



Il Piano

M u s i c a e S a p o r i

U N S E R E G E S C H I C H T E



Die Idee zu Il Piano entstand aus der Begegnung zweier Menschen, die Italien, Gastfreundschaft und die schönen Dinge des Lebens lieben. Gaetano Infurna, leidenschaftlicher Koch und Sohn einer sizilianischen Familie mit langer gastronomischer Tradition, und Veronica Zuin, venezianischer Herkunft und unermüdliche Träumerin, verwirklichten gemeinsam den Traum, einen Ort zu schaffen, an dem Menschen zusammenkommen, genießen und unvergessliche Momente erleben können. Doch Il Piano ist weit mehr als ein Restaurant – es ist eine Familiengeschichte. Gemeinsam mit ihren drei Kindern – Michelangelo, Rosalia Maria und Gioele Luciano – entstand ein Ort, der Familie, Leidenschaft und Herzlichkeit verbindet. Im Jahr 2024 entdeckte Gioele seine Leidenschaft für das Klavier. Aus einer ersten Begeisterung entwickelte sich schon bald sein großer Traum: Eines Tages auf den Konzertbühnen der Welt zu spielen und Menschen mit

seiner Musik zu berühren. Heute wird Gioele von Tatjana Worm-Sawosskaja im Klavierstudio für begabte Kinder und Jugendliche gefördert. Nach zahlreichen nationalen und internationalen Erfolgen wird er schon bald das renommierte Musikgymnasium Schloss Belvedere in Weimar besuchen, das eng mit dem Hochbegabtenzentrum der Hochschule für Musik Franz Liszt Weimar zusammenarbeitet. Genau diese Geschichte gab unserem Restaurant seinen Namen. Il Piano steht für Familie, Leidenschaft, Träume und den Mut, an sich selbst zu glauben. Hier treffen italienische Küche und Musik aufeinander. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, jede Begegnung schafft Erinnerungen und jeder Abend wird zu einer kleinen Melodie.

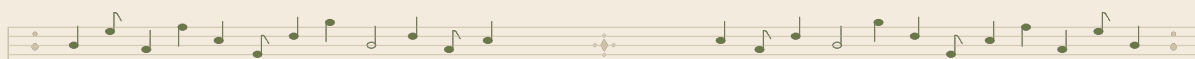
Willkommen bei Il Piano – Musica e Sapori.

“ Wenn italienische Küche auf Musik trifft, entsteht eine Melodie für die Seele.”



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Vorspeisen



101 Carpaccio vom Rind ^G € 16,00

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitronensaft, frischen Champignons, Rucola und Parmesan-Scaglie

102 Bruschetta ^A € 10,50

Pizzabrot mit nativem Olivenöl extra, frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum

103 Pizza Pane ^A € 8,00

Knuspriges Pizzabrot mit nativem Olivenöl extra, Pfeffer und Oregano

104 Antipasto il Piano ^{A,G} € 18,50

Mit feinem italienischen Aufschnitt, Käse, Oliven und mediterranen Spezialitäten in Öl eingelegt

198 Portion Pommes € 5,00

Pommes frites

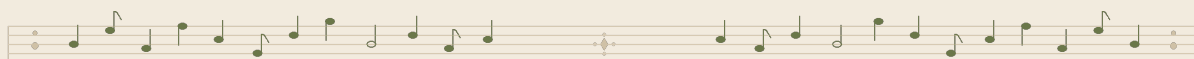
199 Portion Kroketten ^{A,C,G} € 5,00

Kartoffelkroketten frites



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Salate



201 Beilagensalat	€ 5,00
-------------------	--------

Mit Tomaten, Gurke, geraspelte Karotten

202 Gemischter Salat	€ 8,50
----------------------	--------

Mit Tomaten, Gurke, Oliven, Peperoni, geraspelte Karotten

203 Italienischer Salat ^{C,G,L}	€ 12,00
--	---------

Mit Käse, Schinken, Tomaten, Gurke, geraspelte Karotten, Oliven und gekochtem Ei

204 Italienischer Salat mit Thunfisch ^{C,D,G,L}	€ 13,50
--	---------

Mit Käse, Schinken, Tomaten, Gurke, geraspelte Karotten, Oliven, gekochtem Ei, Thunfisch und Zwiebeln

