HERZLICH WILLKOMMEN IN H'UGO'S PIZZA-BAR-LOUNGE

Willkommen in meiner Welt: Sie ist traditionell, manchmal gewagt, erfüllt von wunderbaren Aromen, bunt aber nicht grell, hin und wieder ein bisschen laut, herzlich und familiär, deftig und süss, perfektioniert aber nie langweilig, voll von sagenhaften Geschmäckern.

Auf jeden Fall besonders und ich freue mich jeden Tag aufs Neue, dass sie so ist, wie sie ist!

WO DIE LIEBE DEN TISCH DECKT, SCHMECKT DAS ESSEN AM BESTEN.



Selezione di antipasti

CAPRESE Classico GIMITA 15 NODINI AUS CILENTO MIT STRAUSSTOMATEN, SCHALOTTEN & BASILIKUM	13.90
Prosciutto di parma e melone Delizioso Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit Honig-Melone	15.90
CARPACCIO DI MANZO Sottilissimo KI3 CARPACCIO VOM IRISCHEN RINDERFILET MIT PARMESAN, RUCOLA UND ZITRONETTENSAUCE	17.90
VITELLO TONNATO Moderno c 0 K 3 Scheiben vom Kalbs-Meiserl mit Thunfischsauce und Kapern	15.90
TATAR DI MANZO Oun Style (ZUM SELBST VERFEINERN) BIKIMI IA TATAR VOM IRISCHEN RINDERFILET MIT WACHTELEI, CROUTONS, KAPERN, SCHALOTTEN	18.90
Tripo della casa <i>Bellissimo</i> c d g k 3 15 Vitello Tonnato, Fleischtomate mit Mozzarella und Lachstatar auf Rote Beete Carpaccio	17.90
BATTUTA DI TONNO Diverso DIMITA DÜNN GEKLOPFTES THUNFISCHFILET, FENCHELSALAT, MIT ERDBEEREN, ORANGENFILETS UND HIMBEERBALS	19.90 SAMICO
Carpaccio di Patate Traditionale c Hauchdünn geschnittenes Kartoffelcarpaccio mit gebratenen Wachteleiern und schwarzem fel	18.90 1 Trüf-
Selezione di insalate	
Insalata mista MIIA Gemischter Salat	8.90
Insalata caesar alcipieigimila Salat mit selbstgemachten Croûtons und Parmesansplitter	10.90
Insalata di rucola con pomodorini e parmigiano mi Ia Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan	11.90
Insalata caesar con tacchino alcipieigimila Salat mit selbstgemachten Croûtons, Putenstreifen und Parmesansplitter	17.90

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGSAUFSTELLUNG AM ENDE DER KARTE!



Spaghetti aglio, olio e peperoncino Classico A	12.90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino aus Calabrien,	
Kirschtomaten und Petersilie	
Penne all' Arrabbiata Affilato A	12.90
Penne mit einer scharfen Sauce von Tomaten aus Cilento	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Cremoso Alcig	14.90
Spaghetti mit geräuchertem Südtiroler Speck, Ei, Sahne und Parmigiano	
STROZZAPRETI CON RAGÙ DI SALSICCIA Speziato A 2A 3 15	16.90
Strozzapreti mit einem hausgemachten Salsiccia Ragout (leicht scharf)	
SPAGHETTI CON VONGOLE AL VINO BIANCO Mare AIDIM	18.90
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und	
Kirschtomaten in einer hausgemachten Weissweinsauce	
FETTUCCINE CON GAMBAS AL VINO BIANCO Mare A B C I	19.90
Bandnudeln mit Gambas in einer hausgemachten Weissweinsauce	
ORECHIETTE AI FUNGHI PORCINI E GORGONZOLA Monte	19.90
Orechiette Nudeln mit Steinpilzen-Rahm-Sauce mit Gorgonzola verfeinert	
TAGLIOLINI AL TARTUFO Specialmente Alcig	19.90
Feine Bandnudeln mit hauchdünn gehobeltem Saison-Trüffel	



