

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio 

adaccio ist nicht nur ein Restaurant.

adaccio ist deine Rettung aus der Realität.

Eine Symphonie der Sinne. Vergiss die Arbeit, die Politik und das tägliche to do. Denke mediterran. Denke adaccio.

Lieber Pizza-Verehrer, Pasta-Liebhaber oder Steak-Fan, folge hier und jetzt deiner Leidenschaft, genieße jeden einzelnen Bissen und bereue niemals! Tauche ein in eine Welt des Genusses.

Tu was du liebst, tu es oft und intensiv.

Wenn dir etwas nicht gefällt, ändere es.

Hör auf alles zu analysieren, das Leben ist einfacher als du denkst.

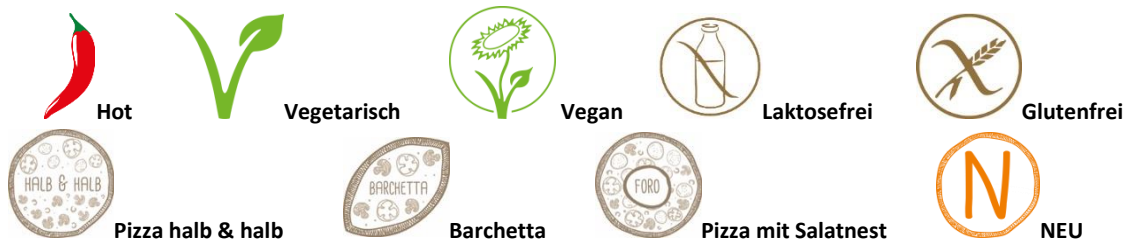
Manche Gelegenheiten ergeben sich nur einmal, ergreife sie.

Das Leben ist kurz, Carpe Diem.

adaccio ist eine Philosophie. Es ist auch deine Philosophie.

Also erlebe adaccio und erzähle uns, was für dich adaccio bedeutet.

LEGENDE | menu instructions



Alle Saucen, Pizzen und Pastasorten werden frisch nach unserem Hausrezept hergestellt. Hierbei verwenden wir keine Zusatzstoffe und ausschließlich frische Rohstoffe.

Bitte wende Dich mit Deinen Fragen an unsere Mitarbeiter, wir beraten Dich gerne!

Unsere spezielle Karte für die Allergene liegt für Dich bereit.

Aperitifempfehlung des Hauses

Champagne Alfred Gratien Brut Classique	0,75 l	€ 59,00
Champagne Alfred Gratien Brut Classique	0,10 l	€ 8,50

STARTERS

ANTIPASTI

Chorizo	chorizo	€ 2,20
Parmesan	parmesan	€ 2,20
Marinierte Oliven	marinated olives	€ 2,20
Parmaschinken	parma ham	€ 2,20
Bresaola	bresaola	€ 2,20
Feta	feta cheese	€ 2,20
Mit Pesto marinierte Mozzarella-Kugeln	pesto marinated mozzarella	€ 2,20

ANTIPASTI VARIATION

Chorizo | Parmesan | marinierte Oliven | Parmaschinken | Bresaola | Feta
 chorizo | parmesan | marinated olives | parma ham | bresaola | feta cheese
 € 11

BRUSCHETTA

Basilikum | Tomaten | Mozzarella-Kugeln | Pesto | gegrilltes Brot
 basil | tomatoes | mozzarella | pesto | grilled bread
 € 4,50

ROTE BETE | ZIEGENKÄSE

Rote Bete | Ziegenkäse | Rucola | Walnuss | Limonen | gebackene Kapern
 beetroot | goat cheese | rocket | walnut | lemon | backed caper
 € 8,90

Empfehlung

*** US-BEEF CARPACCIO ***

Carpaccio | Kirschtomaten | Rucola | Limonen-Oliven-Öl | geröstete Zwiebeln | Champignons | Parmesan
 carpaccio | cherry tomatoes | rocket | lemon-olive-oil | crispy onion | mushrooms | parmesan
 € 12,50

Peppe deinen Salat
mit tollen Toppings auf!

Gebratene Riesengarnele
2,50 € / Stück
Lachswürfel | 4,00 €
Gebratene
Hähnchenbruststreifen
3,50 €

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio

SALATE

NATURA



Blattsalat | Wildkräuter | Tomaten | Gurken | Champignons | Croûtons | Parmesan | Kräuter-Senf-Dressing
leaf salad | wild herbs | tomatoes | cucumber | mushrooms | croutons | parmesan | herb-mustard-dressing
€ 4 / € 8

BABYSPINAT | WEICHKÄSE | KIRSCHTOMATE



Babyspinat | Weichkäse | Schwarzkümmel | Kirschtomaten | Kräuter-Senf-Dressing
baby spinach | soft cheese | black cumin | cherry tomatoes | herb-mustard-dressing
€ 7,90

TOMATEN | RUCOLA | SALAT



Rucola | Tomaten | Croûtons | Parmesan | Basilikum | geröstete Pinienkerne | Balsamico-Dressing
rocket | tomatoes | croutons | parmesan | basil | roasted pine seeds | balsamic-dressing
€ 8,90

AMORE VERDE



Babyspinat | Rucola | Brokkoli | Feta | Frühlingszwiebel | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskern-Dressing
baby spinach | rocket | broccoli | feta cheese | green onion | roasted pumpkin seeds | pumpkin seeds dressing
€ 9,90, TIP: wähle zusätzlich Rinderstreifen € 16,90

NIZZA



Blattsalat | Thunfisch | Bohnen | Frühlingszwiebel | Ei | Oliven | Kräuter-Senf-Dressing
leaf salad | tuna | green beans | green onion | egg | olives | herb-mustard-dressing
€ 9,90