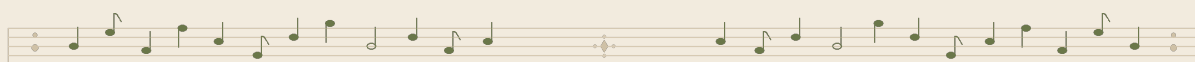
205 Caprese ^G	€ 12,00
--------------------------	---------

Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Pasta Nach Klassischer "Art"



301 Spaghetti al Pomodoro ^A € 10,50

In Tomatensoße

302 Spaghetti alla Bolognese ^{A,I} € 12,50

Reichhaltigen, langsam gekochten Bolognese-Ragù nach italienischer Tradition.

303 Tagliatelle Gorgonzola ^{A,G} € 14,50

In Gorgonzolasoße

304 Tortellini Panna ^{A,C,G} € 14,00

In Sahnesoße und gekochten Schinken

305 Tortellini oder Rigatoni Saltati ^{A,C,G,I} € 15,00

In Bolognese Sahnesoße mit Erbsen, Parmesankäse und gekochten Schinken

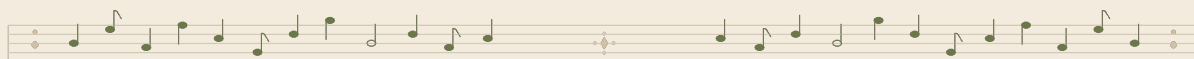
306 Tagliatelle al Salmone ^{A,D,G} € 16,50

Mit zarten Lachsstreifen in einer feinen Tomaten-Sahnesauce, verfeinert mit einem Hauch Weißwein



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Pasta Nach Mediterranische "Art"



307 Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^A € 12,00

Knoblauch, Öl, Cherry Tomaten, Peperoncino u. frischem Basilikum

308 Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} € 13,50

Mit Pancetta (ital. Speck), Zwiebeln, geschroteter Pfeffer, Ei u. Parmesan

309 Penne Arrabbiata ^A € 11,50

Mit Tomatensoße, Peperoni u. Petersiele

310 Tagliatelle Steinpilze ^A € 14,50

Mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln u. Steinpilze

311 Spaghetti allo Scoglio ^{A,B,N} € 17,50

Mit Meeresfrüchte, Cherry Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln u. verfeinert mit einem Hauch Weißwein

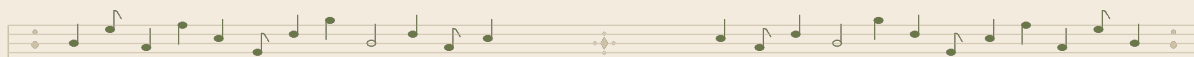
312 Tagliatelle Il Piano ^{A,B} € 17,00

Mit Garnelen, Gamberetti, Steinpilze, Cherry Tomaten, Knoblauch u. Zwiebeln



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Pasta Al Forno



313 Rigatoni al Forno A,G,I € 13,50

In Bolognese Sahnese mit Käse überbacken

314 Tortellini al Forno A,C,G,I € 14,00

In Bolognese Sahnese mit Käse überbacken

315 Gnocchi alla Sorrentina A,G € 13,50

Mit Tomatensoße, Käse überbacken

316 Lasagna A,G,I,** € 13,50

In Bolognese Sahnese mit Käse überbacken



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Fleischgerichte Vom Schwein



401 Paniertes Schnitzel ^{A,C}

€ 15,50

Mit Pommes Frites und Beilagesalat

402 Schnitzel Bolognese "al Forno" ^{A,C,G,I}

€ 20,00

Paniert, überbacken mit Bolognese-Sahnesoße, gekochter Schinken, Käse, dazu Nudeln u. Beilagesalat