Specialità di mare

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA CON VERDURA E INSALATA MISTA GIMITA GEMISCHTER FISCHTELLER VOM GRILL MIT BUTTERGEMÜSE SERVIERT	32.90
Branzino in umido con vongole e verdure all burro pigim Gedünsteter Wolfsbarsch mit Venusmuscheln in einer Tomaten-Kapern-Oliven-Weissweinsausse, dazu reichen wir saisonales Buttergemüse	32.90
Gegrillte Gambas auf gemischtem Marktsalat	32.90
Bistecca di tonno glolu Sashimi Thunfisch Steak in Sesamkruste, rosa gebraten mit Sweet-Chilli-Sauce, mit Buttergemüse serviert	36.90
Ikg Gamberi arrostiti in Aglio e Olio d'Oliva extra vergine ^b Ikg Garnelen geröstet in Knoblauch und Olivenöl extra vergine	67.90
Specialità di carne	
Entrecôte irlandese Irisches Entrecôte vom Grill	32.90
Filetto di manzo irlandese alla griglia Irisches Rinderfilet vom Grill	38.90
INVOLTINI DI VITELLO RIPIENI ^G	31.90
Kalbsroulade gefüllt mit Prosciutto, Taleggio und Pilzen auf Kartoffelpüree an einer Demi	GLACE
Straccetti di manzo con rucola e tartufo mi Ia Rindfleischstreifen mit Rucola und Saison-Trüffel	34.90
CARRÉ DI VITELLO CON PURÈ DI PATATE / E CON TARTUFO G KALBSKARREE MIT KARTOFFELPÜREE KALBSKARREE MIT KARTOFFELPÜREE UND SAISON-TRÜFFEL Selezione di contorvii	31.90 36.90
BEILAGENSALAT KARTOFFELGRATIN G POMMES FRITES SÜSSKARTOFFEL POMMES BLATTSPINAT SAISONGEMÜSE	6.50 6.50 6.50 6.50

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGSAUFSTELLUNG AM ENDE DER KARTE!



La nostra famosa pizza

Margherita ^{A G I5} Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl Extra Vergine	9.90
Salame ^{A G 15} Tomatensauce, Mozzarella, leicht scharfe ital. Salami, Olivenöl Extra Vergine	13.90
Matteo Arrosto ^{A G 15} Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Olivenöl Extra Vergine	14.90
Vegetaria algimitalis Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Zucchini, Artischocken, Minze, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine	15.90
Mella Pizza ^{a g 2a 3 15} Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck, rote Zwiebeln, Olivenöl Extra Vergine	15.90
PARMA RUCOLA AIGIMIIAII5 Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	16.90
Salmone Rucola aldigimi iai is Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, geräucherter Lachs, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	16.90
Tonno Sashimi I gipimia 15 Tomatensauce, Mozzarella, frischer Thunfisch (Sashimi) in Zitronettensauce mariniert, Rucola, Frühlingszwiebeln, Aceto Balsamico, Olivenöl Extra Vergine	19.90
Tonno Sashimi II ^{G D 15} Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, frischer Thunfisch (Sashimi) in feiner Sojasauce mariniert, frischer Koriander, Olivenöl Extra Vergine	19.90
Gambe e aglio ^{a b g 15} Tomatensauce, Mozzarella, Gambas, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl Extra Vergine	19.90
Tartufo ^{g 15} Tomatensauce, Mozzarella, Saison-Trüffel	19.90
H'ugo's Speciale Isig 15 Tomatensauce Mozzarella Gambas Knoblauch Petersilie Leicht scharfe ital. Salami Zucchini vom Grill mit Parmesan gratiniert	24.90



