

Index

APERITIFS	4
COCKTAILS	4
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	5
HEISSGETRÄNKE	5
BIERE / WEIZENBIERE	6
VINO DA TAVOLA	6
ANTIPASTI MISTI	8
LE INSALATE	9
LE ZUPPE	10
LE PASTE	11
I PESCI	14
LE CARNI	15
PIZZA	17
I DOLCI	18
LIKÖRE	19
MAGENBITTER	19
COGNACS & BRANDY	19
SCHNÄPSE	20
SCOTCH WHISKY & AMERICAN WHISKEY	20
PROSECCO & CHAMPAGNER	20
VINO SFUSO (OFFENE WEINE)	22
VINO BIANCO	23
ROSATO	25
VINO ROSSO	26

Aperitifs

MOËT & CHANDON 0,2 L FLASCHE	€ 24,00
PROSECCO (SCAVI & RAY) 0,1 L	€ 5,50
PROSECCO APEROL 6*	€ 6,50
RICARD	€ 4,50
PERNOD	€ 4,50
SHERRY	€ 4,50
MARTINI BIANCO-ROSATO-ROSSO	€ 4,50
APEROL 6*	€ 4,50
CYNAR	€ 4,50
CAMPARI ORANGE 1*	€ 6,50
CAMPARI SODA 1*	€ 6,50
KIR 6*	€ 6,50
KIR ROYAL 6*	€ 6,50

Alkoholfrei Aperitifs

SANBITTER 1*	€ 4,50
SANBITTER ORANGE 1*	€ 5,50

Cocktails

NEGRONI (CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, GIN) 1,2*	€ 7,00
AMERICANO (CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, ANGUSTURA, SODA) 1,2*	€ 7,00
BELLINI (PESCHÉE MIGNON, PROSECCO)	€ 7,00
HUGO (PROSECCO, LIMETTE, FRISCHE MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP) 6*	€ 7,00
MOSCOW MULE (VODKA, LIME JUICE, INTENSE GINGER)	€ 8,50
MOSCATO LIMONE (MOSCATO, SCHEIBE ZITRONE)	€ 7,00
LAMBRUSCO MENTA (LAMBRUSCO, FRISCHE MINZE)	€ 7,00

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

Alkoholfreie Getränke

ACQUA MORELLI (NATURALE)	0,25 L	€ 2,60
ACQUA MORELLI (NATURALE)	0,75 L	€ 6,80
ACQUA MORELLI (FRIZZANTE)	0,25 L	€ 2,60
ACQUA MORELLI (FRIZZANTE)	0,75 L	€ 6,80
APFELSAFT / SCHORLE	0,33 L	€ 3,00
ORANGINA CLASSIC	0,25 L	€ 2,50
ORANGINA ROUGE	0,25 L	€ 2,50
FANTA 1,3*	0,20 L	€ 2,50
COCA COLA 1,3,5*	0,20 L	€ 2,50
COCA COLA 1,3,5*	0,40 L	€ 4,60
COLA ZERO 1,3,5*	0,20 L	€ 2,50
COLA ZERO 1,3,5*	0,40 L	€ 4,60
COLA LIGHT 1,3,5,8*	0,20 L	€ 2,50
COLA LIGHT 1,3,5,8*	0,40 L	€ 4,60
GOLDBERG GINGER ALE 1*	0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG TONIC WATER 1,6*	0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG BITTER LEMON 1,6*	0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG INTENSE GINGER 1*	0,20 L	€ 3,00
RED BULL 1, 5, 9*	0,25 L DOSE	€ 3,50




Heißgetränke

ESPRESSO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATTO	€ 3,10
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	€ 3,10



*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

Biere

RADEBERGER PILSNER VOM FASS		0,30 L GLAS	€ 3,00
RADEBERGER PILSNER VOM FASS		0,50 L GLAS	€ 4,20
RADEBERGER PILSNER RADLER		0,30 L GLAS	€ 3,00
RADEBERGER PILSNER RADLER		0,50 L GLAS	€ 4,20
CLAUSTHALER EXTRA HERB		0,33 L FLASCHE	€ 3,00

Weizen

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,50 L FLASCHE	€ 4,50
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50 L FLASCHE	€ 4,50
SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN	0,50 L FLASCHE	€ 4,50
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 L FLASCHE	€ 4,50

Vino da Tavola

HAUSWEIN · HOUSE WINE

HAUSWEIN ROT

Primitivo

Intensive rubinrote Farbe, Duft mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen, würziger, runder Geschmack.

