

## *Aperitivi und Longdrinks*

Alle Longdrinks werden auf 0,20 l mit Softdrink aufgefüllt

<b>Sherry Sandeman</b> <sup>12</sup> secco, medium oder rich golden	5 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Martini</b> <sup>12</sup> rosso, bianco oder dry	5 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Campari-Soda</b> <sup>1</sup> / <b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup> mit Mineralwasser / mit Orangensaft	4 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	<b>7,00 €</b>
<b>Aperol-Spritz</b> <sup>1, 8, 12</sup> Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l	<b>8,50 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>12</sup> Holunderblütensirup mit Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze		<b>8,50 €</b>
<b>Limoncello – Spritz</b> <sup>12</sup> aromatisch prickelnder Zitronenlikör mit Prosecco und Mineralwasser		<b>8,50 €</b>
<b>Sanbitter/Crodino</b> <sup>1, 4</sup> alkoholfreier bitter- Aperitiv, mit Zirusfrüchte- und Kräutergeschmack	0,10 l	<b>5,00 €</b>
<b>Negroni- italienischer Klassiker</b> in Florenz 1919 erfundener Cocktail mit bitter-süßem Geschmack Gin, Martini rosso, Campari		<b>10,00 €</b>
<b>Negroni Sbagliato - "falscher Negroni"</b> <sup>1, 12</sup> in der Mailänder Bar "Basso" kreiert: Martini rosso, Campari, Prosecco		<b>9,00 €</b>
<b>Rosato Ramazzotti Mio</b> leichter fruchtiger Aperitiv aus Ramazzotti Rossato und Prosecco mit Basilikumblatt		<b>8,50 €</b>
<b>La Mia Terrazza</b> Aperitiv mit Vodka, Rum, Bitter Lemon, Waldbeeren		<b>11,00 €</b>
<b>Garda Spritz</b> Aperol, Prosecco, Orangensaft, Ruby Apéro und Soda		<b>9,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>4, 8</sup> <b>mit 4 cl Bombay Sapphire</b>		<b>9,00 €</b>
<b>mit 4 cl Gin Mare</b> besonderer Spanier mit aromatischen Botanicals		<b>10,50 €</b>
<b>mit 4 cl Malfy Gin</b> italienischer traumhaft fruchtiger Limonengin		<b>10,50 €</b>
<b>Bacardi-Cola</b> <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	<b>9,50 €</b>
<b>Wodka Lemon</b> <sup>3, 4, 8</sup>	4 cl	<b>9,50 €</b>
<b>Whisky-Cola</b> <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	<b>9,50 €</b>





## *Antipasti · Vorspeisen*

<b>Burrata con Crudo</b> <sup>G</sup> Südtaliesischer cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Parmaschinken und Cherrytomaten	15,50 €
<b>Mozzarella di Bufala</b> <sup>G, 4</sup> italienischer Weichkäse aus Büffelmilch mit Cherrytomaten und Basilikum	12,00 €
<b>Insalata di Mare</b> Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch	16,50 €
<b>Prosciutto di Parma con Melone</b> Parmaschinken mit Melone	13,50 €
<b>Antipasto di Verdura</b> Gemüsevorspeise	11,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>D, F, J, R</sup> dünne Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce	14,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>G</sup> hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano in hausgemachter Sauce	14,50 €
<b>Antipasto »La Terrazza«</b> Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato <sup>D, F, J, R</sup> , Meeresfrüchtesalat <sup>N</sup>	17,00 €

## *Minestre · Suppen*

<b>Minestrone</b> <sup>0</sup> Gemüsesuppe nach italienischer Art	7,00 €
<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>A, 4</sup> Tomatencremesuppe	7,00 €
<b>Zuppa d'Aglio</b> <sup>C, 0</sup> Knoblauchsuppe mit Ei	7,00 €
<b>Zuppa di Pesce</b> <sup>D, N, 0, S</sup> feine Fischsuppe nach italienischer Art	15,50 €

## *Insalate · Salate*

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing <sup>G, I, R</sup> serviert, auf Wunsch mit Balsamico-Essig <sup>12</sup> und Olivenöl.

