

APERITIF

1	PROSECCO (5,0)	0,1 L	4,50 €
3	MARTINI BIANCO (5)	5 CL	4,50 €
4	MARTINI ROSSO (5)	5 CL	4,50 €
5	MARTINI EXTRA DRY (5)	5 CL	4,50 €
6	CAMPARI ORANGE (1)	0,2 L	7,90 €

COCKTAILS

443	LILLET BERRY (1,5,0)	Lillet, Wild Berry, Himbeere	7,90 €
444	LIMONCELLO SPRITZ (1)	Limoncello, Prosecco, Zitronenscheibe, Zitronenmelisse	7,90 €
445	RAMAZZOTTI FRESCO SPRITZ (1)	Ramazotti Aperitivo Fresco, Prosecco, Zitrone	7,90 €
446	RAMAZZOTTI HERBAL TONIC (1)	Ramazotti Aperitivo Fresco, Tonic Water, Orangenscheibe	7,90 €
447	RAMAZZOTTI ROSATO MIO (1)	Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco	7,90 €
448	RAMAZZOTTI ROSATO BELLA (1)	Ramazotti Aperitivo Rosato, Wild Berry, Zitrone	7,90 €
449	RAMAZZOTTI ROSATO DUO (1)	Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic, Limette	7,90 €
450	HUGO (1,0)	Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze und Limetten	7,90 €
451	APEROL SPRITZ (1,5,0)	Aperol, Prosecco und Soda	7,90 €
452	PINA COLADA (1,G)	Rum, Kokos, Ananassaft und Sahne	8,50 €
453	TEQUILA SUNRISE (1)	Tequila, Orangensaft und Grenadine	8,50 €
454	PIMM'S No. 1 CUP (1)	Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke	8,50 €
455	CAIPIRINHA (2)	Cachaca, brauner Zucker, Limetten	8,50 €
456	MOJITO (1,2)	Havana Rum 3 Jahre, Limetten, brauner Zucker, Minze, Soda	8,50 €
457	CUBA LIBRE (1,2,11)	Havana Rum 3 Jahre, Cola, Limetten	8,50 €
458	SEX ON THE BEACH	Wodka, Cranberry-Nektar, Pfirsichlikör, Orangensaft	8,50 €
459	SWIMMING POOL (1)	Wodka, Rum, Blue Curacao, Cocosnuss-Creme, Ananassaft	8,50 €
464	CAIPIROL (1,5,0)	Aperol, brauner Zucker, Limetten	8,50 €
465	GIN ROSA & TONIC (1)	Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruitscheibe, Rosmarin	8,50 €
466	GIN APERITIFY ROSA (1)	Malfy Gin Rosa, Grapefruitsaft, Soda Water, Grapefruitscheibe	8,50 €
467	GIN CON LIMONE & TONIC (1)	Malfy Gin Con Limone, Tonic Water, Zitronenscheibe	8,50 €
468	GIN APERITIFY LIMONE (1)	Malfy Gin Con Limone, Bitter Lemon, Zitronenscheibe, Minze	8,50 €
469	GIN CON ARANCIA & TONIC (1)	Malfy Gin Con Arancia, Tonic Water, Orangenscheibe	8,50 €
470	GIN APERITIFY ARANCIA (1)	Malfy Gin Con Arancia, Ginger Ale, Anostura Bitter, Orangenscheibe	8,50 €
471	SARTI SPRITZ (1)	Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe	8,50 €
472	SARTI LEMON SPITZ (1)	Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruitschnitz	8,50 €
473	CAMPARI SPRITZ (1)	Campari, Prosecco, Sodawasser, Orangenschnitz	8,50 €
475	FIZZY PEACHTREE (1)	Peachtree, Sodawasser, Limette	7,90 €
476	ESPRESSO MARTINI (1,10)	Vodka, Kaffeelikör, Espresso	7,90 €
477	PORNSTAR MARTINI (1)	Vodka, Vanillesirup, Passionsfruchtsaft, Limettensaft	7,90 €
478	GIMLET (1)	Dry Gin, Limettensaft, Limettenscheibe	7,90 €
479	NEGRONI (1)	Gin, Campari, roter Wermut	7,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

460	COCONUT KISS (G)	Kokossaft, Ananassaft und Sahne	7,90 €
461	VIRGIN BARBADOS	Kokos, Bananennektar und Orangensaft	7,90 €
462	VIRGIN CAIPIRINHA (1)	Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten	7,90 €
463	BIG APPLE (1)	Calvados, Apfelsaft, Apfelmus, Zimt	7,90 €
474	VIRGIN LILLET BERRY (1)	Lillet alkoholfrei, Wild Berry, Himbeere	7,90 €
485	VIRGIN GIN TONIC (1)	alkoholfreier Gin, Tonic Water, Zitronenscheibe	7,90 €

