



# Bar Centrale

## Gut kochen kann man nur mit den besten Zutaten!

Unsere Nudeln und Paste kommen aus dem Hause **De Cecco**, hergestellt unter Verwendung bronze-gezogener Nudelformen.

Lasagne, Cannelloni, Bucaneve, Crespelle, Tortellini und andere Nudelspezialitäten stellen wir für Sie selber her.

In der Bar Centrale bekommen Sie nur frisch geriebenen Parmesan vom 16 Monate gereiften **Grana Padano** Laib.

Für alle Salate (auch die Vorspeisensalate bei den Mittagsmenüs) verwenden wir nur frische Zutaten.

Selbstverständlich wird in unserer Küche sowohl für das Kochen als auch für die Salate ausschließlich **Olio d'Oliva Extra Vergine** verwendet, d.h. also nur die erste Kaltpressung der reifen Oliven.

Pelati Tomaten von **San Marzano** garantieren höchste Qualität bei allen tomatenbasierten Sughi.

Direkt aus Parma kommen unser **Prosciutto Crudo** und unser **Prosciutto Cotto** von **Principe** aus der DOP (Denominazione Origine Prodotto) San Daniele.

Für den Tiziano - so nennt sich der beste Espresso der Rösterei **Bristot** ... in Belluno, haben wir das exklusive Verkaufsrecht in Hall.

Bei **Viropa** kaufen wir unsere erstklassigen nicht vorportionierten Tees und Infusi ein. Spitzenweine bekommen Sie bei uns im Achtelausschank und zwar zu einem erschwinglichen Preis!

Für unsere Mittagsmenüs - das versteht sich von selbst - verwenden wir auch ausschließlich die erwähnten Produkte.

## Antipasti

### **Antipasto misto**

Gemischter Vorspeiseteller mit traditionellen italienischen Leckereien und Gebäck  
(Prosciutto cotto und crudo, Salami Milano, Sottolio, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano Parmesan)

---

### **Bruschetta**

Klassisch belegt mit sonnengereiften Tomaten, Knoblauch und Basilikum, oder nach saisonalem Angebot

---

### **Carpaccio di Manzo**

Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Rucola und fein gehobeltem Parmesan, dazu Ciabattabrot

---

### **Mozzarella allo spiedo**

Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Brot, überbacken mit Kräuterbutter

## Minestre

### **Crema di pomodoro**

Fruchtige Tomatensuppe nach original sizilianischem Rezept

---

### **Stracciatella alla Romana**

Klare Rindssuppe mit Parmesan-Ei-Flocken und Petersilie

# Insalate

## **Insalata Tonno**

Knackige Salatkomposition mit Thunfisch, Zwiebel und schwarzen Oliven

---

## **Insalata Pollo**

Großer gemischter Salat mit gebratenen Hühnerfiletstreifen

---

## **Insalata Romagna**

Salatvariation mit Prosciutto crudo San Daniele und Gorgonzola Dolcelatte

---

## **Insalata Gamberi**

Gegrillte Garnelen auf gemischten grünen Salaten, Rucola und Tomaten

---

## **Insalata Salmone**

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Lachsfilets

---

**Zu allen großen Salaten servieren wir Ihnen eine Portion Ciabattabrot!**

# Contorni

## **Insalata verde**

Gemischte Blattsalate

---

## **Insalata mista**

Gemischte Salate der Saison

---

## **Insalata pomodoro e cipolla**

Tomatensalat mit Zwiebelringen

---

## **Rucola, pomodoro e parmigiano**

Rucolasalat mit Tomaten und Parmigiano

---

## **Pane**

Portion Ciabatta

---

## **Pane all`aglio**

Ofenfrisches Knoblauchbrot



# Primi Piatti

## **Pasta all`amatriciana**

Nudeln in einer fruchtig scharfen Tomatensauce mit Zwiebeln und Pancetta

---

## **Tagliatelle alle noci**

Bandnudeln in einer leichten Gorgonzola-Walnuss-Rahmsauce

---

## **Penne Vodka Salmone**

In Vodka flambierte Lachsstreifen gebunden mit Butter und wenig Rahm

---

## **Spaghetti alla Checco**

Tomaten- und Mozzarellawürfel mariniert mit Olivenöl und frischem Basilikum auf Spaghetti Pomodoro

---

## **Risotto al salmone e limone**

Knackiger Risotto mit fangfrischem Lachs, Limettensaft und einem Schuss Prosecco

---

## **Pasta all' Emiliana**

Pasta mit Prosciutto Cotto, Fleischsauce und einem Schuss Rahm – der Nudelklassiker aus der Emilia Romagna

---

## **Gnocchi bella Italia**

Kartoffelgnocchi mit Olivenöl, Knoblauch, Mozzarella, Schinken, Tomaten und schwarzen Oliven – auf Wunsch auch scharf!

---

## **Gnocchi Casareccia**

Kartoffelgnocchi in frischer Fleischsauce mit Steinpilzcreme, abgerundet mit einem Schuss Rahm

## A proposito ...

### **Traditionelle italienische Nudelgerichte**

... können Sie bei uns natürlich auch bestellen:

wie z.B. Spaghetti Pomodoro, Carbonara, Bolognese, Aglio e olio, Arrabbiata usw.

# Specialità della casa

## Lasagne al forno

Wie gewohnt – hausgemacht!