403 Jägerschnitzel ^{natur G, ***}

€ 18,50

Mit frischen Champignons, Pommes Frites u. Beilagesalat

404 Rahmschnitzel ^{natur G}

€ 18,50

Schweineschnitzel "natur" in einer feinen Rahmsauc

405 Parmesan Schnitzel ^{natur A,C,G}

€ 20,00

Mit gekochten Schinken, geschmolzenem Käse in Tomatensoße dazu Nudeln u. Beilagesalat

499 Extra Paniert ^C

€ 2,00



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Fleischgerichte Vom Schweinefilet



406 Scaloppina al Vino Bianco ^A	€ 19,00
<i>In Weißweinsauce dazu Nudeln und Beilagesalat</i>	

407 Scaloppina alla Romana ^{A,L}	€ 21,00
<i>In Salbei, Weißweinsauce mit Parmaschinken dazu Nudeln und Beilagesalat</i>	

408 Scaloppina Gorgonzola ^{A,G}	€ 20,00
<i>In Gorgonzolasauce dazu Nudeln und Beilagesalat</i>	

409 Gegrillter Lendernspieß ^{A,C,G}	€ 21,50
<i>Mit Kräuterbutter, Kroketten, Salat und auf Rucolabett</i>	

410 Piccata Milanese ^{A,C,G}	€ 22,00
<i>Paniert in Ei und Parmesan dazu Nudeln und Beilagesalat</i>	



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Fleischgerichte vom Rind



411 Rumpsteak vom Grill ^A

€ 26,50

Serviert auf einem frischen Rucolabett mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Beilagesalat

412 Rumpsteak Zwiebeln ^A

€ 28,00

Serviert mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes frites und Beilagensalat

413 Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße ^{A,G}

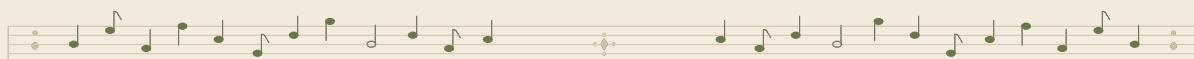
€ 29,50

Serviert in einer cremigen grünen Pfeffersauce, dazu Pommes Frites und Beilagensalat



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Fischgerichte



501 Calamari Fritti ^{A,N}	€ 25,50
<i>Frittierte Tintenfischringe mit Beilagensalat</i>	

502 Calamari alla Griglia ^N	€ 25,50
<i>Gegrillte Calamari mit Tagesgemüse</i>	

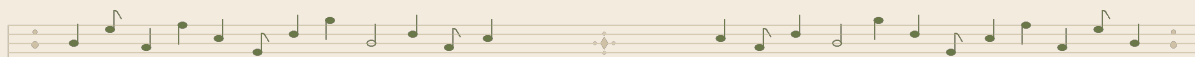
503 Schwertfisch vom Grill ^{D,G}	€ 25,50
<i>Gegrillte Schwertfischsteak, dazu Tagesgemüse</i>	

504 Grigliata di Pesce "Il Piano" ^{B,D,G,N}	€ 33,00
<i>Gemischte Fischplatte "Il Piano" mit Calamari, Schwertfisch und Garnellen, dazu Tagesgemüse</i>	



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Unsere Pinsa Romana



Die traditionelle, knusprige Spezialität aus Rom. Hergestellt aus einer besonderen Mehlmischung (Weizen-, Reis- und Sojamehl) und mit extra langer Teigreife. Alle Zutaten werden nach dem Backen frisch und kalt belegt, um maximale Frische und Geschmack zu garantieren.

601 Pinsa Margherita A,F,G € 11,50

Mit fruchtiger Tomatensauce, feinem Käse, einem Schuss nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum

602 Pinsa Italia A,F,G € 15,50

Weisse Basis mit feinem Käse, nach dem Backen frisch belegt mit knackigen Tomatenwürfeln, cremigem Büffelmozzarella, frischem Rucola und einem Schuss nativem Olivenöl extra

603 Pinsa Parma A,F,G € 16,40

Weisse Basis mit feinem Käse, nach dem Backen frisch belegt mit feinstem Parmaschinken, knackigem Rucola und Parmesan-Scaglie

604 Pinsa Diavola Gourmet A,F,G € 13,50

Mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Käse, nach dem Backen frisch belegt mit scharfer italienischer Salami

