

da noi

Cucina Italiana



Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Alle Pizzen und fast alle Pastagerichte können gegen Aufpreis glutenfrei bestellt werden. Für eine **vegane** Zubereitung der Speisen sprechen Sie uns bitte an.
*All pizzas and almost all pasta dishes can be ordered gluten-free with an extra charge.
Please ask our staff if you wish to order your dish **vegan**.*

APERITIFS

APPETISER

Prosecco	0,15l	6,50
Martini Bianco / Martini Rosso ¹	5cl	5,50
Campari Orange ¹ / Soda	0,2l	7,50
Campari Spritz ¹	0,2l	8,50
Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe <i>Campari, prosecco, soda, slice of orange</i>		
Campari Tocco Rosso ¹	0,2l	8,90
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limettenscheibe <i>Campari, elderberry syrup, prosecco, mint, slice of lime</i>		
Sarti Spritz ¹	0,2l	8,90
Sarti Rosa (sizil. Blutorange-Likör), Prosecco, Soda, Limettenscheibe <i>Sarti Rosa, prosecco, soda, slice of lime</i>		
Sarti Lemon Spritz ¹	0,2l	8,50
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Orangenscheibe <i>Sarti Rosa, bitter lemon, slice of orange</i>		
Aperol Spritz ¹	0,2l	8,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe <i>Aperol, prosecco, soda, slice of orange</i>		
Aperol Rhabarber Spritz ¹	0,2l	8,90
Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze <i>Aperol, rhubarb juice, prosecco, soda, mint</i>		

Hugo 0,2l 8,50

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze

Elderberry syrup, prosecco, soda, mint

Lillet Berry 0,2l 8,90

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren *Lillet blanc, russian wild berry, berries*

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Sanbittè¹ 0,1l 4,50

auf Eis mit Orangenscheibe *on ice with slice of orange*

Sanbittè Red Passion¹ 0,2l 5,90

mit Orangensaft *with orange juice*

Crodino Spritz¹ 0,2l 5,90

Crodino, Soda, Orangenscheibe *Crodino, soda, slice of orange*

Wildberry Dreams¹ 0,2l 6,50

Russian Wild Berry, Mineralwasser, Minze, Waldbeeren

Russian wild berry, soda, mint, berries

Elderberry Tonic¹ 0,2l 6,50

Holunderblütensirup, Tonic Water, Minze, Limette

Elderberry syrup, tonic water, mint, lime

ANTIPASTI



Antipasti Misti	12,90
Gemischte, variierende Antipasti <i>(bitte nach Allergenen fragen)</i> <i>Mixed starters (please ask for allergen information)</i>	
Bruschetta	8,90
Kross gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Rucola, Knoblauch und Parmesan hobeln ^a <i>Grilled bread topped with tomatoes, red onions, rocket, garlic and shaved parmesan cheese</i>	
Carpaccio di Manzo	14,90
Rindercarpaccio mariniert mit Zitrone und Olivenöl mit Rucola-Haube und Parmesan hobeln ^{g,8} <i>Beef carpaccio marinated with lemon and olive oil, topped with rocket and parmesan cheese</i>	
Vitello Tonnato	14,90
Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit einer Marinade vom Thunfisch und Kapern ^{c,8,9} <i>Thinly sliced veal marinated with tuna sauce and capers</i>	
Gamberoni	16,90
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Kirschtomaten in Knoblauchsud auf Rucola ^b <i>Fried king prawns with garlic, cherry tomatoes and rocket salad</i>	
Duetto di Carpaccio	16,50
Vitello Tonnato & Carpaccio ^{c,9,8}	
Piatto di salumi misti	15,50
Salumi-Teller mit pikanter Calabrese, Parmaschinken, Bresaola und Salami ^{8,2,3} <i>Plate of cold cuts such as spicy calabrese, parma ham, bresaola and salami</i>	
Piatto di formaggi misti	14,50
Käse-Teller mit Gorgonzola, Grana Padano, Büffelmozzarella und Pecorino ⁹ <i>Cheese plate with gorgonzola, grana padano, buffalo mozzarella and pecorino</i>	

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Brot mit 2,- € berechnen.
Please note that we will charge a re-order of bread with 2,- €.