Empfehlung

*** GRILLED & FRUITY ***



Blattsalat | Cantaloupe Melone | Ananas | gegrillte Hähnchenstreifen | Kirschtomate | Gurke | Kräuter-Senf-Dressing
leaf salad | melon | pineapple | grilled chicken stripes | cherry tomato | cucumber | herb-mustard-dressing
€ 10,90

WILDKRÄUTER | LACHS



Blattsalat | Wildkräuter | Kirschtomaten | gegrilltes Lachsfilet | Frühlingszwiebel | Kürbiskern-Dressing
Leaf Salad | wild herbs | cherry tomatoes | grilled salmon | green onion | pumpkin seeds dressing
€ 10,90

MEDITERRANER



Blattsalat | Rucola | Kirschtomate | gegrillte Hähnchenstreifen | Champignon | Gouda | Cashews
Avocado | Balsamico-Dressing
leaf salad | rocket | cherry tomatoes | grilled chicken stripes | mushrooms | gouda | cashews | avocado | balsamic-dressing
€ 11,90

CAESAR SALAD

Junge Roma Salatherzen | Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Croûtons | Parmesan | Caesar-Dressing
roma salad hearts | breast of chicken | cherry tomatoes | croutons | parmesan | caesar-dressing
€ 11,90

SALAT ADACCIO



Blattsalat | Ziegenkäse | Tomaten | Feigen-Confit | Parmesan | Avocado-Creme | Kräuter-Senf-Dressing
leaf salad | goat cheese | tomatoes | fig-confit | parmesan | avocado-cream | herb-mustard-dressing
€ 12,90

PASTA



PENNE | ARRABIATA

Pikante Tomatensauce | Chili | Speck | Knoblauch | Parmesan
spicy tomato sauce | chili | bacon | garlic | parmesan
€ 8,90

TAGLIATELLE | FUNGHI

Speck | rote Zwiebeln | Pilz-Rahm-Sauce | braune Champignons
dry-cured bacon | red onion | mushroom-cream | brown mushrooms
€ 8,90

FUSILLI | CARBONARA

Speck | Zwiebel | Sahne-Sauce | frische Petersilie | Parmesan
dry-cured bacon | onion | cream-sauce | fresh parsley | parmesan
€ 8,90

FETTUCCINE | QUADRI AL PESTO

Pesto | Pinienkerne | Parmesan | Rucola
pesto | pine nuts | parmesan | rocket
€ 10,90

Empfehlung

*** CAMPANELLE | ASPARAGO ***

Grüner Spargel | Pinienkerne | Kirschtomaten | Parmesan
green asparagus | pine seeds | cherry tomatoes | parmesan
€ 9,90

PENNE | BOLOGNESE (US-Beef)

US-Hackfleisch | Tomatensauce | Knoblauch | Basilikum | Parmesan
minced US-meat | tomato sauce | garlic | basil | parmesan
€ 11,90

FUSILLI | LACHS

Spinat | Riesling-Sauce | Lachs
spinach | riesling-sauce | salmon
€ 11,90

FETTUCCINE | DI POLLO

Tomatensauce | Hähnchenstreifen | Sahne | Knoblauch | Jalapeños | Koriander | Parmesan
tomato sauce | chicken stripes | cream | garlic | jalapeños | coriander | parmesan
€ 12,90

TAGLIATELLE MAFALDINE | RIESENGARNELEN

Riesengarnelen | Gemüse | Oliven-Knoblauch-Öl | Parmesan
king prawns | vegetables | olive-garlic-oil | parmesan
€ 14,90

Tipp!

Frag nach unserer
gluten- & laktosefreien
Pizza & Pasta!



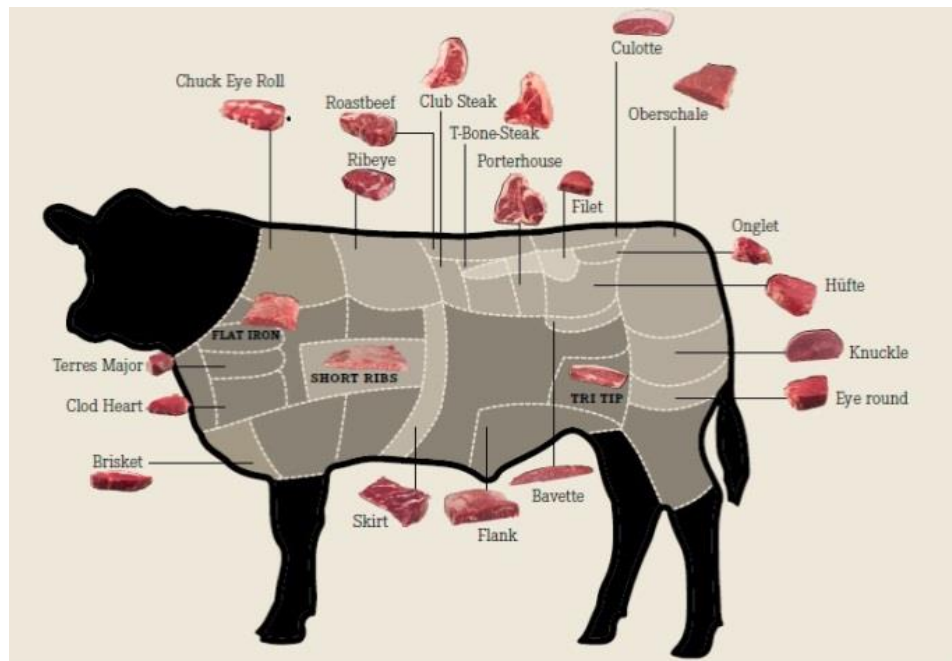
STEAKS & MORE

Exzellenz von der Farm bis auf den Teller

Die Aufzucht in natürlicher Freilandhaltung, strengste Qualitätskontrollen und eine ganz besondere Zusammensetzung der Futtermittel lassen unser Rind & Co. zum besten Gourmetfleisch avancieren.

