



“All you

*need* is *love*.

But a little bit

of *good food*

now and then

*doesn't hurt*.

*One cannot*

*think* well,

*love* well,

*sleep* well,

if one has not *dined well*.”

ITALIA  AMORE





## *Ein Haus voller Italienischer Essgeschichten zum verlieben*

ITALIA & AMORE Gourmetrestauran, Trattoria, Winebar&Tapas, dieser Ort ist für uns eine Herzensangelegenheit, die unverfälschte italienische Ess- und Trinkkultur zu pflegen und lebendig zu halten. Und ein neues Bewusstsein für die traditionelle Kulinarik Italiens zu schaffen – essentiell, ehrlich und handgemacht. Bereit für kulinarische Entdeckungen?

### *Amore per le storie gastronomiche d'italia in una casa*

ITALIA&AMORE Ristorante Gourmet, Trattoria e Winebar&Tapas: per noi è un'oasi di grande importanza, che ci consente di prenderci cura della genuina cultura eno-gastronomica italiana, mantenendola in vita e creando una nuova consapevolezza nei confronti della nostra tradizione: essenziale, autentica e fatta a mano. Siete pronti ad arricchirvi con nuove scoperte gastronomiche?

### *Die Idee*

Die Philosophie von ITALIA & AMORE gründet auf dem uneingeschränkten Respekt vor den kleinen italienischen Produzenten, die mit uns zusammenarbeiten und deren einzigartigen, handwerklich hergestellten Produkten. Aus diesem Grund basiert unsere Küche auf Grundzutaten höchster Qualität, vor allem aber sind es Grundzutaten, die nachhaltig und auf ganz natürliche Weise hergestellt, angebaut oder gezüchtet werden. Unser junger Chefkoch Alex Prossliner und sein Team treiben sie die Idee einer einfachen, ehrlichen, gesunden Küche voran: kurz gesagt, eine gute Küche, die unverfälschte Essgeschichten aus Italien erzählt und gleichzeitig gut für unsere Gesundheit ist.

### *L'idea*

La filosofia di ITALIA & AMORE è fondata sul totale rispetto dei piccoli produttori italiani che collaborano con noi e dei prodotti che ne derivano. Per questo motivo, la nostra cucina si basa su materie prime di assoluta qualità, ma soprattutto materie prime prodotte, coltivate o allevate in maniera del tutto naturale. Il nostro giovane chef Alex Prossliner e il suo team portano avanti un'idea di cucina semplice, genuina, sana: insomma una cucina che racconti i sapori più veri della tradizione italiana e allo stesso tempo faccia bene alla nostra salute.

Norbert Kier, ITALIA & AMORE



---

## Zum Anfangen – Per iniziare

### ° “CRUDITÉS DE MER”

*Tartar vom Tagesfisch, Carpaccio vom Schwertfisch, Austern, Gambero rosa oder Scampo aus dem Ligurischen Meer – Tartar di pescato, carpaccio di pesce spada, ostriche, gambero rosa oppure scampo del Mar Ligure*

*22,00€*

### ° VITELLO TONNATO

*Rosa gebratener Kalbsrücken, Sardellen, Kapern aus Pantelleria, Taggiasca Oliven und Thunfisch aus dem Mittelmeer – Girello di Fassona, acciughe, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e tonno del Mar Mediterraneo*

*15,00€*

### ° HANDGEHACKTES VOM FASSONA RIND – BATTUTA DI FASSONA

*Handgehacktes Fassonarind, Stracciatella-Frischkäse, Chips von der Antholzer Kartoffel, Chutney von der schwarzen Johannisbeere und Peperoncino – Battuta di Fassona al coltello, stracciatella, chips di patate di Anterselva, composta di ribes e peperoncino*

*17,00€*

### ° CAPRESE I&A

*Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikumpesto, Taggiasca Olive – Mozzarella di bufala, pomodoro, pesto di basilico, olive taggiasche*

*12,00€*

### ° VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST -UND KÄSEWAREN – TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