SALATE

SALADS



Insalata Mista

7,50

Salat der Saison mit Hausdressing ⁱ *Seasonal salad with homemade dressing*



Insalata Caprese

9,90

Mozzarella auf Tomaten und Basilikum ⁹

Mozzarella cheese on tomatoes and fresh basil leaves



Insalata Caprese alla Bufala

13,90

Büffel-Mozzarella Tomaten und Basilikum ⁹

Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and fresh basil leaves

Insalata Cesare

14,90

Hähnchenbruststreifen auf Romana-Salat geschwenkt in Caesar

Dressing mit Kapern, Sardellen, Croûtons und Parmesanhobeln ^{2,8,a,c,g}

Strips of chicken breast on romaine salad with caesar dressing, capers, anchovies, croutons and parmesan cheese shavings

Insalata Pollo

14,90

Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat mit süß-scharfem Dressing ^{2,8}

Mixed salad with strips of chicken breast and sweet & spicy dressing

Insalata Salmone

17,50

Gebatene Lachsstücke auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^{d,j}

Mixed green salad with pan-fried strips of fresh salmon and homemade dressing



Insalata Toscana

14,90

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Rucola-Salat mit Hausdressing ^{e,g,i}

Baked goat cheese with honey on rocket salad and homemade dressing

SUPPEN

SOUPS



Tomatensuppe

6,90

mit frischem Basilikum *Tomato soup garnished with fresh basil*



Minestrone

6,90

Mediterrane Gemüsesuppe ⁱ *Mediterranean vegetable soup*

PASTA

Cannelloni al forno **14,90**

Hausgemachte Cannelloni mit Rinderhack-Füllung im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
Homemade cannelloni filled with minced veal baked with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove



Cannelloni Vegetariani **13,90**

Hausgemachte Cannelloni vegetarisch mit Ricotta-Spinat-Füllung im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
Vegetarian cannelloni filled with ricotta cheese and spinach baked with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove



Gnocchi Vegetariani **13,90**

Hausgemachte Kartoffelhocken mit mediterranem Gemüse ^{a,c}
Homemade gnocchi served with mediterranean vegetables



Tortellini Giganti **16,90**

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung in Gorgonzolasauce und Walnüssen ^{a,g,h}
Giant sized tortellini filled with ricotta cheese and spinach in a gorgonzola cheese sauce, topped with walnuts

Penne Pollo **14,90**

Penne mit Hähnchenbruststreifen, buntem Paprika und frischem Chili in Tomatensahnesauce (auf Wunsch ohne Sahne) ^{a,8}
Pasta with strips of chicken breast, mixed peppers and fresh chilli in a tomato cream sauce (without cream on demand)

Spaghetti allo Zafferano **16,90**

Hausgemachte Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Hähnchenbruststreifen in Safransahnesauce ^{a,c,8}
Home made spaghetti with sun-dried tomatoes and stripes of chicken breast in saffron cream sauce

Tagliatelle al Salmone	18,90
Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini in Tomatensauce ^{a,d,g,c} <i>Ribbon pasta with strips of fresh salmon and courgette in a tomato sauce</i>	
Tagliatelle di pollo al curry	17,90
Bandnudeln mit Hähnchenstreifen und Champignons in Curry-Rahmsauce ^{8,a,g,c} <i>Ribbon pasta with strips of chicken breast and mushrooms in curry cream sauce</i>	
Tagliatelle Marinaio	18,90
Bandnudeln mit gebratenem Lachs, Scampis und Gemüsestreifen in Hummersauce ^{a,b,d,c} <i>Ribbon pasta with salmon, scampi and courgette strips in a lobster sauce</i>	
Spaghetti Aglio Olio & Scampi	18,90
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl mit Scampi und scharfem Chili ^{a,b} <i>Spaghetti with garlic and olive oil with scampi and spicy chilli</i>	
Spaghetti Frutti di Mare	18,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{c,b,a,d,n} <i>Spaghetti with seafood</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 2,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 2,- € extra charge.

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Parmesan mit 2,50 € und von Brot mit 2,- € berechnen.

Please note that we will charge a re-order of parmesan cheese with 2,50€ and bread with 2,- €.

FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH



Zu den Fleisch- und Fischgerichten
(außer Piccata) servieren wir
mediterranes Gemüse.
*Meat and fish dishes (except for Piccata)
come with Mediterranean vegetables.*

Bistecca al vino rosso **29,90**
Argentinisches Black Ranch® Rumpsteak in Schalotten-Rotwein-Sauce ^{8,i,g}
Argentine rump steak in a red wine and shallot sauce

Bistecca alla senape **29,90**
Argentinisches Black Ranch® Rumpsteak in Prosecco-Pommery-Senf-
Sauce ^{8,i,l,g} *Argentine rump steak in a pommery champagne and mustard sauce*

Piccata di Pollo **21,90**
Hähnchenbrust in Parmesankruste dazu Tagliatelle in Tomatensauce ^{a,c,g,8}
Chicken breast in a parmesan cheese crust served with tagliatelle pasta in a tomato sauce

Luccioperca al salsa aragosta **22,90**
Zanderfilet auf Hummersauce ^{b,d,a} *Zander fish fillet in a lobster sauce*

Duetto di Pesce **25,50**
Zanderfilet und Lachssteak in Safran-Butter ^{d,g}
Zander fish fillet and salmon steak, grilled with saffron butter

DESSERTS

Tiramisu ^{9,a,c,g} **7,50**

Panna Cotta ⁹ **7,50**

Mousse au Chocolat ^{c,g} **7,50**




Gemischter Dessertteller ^{9,a,c,g} *Mixed dessert plate* **9,90**

Duetto di sorbetto mit Mango und Zitrone **7,50**
Duet of mango & lemon sorbet

Per i bambini

Für Kinder bis 12 Jahren.
For children up to 12 years of age.

PASTA

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | Spaghetti Napoli
mit Tomatensauce ^{i,a} <i>with tomato sauce</i> | 8,90 |
| | Spaghetti Bolognese
mit Rinderhacksauce ^{8,i,a} <i>with minced veal</i> | 8,90 |
|  | Penne al Burro
mit Butter ^{a,g} <i>with butter</i> | 7,90 |
|  | Spaghetti Pesto
mit Basilikumpesto ^{g,a,h} <i>with basil pesto</i> | 8,90 |

PIZZA

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------|
|  | Margherita ^{g,a} <i>with cheese</i> | 7,90 |
| | Salami ^{g,a,8} <i>with salami</i> | 9,90 |
|  | Spinat ^{g,a} <i>with spinach</i> | 8,90 |
| | Thunfisch ^{g,a,d} <i>with tuna</i> | 9,90 |
|  | Mais ^{g,a} <i>with sweetcorn</i> | 8,90 |

PIZZA



Focaccia Siciliana

12,90

mit einem Hauch Tomatensauce, Gorgonzola,
getrockneten Tomaten, Oliven, Rosmarin und pikantem Öl ^{g,a}

with a little bit of tomato sauce, gorgonzola, sun-dried tomatoes, rosemary and hot oil



Pizza Bruschetta

12,90

Pizzafladen mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln,
Rucola und Parmesanhobeln ^{a,g}

Pizza bread with tomatoes, red onions, rocket and shaved parmesan cheese



Margherita ^{g,a}

8,90



Königin Margherita

9,90

mit Basilikumpesto ^{g,a,h} *with basil pesto*



Spinaci

9,90

mit frischem Blattspinat ^{g,a} *with fresh spinach leaves*



Funghi

9,90

mit Champignons ^{g,a} *with mushrooms*

Alfonsino

10,90

mit gebackenem Parmesan, Basilikum und Olivenöl ^{g,a}
with baked parmesan, basil and olive oil

Prosciutto

11,90

mit Hinterschinken ^{g,a,8} *with ham*

Tonno

11,90

mit Thunfisch ^{g,a,d} *with tuna*

Salami

11,90

mit Mailänder Salami ^{g,a,i,2,3,8} *with salame Milano*

Hawaii

12,90

mit Ananas und Hinterschinken ^{g,a,1,2,5,6,8} *with pineapple and ham*

Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
Pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.