0,20 L	€ 5,50
0,25 L	€ 6,50
0,50 L	€ 13,00
1,00 L	€ 26,00

HAUSWEIN WEISS

Trebbiano

Strohgelbe Farbe, würziger Geschmack, wohlriechendes, angenehmes und fruchtiges Aroma.

0,20 L	€ 5,50
0,25 L	€ 6,50
0,50 L	€ 13,00
1,00 L	€ 26,00

MERLOT ROSÉ

Merlot

Brilliante Rosé-Farbe mit leuchtenden Reflexen, weicher Geschmack und blumiger Duft.

0,20 L	€ 5,50
0,25 L	€ 6,50
0,50 L	€ 13,00
1,00 L	€ 26,00

Pietanze

SPEISEN · FOOD



Antipasti misti

VERSCHIEDENE VORSPEISEN · VARIOUS STARTERS

PIATTO DI SALUMI ITALIANI 2,3* 25,30* Gemischte italienische Wurst- und Schinkenplatte und Parmesan Assorted cold cuts, Italian ham, sausage and Parmesan cheese	€ 12,50
CAPRESE DI BUFALA 33* Caprese-Salat (Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) Caprese salad (tomato, buffalo mozzarella, basil)	€ 12,00
PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE Parmaschinken mit Melone Parma ham with melon	€ 12,50
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON SEDANO, RUCOLA 23,33* PARMIGIANO, OLIO E LIMONE Carpaccio vom Rinderfilet mit Sellerie, Rucola, Parmesan, Öl und Zitrone Carpaccio sliced cold beef with celery, rucola, parmesan cheese, olive oil, and lemon	€ 12,00
VITELLO TONNATO 20,24,33* Kalbfleisch in Thunfischsoße Veal in tuna sauce	€ 12,50
CARPACCIO DI SALMONE Carpaccio vom frischen Lachs Carpaccio of salmon	€ 12,00
CARPACCIO MISTO DI PESCE Gemischtes Fischcarpaccio (Lachs, Schwertfisch, Thunfisch) Mixed fish carpaccio (salmon, swordfish, tuna)	€ 12,50
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON OLIO D'OLIVA, LIMONE E PECORINO 33* Luftgetrockneter Schinken aus dem Valtellina Tal mit Olivenöl, Zitrone und Pecorino Valtellina ham with olive oil, lemon, and pecorino	€ 11,50
COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO 30,32* Muscheln in Tomatensoße oder Weißweinsauce Mussels in tomato sauce or white wine sauce	€ 12,00
INSALATA FRUTTI DI MARE 23,24,29,32* Meeresfrüchtesalat Seafood salad	€ 14,50
INSALATA D'ASTICE CON ASPARAGI VERDI 22,25,29* Hummersalat mit grünem Spargel Lobster salad with green asparagus	AUF ANFRAGE

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le insalate

SALATE · SALADS

INSALATA MISTA 22,25*	€ 7,00
Gemischter Salat (grüner Salat, Radicchio, Paprika, Karotten, Tomaten) Mixed salad (green salad, radicchio, peppers, carrots, tomatoes)	
INSALATA DI POMODORI	€ 7,00
Tomatensalat (mit roten Zwiebeln und Basilikum) Tomatao salad (with onions and basil)	
INSALATA DI POMODORO CON TONNO, CIPOLLE E FAGIOLI BIANCHI	€ 9,50
Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und weißen Bohnen Tomato salad with tuna, onions and giant beans	
RUCOLA CON MOZZARELLA DI BUFALA, 25,33* POMODORINI E PROSCIUTTO DI PARMA	€ 14,50
Rucolasalat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken Rocket salad with buffalo mozzarella , cherry tomatoes and Parma ham	
INSALATA MEDITERRANEA 22,24,25*	€ 10,50
Bunter Salat mit Tomaten, toskanische weiße Bohnen, Thunfisch, Frühlingszwiebeln Mixed salad with tomatoes, white Tuscany beans, tuna, and spring onion	
INSALATA CAMPAGNOLA 2,3* 20,22,25,30,33*	€ 10,50
Bauernsalat (bunter Salat mit pikanter Wurst, Pecorino, Paprika, Ei, schwarzen Oliven und Mais) Farmers salad (mixed salad with spicy sausage, pecorino, pepper, egg, black olives, and corn)	
INSALATA GARIBALDI 22,25,33*	€ 8,50
Garibaldi-Salat (Chicoree, Radicchio, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan) Garibaldi Salad (chicory, radicchio, rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan cheese)	
INSALATA MARI E MONTI 22,23,25,29*	€ 13,50
Salat „mari e monti“ (bunter Salat mit Champignons, Krevetten, Flusskrebse, Kirschtomaten und Mais) Salad „mari e monti“ (mixed salad with mushrooms, shrimps, cherry tomatoes and corn)	
INSALATA NIZZARDA 20,22,24,25*	€ 10,50
Salade niçoise (Kirschtomaten, Eier, gekochte Kartoffeln, Kapern, Sardellen, Oliven und Thunfisch) Salad niçoise (cherry tomatoes, eggs, boiled potatoes, capers, anchovies, olives, and tuna)	
INSALATA MISTA CON TACCHINO, NOCI, MELA A PEZZI E PECORNO 22,23,25*	€ 14,50
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, Walnüsse, Apfelstückchen und Pecorino Mixed salad with turkey breast, walnut, apple pieces and pecorino cheese	
RUCOLA CON STRACCETTI DI MANZO 22,25,33*	€ 15,50
Rucola Salat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan Rocket salad with beef stripe an Parmesan cheese	