Unsere Fleischqualität ist dadurch spürbar, sichtbar und vor allem schmeckbar.

Nur wer vor Begeisterung für Fleisch brennt, findet den Weg zum perfekten Steak.



Steak Garstufen:

Rare | Blutig 40 °C

Medium 55 °C

Well Done | Durch 70 °C

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

US STRIPLOIN

Das Rumpsteak aus dem Roastbeef mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung

LADYS CUT

200 g
€ 22

MENS CUT

300 g
€ 29



US BLACK ANGUS GRAIN

In den US-Bundesstaaten Kansas und Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit. Das Fleisch der über mehr als 8 Monate mit Gras und 150 Tage mit Getreide gefütterten Tiere erhält so seine besondere Marmorierung und den Geschmack des wilden Westens.

RIB EYE BONELESS

Das ausgelöste Hochrippensteak aus dem Rücken geschnitten mit klassischem Fettauge

200 g
€ 24

300 g
€ 32



JACKS CREEK BLACK ANGUS

Diese Rinder liefern Fleisch mit hervorragendem Eigengeschmack. Vor allem, wenn sie so frei und natürlich leben wie auf der Jack's Creek Farm. Die Rinder wachsen in angenehm gemäßigtem Klima, in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht, frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze, auf und entwickeln dabei ein sensationell marmoriertes, wohlschmeckendes Spitzenfleisch.

TENDERLOIN

Das Filet aus der zarten Lende
für den Liebhaber feinsten Fleisches

AUSTRALIEN GRANDCHESTER GRAIN

In New South Wales dürfen Hereford- und Angusrinder 26 Monate lang auf den ausgedehnten Weideflächen nach Herzenslust grasen. Anschließend werden sie 120 Tage lang mit Getreide gefüttert, was für eine schöne Marmorierung des Fleisches sorgt. Dadurch wird das Fleisch besonders zart und erhält einen vollen Geschmack.

LADYS CUT

150 g
€ 24

MENS CUT

250 g
€ 33



US FLANK STEAK, tranchiert serviert US BLACKANGUS GRAIN

ca. 320 g - 350 g

€ 24



Das Flank ist als Bistrotcut längst kein Geheimtipp mehr. Vor allem gegrillt ist unser 150 Tage Getreide gefüttertes Fleisch ein wunderbares, geschmacksintensives Steak. Mehr noch als beim Filet, kommt es beim Flank auf hervorragende Herkunft an.

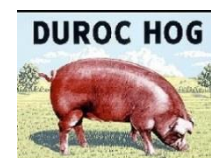
KOTELETT VOM THÜRINGER

DUROC SCHWEIN

ca. 300 g

€ 19

Das Schweinefleisch der DUROC-Generation bleibt mager genug, schmeckt aber besser und ist gesünder als andere Schweinerassen. Dies liegt an dem feineren Muskelfaserfleisch, welches sich positiv auf den Geschmack auswirkt.



MAISHÄHNCHENBRUST SÛPREME

AUS FRANKREICH

ca. 200 g

€ 13

Das Siegel Label Rouge steht für hochwertiges Geflügel, das unter genau vorgeschriebenen Bedingungen wie ländliche Herkunft, Aufzucht in bäuerlichen Kleinbetrieben, artgerechte Auslaufhaltung, wesentlich längere Aufzucht und Rückverfolgbarkeit produziert wird. Wer jemals in diesen Hochgenuss gekommen ist, wird nie wieder ein herkömmliches Hähnchen essen wollen.



BURGER

Alle Burger reichen wir gerne auch „naked“ oder mit Salathülle 

*** AUSTRALISCHER-BEEF BURGER „ADACCIO“ | HOME FRIES ***

€ 16,00

Brioche Bun | 200 g AUS-Beef | BBQ Sauce | Spezial Sauce | Bacon | geschmorte Zwiebel | Blattsalat
Tomate | geschmolzener Käse | Spiegelei | saure Gurke | Home Fries

brioche bun | 200 g AUS beef | bbq sauce | special sauce | bacon | braised onion | leaf salad
tomato | melted cheese | fried egg | pickled gherkin | home fries

VEGETARISCHER BURGER „QUINOA“

€ 9,90

Brioche Bun | Avocadocreme | Salat | Tomate | Falafel-Patty | Quinoa | gegrillte Zucchini | Ziegenkäse
brioche bun | avocado-cream | salad | tomato | falafel patty | quinoa | grilled courgette | goat cheese

GRILLED CHICKEN BURGER | HOME FRIES

€ 14,50

Brioche Bun | gegrillte Hähnchenbrust | Salat | mexikanische Tomaten Salsa | Avocado | Käse | Home fries
brioche bun | grilled chicken | salad | mexican tomato salsa | avocado | cheese | home fries

ORIGINAL US STEAK BURGER | HOME FRIES

€ 23,50

Brioche Bun | 180 g US Flanksteak | geschmorte Zwiebel | Paprika | Champignons
Käse | adaccio Steaksauce | Home fries
brioche bun | 180 g US Flanksteak | braised onions | paprika | mushrooms
cheese | special steaksauce | home fries

Welche SAUCEN & BEILAGEN dürfen wir Dir servieren?