ANTIPASTI - VORSPEISEN

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 10 | GAMBERI RUSTICI (B,G) | 15,90 € | 14 | CARPACCIO DI MANZO (G) | 14,90 € |
| | Scampi in Tomatensauce mit Knoblauch, Zucchini und Parmesan-Käse | | | hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse | |
| 11 | ANTIPASTO MISTO FÜR 2 PERS. (J,P) | 29,00 € | 15 | VITELLO TONNATO (D,G) | 13,90 € |
| | serviert mit Pizza-Brot | | | hauchdünner Kalbsrücken in würziger Thunfischsauce | |
| 12 | MOZZARELLA CAPRESE (G) | 12,90 € | 16 | PROSCIUTTO E MELONE (5,9) | 12,50 € |
| | Burrata-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum | | | Parmaschinken mit Melone | |
| 13 | MOZZARELLA ALLA GRIGLIA (G,5,9) | 12,90 € | | | |
| | gegrillter Mozzarella mit Parmaschinken, Tomaten auf Rucola | | | | |

INSALATE - SALAT

- | | | | | | |
|----|----------------------------------|--------|----|--|---------|
| 17 | INSALATA RUCOLA (G) | 6,50 € | 20 | INSALATA GRECA (G,2,6) | 12,50 € |
| | Rucola, Tomaten und Parmesankäse | | | gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse | |
| 18 | INSALATA MISTA | 6,50 € | 21 | INSALATA TOSCANA (C,D,G) | 14,50 € |
| | gemischter Salat der Saison | | | gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und Parmesankäse | |
| 19 | POMODORO | 6,50 € | 22 | INSALATA DI POLLO | 14,50 € |
| | Tomatensalat mit Zwiebeln | | | gemischter Salat aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln, mit gebratenem Hähnchenbrustfilet | |

Alle Salate werden mit Kräuterdressing (G) und Balsamico Creme (O) serviert.

BRUSCHETTA

- | | | | |
|----|-----------------------|--|--------|
| 23 | MISTI (A) | 4 verschiedene Sorten | 8,50 € |
| 24 | ALL' AGLIO (A) | mit Knoblauch | 4,50 € |
| 25 | CLASSICO (A) | mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum | 6,90 € |
| 26 | CAPRESE (A,G) | mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 7,50 € |
| 27 | TONNO (A,D) | mit frischen Tomaten, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln | 7,90 € |
| 28 | SALMONE (A,D) | mit frischen Tomaten, Räucherlachs und Rucola | 8,50 € |

FORMAGGI - KÄSE

- | | | | |
|----|------------------------------|--|---------|
| 30 | FORMAGGIO MISTO (A,G) | gemischte Käseplatte, serviert mit Pizzabrot | 16,90 € |
|----|------------------------------|--|---------|

ZUPPE - SUPPE

- | | | | |
|----|--------------------------------|--|--------|
| 31 | CREMA DI POMODORO (G) | Tomatencremesuppe | 7,50 € |
| 32 | ZUPPA MILLE FANTI (C,G) | Rindsbouillon mit Eierflocken und Parmesankäse | 7,50 € |