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le zuppe

SUPPEN : SOUPS

MINISTRONE Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 6,00
STRACCIATELLA ALLA ROMANA 20* Bouillon mit Eierflocken Bouillon with egg droppings	€ 6,00
TORTELLINI IN BRODO 20,26,33* Bouillon mit Tortellini Bouillon with tortellini	€ 6,00
ZUPPA DI POMODORO 33,23* Tomatensuppe Tomato soup	€ 6,00
CREMA DI PORCINI 23,33* Steinpilzcremesuppe Porcini cream soup	€ 7,00

Le paste

NUDELN · NOODLES

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 23,26,33* Lasagne mit Fleischsoße Lasagne with meat sauce	€ 10,00
CREPELLA AL GORGONZOLA CON RICOTTA E SPINACI 20,23,26,33* Crespella mit Ricotta-Spinatfüllung in Gorgonzolasoße Pancake stuffed with ricotta cheese and spinach in gorgonzola sauce	€ 11,50
PASTA MISTA DELLA CASA 20,23,26,33* Gemischte Nudeln nach Art des Hauses Mixed noodles à la maison	€ 14,50
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 23,26,33* Spaghetti in Tomatensoße Spaghetti with tomato sauce	€ 8,50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 23,26,33* Spaghetti mit Fleischsoße Spaghetti with meat sauce	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 20,23,26,33* Spaghetti mit Speck und Eiern Spaghetti with bacon and eggs	€ 10,50
SPAGHETTI AL LEMON 26,33* Spaghetti mit Rucola, Zitronensaft, Zitronenschale, Frühlingszwiebeln, Parmesan Spaghetti with rocket, lemon juice, lemon zest, spring onion, Parmesan cheese	€ 11,50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 26* Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni Spaghetti with garlic, olive oil and hot chilli	€ 9,50
SPAGHETTI ALLA PUGLIESE 23,26,33* Spaghetti mit Tomaten, Oliven Taggiasche und Peperoncino Spaghetti with tomatoes, olives Taggiasche and peperoncino	€ 11,50
SPAGHETTI GARIBALDI 2,3* 23,26,30,33* Spaghetti Garibaldi mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Petersilie und pikanter Salciccia Wurst Spaghetti Garibaldi with garlic, olive oil, tomatoes, parsley and spicy Salciccia sausage	€ 10,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 23,26,30,32* Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with venus shells	€ 14,50

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30 / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le paste