SAUCEN

Kräuterbutter adaccio	herb butter adaccio 	€ 2
BBQ-Sauce	bbq-sauce 	€ 2
Rotwein-Schalotten-Jus	red wine shallot jus	€ 2
Pfeffer-Rahm	pepper sauce	€ 2
House Dip adaccio	house dip adaccio 	€ 2
Aioli adaccio	aioli adaccio 	€ 2

BEILAGEN

Folienkartoffel Sour Cream	baked potato sour cream  	€ 4
Sautierte Zwiebeln	sauted onions  	€ 3
Gegrillter grüner Spargel	green grilled asparagus	€ 4,50
Spinat mit Zwiebeln	spinach onions  	€ 3,50
Mediterranes Schmorgemüse	mediterranean vegetables  	€ 4
Dreierlei Bohnen Speck	beans bacon 	€ 3,50
Sweet Potato	sweet potato 	€ 4
Home Fries adaccio Würzmischung	home fries adaccio spices 	€ 4
Kleiner Salat	small salad 	€ 4

Gute Weine für das beste Fleisch

Offen Rot	Flaherty, trocken, 2013 Flaherty Wines, Valle de Aconcagua, Chile	0,1 l	€ 7,00
	Amarone, trocken, 2012 Weingut Cesari, Venetien	0,1 l	€ 10,50
Flasche Rot	Brunello di Montalcino, 2012 Weingut Capana, Toskana	0,75 l	€ 78,00
	Barolo Fossati, trocken 2011 Weingut Enzo Boglietti, Piemont	0,75 l	€ 95,00
Offen Weiß	Riesling, trocken, Alte Reben, 2014 Weingut Markus Molitor, Mosel	0,1 l	€ 6,50
Flasche Weiß	Sancerre, trocken, 2014 Weingut Ladoucette, Loire	0,75 l	€ 59,50

PIZZA CLASSIC

Alle Pizzen servieren wir Dir gerne auch
gluten- & laktosefrei (zzgl. € 1,50)



TOMATE | MOZZARELLA

Tomatensauce | Tomaten | frischer Basilikum | Mozzarella
tomato sauce | tomatoes | fresh basil | mozzarella
€ 8,90

Empfehlung

*** PIZZA RUCOLA ***

Tomatensauce | Rucola | Parmesan | Mozzarella
tomato sauce | rocket | parmesan | mozzarella
€ 8,90

POLLO | BACON

Tomatensauce | gegrillte Hähnchenbrust | Bacon | Avocado | Paprika | Feta
tomato sauce | grilled chicken | bacon | avocado | paprika | feta cheese
€ 9,90

PARMASCHINKEN | FEIGE

Tomatensauce | Parmaschinken | Feigen | Rucola | Thymian Honig | Parmesan | Mozzarella
tomato sauce | parma ham | fig | rocket | thyme-honey | parmesan | mozzarella
€ 10,90

PUTTANESCA

Tomatensauce | Sardellen | Kapern | Chorizo | Oliven | Knoblauch | Kirschtomate | Parmesan | Mozzarella
tomato sauce | anchovy | capers | chorizo | olive | garlic | cherry tomato | parmesan | mozzarella
€ 11,90

RIESENGARNELEN | AVOCADO

Tomatensauce | Riesengarnelen | Avocado | Chili
Tomaten | Trüffel-Mayonnaise | Rucola | Parmesan | Mozzarella
tomato sauce | king prawns | avocado | chili
tomatoes | truffle-mayonnaise | rocket | parmesan | mozzarella
€ 14,90

OLIVENÖL | ROSMARIN

Unsere glutenfreie Pizza wurden aus Reis-/Mais-/und Kartoffelmehl und –stärke hergestellt.
Olivenöl | Rosmarin | glutenfreier & laktosefreier Pizzaboden
olive oil | rosemary | gluten & lactose free pizza
€ 5,50



PIZZA PASTA & STEAK
adaccio

PIZZA FORO®

Die berühmte Pizza mit dem Salatnest

FUNGHI FORO

Tomatensauce | Champignons | Knoblauch | Rosmarin | Mozzarella | Salat
tomato sauce | mushrooms | garlic | rosemary | mozzarella | salad
€ 8,90

SALAMI FORO

Tomatensauce | Parmesan | Salami | Mozzarella | Salat
tomato sauce | parmesan | salami | mozzarella | salad
€ 9,90

TONNO FORO

Tomatensauce | Parmesan | Thunfisch | Zwiebel | Mozzarella | Salat
tomato sauce | parmesan | tuna | onion | mozzarella | salad
€ 9,90

Empfehlung

*** CHILI CHICKEN FORO mit Caesar Salad ***



gegrillte Hähnchenstreifen | Tomaten Chili Salsa | Koriander | Sour Cream | Mozzarella | Caesar Salad
grilled chicken stripes | tomato chili salsa | coriander | sour cream | mozzarella | caesar salad
€ 12,90

HAWAII FORO mit Caesar Salad

Tomatensauce | gekochter Schinken | Ananas | Mozzarella | Caesar Salad
tomato sauce | ham | pineapple | mozzarella | caesar salad
€ 10,50

BARCETTA

Unsere Pizzaschiffchen

SCHAFSKÄSE

Tomatensauce | Schafskäse | Ei | Kirschtomaten
tomato sauce | feta cheese | egg | cherry tomatoes
€ 8,90

SPINAT | GORGONZOLA

Tomatensauce | Spinat | Gorgonzola | Kirschtomaten | Mozzarella
tomato sauce | spinach | gorgonzola | cherry tomatoes | mozzarella
€ 8,90

Empfehlung

*** ADACCIO SPECIAL ***



Tomatensauce | Rucola | Weichkäse | Zwiebel | Champignons | Kirschtomate
tomato sauce | rocket | soft cheese | onion | mushrooms | cherry tomatoes
€ 8,90



PIZZA PASTA & STEAK
adaccio 

PIZZA HALB & HALB

Jede Pizza hat zwei Seiten – das nutzen wir aus! Wir haben für Dich die Pizzen zusammengestellt, die Dir in Kombination ein unglaubliches Geschmackserlebnis schenken werden. Probiere eine der unten stehenden Pizzen und erhalte das Beste von Beiden.