PASTA - NUDELN

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 35 SPAGHETTI NAPOLI (A,L)
mit Tomatensauce | 11,90 € | 49 PENNE ALL' ARABIATA (A,C,M)
mit Tomatensauce, Knoblauch und
scharfe Peperoni | 12,90 € |
| 36 SPAGHETTI BOLOGNESE (A,L)
mit Hackfleischsauce | 12,90 € | 50 PENNE AI QUATTRO,
FORMAGGI (A,G)
mit 4 Käsesorten | 12,90 € |
| 37 SPAGHETTI AGLIO,
OLIO E PEPERONCINO (A)
mit Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten & Peperoni | 11,90 € | 51 TORTELLONI ALLA PANNA (A,G,2,3)
Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, dazu Schinken und Sahnesauce | 13,90 € |
| 38 SPAGHETTI CARBONARA
CLASSICO (A,C,G,2,3)
Spaghetti mit Pancetta (ital. Speck), Ei und Parmesankäse | 13,90 € | 52 RISOTTO FRUTTI DI MARE (D,R)
Risotto mit Meeresfrüchten | 16,90 € |
| 38A SPAGHETTI CARBONARA (A,C,G,2,3)
Spaghetti mit Pancetta (ital. Speck), Ei, Parmesankäse
und Sahnesauce | 13,90 € | 53 RISOTTO AI PORCINI
Steinpilz-Risotto | 15,90 € |
| 39 TAGLIATELLE AL PESTO (A,G)
Bandnudeln mit Basilikum-Sahnesauce,
frischem Burrata-Käse und Knoblauch | 15,90 € | 54 GNOCCHI SALVIA E PORCINI (A,C,G)
frische Gnocchi mit Steinpilzen und Salbei in Butter | 15,90 € |
| 40 PENNE AL TONNO (A,D,6)
mit Thunfisch, Tomatensauce, Zwiebeln und Oliven | 14,90 € | 55 GNOCCHI GAMBERETTI
E SPINACI (A,B,G)
frische Gnocchi mit Gorgonzola-Sahnesauce,
Krabben und Spinat | 16,90 € |
| 41 SPAGHETTI DI MANZO (A)
mit Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten,
Champignons, Spinat und Knoblauch | 16,90 € | 56 GNOCCHI ALLA SORRENTINA (A,G)
frische Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella | 15,90 € |
| 42 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE
(A,B,D,R) mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten | 16,90 € | 57 SPAGHETTI CACIO E PEPE (A,G)
Spaghetti mit Pecorino-Käse und großen Pfefferkörnern | 12,90 € |
| 43 TAGLIATELLE CON GAMBERONI
(A,B) mit Scampi, Cherrytomaten, Zucchini
in Tomaten-Sahnesauce | 17,90 € | 58 TORTELLONI MEDITERRANEO (A,G)
Teigtaschen mit Hackfleischfüllung und Kirschtomaten, Zucchini,
Aubergine, Oliven, Basilikum und Parmesan – leicht und mediterran | 14,90 € |
| 44 PENNE ALL' AMATRICIANA (A,D)
Rohrnucln mit Pancetta (ital. Speck), Zwiebeln und
Peperoncino (scharf) in Tomatensauce | 15,90 € | 60 PANZEROTTI AURORA (A,G)
halbmondförmige Teigtaschen gefüllt mit Ricotta (Frischkäse)
und Spinat, in leichter Tomaten-Sahnesauce | 15,90 € |
| 45 TAGLIATELLE AI PORCINI (A,G)
Bandnudeln mit Steinpilzsauce in leichter Sahnesauce | 16,90 € | 61 PANZEROTTI GAMBERONI (A,B,G)
halbmondförmige Teigtaschen gefüllt mit Ricotta (Frischkäse)
und Spinat dazu Scampi's und Zucchini in leichter Tomaten-Sahnesauce | 17,90 € |
| 46 TAGLIATELLE TOSCANA (A,G)
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons in
Pfeffer-Rahmsauce | 17,90 € | 62 PANZEROTTI GORGONZOLA
E NOCI (A,G,H)
halbmondförmige Teigtaschen gefüllt mit Ricotta (Frischkäse)
und Spinat, Walnüsse, Gorgonzola-Sahnesauce | 16,90 € |
| 47 TAGLIATELLE DI POLLO (A,G)
Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Zucchini in Sahnesauce | 15,90 € | 63 PACCHERI DI MANZO (A,G)
große Rohrnucln mit Rinderfilet-Streifen,
Gorgonzola und Rucola | 18,90 € |
| 48 PACCHERI SALMONE (A,D,G)
große Rohrnucln mit frischem Lachswürfeln und
Zucchini in einer leichten Tomaten-Sahnesauce | 16,90 € | 64 PACCHERI CON SALSICCIA (A,3,4)
große Rohrnucln mit frischer, italienischer Wurst
(scharf), Cherry Tomaten, Ruccola in leichter
Tomaten-Sahnesauce | 17,90 € |

Alle Pasta Gerichte können auch mit Käse überbacken werden. Aufpreis 2,00 €.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Den Rest des Essens packen wir gern zum mitnehmen ein. Pro Verpackung 50 Cent.

GRATINATI - ÜBERBACKENES

70	GRATIN MICHELANGELO (A,G)	gewürfeltes Hähnchenbrustfilet, Broccoli, Kartoffeln und mit Käse überbacken	16,90 €
71	GRATIN MONET (A,D,G)	gewürfeltes Lachsfilet, Broccoli, Kartoffeln und mit Käse überbacken	16,90 €
73	LASAGNE (A,G,L)	Nudeln mit Hackfleisch- und Bechamelsauce und mit Käse überbacken	16,90 €

LE PIZZE - PIZZA

80	PIZZABROT (A)	mit Olivenöl und Kräutern oder Knoblauch	3,90 €	92	CAPRICCIOSA (A,G,1,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, scharfe Salami, Champignons und Zwiebeln	16,90 €
81	MARGHERITA (A,G)	mit Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €	93	CAPRESE (A,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	15,50 €
82	NAPOLETANA (A,D,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardinen, Kapern und Oliven	12,90 €	94	SALMONE E SPINACI (A,C,D,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachsfiletstreifen	16,90 €
83	FRUTTI DI MARE (A,B,D,G,R)	Meeresfrüchte in Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella	16,90 €	95	TOSCANA (A,G,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	16,50 €
84	FUNGHI (A,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons	11,90 €	96	QUATTRO STAGIONI (A,G,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons und Artischocken	14,90 €
85	TONNO (A,D,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch	12,90 €	97	HAWAII (A,G,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	14,90 €
86	TONNO E CIPOLLA (A,D,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	13,90 €	98	VEGETARIANA (A,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse	14,90 €
87	SPINACI (A,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	13,90 €	99	VULKANO (A,G,1,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	14,90 €
88	SALAMI (A,G,M,1,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	12,50 €	100	CALZONE (A,G,1,2,3)	Pizzatasche gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Salami	14,90 €
89	PROSCIUTTO (A,G,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	12,50 €	101	NORVEGESE (A,D,G)	mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchertem Lachs und Rucola	16,90 €
90	PANTERA ROSA (A,G,1,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami	12,90 €	102	PROSCIUTTO E FUNGHI (A,G,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons	13,50 €
91	QUATTRO FORMAGGI (A,G)	mit Tomatensauce und 4 Käsesorten	13,90 €	103	PROSCIUTTO SALAMI E FUNGHI (A,G,1,2,3)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons	13,90 €

Pizza-Ergänzungen sind gegen Aufpreis möglich.