*15,00€*



---

## La nostra Pasta e i Risotti

*Unsere Pasta wird frisch zubereitet, nicht vorgekocht –  
Fatta al momento, nessuna precottura  
bissfest serviert – servita al dente  
Wartezeit 8-16 Minuten – Tempo di attesa: 8-16 minuti*

### ° BUCATINI

*Tomatensauce “Oltre”, Stracciatella–Frischkäse, Basilikum – Salsa al pomodoro “Oltre”,  
stracciatella e basilico*

*12,00€*

### ° TRENETTE MIT BASILIKUMPESTO – TRENETTE AL PESTO DI BASILICO

*12,00€*

### ° SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN – SPAGHETTI ALLE VONGOLE

*Datteltomaten, Bio Zitrone aus Ligurien, Petersilie und Knoblauch – Pomodori datterini,  
limone sfusato della Liguria, prezzemolo e aglio*

*18,00€*

### ° TORTELLINO AUS VALEGGIO – TORTELLINO DI VALEGGIO

*mit Butter und Salbei – con burro e salvia*

*15,00€*

### ° RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

*20,00€*

### ° RISOTTO ALLO ZAFFERANO

*“Salsiccia” und Stracchino– Frischkäse – Salsiccia e stracchino*

*16,00€*

### ° SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

*11,00€*

### ° SPAGHETTI ALLA CARBONARA

*Bauchspeck, Eigelb, Pecorino – Käse, Pfeffer – Guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino, pepe*

*12,00€*



---

## Das beste von der Erde und dem Meer – Il meglio della Terra e del Mare

### ° COTOLETTA MILANESE „NUR FÜR DIE GROßEN“ – COTOLETTA MILANESE „SOLO PER I GRANDI“

*400gr geklopfte und panierte Hochrippe des Piemontesischen Fassona-Kalb, Datteltomaten, Salz mit  
karamellisierten Zwiebeln – 400gr di vitello di razza Fassona impanato, pomodori datterini, sale di cipolla  
caramellata*

*28,00€*

### ° COSTINE DI MAIALE

*Tempuragemüse – con verdure nella nostra tempura*

*18,00€*

### ° TAGLIATA VOM FASSONARIND – TAGLIATA DI CARNE DI FASSONA

*Rauke, Tomaten, Parmesanspähne, frittierte Kartoffeln aus dem Antholz – con rucola, pomodorini, scaglie  
di Parmigiano e patate fritte di Anterselva*

*21,50€*

### ° LA NOSTRA PARMIGIANA

*frittierte Auberginen, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Tomatensauce “Oltre” – melanzane  
fritte, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, basilico, salsa di pomodoro “Oltre”*

*18,00€*

### ° PESCE IN GUAZZETTO

*Tagesfische – Pesci in base alla disponibilità del pescato*

*24,00€*

### ° FRITTO DI PARANZA

*22,00€*

### ° TAGESFISCH – PESCATO DEL GIORNO

*24,00€ – 28,00€*



## Vom Holzkohlegrill – Dalla Griglia

Um unser Fleisch nach dem Grillen auf dem Barkengrill bestmöglich genießen zu können, wird es einige Minuten lang ruhen gelassen, damit die Säfte in seinem Inneren sanft, schmackhaft und bekömmlich bleiben. Es wird auf einem warmen – aber nicht heißen – Brett serviert, damit es bis zum letzten Bissen die perfekte Garstufe beibehält.

Per gustare al meglio la nostra carne dopo averla grigliata sulla griglia basca, viene lasciata riposare per alcuni minuti per mantenere i succhi morbidi, gustosi e genuini all'interno. La carne viene servita su un tagliere caldo ma non riscaldato, per far sì che abbia una cottura perfetta fino all'ultima boccione e in modo che i succhi all'interno ne mantengano la giusta morbidezza, sapidità e salubrità

### Die köstlichsten Stücke vom Fassonierind – La lombata di Fassona piemontese

COSTATA (ca. 900gr – 1500gr)	pro 100gr 8,00€
T-BONE (ca. 900gr – 1500gr)	pro 100gr 10,00€
FIorentINA (ca. 900gr – 1500gr)	pro 100gr 12,00€
TOMAHAWK (ca. 500gr – 700gr)	pro 100gr 10,00€
FILET – FILETTO (ab/a partire da 200gr)	pro 100gr 14,00€
BISTECCA CON OSSO (ca. 600gr)	pro 100gr 8,00€