FUNGI & PARMASCHINKEN | FEIGE

Tomatensauce | Champignons | Knoblauch | Rosmarin | Mozzarella

tomato sauce | mushrooms | garlic | rosemary | mozzarella

&

Tomatensauce | Parmaschinken | Feige | Rucola | Thymian Honig | Parmesan | Mozzarella

tomato sauce | parma ham | fig | rocket | thyme-honey | parmesan | mozzarella

€ 10,90

RUCOLA & POLLO | BACON



Tomatensauce | Rucola | Parmesan | Mozzarella

tomato sauce | rocket | parmesan | mozzarella

&

Tomatensauce | gegrillte Hähnchenbrust | Bacon | Avocado | Paprika | Feta

tomato sauce | grilled chicken | bacon | avocado | paprika | feta cheese

€ 10,50

TOMATE | MOZZARELLA & PUTTANESCA

Tomatensauce | Tomaten | frischer Basilikum | Mozzarella

tomato sauce | tomatoes | fresh basil | mozzarella

&

Tomatensauce | Sardellen | Kapern | Chorizo | Oliven

Knoblauch | Kirschtomaten | Parmesan | Mozzarella

tomato sauce | anchovy | capers | chorizo | olive

garlic | cherry tomatoes | parmesan | mozzarella

€ 11,50

SALAMI & RIESENGARNELEN | AVOCADO



Tomatensauce | Parmesan | Salami | Mozzarella

tomato sauce | parmesan | salami | mozzarella

&

Tomatensauce | Riesengarnelen | Avocado | Chili

Tomaten | Trüffel Mayonnaise | Rucola | Parmesan | Mozzarella

tomato sauce | king prawns | avocado | chili

tomatoes | truffle-mayonnaise | rocket | parmesan | mozzarella

€ 13,50

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER

Crème Fraîche | rohe Schinkenstreifen | Frühlingslauch
cream | sauté stripes of ham | chive
€ 8,90

BIANCA

Crème Fraîche | gegrillte Hähnchenstreifen
Spinat | Trüffel-Mayonnaise | Basilikum | Parmesan
cream | grilled chicken stripes | spinach
truffle mayonnaise | basil | parmesan
€ 9,50

LACHS

Crème Fraîche | Spinat | Lachs
cream | spinach | salmon
€ 10,90

ITALIA

Crème Fraîche | Rucola | Parmaschinken
cream | rocket | parma ham
€ 11,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchen Nuggets | Pommes Frites
chicken nuggets | french fries
€ 5,50

Pasta | Tomatensauce
pasta | tomato sauce
€ 5,50



Fischstäbchen | Pommes Frites
fish sticks | french fries
€ 5,50

Kleine Pizza | Tomatensauce | Salami
small pizza | tomato sauce | salami
€ 5,50

Lust auf was Süßes?

Gerne reichen wir Dir unsere Dessertkarte mit weiteren Köstlichkeiten des Hauses

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée | Erdnusseis
crème brûlée | peanut butter ice cream
€ 7

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

Klassisches Tiramisu | wahlweise mit Baileys
Classical tiramisu | Baileys optional
€ 3,90 | € 5,40

ADACCIO SOMMER TORTE

Mango Lassi - leicht und fruchtig
mango lassi - lightly & fruity
€ 3,50

VERSCHIEDENE EISSORTEN

Erdbeere | Joghurt | Schokolade | Stracciatella | Vanille | Walnuss
strawberry | yoghurt | chocolate | stracciatella | vanilla | walnut
€ 1,20 pro Kugel

APERITIFS

EUR

Sherry (Medium, Dry, Golden)	5 cl	3,60
Martini (Bianco, Rosso, Dry, Rosé, D'oro)	5 cl	3,60
Portwein (Weis, Rot)	5 cl	3,60
Pernod	2 cl	3,60
Aperol ¹	2 cl	3,60
Campari Bitter ¹	2 cl	3,60
Deinhard Lila Sekt, trocken	0,1l	3,80
Sloebery Tonic (Sloebery Gin, Tonic)	0,2l	10,00
Prosecco Mionetto Spumante, DOC Treviso Extra Dry, Prestige Black	0,1l	5,50
Prosecco Mionetto Spumante, MO Sergio Rosé	0,1l	6,50
Champagne Alfred Gratien Brut Classique	0,1l	8,50
Adaccio Spritz (Prosecco, Grenadine, Granatapfel, Minze, Limette)	0,2l	5,90
Aperol Maracuja Spritz	0,2l	5,50
Campari Tocco Rosso	0,2l	5,50
Aperol Spritz	0,2l	5,50
Lillet Berry	0,2l	5,50
Ramazzotti Rosato Duo	0,2l	5,50
Ramazzotti Rosato Mio	0,2l	5,50
Martini Royal	0,2l	5,50
Martini Fiero	0,2l	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EUR

Rhenser Gourmet	0,25l	2,20
Rhenser Gourmet	0,75l	5,50
San Pellegrino	0,75l	6,50
Coca – Cola ^{1, 3}	0,2l	2,20
Coca – Cola light / Cola – Zero ^{1, 3, 4, 5}	0,2l	2,20
Sprite ^{5, 6}	0,2l	2,20
Fanta ^{5, 6}	0,2l	2,20
Bitter Lemon ²	0,2l	2,60
Orangina Orange	0,25l	2,50
Apfelsaftschorle	0,25l	2,30
Acáo (mit Limette und Minze)	0,25l	3,90
Red Bull ^{1, 3} / Red Bull Zuckerfrei	0,25l	3,50
Apfelsaft	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Bananennektar	0,2l	2,50
Kirschsaft	0,2l	2,50
Ananassaft	0,2l	2,50
Maracujasaft	0,2l	2,50
Homemade Lemonade (Zitrone, Melisse, Ingwer)	0,2l	2,90
Homemade Lemonade (Ananas, Zitrus)	0,2l	2,90
Adaccio Shakes (gerne auch mit laktosefreier- oder Sojamilch; Erdbeere, Himbeere, Mango, Maracuja, Pfirsich, Banane, Litschi, grüner Apfel)	0,2l	3,90