NUDELN · NOODLES

SPAGHETTI ALLE COZZE 23,26,30,32* Spaghetti mit Muscheln Spaghetti with mussels	€ 13,50
SPAGHETTI SCAMPI AL POMODORO 23,26,29,30* Spaghetti mit Scampi in Tomatensoße Spaghetti with Scampi in Tomato sauce	€ 18,50
SPAGHETTI SCAMPI ALLO ZAFFERANO 23,29,30,32,33* Spaghetti mit Scampi in einer Safransoße Spaghetti with Scampi in saffron sauce	€ 19,50
PENNE ALL' ARRABIATA 23,26,30,33* Penne in pikanter Tomatensoße mit Knoblauch und Peperoni Penne with spicy tomato sauce enhanced with garlic and chili	€ 9,50
PENNE AMATRICIANA 23,26,30,33* Nudeln mit Zwiebeln, Speck und Tomaten Noodles with onions, bacon, and tomatoes	€ 10,50
PENNE ALLA SICILIANA CON MELANZANE, MOZZARELLA E POMODORO 23,26,30,33* Penne Sizilianische Art mit Auberginen, Mozzarella und Tomaten Penne Sicilian style with aubergines, mozzarella and tomatoes	€ 10,50
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA 20,26,30,33* Tagliatelle mit Gorgonzolasoße Tagliatelle in Gorgonzola cheese sauce	€ 9,50
TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA 20,23,26,30,33* Tagliatelle Bauernart mit Schinken, Champignons und Erbsen Tagliatelle farmers style with ham, mushrooms and peas	€ 10,50
TAGLIATELLE CON STRACCETTI DI MANZO, PORCINI, RUCOLAE PARMESAN 20,26,33* Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Steinpilze, Rucola und Parmesan Tagliatelle with beef stripes, porcini, rocket salad and Parmesan	€ 16,50
TAGLIATELLE AL PESTO 20,21,26,33* Tagliatelle in Basilikumsoße Tagliatelle in basil sauce	€ 9,50
TAGLIATELLE AL SALMONE 20,26,33* Tagliatelle mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Dill Soße Tagliatelle with salmon	€ 14,50

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le paste

NUDELN · NOODLES

- TAGLIOLINI CON ASPARAGI VERDI E VONGOLE VERACI** 20,26,30,32* € 15,50
Feine Bandnudeln mit grünem Spargel und Venusmuscheln
Ribbon noodles with green asparagus and venus shells
- TAGLIOLINI ALL' ASTICE** 20,26,29,30* AUF ANFRAGE
Tagliolini mit Hummer
Tagliolini with lobster
- TORTELLINI ALLA PANNA E PROSCIUTTO** 20,26,33* € 9,50
Tortellini mit Sahne-Schinken-Soße
Tortellini with ham in cream sauce
- TORTELLONI AL GORGONZOLA, RIPIENI DI SPINACI E RICOTTA** 20,26,33* € 12,50
Tortelloni in Gorgonzolasoße, gefüllt mit Spinat und Ricotta
Tortelloni with Gorgonzola sauce, filled with spinach and ricotta cheese
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO** 23,33* € 10,50
Gnocchi Sorrentina Art mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Gnocchi Sorrentina style with tomatoes, mozzarella and basil

Risotto

- RISOTTO ALLA MILANESE ZAFFERANO** 30,33* € 13,50
Risotto Milanese mit Safranfäden
Risotto Milanese with saffron
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** 23,29,30,32* € 14,50
Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto with seafood
- RISOTTO CASARECCIO** 30,33* € 14,50
Risotto casareccio (Steinpilze und Kalbsleber)
Risotto casareccio (porcini and calf's liver)

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

I pesci

FISCH · FISH

SCAMPI ALLA GRIGLIA Gegrillte Scampi Grilled scampi	€ 21,50
SALMONE Lachs Salmon	€ 20,50
BRANZINO Wolfsbarsch Sea bass	€ 20,50
CODA DI ROSPO Seeteufel Monkfish	€ 23,50
ROMBO Steinbutt Turbot	€ 22,50
ORATA Dorade Gilthead	€ 20,50
SOGLIOLA Seezunge Sole	€ 22,50
ASTICE Hummer Lobster	AUF ANFRAGE

Wir servieren unseren Fisch mit Kartoffeln und Gemüse der Saison.
We serve our fish with potatoes and vegetables of the season.

Le carni

FLEISCH · MEAT DISHES

BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak gegrillt Grilled rump steak	€ 22,50
BISTECCA ALLA PIZZAIOLA, AGLIO, ACCIUGHE 22,24,26,30,33* Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Kapern, Knoblauch, Sardellen Rump steak with tomatoes, olives, basil, capers, garlic and anchovies	€ 23,50
BISTECCA AL VINO ROSSO E FUNGHI 22,26,30* Rumpsteak in Rotwein mit Pilzen Rump steak with mushrooms in a red wine sauce	€ 23,50
FILETTO ALLA GRIGLIA Rinderfilet gegrillt Grilled fillet of beef	€ 26,00
FILETTO AL PEPE VERDE 22,26,30,33* Rinderfilet mit grünem Pfeffer Fillet of beef with green pepper	€ 27,00
FILETTO AI FUNGHI 22,26,30,33* Rinderfilet mit Pilzen Fillet of beef with mushrooms	€ 27,00
PICCATE DI VITELLO AL MARSALA 22,26,30,33* Kalbfleisch in Marsalawein Veal in Marsala wine	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO AL VINO BIANCO 22,26,30,33* Kalbfleisch in Weißwein Veal in white wine	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO AL LIMONE 22,26,30,33* Kalbfleisch in Zitronensoße Medallions of veal in lemon sauce	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA 22,24,26,30,33* Kalbfleisch in Tomatensoße mit Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch Veal in tomato sauce with capers, anchovies, olives, garlic	€ 20,50
PICCATE DI VITELLO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 22,26,30,33* Kalbfleisch mit Schinken und Salbei Veal with ham and sage	€ 21,50