## Ganze Fische – Pesci interi

Keine Zucht, keine Kompromisse, keine wiederaufgetaute Tiefkühlware. Wir arbeiten ausschließlich mit frangfrischem Fisch und servieren das, was unsere Fischer des Vertrauens aus dem Ligurischen Meer fischen. Daher variiert der Preis je nach Art des Fisches und der Marktsituation. Täglich gibt es verschiedene frangfrische Fische, wenden Sie sich an unser Personal.

No allevamento, no compromessi, no pesce congelato. Lavoriamo esclusivamente con pesce fresco proveniente dai nostri pescatori del mar Ligure. Il prezzo varia in base alla tipologia del pescato e alla situazione del mercato. Ogni giorno ci sono diversi tipi di pesci freschi, chiedi il nostro staff.

### ° Beilagen zu Fleisch und Fisch – Contorni per la Carne e il Pesce

Frittierte Kartoffeln aus dem Antholz und Gemüse – Patate fritte d'Anterselva e verdure



---

## *Die Pizza - La pizza*

### *Classica*

*Der Teig aus Hartweizenmehl wird 48 Stunden lang kalt gären gelassen.*

*Das Ergebnis ist eine dünne, feine und knusprige Pizza.*

*Für den ultimativen Pizzagenuss empfehlen wir, die Pizza mit den Händen zu essen.  
Impasto a base di farina di grano duro con una lievitazione di 48 ore.*

*Ne risulta una pizza sottile, fine e croccante.*

*Per gustarla al meglio, il nostro consiglio è di mangiarla con le mani.*

#### MARGHERITA

*Tomatensauce "Cruda" Büffelmozzarella, Oregano, frischer Basilikum – Passata di pomodoro  
"Cruda", mozzarella di bufala, origano, basilico*

*9,00€*

#### STRACCIA E CRUDO

*Eingelegte Datteltomaten, Stracciatella-Frischkäse, 36 Monate gereifter Rohschinken aus Parma,  
Olivenöl- Pomodori datterini confits, stracciatella, prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi e  
olio d'oliva*

*13,00€*

#### THILDA

*Tomatensauce "Cruda", Salami, Sardellen, Kapern, Chili – Passata di Pomodoro "Cruda", Salame al  
peperoncino, Acciughe, Capperi, Peperoncino*

*12,00€*

#### ORTOLANA

*Kuhmilch-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, geräucherte Scamorza – Mozzarella fior di latte, verdure  
miste alla griglia, scamorza affumicata*

*12,00€*



---

## Die Pizza - La pizza L'altra

*La nostra pizza gourmet*

*Impasto composto da tre diverse farine e acqua di mare. La lunga lievitazione (minimo 72 ore) conferisce al prodotto una grande leggerezza ed una straordinaria digeribilità*

*Unsere Gourmet-pizza*

*Der Teig besteht aus 3 unterschiedlichen Mehlsorten und Meerwasser, e acqua di mare.*

*Die mindestens 72stündige Kaltgärung sorgt für eine leichte Verdaulichkeit und eine wunderbare Leichtigkeit.*

### L'INIZIO

*Basilikumpesto, Taggiasca-Oliven, eingelegte Datteltomaten, Crescenza-Frischkäse, 36 Monate gereifter Rohschinken aus Parma, Basilikum - Pesto di basilico, olive taggiasche, pomodori datterini confit, crescenza, prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi, basilico*

*18,00€*

### MARE

*Schwertfischcarpaccio, "Delicata" Wildsalat, Balsamicoessig und hausgemachte Mayonnaise – Carpaccio di pesce spada, insalata "Delicata", Aceto balsamico e maionese fatta in casa*

*20,00€*

### FASSONA

*Rohes Handgehacktes Fassona Rindfleisch, Babyspinat, Pesto aus gelber Paprika und Sardellen, Stracciatella-Frischkäse – Battuta di Fassona, spinacino, pesto di peperone giallo e acciughe, stracciatella*