---

## Pasta Reale

Die unvergessliche Eigenkreation der Bar Centrale  
Kürbis, Parmaschinken, Rucola und  
getrocknete Tomaten in feiner Rahmsauce - fantastico!!!  
Kreiert von Matteo Tamburini zum Weltnudeltag 2005!

---

## Cannelloni ricotta e spinaci

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat,  
überbacken mit Bechamel und Parmesan

---

## Spaghetti „Bar Centrale“

Spaghetti mit Black-Tiger-Shrimps in einer Balsamico-Rahmsauce,  
verfeinert mit grünem Pesto und Radicchiostreifen

---

## Penne Latine

Kurze Nudeln mit Olivenöl Extra Vergine, Tomatenwürfel, Oliven,  
Pepperoncini und Knoblauch, verfeinert mit Schafskäse  
**Unsere Eigenkreation** für Liebhaber scharfer Speisen - oft kopiert, nie  
erreicht!

# Dolci

Tirami sú

---

Panna cotta

---

Perfetto

Hausgemachtes Halbgefrorenes  
in verschiedenen Geschmacksrichtungen (Mango,  
Erdbeer, Amaretto, je nach Saison)

---

Profiteroles

## Caffè

Espresso

---

Macchiato

---

Latte macchiato

---

Cappuccino

---

Doppio

---

Lungo

---

Caffè Corretto

---

Cioccolata

## Tè

Menta, frutta, verde, nero, spezie, camomilla etc.

## Rinfrescanti

Coca Cola, Cola Light, Spezi, Eistee 0,35 l

---

Lemon soda, Aranciata, Chinotto 0,2 l

---

Bitter lemon, Tonic water, Ginger Ale 0,2 l

---

Pago, Succhi di frutta 0,2 l

---

Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l

---

Apfel, Orangensaft gespritzt 0,3 l

---

Apfel, Orangensaft gespritzt 0,5 l

---

Soda 0,2 l

---

Soda Himbeer, Holunder, Zitrone 0,3 l

---

Soda Himbeer, Holunder, Zitrone 0,5 l

---

Red Bull 0,25 l

---

Spremuta d`arancia 0,25 l

---

Acqua minerale naturale 0,5 l

---

Acqua minerale Römerquelle 0,35 l

---

Acqua minerale Römerquelle 0,75 l

## Birra

Hirter Classic	0,2 l
Hirter Classic	0,3 l
Radler	0,2 l
Radler	0,3 l
Franziskaner Weissbier	0,3 l
Beck`s alkoholfrei	0,3 l

## Aperitivi

Sanbitter, Gingerino, Crodino	0,1 l
Prosecco	0,1 l
Prosecco con succo di frutta	0,1 l
Bottiglia di Prosecco	0,7 l
Prosecco Aperol, (H)ugo	
Aperol Spritz	
Martini bianco, rosso, dry	
Campari, Aperol oder Cynar - Soda	
Campari, Aperol oder Cynar - Orange	

## Long Drinks

Vodka Lemon (Flasche)	4 cl
Vodka Red Bull (Flasche)	4 cl
Gin Tonic (Flasche)	4 cl
Bacardi Cola (Flasche)	4 cl
Whisky Cola (Flasche)	4 cl

## Degistivi

Averna, Ramazzotti, Montenegro, Fernet, Cynar	2 cl
--	------

## Liquori e Alcolici

Amaretto, Sambuca, Bailey 's	2 cl
------------------------------	------

---

Vodka Absolut, Gordon 's Gin, Bacardi, Meyer 's Rum	2 cl
--	------

---

Tequila Olmeca, Galliano, Vecchia Romagna, Pernod	2 cl
--	------

---

Remy Martin	2 cl
-------------	------

## Whiskey

Jack Daniel 's, Chivas Regal	4 cl
------------------------------	------

---

Jim Beam, Johnnie Walker Red Label	4 cl
------------------------------------	------

## Grappe

Grappe di Bonollo	2 cl
-------------------	------

---

Grappa Chianti	2 cl
----------------	------

---

Grappa di Barolo	2 cl
------------------	------

---

Grappa di Prosecco	2 cl
--------------------	------

## Spruzzati

Rosso spruzzato con soda	0,25 l
--------------------------	--------

---

Rosso spruzzato con limonata	0,25 l
------------------------------	--------

---

Bianco spruzzato con soda	0,25 l
---------------------------	--------

---

Bianco spruzzato con limonata	0,25 l
-------------------------------	--------



## Vini Bianchi Sfusi

Veltliner & Friends	1/8 l
Moscato secco	1/8 l
Chardonnay	1/8 l
Bianco di Custoza	1/8 l

## Vini Rossi Sfusi

Vino della Casa	1/8 l
Chianti classico	1/8 l
Zweigelt	1/8 l
Sangiovese	1/8 l

## Vini Rossi e Rossi in Bottiglia

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an erstklassigen Rot- und Weissweinen. Über unser momentanes Angebot informiert und berät Sie gerne unser Personal.

Bar  
Centrale

Schlossergasse 1  
6060 Hall in Tirol

Telefon +43 (0) 5223 56 0 55  
[www.bar-centrale.at](http://www.bar-centrale.at)

Montag – Freitag 09.00 - 24.00 Uhr  
Samstag 10.00 - 14.30 Uhr

Verlängerte Öffnungszeiten ab Herbst!