CARNE - FLEISCHGERICHTE

104	TAGLIATA TOSCANA (G)	Rumpsteak (270g) in Scheiben auf Rucola mit Parmesan	28,90 €
105	BISTECCA ALLA GRIGLIA	gegrilltes Rumpsteak (270g)	27,90 €
106	BISTECCA ALLA CIPOLLA	Rumpsteak (270g) mit Zwiebeln	28,90 €
107	BISTECCA AI FUNGHI	Rumpsteak (270g) mit Champignons	28,90 €
108	FILETTO ALLA GRIGLIA (G)	gegrilltes Rinderfilet (270g) mit Kräuterbutter	33,90 €
109	FILETTO AL PEPE VERDE	Rinderfilet (270g) mit grünem Pfeffer	36,90 €
111	FILETTO AI PORCINI (G)	Rinderfilet (270g) mit Steinpilzsauce	36,90 €
112	COSTOLETTE D'AGNELLO	gegrilltes Lammkarre	26,90 €
114	PICCATA MILANESE (A,C)	Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art	18,90 €
115	SCALOPPINE ALLA CAPRESE (G)	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella in Weißwein-Sahnesauce	21,90 €
116	SCALOPPINE AI FUNGHI (G)	Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce	21,90 €
117	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (G,2,3)	Kalbssrücken mit Parmaschinken und Salbei	21,90 €

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

BAMBINI - KINDER (BIS 12 JAHRE)

119	DONALD DUCK (A,G,1,2,3)	Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	4,90 €
120	ASTERIX (A,P)	Spaghetti mit Tomatensauce	4,90 €
121	OBELIX (A,G)	Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	4,90 €
122	DER KLEINE MUCK (A,C)	Kinderschnitzel mit Pommes	6,90 €
123	RUMPELSTILZCHEN (A,C)	Chicken-Nuggets mit Pommes	6,90 €
130	CINDERELLA (A,L,P)	Spaghetti Bolognese	6,90 €

PESCE - FISCHGERICHTE

124	SALMONE ALLA GRIGLIA (D)	frischer Lachs (250g), gegrillt	26,90 €
125	SALMONE E GAMBERETTI (D,G)	frischer Lachs (250g) mit Krabben in Sahnesauce	27,90 €
126	GAMBERONI ALLA GRIGLIA (B)	Scampis, gegrillt	26,90 €
127	GAMBERONI AL AGLIO (B)	Scampi mit Knoblauch und Cherry Tomaten	26,90 €
129	CALAMARI FRITTI (A,R)	frische Tintenfischringe, frittiert	20,90 €

- weitere, frische Fischarten auf Anfrage -

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Den Rest des Essens packen wir gern zum mitnehmen ein. Pro Verpackung 50 Cent.

I DOLCI - NACHSPEISEN

134	SCHOKOLADEN SOUFFLÉ (A,C,G) mit Vanilleeis	7,90 €
135	TIRAMISU (A,C,G)	6,90 €
136	PANNA COTTA (G) mit Erdbeersauce	5,90 €
137	CREME BRULEE (C,G)	6,90 €

GELATI - EIS

138	ERDBEER BECHER gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren, Sahne, Soße (G) (saisonbedingt)	8,50 €
139	GEMISCHTES EIS MIT SAHNE Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, Sahne (G)	4,50 €
140	TARTUFO BIANCO Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen (A,C,G,H)	4,90 €
141	SCHOKO BECHER gemischtes Eis, Schokoraspel, Schokosoße, Sahne (G)	7,50 €
142	HEISSE LIEBE Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren und Soße (G)	7,50 €
143	EIERLIKÖR BECHER gemischtes Eis mit Eierlikör, Sahne, Schokoraspel (C,G)	7,50 €
145	AMARENA BECHER gemischtes Eis mit Amarenakirschen, Sahne, Soße (G,O)	7,50 €
1451	HASELNUSS BECHER Vanilleeis mit Haselnüssen, Karamellsoße, Krokant und Sahne (F,H,O)	7,50 €
146	PINOCCHIO Vanille-, Erdbeereis, Sahne, bunte Steusel (G,1)	3,90 €
147	EISKAFFEE (G,10)	4,50 €
148	EISSCHOKOLADE (G)	4,50 €
149	MILCHSHAKE Vanille-, Schoko-, Erdbeer- und Stracciatellaeis (G)	4,50 €

BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

150	ESPRESSO (10)	2,30 €
151	DOPPIO ESPRESSO (10)	3,90 €
152	ESPRESSO SPECIALE mit Vanilleeis (G,10)	3,90 €
153	MILCHKAFFEE (G,10)	2,90 €
154	TASSE KAFFEE (10)	2,30 €
155	CAPPUCCINO (G,10)	2,90 €
156	LATTE MACCHIATO (G,10)	3,30 €
157	HEISSE SCHOKOLADE (G)	2,90 €
158	TEE - verschiedene Sorten	2,90 €
159	HEISSE ZITRONE	2,90 €
161	GLÜHWEIN (O)	3,50 €

BEVANDEAN ALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

162 / 163	S.PELLEGRINO	Flasche 0,25 L	2,70 €	0,75 L	6,50 €
164 / 165	ACQUA PANNA	Flasche 0,25 L	2,70 €	0,75 L	6,50 €
166 / 167	COCA COLA (1,10)			0,40 L	4,90 €
168 / 169	COCA COLA ZERO (1,8,10)			0,40 L	4,90 €
170 / 171	FANTA (1,3)			0,40 L	4,90 €
172 / 173	SPRITE			0,40 L	4,90 €
174 / 175	SPEZI (1,3,10)			0,40 L	4,90 €
176 / 177	APFELSCHORLE			0,40 L	4,90 €
178 / 179	TONIC WATER (10)			0,40 L	4,90 €
180 / 181	GINGER ALE (1)			0,40 L	4,90 €
182 / 183	BITTER LEMON (3,10)			0,40 L	4,90 €
184 / 185	EISTEE (1,3,10)			0,40 L	4,90 €

SUCCHI E NETTARI - SÄFTE VON VAIHINGER

186 / 187	APFELSAFT	0,40 L	4,90 €
188 / 189	ORANGENSAFT	0,40 L	4,90 €
190 / 191	ANANASSAFT	0,40 L	4,90 €
192 / 193	PFIRSICHAFT	0,40 L	4,90 €
194 / 195	KIRSCHNEKTAR	0,40 L	4,90 €
196 / 197	BANANENNEKTAR	0,40 L	4,90 €
198 / 199	RHABARBERNEKTAR	0,40 L	4,90 €
200 / 201	KIBA	0,40 L	4,90 €
2000 / 2001	GRAPEFRUITSAFT	0,40 L	4,90 €

LA NOSTRA BIRRERIA - BIER

202 / 203	KÖNIG PILSENER VOM FASS (A)	0,40 L	3,90 €
204 / 205	BENEDIKTINER WEIZEN VOM FASS (A)	0,50 L	4,90 €
206	BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL FLASCHE (A)	0,50 L	4,90 €
207 / 208	KÖSTRITZER KELLERBIER VOM FASS (A)	0,40 L	3,90 €
209	BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI FLASCHE (A)	0,50 L	4,50 €
210	BITBURGER 0.0 ALKOHOLFREI FLASCHE (A)	0,33 L	3,30 €
211 / 212	RADLER (A)	0,40 L	3,90 €
213 / 214	DIESEL (A,1,10)	0,40 L	3,90 €
215 / 216	COLA-WEIZEN (A,1,10)	0,50 L	4,50 €
217 / 218	BANANEN-WEIZEN (A)	0,50 L	4,50 €
219	RADLER ALKOHOLFREI (A)	0,50 L	4,50 €

WINO DELLA CASA - OFFENE WEINE

220	BIANCO DELLA CASA (O)	TROCKENER WEISSWEIN	0,20 L	4,90 €
221	ROSSO DELLA CASA (O)	TROCKENER ROTWEIN	0,20 L	4,90 €
222	ROSE WEIN (O)	TROCKEN	0,20 L	4,90 €
223	LAMBRUSCO (O)	LIEBLICHER ROTWEIN	0,20 L	4,90 €
224	FRIZZANTINO (O)	LIEBLICHER WEISSWEIN	0,20 L	4,90 €
225	WEISSWEINSCHORLE (O)		0,20 L	4,90 €