	Primavera	12,50
	mit Paprika, Artischocken und Zwiebeln ^{g,a} <i>with peppers, artichokes and onions</i>	
	Regina	12,50
	mit Hinterschinken und Champignons ^{g,a,8} <i>with ham and mushrooms</i>	
	Napoli	12,90
	mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{g,a,d,6} <i>with anchovies, olives and capers</i>	
	Calabrese	13,50
	mit pikanter Salami und frischen Tomaten ^{g,a,j,2,3,8} <i>with spicy salami and fresh tomatoes</i>	
	Funghi-Tonno	12,90
	mit Champignons und Thunfisch ^{g,a,d} <i>with mushrooms and tuna</i>	
	Caprese	11,90
	mit frischen Tomatenscheiben und Basilikum ^{g,a} <i>with fresh tomato slices and basil leaves</i>	
	Inferno	12,90
	mit Mailänder Salami und scharfer Peperoni ^{g,a,j,2,3,8} <i>with salame Milano and hot chillies</i>	
	Vegetaria	12,90
	mit verschiedenen Gemüsesorten ^{g,a} <i>with mixed vegetables</i>	
	Gorgonzola	13,90
	mit Spinat und Gorgonzola-Käse ^{g,a} <i>with spinach and gorgonzola cheese</i>	
	Quattro Stagioni	14,90
	mit Champignons, Hinterschinken, Thunfisch und Artischocken ^{g,a,d,1,2,5,6,8} <i>with mushrooms, ham, tuna and artichokes</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,90 € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,90 € extra charge.

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Parmesan mit 2,50 € und von Brot mit 2,- € berechnen.
Please note that we will charge a re-order of parmesan cheese with 2,50€ and bread with 2,- €.

PIZZA

	Tonnata	13,90
	mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln ^{g,a,d} <i>with tuna, capers and red onions</i>	
	Contadina	14,90
	mit Schafskäse, Tomaten und Oliven ^{g,a,6} <i>with sheep's cheese, tomatoes and olives</i>	
	Verona	13,90
	mit gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben ^{g,a} <i>with grilled slices of courgette and eggplant</i>	
	Capricciosa	14,90
	mit Spinat, Champignons, Hinterschinken und Mailänder Salami ^{g,a,1,2,3,5,6,8} <i>with spinach, mushrooms, ham and salame Milano</i>	
	Bolognese	14,90
	mit Hackfleischsauce und Kirschtomaten ^{g,a,i,8} <i>with minced meat and cherry tomatoes</i>	
	Mare & Monti	14,90
	mit Spinat und Shrimps ^{g,a,b} <i>with spinach and shrimps</i>	
	Rucola	14,90
	mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse ^{g,a} <i>with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>	
	Quattro formaggi	14,90
	mit vier Käsesorten ^{g,a} <i>with four cheeses</i>	
	Bufala	15,50
	mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum ^{g,a} <i>with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves</i>	
	Sicilia	14,90
	mit pikanter Salami, Kirschtomaten und scharfer Peperoni ^{g,a,8} <i>with spicy salami, cherry tomatoes and hot chillies</i>	

Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
Pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.



Dolce Vita

15,50

mit Ziegenfrischkäse, Honig und Walnüssen (ohne Tomatensauce) ^{g,a,h}
with goat cream cheese, honey and walnuts (without tomato sauce)

Parma

16,90

mit Parmaschinken, Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a,8}
with parma ham, rocket and parmesan cheese

Donna Maria

16,90

mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Hinterschinken,
Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a,8}
with parma ham, salame Milano, ham, rocket and parmesan cheese



Blöde Ziege

15,90

mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, Tomaten und Rucolahaube ^{g,a}
with goat cream cheese, red onions, tomatoes and rocket

Frutti di Mare

17,90

mit Meeresfrüchten (ohne Käse) ^{a,b,d,n} *with mixed seafood (without cheese)*

Feuer & Flamme

18,90

mit pikanter Tomatensauce, Scampi, Oliven und Kirschtomaten ^{g,a,b,6}
with spicy tomato sauce, scampi, olives and cherry tomatoes

Alter Schwede

18,90

mit Lachs, Spinat und Crème fraîche ^{g,a,d}
with salmon, spinach and crème fraîche

Dummes Huhn

17,50

mit Hähnchenstreifen, Paprika und Kirschtomaten ^{g,a,8}
with strips of chicken breast, peppers and cherry tomatoes

Bresaola

17,50

mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucolahaube und Parmesan ^{g,a,8}
with air-dried Bresaola, rocket and parmesan cheese



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,90 € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,90 € extra charge.

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Parmesan mit 2,50 € und von Brot mit 2,- € berechnen.
Please note that we will charge a re-order of parmesan cheese with 2,50€ and bread with 2,- €.