605 Pinsa Vegetaria A,F,G € 13,90

Mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Käse, nach dem Backen frisch belegt mit köstlichem gegrilltem Gemüse (kalt serviert)

606 Pinsa "Il Piano" A,F,G,H € 17,50

Weisse Basis mit feinem Käse, nach dem Backen frisch belegt mit zarter italienischer Mortadella, feinstem Büffelmozzarella und gehackten Pistazien



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Le Pizze Della Musica



701 MOZART (Pizza Margherita) A,G € 9,50

Tomatensoße, Käse

702 BACH (Pizza Salami) A,G € 10,50

Tomatensoße, Käse, Salami

703 SCHUBERT (Pizza Romana) A,G € 10,50

Tomatensoße, Käse, Schinken

704 CHOPIN (Pizza Regina) A,G € 11,50

Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons

705 BRAHMS (Pizza Thunfisch) A,G,D € 12,50

Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln

706 VIVALDI (Pizza Quattro Stagioni) A,G € 12,50

Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken

707 BEETHOVEN (Pizza Diavola) A,G € 12,50

Tomatensoße, Käse, scharfe Salami, Peperoni

708 EINAUDI (Pizza Vegetaria) A,G € 12,50

Tomatensoße, Käse, mit frischem Gemüse der Saison

709 LISZT (Pizza Capricciosa) A,G € 13,00

Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami, Oliven, Champignons, Artischocken

710 PAGANINI (Pizza Frutti di Mare) A,G,B,N € 15,50

Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch

711 SCHLOSS BELVEDERE (Pizza Carpaccio) A,G € 15,50

Tomatensoße, Käse, Champignons, Rinder-Carpaccio, Rucola, Parmesan-Scaglie

712 WAGNER (Pizza Rucola) A,G € 14,50

Tomatensoße, Käse, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Parmesan-Scaglie

713 LA CAMPANELLA (Pizza 4 Formaggi) A,G € 13,00

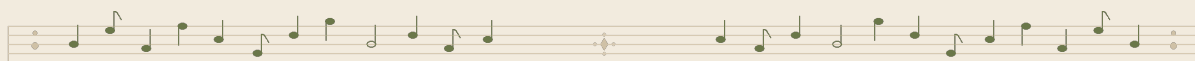
Inspiziert vom virtuosen Werk Franz Liszts

Tomatensoße, mit vier verschiedenen Käsesorten



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Getränke



Aperitif

Aperol Spritz ^L	€ 7,00
Limoncello Spritz ^L	€ 7,00
Sarti Spritz ^L	€ 7,00
Lillette ^L	€ 7,00
Campari Orange	€ 6,50
Campari Soda	€ 6,50
Prosecco 0,1 l ^L	€ 4,50
Martini Bianco ^L	€ 5,50
Martini Rosso ^L	€ 5,50

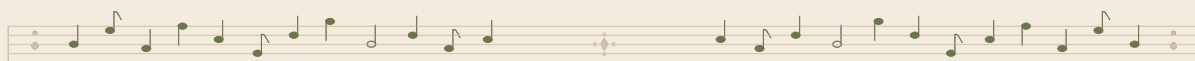
Spiritose 2cl

Ramazzotti	€ 5,50
Averna	€ 5,50
Grappa	€ 5,50
Limoncello	€ 5,50
Vecchia Romagna	€ 5,50



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Getränke



Spiritose 2cl

Amaro Montenegro	€ 5,50
Amaro Del Capo	€ 5,50
Fernet Branca	€ 5,50
Ouzo	€ 5,50

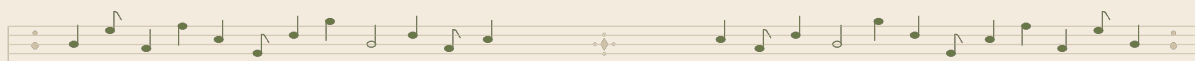
Warme Getränke

Tasse Caffè	€ 3,80
Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato ^G	€ 3,50
Doppio Espresso	€ 4,00
Cappuccino ^G	€ 4,20
Latte Macchiato ^G	€ 4,50
Tasse Tee	€ 2,80