BIER VOM FASS

EUR

Bitburger Pils	0,2l	1,80
Bitburger Pils	0,3l	2,50
Gaffel Kölsch	0,2l	1,80
Gaffel Kölsch	0,3l	2,50
Weihenstephan Weizen Hell	0,3l	2,50
Weihenstephan Weizen Hell	0,5l	4,00

FLASCHENBIERE

EUR

Heineken	0,25l	3,00
Diebels Alt	0,33l	2,50
Desperados	0,33l	4,50
Weihenstephan Weizen Dunkel	0,5l	4,00
Weihenstephan Weizen Kristall	0,5l	4,00
Weihenstephan Weizen Alkoholfrei	0,5l	4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,50
Kandi Malzbier	0,33l	2,50

COFFEE & CO.

EUR

Kaffee, Tasse	2,20
Kaffee, Kännchen	4,00
Kaffee Hag (koffeinfrei), Tasse	2,20
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,00
Chai Latte	3,00
Eiskaffee 	4,50
Eisschokolade 	4,50
Cappuccino Classic	3,00
Cappuccino "After Eight"	3,20
Cappuccino "Italiano Amaretto"	3,20
Cappuccino "Pina Colada"	3,20
Cappuccino "Baileys"	4,50
Espresso	2,20
Espresso, Macchiato	2,50
Espresso, Doppelt	4,00
Heiße Schokolade	3,00
Heiße Milch mit Honig	3,00
Heiße Zitrone, Tasse	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50



TEE

EUR

English Breakfast	Schwarzer Tee Ceylon Herb & Prickelnder Flavour	2,20
Earl Grey	Schwarzer Tee Aromatisiert Bergamotte-Geschmack	2,20
Caramel Peach	Schwarzer Tee Aromatisiert Karamell & Pfirsich-Geschmack	2,20
Peppermint	Kräuter Tee Pfefferminze Frische & Entspannung	2,20
Camomile	Kräuter Tee Kamille Wohltuend & Beruhigend	2,20
Verbana	Kräuter Tee Ätherische Öle & Feiner Zitronen-Geschmack	2,20
Silver Lime Blossom	Kräuter Tee Lindenblüten Honigsüße & Aromatisch	2,20
Sweet Ginger	Früchte Tee Ingwernote & Apfel Brombeerblätter Kurkuma	2,20
Green Angel	Grüner Tee Süß-Sanfter Geschmack von Birne & Pfirsich	2,20



LIQUEURS & BITTERS

2 cl

EUR

Jägermeister	3,00
Ramazzotti	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Amaretto Di Saronno	3,50
Baileys	3,50
Batida de Coco	3,50
Malibu	3,50
Southern Comfort	3,50
Averna	3,00
43	3,50
Galiano	3,50
Drambui	3,50
Grand Marnier	3,50
Etter Liköre (Kirsche, Quitte, Birne, Aprikose)	4,50

COGNAC / BRANDY/ GRAPPA

2cl

EUR

Asbach Uralt	3,00
Grappa di Prosecco	4,00
Grappa Sarpa Poli	4,50
Grappa Nonino weiss	4,50
Grappa Nonino Reserva	6,50
Sibona Grappa di Barolo	8,50
Sibona Grappa die Moscato	8,50
Grappa Marzadro Chardonnay	9,50
Grappa Marzadro Amorone	9,50
Hennessy V.S.	4,80
Remy Martin V.S.O.P.	4,80
Mascaro X.O	8,50
Hennessy X.O	10,50

BRÄNDE

2cl

EUR

Linie Aquavit	3,00
Williams Birne	5,00
Kirschbrand	5,00
Ettler Edelbrände	6,50
(Altes Pflümli, Alter Williamsbirne, Waldhimbeere, Fruchtbaum, Haselnüssli, Weichsel Kirsche)	

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio
 SPIRITUOSEN

GIN *4cl* *EUR*

Gordon's Gin	3,50
Bombay Sapphire	4,00
Monkey 47	8,00
Gin Mare	7,50
Siegfried	8,50
Bavarka	7,50
Black Gin	6,50
Windspiel	7,50
The King of Soho	7,50
Botanist	7,50
Gin Soul	7,50
Mombasa	7,50
Napue	7,50
Magellan	7,50
Hendricks	6,50
Ziegler	6,50
Adler	7,50
Pink 47	7,50
Sharisch	7,50
Hayman's	6,50
Tann's	6,50
Tanquery	6,50
The London No.1	7,50
Saffron	6,50
Bulldog	6,50
Ish London	6,50
Botanic	6,50
Reisetbauer Sloeberry Blue Gin	7,50
Reisetbauer Blue Gin	7,50
Ferdinand	7,50
Boby	7,50
Elephant	7,50

TONIC WATER *0,2l* *EUR*

Thomas Henry	2,60
Fever Three	2,60
Schweppes Dry	2,60
Windspiel	2,60
1724	3,50

TEQUILA & RUM

2cl

EUR

Sierra Gold	2,50
Sierra White	2,50
Bacardi White	3,00
Havana 3 Years	3,50
Havana Club 7 Years	4,50
Havana 15 Years	13,50
Ron Zacapa 23 Years	7,50
Ron Millonario	13,50
Botucal Reserva	10,50
Ron Barcelo	7,50
Old Monk Rum	7,50
The Kraken	6,50
Dictador 12 years	7,00
Dictador 20 years	10,50
El Dorado	6,00
Ron Zocapa	7,50
Botran 13 years	8,50
Botran 18 years	10,50
Pampero Aniversario	6,00
Atlantico	7,00
Pyrat	6,00
Flor de Cane	6,00