Selezione di formaggi

Variazione di formaggio ^{g k} Käsevariation mit Feigensenf serviert	19.90
Bel Paese – milder, halbfester Käse G 2A	4.90
Gorgonzola – norditalienischer Blauschimmelkäse ^g	4.90
Grana Padano – langsam reifender, halbfetter Hartkäse ^{g 2a}	5.90
Pecorino – Schafmilchkäse g Ia	5.90
Taleggio – norditalienischer Weichkäse ⁶	5.90
Selezione di dolci	
TIRAMISU Classico - della casa ACCIFIGIHI9AIII 17	8.90
CREMA CATALANA flambato - caramellato cla	8.90
Mousse au chocolat <i>cremoso - cioccolatoso</i>	8.90
PROFITEROLE tradizionale - delizioso A C F G H 8 10A 16 17 GEFÜLLT MIT SCHOKO-SAHNE-CREME UND MIT WEISSER SCHOKOLADE ÜBERZOGEN	8.90
PANNA COTTA SU FRUTTI DI BOSCO crema - fruttata compositi della compositi dell	8.90
Dessert variation bello di tutti	p.P. 8.90
GELATO PICCOLO	5.90
Gelato grande	6.90

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGSAUFSTELLUNG AM ENDE DER KARTE!



ALLERGENE

A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE - BSPW.: GLUTENHALTIGES
GETREIDE, WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER (ODER
HYBRIDSTÄMME DAVON), DINKEL, KAMUT, KHORASANWEIZEN, EMMER, EINKORN, GRÜNKERN

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

C EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse bspw.: Eier von Geflügel

D FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse -BSPW.: ALLE FISCHARTEN, KAVIAR

E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE Erzeugnisse - bspw.: alle Erdnusssorten

F SOJA und daraus gewonnene Erzeugnisse bspw.: alle Sorten von Sojabohnen

G MILCH ODER LAKTOSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE - BSPW.: MILCH VON SÄUGETIEREN, WIE KUH, SCHAF, ZIEGE, PFERD, ESEL

H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE Erzeugnisse - bspw.: Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
 BSPW.: BLEICHSELLERIE, KNOLLENSELLERIE,
 STAUDENSELLERIE

k Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

m Schwefeldioxid und Sulfide und daraus gewonnene Erzeugnisse E 220-E 228-Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

N LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

O WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE - BSPW.: SCHNECKEN, ABALONE,
OKTOPUS, TINTENFISCH, CALAMARES, ALLE MUSCHELN,
AUSTERN

P ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

ZUSATZSTOFFE

IA FARBSTOFFE

IB KANN AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT

BEI KINDERN BEEINFLUSSEN

2a Konservierungsstoffe

2B NITRITPÖKELSALZ

3 Antioxidationsmittel

4 GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 GESCHWEFELT

6 GESCHWÄRZT

7 GEWACHST

8 PHOSPHAT

9a Süssungsmittel

9b Süssungsmittel Saccharin

9c Süssungsmittel Cyclamat

9D SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM

9F SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM

10A MILCHEIWEISS

10b Stärke

10c EIKLAR

10D FLÜSSIGES EIWEISS

10e Sojaeiweiss

II KOFFEINHALTIG

12 CHININHALTIG

13 TAURINHALTIG

14 gentechnisch verändert

15 Säuerungsmittel

16 STABILISATOREN

17 AROMEN

18 NATÜRLICHE AROMEN



BEI UNS FEIERT MAN DIE FESTE WIE SIE FALLEN,

EGAL OB ES IHR GEBURTSTAG IST, EIN DINNER FÜR ZWEI SEIN SOLL

ODER SIE EINFACH NUR EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND

MIT IHREN LIEBSTEN BEI UNS VERBRINGEN MÖCHTEN.

Sie suchen einen geeigneten Ort für Ihren besonderen Anlass? Für 2, 10, 20, 50, 100, 500 oder sogar bis zu 1.200 Gäste? Dann freuen wir uns auf Sie!

Unsere Event Abteilung bietet Ihnen einen Full-Service mit einem festen Ansprechpartner, der sich exklusiv um alle Ihre Fragen und Wünsche kümmert.

Vom Speisen- und Getränkekonzept, über die musikalische Darbietung am Abend, bis hin zur Organisation der Übernachtung für Ihre Gäste, übernehmen wir gerne Ihre gesamte Planung und Durchführung.

Egal, welches Anliegen oder welchen Wunsch Sie haben, wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.

_ Kontakt: 089.925 832 07

E-Mail: events@hugos-pizza.de