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Le carni

FLEISCH · MEAT DISHES

NODINO DI VITELLO AL GORGONZOLA 22,30,33* Kalbskotelett in Gorgonzolasoße Veal chop in Gorgonzola cheese sauce	€ 27,50
NODINO DI VITELLO AL PEPE VERDE 22,26,30,33* Kalbskotelett mit grünem Pfeffer Veal chop with green pepper	€ 27,50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA Lammkoteletts gegrillt Grilled lamb chops	€ 22,50
COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SALSA DI PROVENZAL 22,30* Lammkoteletts provençal Lamb chops provençal	€ 23,50
COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO E VINO BIANCO 22,30* Lammkoteletts in Weißwein und Rosmarin Lamb chops in white wine and rosemary	€ 23,50
FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA 22,33* Kalbsleber mit Butter und Salbei Calf 's liver in butter and sage	€ 19,50
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 22,30,33* Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln und Weißwein Sliced calf 's liver with onions and white wine	€ 19,50

Wir servieren unser Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse der Saison.
We serve our meat with potatoes and vegetables of the season.

Pizza

NACH ORIGINAL ITALIENISCHER ART
MIT MOZZARELLA IM STEINOFEN GEBACKEN

PIZZABROT	€ 4,50
1 MARGHERITA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum	€ 7,50
2 PROSCIUTTO 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken	€ 8,50
3 SALAMI 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Salami	€ 8,50
4 FUNGHI 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze	€ 8,50
5 QUATTRO STAGIONI 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze, Schinken, Salami, Artischocken	€ 11,50
6 NAPOLI 22,24,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern	€ 9,50
7 PIZZA VEGETARIANA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella und frisches Gemüse	€ 11,00
8 PIZZA AI FRUTTI DI MARE 22,24,26,29,32* Tomatensauce, Meeresfrüchte	€ 14,50
9 PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	€ 14,50
10 PIZZA VALTELLINA 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (Bündner Fleisch), Parmesan, Rucola	€ 14,50
11 PIZZA CALABRESE CON SALCICCIA PICCANTE 2,3* 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, pikante Salcicciawurst	€ 10,50
12 PIZZA QUATTRO FORMAGGI 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio, Basilikum	€ 13,50
13 PIZZA AL SALMONE, SPINACI 22,24,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachsstreifen	€ 14,00
14 PIZZA CAPRESE 22,26,33* Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	€ 13,50

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / *ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

1 dolci

NACHSPEISEN · DESSERT

TIRAMISÙ 20,21,26,33* Mascarpone-Dessert mit Kaffeearoma Coffee-flavoured mascarpone dessert	€ 6,50
SEMIFREDDO 20,21,33* Halbgefrorenes Dessert half-frozen ice cream	€ 6,50
ZABAIONE 20,30* Weinschaumcreme Foamy wine sauce	€ 7,00
CASSATA SICILIANA 20,21,33* Sahneeisschnitte mit kandierten Früchten Ice cream slice with candied fruit	€ 6,00
TARTUFO 20,21,33* Vanilleeis umhüllt mit Schokoladeneis, bestäubt mit Kakao Vanille ice cream coated with chocolate ice cream	€ 6,00
GELATO MISTO CON STREGA 20,30,33* Gemischtes Eis mit Strega Likör Assorted ice cream with Strega liqueur	€ 6,00
PANNA COTTA 33* Traditional Italian cream	€ 6,50
CRÈME CARAMEL 20,33* Karamellcreme Slow baked vanilla custard caramel sauce	€ 6,50
CRÈMA COTTA CARAMELLATA 20,33* Creme Brûlée	€ 6,50
MOUSSE AU CHOCOLAT 20,21,33* Schokoladenmousse Chocolate mousse	€ 6,50
TORTINO AL CIOCCOLATO 20,21,33* Schokoladensoufflé Chocolate soufflé	€ 6,50

*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

Liköre

GALLIANO 1*	4 CL	€ 4,00
AMARETTO	4 CL	€ 4,00
GRAND MARNIER	4 CL	€ 4,00
COINTREAU	4 CL	€ 4,00
IL SANTO SAMBUCO	4 CL	€ 4,00
IL SANTO CAFFE 1*	4 CL	€ 4,00
STREGA 1*	4 CL	€ 4,00
BAILEYS 1*	4 CL	€ 4,00