VEGAN SPECIALS



Bruschetta	8,90
Kross gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln und Rucola ^a <i>Grilled bread topped with tomatoes, red onions, garlic and rocket</i>	
Antipasti Misti vegan	11,50
<i>Mixed vegan starters</i>	
Insalata Vollo	14,90
Veganes Hähnchen Pulled Fillet auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^f <i>Vegan chicken pulled fillet with mixed salad and homemade dressing</i>	
Penne Vollo	15,50
Penne mit veganem Hähnchen Pulled Fillet, Paprika und Chili in Tomatensauce ^{a,f} <i>Penne with vegan chicken pulled fillet, peppers and chili in tomato sauce</i>	
Spaghetti Volognese	14,50
Spaghetti mit veganem Hack in Tomatensauce ^{a,f} <i>Spaghetti with vegan minced meat in tomato sauce</i>	
Penne alla Norma	13,50
Penne in Tomatensauce mit frittierten Auberginen, Basilikum, Knoblauch und veganem Käse ^a <i>Penne with fried eggplants, basil leaves, garlic and vegan cheese</i>	

Pizzen werden mit veganem Schmelz auf Mandelbasis und Tomatensauce belegt.
Pizzas are topped with vegan almond-based glaze and tomato sauce.

Pizza Verona mit gegrillten Auberginen- und Zucchinischeiben ^a <i>with grilled slices of courgette and eggplant</i>	13,90
Pizza Vegetaria mit verschiedenen Gemüsesorten ^a <i>with mixed vegetables</i>	12,50
Pizza Bruschetta Pizzafladen mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Rucola (ohne Käse) <i>Pizza bread with tomato and red onion cubes, garlic and rocket (without cheese)</i>	12,50
Pizza Caprese mit Tomatenscheiben und Basilikum <i>with fresh tomato slices and basil leaves</i>	11,90
Pizza Primavera mit Paprika, Artischocken und Zwiebeln <i>with peppers, artichokes and onions</i>	12,50
Pizza Veganer Huhn mit veganem Hähnchen Pulled Fillet, Paprika und Kirschtomaten ^{a,f} <i>with vegan chicken pulled fillet, peppers and cherry tomatoes</i>	17,90
Pizza Volognese mit veganem Hack in Tomatensauce ^{a,f} <i>with vegan minced meat in tomato sauce</i>	14,90
Dessert Duetto di sorbetto mit Mango und Zitrone <i>Duet of mango & lemon sorbet</i>	7,50

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,11} / Fanta ¹ / Sprite	0,2l	2,90
	0,4l	5,70
San Pellegrino	0,25l	2,90
	0,75l	6,90
Aqua Panna	0,25l	2,80
still	0,75l	6,90
Purezza Premium Water	0,35l	2,50
still / sparkling	0,75l	5,30
Apfelfruchtsaftgetränk ¹ <i>Apple juice</i>	0,2l	2,80
	0,4l	5,50
Apfelsaftschorle ¹ <i>Apple spritzer</i>	0,2l	2,90
	0,4l	5,70
Saftschorle ¹ <i>Juice spritzer</i>	0,2l	3,30
(Bitte fragen Sie nach unseren Sorten)	0,4l	5,90
Orangefruchtsaftgetränk <i>Orange juice</i>	0,2l	2,90
	0,4l	5,70
Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ¹⁰ / Tonic Water	0,2l	2,90
Bionade ¹	0,3l	3,50
(Bitte fragen Sie nach unseren Sorten)		
Eistee „ai:tea“ Bio, vegan, fair gehandelt <i>(Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry)</i>	0,33l	3,50

WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

Espresso ^g	3,00
Espresso doppio ^g	4,90
Espresso Macchiato ^{g,g}	3,10
Kaffee ^g <i>Coffee</i>	3,50
Cappuccino ^{g,g}	3,90
Latte Macchiato ^{g,g}	4,50
Heiße Schokolade ^g <i>Hot chocolate</i>	4,50
Tee verschiedene Sorten <i>different types of tea</i>	2,90
Frischer Pfefferminze-Tee <i>Fresh peppermint tea</i>	3,50
Honig auf Wunsch	1,00