WHISKEY / SINGLE MALTS

2cl

EUR

Ballantines	3,00
Tullamore Dew	3,00
Jim Beam	3,00
J&B	3,00
Jameson	3,50
Four Roses	3,50
Jack Daniel's	3,50
Canadian Club	3,50
J. Walker Red Label	3,50
J. Walker Black Label	4,00
J. Walker Green Label	6,00
J. Walker Blue Label	14,00
J. Walker Platinum Label	10,00
Glenmorangie	4,50
Glenfiddich	4,50
Talisker	5,50
Oban	5,50
Lagavulin	5,50
Glenlivet	4,50
Singleton	8,50
Craggenmore	5,50
Glenkinchi	6,00
Chivos 189	7,50
Chivas Regal 12 years	4,00
The Glenrothes	5,00
Highland Park	5,00

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio
 OFFENE WEINE
 Preise in €

WEISS 0,1l 0,2l

2016 Chardonnay, trocken Canto Grande, Chile	3,00	4,80
2015 Savignon Blanc, trocken Borgo Molino, Venetien, Italien	3,00	5,50
2016 Riesling, mild Weingut Toni Müller, Mosel-Güls	3,00	5,00
2016 Riesling, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	3,00	4,80
2015 Weißburgunder, trocken, ökologischer Landbau Weingut Prinz Salm, Rheinhessen	3,00	5,00
2016 Riesling, halbtrocken Weingut Wegeler, Rheingau	3,00	4,80
2016 Grauburgunder, trocken Weingut Deutzerhof, Pfalz	3,00	4,80
2015 Pinot Blanc Weingut Markus Molitor, Mosel	4,00	7,50
2014 Riesling, trocken, Alte Reben Weingut Markus Molitor, Mosel	6,50	
2016 Grauburgunder (N) Weingut Kruger-Rumpf, Nahe	4,00	7,50
2015 Bordeaux (N) Weingut Chateau Landonnet, Bordeaux, Frankreich	3,50	5,00
2016 Lugana Bio (N) Weingut Pratello, Gardasee, Italien	4,50	8,00
2016 Pecorino (N) Weingut Terre di Chieli, Abruzzo, Italien	4,50	8,00

ROSÉ 0,1l 0,2l

2016 Spätburgunder Rosé, halbtrocken Weingut Toni Müller, Mosel-Güls	3,50	5,50
2016 Blanc de Noir, trocken Weingut Toni Müller, Mosel-Güls	3,50	5,50
2015 Rosato, trocken Salento Terre di Guagnano, Apulien	3,00	5,50
2015 Rosé, trocken (N) Weingut Markus Molitor, Mosel	4,00	7,50

-Jahrgänge können abweichen-

PIZZA PASTA & STEAK
adaccio
 OFFENE WEINE
 Preise in €

ROT

0,1l

0,2l

2015 Tempranillo La Mancha, trocken Emilio Valdon, Spanien	3,00	4,80
2015 Merlot, trocken Canto Grande, Chile	3,00	4,80
2015 Montepulciano, trocken Larinum, Abruzzen	3,00	4,80
2016 Don Barroso, mild Bodegas Navarro Lopez, Spanien	3,00	4,80
2015 Rioja, trocken Cosecha, Spanien	3,00	5,00
2015 „Der Salm“, Cuvee von Merlot & Spätburgunder Weingut Prinz Salm, ökologischer Landbau, Nahe	3,00	5,50
2015 Malbec Roble, trocken San Felipe, Argentinien	3,00	5,50
2013 Tarapaca Plus, trocken Biowein, Weingut Tarapaca, Chile	4,00	7,50
2013 Flaherty, trocken Flaherty Wines, Valle de Aconcagua, Chile	7,00	
2012 Amarone, trocken Weingut Cesari, Venetien	10,50	
2013 Nero d'Avola, trocken Adesso, Sizilien, Italien	3,50	6,00

FLASCHENWEINE

ROSÉ

0,75l

2016 Blanc de Noir, Spätburgunder, trocken (N) Weingut Adenauer, Ahr	24,50
Viel Frucht und wenig Säure. Ein Wein für warme Sommerabende.	

WEISS	0,75l	EUR
2014 Riesling Classic, trocken Weingut Toni Müller, Mosel-Güls Hat Klasse. Schmeckt klasse. Ein Sommerwein		22,50
2014 Riesling, feinfruchtig P. J. Valckenberg, Rheinhessen Duft nach Pfirsich & Mango. Langes Finale. Harmonisch		19,50
2014 Pinot Grigio, trocken Borgo Molino, Venetien Gelbe Früchte. Dezent Kräuter. Frisch & unkompliziert		23,50
2013 Riesling Hochgewächs, halbtrocken Weingut Toni Müller, Mosel-Güls Duft nach Birne & Apfel. Feinfruchtig. Harmonisch		22,50
2013 Riesling, trocken Weingut Wegeler, Rheingau Zitrusfrucht. Erfrischend. Spritzig		26,50
2014 Riesling S, trocken Weingut Toni Müller, Mosel-Güls Belebend frische Rieslingaromatik. Mineralisch, langanhaltend & intensiv		29,50
2014 Pinot Blanc, trocken Weingut Molitor, Mosel Verführerischer Duft nach Birne, Apfel & frischem Heu Aromen von Wiesenblumen		28,50
2014 Grünschiefer Riesling, Territor-Wein, Biowein trocken Weingut Prinz Salm, Nahe In der Nase klar, frisch & animierend. Aromen vom grünen Apfel mit einer reifen Aromatik		29,50
2015 Weißer Burgunder S.  Weingut Kruger-Rumpf, Nahe Früchten, zarte Blütennuancen und leichte Vanillenoten. Fein und Elegant. Aromen vom grünen Apfel mit einer reifen Aromatik		33,50
2014 Duca di Montemaggiore, trocken Baron Parick de Ladoucette, Toskana Reinsortiger Chardonnay. Intensiver Duft nach weißen Früchten wie Birnen und Blüten Weicher Schmelz. Langanhaltend im Gaumen		49,50
2014 Sancerre Comte Lafon blanc, trocken Weingut Baron de Ladoucette, Loire Komplexe Nase mit delikaten, eleganten Noten von rotem Pfirsich, Holunderblüten und Zitrus Feine Aromen von Mango & Litschi.		59,50