Magenbitter

AMARO AVERNA	4 CL	€ 4,00
RAMAZZOTTI	4 CL	€ 4,00
FERNET-BRANCA	4 CL	€ 4,00
MONTENEGRO	4 CL	€ 4,00
JÄGERMEISTER	4 CL	€ 4,00

Cognacs & Brandy

VECCHIA ROMAGNA	4 CL	€ 4,50
REMY MARTIN	4 CL	€ 5,50
CALVADOS	4 CL	€ 4,50
HENNESSY	4 CL	€ 7,50

*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

Schnäpse

WODKA	4 CL	€ 4,00
GRAPPA DI PROSECCO	4 CL	€ 8,00
GRAPPA FRATTINA	4 CL	€ 4,00
GRAPPA DI BAROLO	4 CL	€ 8,00
WILLIAMS BIRNE	4 CL	€ 4,00
SEARS GIN	4 CL	€ 4,00

Scotch Whisky & American Whiskey

JOHNNY WALKER RED	4 CL	€ 5,00
JIM BEAM	4 CL	€ 5,00
JOHNNY WALKER BLACK	4 CL	€ 6,00
JACK DANIELS	4 CL	€ 6,00

Prosecco & Champagner

PROSECCO & CHAMPAIGN

PROSECCO		
SCAVI & RAY	0,75 L	€ 30,00
CHAMPAGNER		
MOËT & CHANDON	0,75 L	€ 85,00
MOËT & CHANDON ROSÉ	0,75 L	€ 90,00

Vino
WEIN · WINE

*“Il Vino scioglie la lingua ed apre i cuori”
Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen
Benvenuto!*



Vino Sfuso

OFFENE WEINE · WINE IN BULK

VINO BIANCO · WEISSWEIN · WHITE WINE

VENETIEN

LUGANA SAN BENEDETTO DOC - ZENATO	0,20 L	€ 7,00
100% Trebbiano	0,75 L	€ 24,00

Weiche geschmeidige Frucht, wunderbare Fülle.

SIZILIEN

REGALEALI BIANCO SICILIA IGT - TASCA D'ALMERITA	0,20 L	€ 7,00
Inzollia, Grecanico, Catarratto	0,75 L	€ 24,00

Helles Strohgelb, ausgeglichen und leuchtend. Elegant, gut ausgeprägt und nachhaltig. Trocken ohne Spitzen, rein, kräftige Struktur.

VINO ROSSO · ROTWEIN · RED WINE

SIZILIEN

REGALEALI ROSSO NERO D'AVOLA - TASCA D'ALMERITA	0,20 L	€ 7,00
100% Nero d'Avola	0,75 L	€ 24,00

Leuchtend rubinrot mit einer Johannisbeeren-Note und süßlicher Frucht auf der Zunge.

Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

GERMANIA · DEUTSCHLAND · GERMANY

RHEINGAU

RIESLING QBA - ROBERT WEIL 0,75 L € 38,00
100% Riesling
Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper.
Ein Riesling der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.

ITALIA · ITALIEN · ITALY

VENETIEN

LUGANA SANTA CRISTINA DOC - ZENATO 0,75 L € 32,00
100% Trebbiano
Goldgelb mit lebhaften grünlichen Reflexen. Intensiver, fruchtiger Duft
Honig und süßen Gewürzen sowie einem vollen, frischen Geschmack
der mit einer eleganten Mandelnote ausklingt.

ALTURIS PINOT GRIGIO DOP - ALTURIS 0,75 L € 28,00
100% Pinot Grigio
Intensives Strohgelb, raffiniertes, üppiges Bouquet mit sortentypischer Nuancen
wie exotische Früchte, Zitrusfrüchte, geröstete Mandeln

ALTURIS CHARDONNAY IGP - ALTURIS 0,75 L € 28,00
100% Chardonnay
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, zartduftend mit raffinierten fruchtigen
und blumigen Nuancen, die mit mineralischen Sensationen verschmelzen.