ROTWEINE

231	RONCHEDONE CA DEI FRATI (O)		0,75 L	42,00 €
Lombardei - Marzemino, Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Das Bukett begeistert mit vollfruchtigen Aromen von Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren und Waldfrüchten. Vanille und Anklänge von Eichenholz.				
232 / 233	CHIANTI DOCG IL PALAZZO (O)	0,20 L 6,50 €	0,75 L	23,00 €
DOCG, Kellerei Il Palazzo, Toskana - Rubinrot mit violetten Reflexen, der Wein hat Aromen von Rose, Kirsche und Johannisbeere in der Nase. Der Schluck ist frisch, mit gut integrierten Tanninen und einem dezent anhaltenden Abgang.				
234 / 235	CHIARAMONTE NERO D' AVOLA	0,20 L 6,50 €	0,75 L	23,00 €
TERRE SICILIANE IGT (O) Terre Siciliane IGT, Barriquereife, Sizilien - gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster autochthoner Rebsorte, des Nero d'Avola. Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.				
236	VILLA ANTINORI ROSSO (O)		0,75 L	38,00 €
IGT Toskana - tiefes Rubinrot, intensives und vielschichtiges Aroma. Sehr vollmundig, rund und trocken. Seine geschmeidigen und samtigen Tanninen zeigen sich im langen Abgang in Harmonie mit viel Fruchtaroma.				
237 / 2237	GIANNI MASCIARELLI	0,20 L 6,50 €	0,75 L	23,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (O) DOC, Abruzzen, Montepulciano - Intensiv und lebendig, geprägt von Noten von Kirsche und schwarzer Johannisbeere, Veilchen und Tabak.				
238 / 239	CINQUENOCI PRIMITIVO (O)	0,20 L 6,50 €	0,75 L	24,90 €
Apulien, Salento - Das Bouquet ist intensiv und anhaltend, geprägt von Noten reifer Pflaumenmarmelade und Schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und ausgewogen, mit der Süße reifer Früchte.				
240 / 241	TOSCANA IGT ROSSO MORO ROSSO IL PALAZZO (O)	0,20 L 6,90 €	0,75 L	24,90 €
IGT, Toskana - Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und Aromen von Brombeere, Pfeffer und Nelken in der Nase. Der Geschmack ist voll, mit ausgewogenen Tanninen und langer Persistenz.				
242	SPATUS NERO DI TROIA (O)		0,75 L	42,00 €
Apulien - 100% Nero di Troia, Duftet nach Kirsche, Brombeere und Himbeere. Am Gaumen vollmundig und frisch, mit schön integrierten, weichen Tanninen und einer feinen Würze				
243	LA TÚR BAROLO (O)		0,75 L	85,00 €
DOCG, Piemont - im Bukett eine weiche, gereifte und komplexe Frucht, kraftvoll, sehr adstringierend am Gaumen, im Geschmack rote und dunkle Früchte, hat noch gutes Potenzial, guter Speisebegleiter				
244	BRUNELLO DI MONTALCINO (O)		0,75 L	95,00 €
DOCG, Montalcino, Toskana - Er zeigt eine erdige Nase sowie duftige Anklänge von Kirschen und roten Früchten, dazu ein leichtes Aroma von würzigem Balsamico. Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen.				
2441	AMARONE DELLA VALPOLICELLA (O)		0,75 L	75,00 €
DOCG, Lombardei, Toskana - ist ein vollmundiger Rotwein aus Venetien, Italien, bekannt für seine kraftvollen Aromen von reifen dunklen Früchten und Schokolade, abgerundet durch einen würzigen Abgang und reife Tannine.				
2442	ANTINORI SOLAIA 2017 (O)		0,75 L	499,00 €
Der Solaia zeigt ein wunderschönes Bukett von Erdbeeren, Pflaume, auch Cassis. Unter dieser süßliche reifen Frucht liegt eine Spur verführerisch würziger Noten. Auch am Gaumen pendelt der Solaia zwischen der feinen und so klar ausgedrückten Frucht und der würzig raffinierten Komponente.				
2443	ANTINORI TIGNANELLO IGT (O)		0,75 L	249,00 €
Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume wechseln sich ab mit delikaten Gewürznoten von Nelke und Süßholz; sanfte Balsamnoten von Minze und Schokolade runden das komplexe Bouquet ab.				

WEISSWEINE

- 245 / 246 **POGGIO DEI GELSI EST!EST!!EST!!!** 0,20 L 6,50 € 0,75 L 23,00 €
DI MONTEFIASCONO DOP (o)
 Von dem historischen Weinberg Poggio dei Gelsi stammen die Trauben für diesen brillant strohgelben Wein. Er duftet wunderbar nach reifen Früchten und präsentiert sich am Gaumen mit schöner Ausgewogenheit und Eleganz.
- 247 / 248 **ST. PAULS PINOT GRIGIO DOC (o)** 0,20 L 6,50 € 0,75 L 23,00 €
 DOC, Pinot Grigio - Ruländer - Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. Fruchtiges Bouquet nach exotischen Gewürzen, reifer Birne und Melone. Saftige Säure und schöne Fülle.
- 249 / 250 **ST. PAULS CHARDONNAY 2022 (o)** 0,20 L 6,50 € 0,75 L 23,00 €
 Südtirol - Strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchtiges Bouquet nach exotischen Gewürzen, reifer Birne und Melone. Saftige Säure und schöne Fülle.
- 251 / 252 **VILLA ANTINORI PINOT BIANCO TOSCANA IGT (o)** 0,20 L 8,00 € 0,75 L 27,00 €
 IGT, Villa Antinori, Toskana - Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Angenehme und leichte Vollmundigkeit sowie schönen Frische am Gaumen. Der ideale Wein für Aperitifs, aber auch mit Vorspeisen oder Fischgerichten geeignet.
- 253 **GAVI DI GAVI (o)** 0,75 L 35,00 €
 DOCG, Piemont - Dieser Gavi präsentiert sich mit einem Bouquet von Bäumen und weißen Früchten und Pfirsichnoten. Am Gaumen zeigt der Gavi di Gavi DOCG eine angenehm erfrischende Säure, er vollmundig und leicht mit aromatischen Nuancen.
- 254 **PRUNOTTO MOSCATO D'ASTI (o)** 0,75 L 27,90 €
 DOCG, Piemont - in der Nase Anklänge von Akazienhonig und Weißdorn sowie einen vollen, lebendigen und eleganten Geschmack mit einem gefälligen und harmonischen Finish.
- 2541 **LUGANA, CÀ DEI FRATI I FRATI (o)** 0,75 L 35,00 €
 DOC, Lombardei - Strohgelb, Bukett ist duftig und facettenreich, Apfel-Birne-Note, dezente Anklänge von Quitten und Honigmelonen, ergänzt durch kandierte Zitrusfrucht, Mandelblüte sowie leicht nussigen, kräuterwürzigen Aromen
- 2542 **‘WINKL’ SAUVIGNON BLANC DOC (o)** 0,75 L 38,00 €
 DOC, Kellerei Terlan, Südtirol - fruchtige Nuancen von Aprikose, Grapefruit, Stachelbeere und Litschi. Eine feine Kräuternote, die an Holunderblüte und Minze erinnert.
- 2543 **TERLANER CLASSICO (o)** 0,75 L 35,00 €
 DOC, Cantina Terlan, Südtirol - 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon - blumig-fruchtiges Bukett von tropischen Früchten und Äpfeln, weiche Frucht, elegant, kräftig und harmonisch, mit schöner Säure im Hintergrund
- 2544 **TERLAN GEWÜRZTRAMINER DOC (o)** 0,75 L 33,00 €
 DOC, Kellerei Terlan, Südtirol - unverwechselbare Aromatik, frische Frucht und die lebhaft Säure gepaart mit der Mineralität die einen sehr runden und gleichzeitig druckvollen Eindruck hinterlassen wird