ROT	0,75l	EUR
2015 Primitivo Salento, trocken Solione, Abruzzen Rubinrot. Kräftiger Duft nach Kirsche und Feige Satte Fruchtfülle. Voll. Rund. Saftig		23,00
2011 Asso Sangiovese, trocken Molino di Sant Antimo, Montalcino 100 % Sangiovese aus Montalcino dem Herzen der Toskana Trocken. Fruchtig mit leichten Anklängen von Kirschen		24,50
2015 Barbera d'Asti Lavignone, trocken Pico Maccario, Piemont Weich. Harmonisch		29,50
2014 Spätburgunder, trocken, VDP Ortswein Weingut Prinz Salm, Rheinhessen Kraftvoll, reiche Aromavielfalt mit Kirscharomen, Eleganz der Spätburgunder Traube		29,50
2014 Chianti Classico, trocken Bibbiano, Toskana Fruchtbetont. Ausdrucksstark		26,50
2014 Calicanto, trocken Viña El Principal calicanto, Chile Schwarze Beeren. Kraftvoll. Herzhaft		36,50
2012 Tempranillo (N) Casajus, Ribera del Dero, Spanien 14 Monate in Barrique, muskolöse Eleganz, Aromen von Brombeeren, Kirschen, Vanillie, Schokolade		54,50
2012 Calicanto, trocken Viña El Principal calicanto, Chile Schwarze Beeren. Kraftvoll. Herzhaft	Magnum 1,5 l	69,50
2012 Brunello di Montalcino Weingut Capanna, Toskana Duftet nach Kräutern, würzig. Eine runde, süße Frucht geschickt mit etwas Vanille gemischt		78,00
2011 Barolo Fossati, trocken Weingut Enzo Boglietti, Piemont Lakritz, schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, würzig, fruchtig. Saftig und ausgewogen		95,00

PIZZA PASTA & STEAK
adacciò
 SEKT & CHAMPAGNER

		<i>EUR</i>
Deinhard Lila Sekt, trocken	0,75l	24,50
Prosecco Mionetto Spumante, DOC Treviso Extra Dry, Prestige Black	0,75l	35,50
Prosecco Mionetto Spumante, MO Sergio Rosé	0,75l	39,50
Menger-Krug Chardonnay Brut	0,75l	42,50
Champagne, Alfred Gratien Brut Classique	0,75l	59,00
Champagne, Alfred Gratien Brut Classique Rosé	0,75l	79,00
Champagne, Duval Leroy, brut	0,75l	65,00
Champagne, Duval Leroy, Rosé	0,75l	85,00
Champagne, Perrier Jouet Grand Brut	0,75l	75,00
Champagne, Perrier Jouet Blason Rosé	0,75l	130,00
Champagne, Perrier Jouet Belle Epoque	0,75l	210,00
Champagne, Veuve Clicquot, brut	0,75l	95,00
Champagne, Veuve Clicquot, brut	1,50l	170,00
Champagne, Veuve Clicquot Rosé	0,75l	130,00
Champagne, Moët & Chandon, Imperial, brut	0,375l	42,00
Champagne, Moët & Chandon, Imperial, brut	0,75l	85,00
Champagne, Moët & Chandon, Imperial, brut	1,50l	160,00
Champagne, Moët & Chandon, Imperial rosé, brut	0,75l	130,00
Champagne, Moët ICE, Imperial	0,75l	110,00
Champagne, Moët ICE, Rosé Imperial	0,75l	140,00
Champagne, Taittinger, brut Réserve	0,75l	80,00
Champagne, Taittinger, Rosé	0,75l	110,00
Champagne, Roederer Brut Premier	0,75l	95,00
Champagne, Roederer Brut Rose, 2011	0,75l	120,00
Champagne, Roederer Cristal Brut, 2009	0,75l	290,00
Champagne, Ruinart Brut	0,75l	85,00
Champagne, Ruinart Rosé	0,75l	110,00
Champagne, Dom Pérignon	0,75l	220,00

-Jahrgänge können abweichen-

WENN DIR UNSER ADACCIO GEFÄLLT, DANN ERZÄHL ES WEITER.
WIR FREUEN UNS SEHR ÜBER EIN FEEDBACK AUF



Carpe Diem!

Wenn du einmal gelernt hast, *glücklich zu sein*,
dann wirst du keine Menschen mehr um dich herum tolerieren, die dich anderes fühlen lassen.

Ob eine *Sache gelingt*,
erfährst du nicht, wenn du darüber nachdenkst,
sondern wenn du es *ausprobierst*.

Vertraue immer darauf,
dass etwas *Wundervolles*
passieren wird.

Manchmal müssen Dinge richtig *schief laufen*
bevor sie *richtig sein* können.

Perfekt ist das Leben nie, aber es gibt wunderschöne und besondere *Momente*,
die es lebenswert machen,
und es gibt *Menschen*, die diese Momente *perfekt* machen.



Dine & Dance GmbH & Co. KG
Firmungstrasse 2, 56068 Koblenz

Tel.: 0261-1005833

Fax.: 0261-92139940

Email.: info@adaccio.de

www.adaccio.de