SIZILIEN

CHARDONNAY IGT - PLANETA 0,75 L € 48,00
100% Chardonnay
Strohgelb mit einem ausladenden Duft nach Blumen,
mit Anklängen an Pfirsich Mousse, schwarzen Feigen, Rosen,
Vanillecreme. Körperreich und charaktervoll

Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

FRIAUL

SAUVIGNON IGT – ALTURIS 100% Sauvignon Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. Eleganter und intensiver Duft mit Nuancen, die an Salbei, Tomatenblätter und Minze erinnern und sich mit einer fruchtigen Note nach Grapefruit und exotischen Früchten vereinen.	0,75 L	€ 28,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA VILLA SOLAIS DOC CANTINA DI SANTADI 100% Vermentino Kommt mit zarten und feine Blütenaromen sowie einer ansprechenden Frucht ins Glas. Am Gaumen filigran und sehr gefällig.	0,75 L	€ 28,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

TOSKANA

TERRE DI TUFI IGT - TERRUZZI & PUTHOD 100% Vernaccia di San Gimignano Strohgelb, warm und leuchtend. Ausgeprägtes und elegantes Bouquet Trocken, reich, mit Lakritzennuancen, eleganter Nachklang.	0,75 L	€ 39,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG TERRUZZI & PUTHOD 100% Vernaccia Blasses Gelb, feines Bouquet von großer Eleganz. Trocken, harmonisch, nuancenreich, eleganter und anhaltender Nachklang.	0,75 L	€ 28,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

KAMPANIEN

GRECO DI TUFO DOCG - VILLA RAIANO 100% Greco di Tufo Strohgelb, leicht und lichtvoll. Herzhaftes Bouquet von Pfirsich und Mandelduft. Trocken ohne Strenge, delikate und elegante Struktur, voller Rasse.	0,75 L	€ 36,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

PIEMONTE

GAVI DI GAVI ET. NERA DOCG - LA SCOLCA 0,75 L € 52,00

100% Cortese

Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Intensives langes Bouquet, Anklänge an Früchten. Mandeln und Haselnuss im Finale.

ROERO ARNEIS DOC - BRUNO GIACOSA 0,75 L € 46,00

100% Arneis

Hell bis strohgelb, ziemlich kräftig. Ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd. Verhalten trocken, von beachtlicher Persönlichkeit, elegant und körperreich.

Rosato

ROSÉ · ROSÉ

LA SEGRETA ROSE IGT - PLANETA 0,75 L € 26,00

100% Syrah

Granatäpfel, Rosen und frische Erdbeeren, mit einem verführerischen Duft beeindruckt der tafrische Rosé. Am Gaumen zeigt er sich gut strukturiert, bei aller Frucht konsequent trocken und sehr bekömmlich.

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

TOSKANA

CHIANTI CLASSICO – CASALE DELLO SPARVIERO 0,75 L € 32,00

90% Sangiovese, 10% Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon
Leuchtendes Rubinrot, delikate Aromen von schwarzen Beerenfrüchten,
zartwürzige Vanillenoten und Anklänge von Schokolade.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - AVIGNONESI 0,75 L € 55,00

85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo
Sattes rubinrot. Etwas zurückhaltende Nase, Brombeeren, Lakritze, dunkle Kirschen.
Sehr saftig, elegant und mineralisch.

LE SERRE NUOVE BOLGHERI IGT - TENUTA DELL'ORNELLAIA 0,75 L € 95,00

75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot
Rubin bis violett. Spannender Mix aus Rauch und Brombeere, ansprechend.
Samtiger Ansatz, feine Röstnoten, weich und geschmeidig, etwas Pflaume und Karamell.

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

TOSKANA

ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC

TENUTA DELL' ORNELLAI

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Wunderbares Rubinrot, das einen Hauch Purpur in sich trägt. Harmonischer Geschmack, In der Nase wird man von reifen roten Früchten sowie blumigen und würzigen Anklängen überwältigt.

0,75 L AUF ANFRAGE

LE VOLTE ROSSO IGT - TENUTA DELL' ORNELLAIA

10% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 50% Sangiovese

Rubinrot, Kirscharomen mit floralen Nuancen. Harmonische Tannine, samtig mit feinem Fruchtaroma.

0,75 L € 49,00

BOLGHERI SASSICAIA DOC - TENUTA S. GUIDO

60% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot & Syrah

Leuchtendes, intensives Rubin mit Violettsschimmer. Noten nach dunklen, reifen Johannisbeeren, etwas Macchia-Kräutern, Kirschen.

Sehr feinkörniges Tannin.

0,75 L AUF ANFRAGE

50&50 IGT - AVIGNONESI

50% Merlot, 50% Sangiovese

Intensives Rubinrot mit Granatreflexen. Ein Bouquet aus Waldfrüchten, Vanille und Tabak. Runder, harmonischer Geschmack, sanfte Tannine.