BIER

BEER

FASS DRAFT

Füchschen Alt ^a	0,25l	2,90
Warsteiner Pils ^a	0,3l	3,30
	0,5l	5,40

FLASCHE BOTTLED

Warsteiner alkoholfrei ^a	0,33l	3,50
König Ludwig Weizen ^a	0,5l	5,50
König Ludwig Weizen alkoholfrei ^a	0,5l	5,50

LONGDRINKS

Gin Tonic mit Tonic Water	0,2l	
+ Hendrick's Gin		12,50
+ Tanqueray London Dry Gin		11,50
+ Bombay Sapphire Gin		11,50
Wodka Lemon ¹⁰	0,2l	12,50
Cuba Libre ^{1,2}	0,2l	12,50

OFFENE WEINE

OPEN WINES 0,15l

ROT <i>RED</i>	Montepulciano d'Abruzzo [!]	Abruzzo	5,50
	Primitivo [!]	Puglia	6,50
WEISS <i>WHITE</i>	Pinot Grigio [!]		5,50
	Riesling Schmidtges [!]	Pfalz	5,50
	Lugana [!]	Lugana	6,50
	Weinschorle [!]		4,90
ROSÉ <i>ROSE</i>	Rosato [!]	Veneto	5,50
	Hohlreiter Portugieser Rosé [!]	Pfalz	6,90



FLASCHENWEINE*

BOTTLED WINES* 0,75l



ROT
RED

Montepulciano d'Abruzzo †	Abruzzo	28
Primitivo di Manduria †	Puglia	36
Cabernet Sauvignon DOC †	Treviso	36
Nero d'Avola †	Sicilia	37
Markus Schneider „Ursprung“ †	Pfalz	38
Chianti Classico Riserva †	Toscana	42
Salice Salentino Riserva †	Puglia	44
Valpolicella Ripasso †	Veneto	45
Rosso di Montalcino †	Toscana	48
Il Bacialé Monferrato Rosso Braida †	Piemonte	50
Brunello di Montalcino †	Toscana	58
Barolo DOCG †	Piemonte	68
Ca'Marcanda di Gaja "Promis" †	Toscana	68
Rosso del Conte †	Sicilia	88
Amarone della Valpolicella †	Veneto	88
Barbera d'Asti DOCG †	Piemonte	92
Braida Bricco dell' Uccellone		

WEISS
WHITE

Lugana †	Lugana	32
Metzger Blanc de Noir	Pfalz	34
Markus Molitor Riesling †	Mosel	34
Sauvignon Blanc †	Veneto	34
Chardonnay †	Veneto	34
Pinot Grigio †	Veneto	34
Cà dei Frati †	Lugana	40

ROSÉ
ROSE

Metzger Pink Rosé „Pastorenstück“ †	Pfalz	34
Hohlreiter Cuvée †  	Pfalz	34
Cà dei Frati / Rosa dei Frati †	Lugana	40

* je nach Verfügbarkeit
* depending on availability

CHAMPAGNER / SPUMANTE

CHAMPAGNE / SPARKLING 0,75l

Champagner Bitte fragen Sie unsere Sorten an.

Franciacorta Mosnel Brut 55

limitiert auf 130.000 Flaschen

Assemblage aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir

Prosecco 30

WHISKY

Jim Beam Bourbon 4cl 9,50

Johnny Walker Black Label 4cl 11,50

Jack Daniel's 4cl 12,50

Chivas Regal 4cl 13,50

SPIRITUOSEN

SPIRITUOUS BEVERAGES

Sambuca	2cl	3,90
Amaretto ¹	2cl	3,90
Limoncello Zitronenlikör ¹ <i>Lemon liqueur</i>	2cl	3,90
Ramazotti ¹	2cl	3,90
Averna ¹	2cl	3,90
Francoli Grappa Moscato del Piemonte	2cl	6,50
Francoli Grappa Moscato del Piemonte, Barrique	2cl	7,50
Killepitsch ¹ <i>Düsseldorfer Kräuterlikör Premium herbal liqueur</i>	2cl	3,80
Fernet Branca	4cl	4,80
Baileys	4cl	5,50
Vecchia Romagna Weinbrand <i>Brandy</i>	2cl	4,50
Hennessy Cognac	2cl	7,90

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus und kann Ihnen auf Wunsch auch gebracht werden.
The list of allergens and additives is being displayed in the restaurant and can be brought to your table if desired.