ROSEWEIN

- 255 / 256 **ROSA, CÀ DEI FRATI (o)** 0,75 L 35,00 €
 DOC Riviera del Garda Classico, Cà dei Frati, Lombardei, Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera - anmutig, frisch und sanft, zart und energisch zugleich, Aromen von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche
- 257 / 258 **CALAFURIA ROSÉ NEGROAMARO SALENTO IGT (o)** 0,20 L 6,50 € 0,75 L 23,00 €
 IGT, Apulien - Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat. Charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben,
- 259/2591 **CHIARETTO BIO (o)** 0,20 L 8,00 € 0,75 L 27,00 €
 „Sant Emiliano“ DOP Valtènesi Chiaretto, Pratello, Lombardei
 50% Gropello, 20% Marzemino, 15% Barbera, 15% Sangiovese
- 267/268 **I GELSI ROSÉ (o)** 0,20 L 6,50 € 0,75 L 23,00 €
 IGT, Statti, Calabrien - Aromen von Erdbeeren, Maracuja und Granatapfel, feine Frische am Gaumen

PROSECCO

260 / 261	PROSECCO SPUMANTE ^(O)	0,10 L	4,90 €	0,75 L	28,90 €
„Il Fresco“ Villa Sandi DOC Treviso - 16 mal in Folge Prosecco des Jahres (2005-2021) - frischer, spritziger Spumante, feine und lang anhaltende Perlage, perfektes Süße-Säure-Spiel mit überzeugenden Aromen von grünen Äpfeln, reifen Birnen und exotischer Melone					
262 / 263	PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE, ROSÉ ^(O)	0,10 L	4,90 €	0,75 L	28,90 €
Villa Sandi, DOCG Valdobbiadene - feine, zarte Fruchtnote, leicht und elegant, feinperliger und stilvoller Prosecco des Jahres 2010					

CHAMPAGNER

270	POMMERY CHAMPAGNER BRUT ROYAL ^(O)	0,75 L	89,00 €
271	VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNER PONSARDIN BRUT ^(O)	0,75 L	99,00 €
272	MOET & CHADON BRUT ^(O)	0,75 L	89,00 €
273	MOET & CHADON BRUT ROSE ^(O)	0,75 L	99,00 €
274	DOM PERIGNON ^(O)	0,75 L	290,00 €

SPIRITUOSEN

GRAPPA

510	BIANCA ⁽¹⁾	4 CL	4,50 €
511	RISERVA BARRICATA ⁽¹⁾	4 CL	7,50 €
512	PRIMITIVO ⁽¹⁾	4 CL	7,50 €
513	CHARDONNAY ⁽¹⁾	4 CL	7,50 €
514	AMARONE ⁽¹⁾	4 CL	11,90 €

KLARER

515	SAMBUCA	4 CL	4,50 €
516	WILLIAMS	4 CL	6,50 €
517	MALTESER	4 CL	4,50 €
518	DOPPELKORN	4 CL	4,50 €
519	VODKA	4 CL	4,50 €
520	TEQUILA	4 CL	4,50 €
521	TEQUILA GOLD	4 CL	4,50 €