0,75 L AUF ANFRAGE

TIGNANELLO IGT - ANTINORI

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Intensives Rubinrot mit leicht granatroten Einschlägen. Komplexes Bouquet.

Düfte von Tabak, Curry, Brombeeren und Johannisbeeren.

Sanfte, gut abgerundete Tannine.

0,75 L AUF ANFRAGE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - BIONDI & SANTI

100% Sangiovese grosso

Kräftiges Rubinrot. Fein harmonisch, zarte Vanille und blühende Weinberge. Reich, warm und lang anhaltend.

0,75 L AUF ANFRAGE

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

VENETIEN

CABERNET SAUVIGNON S.CRISTINA IGT - ZENATO 0,75 L € 38,00
100% Cabernet Sauvignon
Granatrot leuchtend. Intensiver Duft der Rebe dominiert. Herb angenehm, süffiger Geschmack, gute Struktur und charaktervoll.

AMARONE CLASSICO DOC - ZENATO 0,75 L € 84,00
Corvina, Rondinella, Sangiovese
Kräftiges Dunkelrot mit violett bis orangefarbenen Reflexen.
Reichhaltiges Bouquet. Eine Vielzahl unterschiedlicher Nuancen, lang anhaltender Abgang.

SIZILIEN

SANTA CECILIA IGT - PLANETA 0,75 L € 48,00
100% Nero d' Avola
Intensives Rubinrot. Komplexes Bouquet, feine und würzige Pfeffertöne.
Angenehmes betörendes Bouquet von überwältigender Fülle.
Weicher Ansatz am Gaumen, vollmundig und warm.

MERLOT IGT - PLANETA 0,75 L € 48,00
100% Merlot
Glänzt mit einer mediterranen Würze. Randvoll mit Aromen wie Pflaume, Tabak und Lakritze. Feine, weiche Holz-Note. Samtig und geschmeidig.

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

PIEMONTE

BRICCO DELL UCCELLONE DOC GIACOMO BOLOGNA BRAIDA 100% Barbera Intensives Rubinrot, herrliche Duftnuancen, die an kleine rote Beeren reife Früchte und Pfefferminze erinnern. Am Gaumen dicht und kompakt, erfrischende Säure, schmeichelnde Tannine, vielschichtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Vanille und Lakritze.	0,75 L	€ 95,00
“MONTEBRUNA” BARBERA D’ASTI DOCG GIACOMO BOLOGNA BRAID 100% Barbera Tiefviolette Farbe und kräftiger Körper. Sehr klarer Duft nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Vollmundig, harmonisch mit einem langen Nachgeschmack.	0,75 L	€ 38,00
BARBARESCO DOCG - PRODUTTORI DEL BARBARESCO 100% Nebbiolo Intensive tiefrote Farbe. Komplex und sanft gewürzt, Pflaume, Veilchen, frisch gemähtes Heu, intensiv, finessenreich und feine Tannine.	0,75 L	€ 52,00

Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

SARDINIEN

TURRIGA ROSSO BARRIQUE - ARGIOLAS 0,75 L € 95,00

85% Cannonau, 15% Malvasia, Carignano und Bovale

Typisch sardischer Wein mit ausgeprägtem Charakter. Elegantes Bouquet nach Pflaumen mit einer schönen Vanillenote und einem Hauch Tabak.

Hervorragend strukturiert und langanhaltend im Abgang.

TERRE BRUNE CARIGNANO SULCIS SUP. DOC - SANTADI 0,75 L € 79,00

95% Carignano, 5% Bovaleddu

Intensiv Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Seltene, komplexe Noten nach Pflaumen und Heidelbeeren, süße Gewürze, Lorbeer, Wachholder, Tabak und Schokolade. Reich, warm, weich, fruchtig, würzig, elegante Gerbsäuren.

KREDITKARTEN AKZEPTIEREN WIR GERNE AB EINEM BETRAG VON 25,00 €.

We gladly accept credit cards from an amount of 25,00 €.

*** Zusatzstoffe:**

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) koffeinhaltig

6) chininhaltig

7) mit Süßungsmittel

8) enthält eine Phenylalaninquelle

9) mit Taurin

10) mit Krebsfleischimitat

11) Kaliumnitrat, Natriumnitrit

*** Allergene:**

20) Eier

21) Schalenfrüchte

22) Erdnüsse

23) Sellerie

24) Fisch

25) Senf

26) Getreide

27) Sesam

28) Soya

29) Krebstiere

30) Schwefeldioxid & Sulphit

31) Lupinen

32) Weichtiere

33) Milch