*21,00€*





---

## Unsere Burger – I nostri Burger

*Serviert mit Italia & amore Kartoffeln aus Antholz in Olivenöl frittiert und selbstgemachte Saucen mit den besten Zutaten.*

*Serviti con patate Italia & Amore di Anterselva e salse artigianali con i migliori ingredienti.*

### ITALIA & AMORE

*Fleisch vom Fassonarind 150g, Peperoncino-Pesto, Taggiasca-Oliven, eingelegte Datteltomaten und in Orangensaft eingelegte Perlzwiebeln – Carne di Fassona 150g, pesto di peperoncino, olive taggiasche, pomodorini datterini confits, cipolle all'arancia*

*13,00€*

### NUMERO 2

*Fleisch vom Fassonarind 150g, frischer Salat, frische Tomaten, hausgemachte Mayonnaise – Carne di Fassona 150g, insalata fresca, pomodoro fresco, maionese fatta in casa*

*12,00€*

### NUMERO 3

*Fleisch vom Fassonarind 150g, karamellisierte Zwiebeln, knuspriger Bauchspeck, – Carne di Fassona 150g, cipolla caramellata, pancetta croccante, Scamorza grigliata*

*13,00€*

### VEGETARIANO

*Auberginen-Parmesan-Pattie 150g, frische Tomaten, frischer Salat, in Orangensaft eingelegte Perlzwiebeln, Büffelmozzarella, hausgemachte Mayonnaise - Burger di melanzane e parmigiano 150g, pomodoro fresco, insalata fresca, cipolle all'arancia, mozzarella di bufala, maionese fatta in casa*

*13,00€*

### PATATE ITALIA & AMORE

*Kartoffeln aus Antholz in Olivenöl frittiert und selbstgemachte Saucen mit den besten Zutaten – Patate di Anterselva fritte in olio di oliva e salse artigianali*

*5,00€*



---

## Die Salatbowlen - Le insalatone

In unserer "Misticanza" finden Sie verschiedene Arten von Salataen, alle liebevoll in Ligurien  
exclusiv für uns angebaut, ganz ohne Chemie.

Nella nostra misticanza trova più tipologie di insalata coltivate in Liguria appositamente  
per noi.

### MISTRAL

*"Misticanza" Blattsalat, Tomaten, weißer Thunfisch, gekochtes Ei, Saisonsgemüse - Insalata  
Misticanza, pomodori, tonno bianco, uova sode, verdure di stagione*

*10,00€*

### BARBIE

*Fenchelsalat, Rauke, Orangenscheiben, Nüsse, Tomaten - insalatina di finocchi, rucola, filetti di  
arancia, noci e pomodorini*

*12,00€*

### MILO

*"Blaukohl", Pfirsich, Büffelmozzarella, Brotcroutons aus Matera - cappuccio viola, Pesche,  
mozzarella di bufala, crostini di pane di Matera*

*12,00€*



---

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Kinder sind die Gäste der Zukunft, für sie senken wir bestimmt nicht die Qualität,  
aber dafür ein bisschen den Preis*

## *Per i più piccoli*

*I bambini saranno i nostri ospiti del futuro, così per loro abbiamo deciso di mantenere  
logicamente alta la qualità, ma allo stesso tempo di abbassare il prezzo*

PENNE MIT TOMATENSAUCE – PENNE AL POMODORO

*6,00€*

PANIERTES KALBSSCHNITZEL – COTOLETTA ALLA MILANESE

*mit frittierten Kartoffeln und hausgemachten Saucen – con patate fritte e salse fatte in casa*

*12,00€*



---

*Zum Vollenden – Per finire*

TIRAMISU

*8,50€*

PANNA COTTA

*mit Amarene Kirschen – con amarene*

*7,50€*

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO

*mit Vanilleeis – con gelato alla vaniglia*

*10,00€*

MACEDONIA DI FRUTTA

*con gelato al fior di latte di Bufala*

*8,00€*

GELATO DI FRUTTA STAGIONALE

*4,00€*