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Getränke



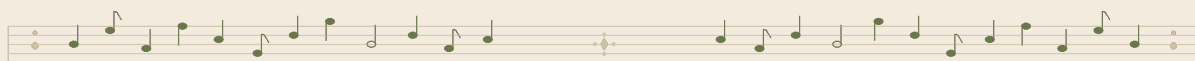
Alkoholfreie Getränke

	0.20 l	0.40 l
Coca-Cola	€ 3,00	€ 4,40
Coca-Cola Zero	€ 3,00	€ 4,40
Zitronen Limo	€ 3,00	€ 4,40
Fanta	€ 3,00	€ 4,40
Spezi	€ 3,00	€ 4,40
Schwaps Bitter Lemon	€ 3,00	€ 4,40
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	€ 3,00	€ 4,40
Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft Schorle	€ 3,00	€ 4,40
	0.25 l	0.75 l
Sanpellegrino	€ 3,30	€ 6,00
Acqua Panna Still	€ 3,30	€ 6,00



Il Piano
M u s i c a e S a p o r i

Getränke



Welde Bier vom Faß

	0.30 l	0,50 l
Pils ^A	€ 3,50	€ 5,00
Hefe-Weizen ^A	-	€ 5,00
Kurpfalz Bräu Helles ^A	€ 3,50	€ 5,00

Welde Bier

	0.30 l	0,50 l
Alkoholfreies Pils ^A	€ 3,50	-
Alkoholfreies Weizen ^A	-	€ 5,00
Radler ^A	€ 3,50	-

Wein-Schorle

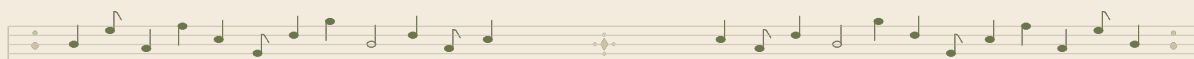
	0.30 l	0,50 l
Riesling-Schorle ^L	€ 3,50	€ 5,00
Weißherbst-Schorle ^L	€ 3,50	€ 5,00



Il Piano

M u s i c a e S a p o r i

LEGENDE DER ALLERGENKENNZEICHNUNG



Folgende Buchstabencodes entsprechen den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen nach Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011:

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch / Laktose
H	Schalenfrüchte (Nüsse)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid / Sulfite (>10 mg/kg)
M	Lupinen
N	Weichtiere

HINWEISE

* Antipasto il Piano: Enthält Käse (Milch/Laktose, G) und Aufschnitt. Einzelne Zutaten können variieren – bitte beim Personal nachfragen.

** Lasagna: Der Nudelteig kann Eier (C) enthalten, je nach Zubereitung – Rückfrage beim Personal empfohlen.

*** Jägerschnitzel: Als "natur" (nicht paniert) zubereitet → A und C entfallen. Falls paniert, enthält das Gericht zusätzlich A (Glutenhaltiges Getreide) und C (Eier). Bitte beim Personal nachfragen.

ALLGEMEINER HINWEIS ZU KREUZKONTAMINATIONEN

In unserer Küche werden Produkte verarbeitet, die alle genannten Allergene enthalten können. Trotz sorgfältiger Zubereitung kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden. Personen mit schweren Allergien werden gebeten, das Servicepersonal vor der Bestellung zu informieren.

ALLGEMEINER HINWEIS ZU SULFIT IN WEIN UND BIER

Alle weinbasierten Getränke (Wein, Prosecco, Wermut, Schaumwein) enthalten Sulfite in Konzentrationen, die die gesetzliche Deklarationsschwelle von 10 mg/l gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 üblicherweise deutlich überschreiten – Kennzeichnung mit L ist daher gesetzlich verpflichtend. Alle Biersorten (auch alkoholfrei) enthalten Gerstenmalz und/oder Weizenmalz – Kennzeichnung mit A (Glutenhaltiges Getreide) ist verpflichtend.

Diese Kennzeichnung entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) sowie der deutschen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV-DE). Stand: 2025.