KRÄUTER

522	LIMONCELLO ⁽¹⁾	4 CL	4,50 €
523	RAMAZZOTTI ^(H)	4 CL	4,50 €
524	AMARO DEL KAPO ^(H)	4 CL	4,50 €
525	AMARO LUCANO ^(H)	4 CL	4,50 €
526	AVERNA	4 CL	4,50 €
527	JÄGERMEISTER	4 CL	4,50 €
528	MONTENEGRO	4 CL	4,50 €
529	UNDERBERG	2 CL	2,50 €
530	FERNET BRANCA	2 CL	4,50 €
531	KÜMMERLING	2CL	2,50 €
532	PFEFFERMINZE ⁽¹⁾	4 CL	4,50 €
533	AMARETTO ^(H)	4 CL	4,50 €
534	BAILEYS ^(G)	4 CL	4,50 €

COGNAC

535	CAMUS VS	4 CL	9,00 €
536	HENNESSY VS	4 CL	9,00 €
537	REMY MARTIN	4 CL	9,00 €
538	VECCHIA ROMAGNA	4 CL	6,00 €

RUM

539	BACARDI	4 CL	5,00 €
540	BACARDI RAZZ	4 CL	5,00 €
541	HAVANA 3	4 CL	5,00 €
542	HAVANA 7 ⁽¹⁾	4 CL	7,50 €
543	HAVANA VERDE ⁽¹⁾	4 CL	5,00 €
544	BARCELO	4 CL	8,00 €
545	BOTUCAL	4 CL	9,00 €
546	DON PAPA	4 CL	9,00 €

GIN

547	BOMBAY SAPPHIRE	4 CL	7,50 €
548	HENDRICKS	4 CL	8,50 €
549	TANQUEREY	4 CL	7,50 €
550	BULLDOG	4 CL	7,50 €
551	BROKERS	4 CL	7,50 €

WHISKY

552	JACK DANIELS ⁽¹⁾	4 CL	8,00 €
553	JIM BEAM ⁽¹⁾	4 CL	7,00 €
554	GENTLEMAN JACK ⁽¹⁾	4 CL	9,00 €
555	BALLANTINES ⁽¹⁾	4 CL	7,00 €
556	SLANE ⁽¹⁾	4 CL	9,00 €
557	TULLAMORE ⁽¹⁾	4 CL	9,00 €
558	CHIVAS ⁽¹⁾	4 CL	9,00 €
559	CARDHU ⁽¹⁾	4 CL	9,00 €
560	ROYAL LOCHNAGAR 12 ⁽¹⁾	4 CL	9,00 €
561	DALWHINNIE ⁽¹⁾	4 CL	11,00 €

weitere Spirituosen auf Anfrage

Die 14 Allergene

A



GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Feigwaren, Suppen, Soßen,
Pasta, Nudeln, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backwaren,
Fruchtbonbons, Desserts, Schokolade

B



KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Pasta, Bouillabaisse, Sushi, Surimi

C



EIER VON GEFÜGEL UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Eierlegearbeiten, panierte Speisen,
Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts

D



FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUßER
FISCHGELATINE)

z.B. Krabben, Soßen, Suppen,
Würstpasteten, Würste, Surimi,
Sardellenmousse, Brätaufstriche,
Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E



ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokocreme, Brätaufstriche,
Cerealien, Müsli, Frischkäseprodukten,
Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden,
Salsasauce, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör (Pommes Frites)

F



SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokocreme, Brätaufstriche, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Braten,
Dressings, Marinaden, Mayonnaise,
Eis, Sportnahrung, Dildrinks,
Kaffeebeißer

G



MILCH VON SÄUGETIEREN
UND MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brot-,
Koch-, Roh-, Bräurast, Feinkostsalate,
Margarine, Nussougatreine, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Braten,
Kartoffelgarnen, Krokanten, Pommes
Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,
Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H



SCHALENFRÜCHTE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Bräurast,
Pasta, Reis, Rohkost, Walnuss,
Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff),
Joghurt, Käse, Nüsse / Nusscreme,
Aufläufe, Müsli, Schokolade,
Margarin, Müsliriegel, Kekse,
Dressings, Curry, Reis, Desserts,
Likör, aromatisierter Kaffee

L



SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbröt,
Wurst, Fleischwaren, Feinkostsalate,
Fleischzubereitungen, Kräuterkäse,
Fertiggerichte, Feinkostsalate,
Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden,
Gewürzbrühen, Curry,
süßige Snacks (Chips)

M



SENF UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Fleischwaren, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise,
Ketchup, eingelegtes Gemüse und
Gewürzbrühen, Käse, Essiggarten

N



SESAMSAMEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Krackebrot, Gebäck (süß und
süßig), Müsli, vegetarische Gerichte,
Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate,
Marinaden, Desserts

O



SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,
Fleischwaren, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Saucen, Fischsalat,
Chips und andere
getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfleisch

P



LUPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, Introzierte
Fleischwaren, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier
Eiseneratz, Kaffeeersatz,
Flüssiggewürze

R



WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

z.B. Würstchen, Pasta, Suppen,
Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Zeichenerklärung Allergene

- A - glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsmittel
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Süßungsmittel
- 9 - mit Phosphat
- 10 - koffeinhaltig
- 11 - chininhaltig