelzsatz, Stabilisator

Phosphate gelten als unbedenklich. Durch große Mengen Phosphat (1,5 bis 2,5 g pro Tag) wurden ein Abfall des Calciumspiegels und ein Anstieg des Parathormonspiegels im Blut beobachtet.