<b>Insalata Mista</b> gemischter Blattsalat	7,00 €
<b>Insalata Tonno</b> <sup>D, F</sup> gemischter Salat mit Thunfisch	12,50 €
<b>Insalata Pecorino</b> <sup>G</sup> gemischter Salat mit Hirtenkäse**	11,50 €
<b>Insalata Emilia</b> <sup>H</sup> gemischter Blattsalat mit Parmaschinken, Avocado, Frühlingszwiebeln und Walnüssen. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	17,50 €
<b>Insalata Pollo</b> gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons	14,50 €
<b>Insalata Pescatore</b> <sup>D, N</sup> gemischter Blattsalat mit gebratenen Lachsfiletstreifen, Babyscampi und Calamari. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	18,50 €
<b>Insalata Rucola della Casa</b> <sup>A, G</sup> Rucolasalat mit Rinderfiletspitzen, frischen Tomaten und Grana Padano. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	18,50 €

## *Focaccia · Pizzabrot*

<b>Focaccia all Rosmarino</b> <sup>A</sup> mit Rosmarin	6,50 €
<b>Focaccia Parma</b> <sup>A</sup> mit Parmaschinken	9,00 €
<b>Focaccia »La Terrazza«</b> <sup>A</sup> mit frischen Tomatenscheiben & Knoblauch	8,00 €

## *Riso · Reisgerichte*

<b>Risotto Marinara</b> <sup>B, N, O, 4</sup> Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Tomatensauce	16,50 €
<b>Risotto Boscaiola</b> <sup>A, G, O, 9</sup> Reis mit Hähnchenbrust und Steinpilzen in leichter Sahnesauce	15,50 €







## *Pasta · Nudeln*

<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A, C, G, O, 4</sup> mit hausgemachter Tomaten-Fleischaube	11,00 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A, C, G, O, 9</sup> mit Speck, Ei und Grana Padano (nach italienischer Art)	11,00 €
<b>Spaghetti Amatriciana</b> <sup>A, C, G, O, 4</sup> mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce, pikant	11,00 €
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>A, C, G</sup> mit Knoblauch und Olivenöl, pikant	11,00 €
<b>Tagliolini al Pesto</b> <sup>A, G, H</sup> hausgemachte schmale Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Pinienkernen	14,50 €
<b>Tagliolini Marinara</b> <sup>A, B, C, G, N, O</sup> hausgemachte schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch	17,50 €
<b>Tagliolini ai Scampetti</b> <sup>A, B, C, G, O, 4</sup> hausgemachte schmale Bandnudeln mit Baby-Garnelen, Zucchini und Knoblauch in Cherrytomatensauce, leicht pikant	18,50 €
<b>Tagliolini cremosi con Funghi</b> <sup>A, G</sup> hausgemachte schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Champignons, Speck und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce	18,50 €
<b>Pasta Nera</b> <sup>A, B, C, G, O, 4</sup> hausgemachte schwarze Bandnudeln mit Babyscampi und Rucola, in Cherrytomaten-Sauce, leicht pikant	20,50 €
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>A, C, G, O, 4</sup> kurze Nudeln mit Knoblauch und Oliven in Tomatensauce, pikant	11,00 €
<b>Penne »La Terrazza«</b> <sup>A, C, G, O, 4</sup> kurze Nudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce	16,50 €
<b>Penne con Spinaci e Gorgonzola</b> <sup>A, C, G, H, O, 9</sup> kurze Nudeln mit Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen in leichter Sahnesauce	14,50 €
<b>Tagliatelle con Salmone</b> <sup>A, B, C, D, G, O, S, 9</sup> Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Sahnesauce	16,50 €
<b>Tagliatelle Leccabaffi</b> <sup>A, C, G, O, P, 9</sup> Bandnudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	16,50 €
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>A, C, F, G, O, 5</sup> hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikum und Mozzarella in Tomatensauce	12,50 €
<b>Gnocchi Ripieni al Gorgonzola</b> <sup>A, C, G, O, 5</sup> hausgemachte Kartoffelklößchen mit Steinpilzfüllung in Gorgonzolasauce, mit Rucola garniert	17,50 €
<b>Gnocchi Porcini</b> <sup>A, C, G, O, 5</sup> hausgemachte Kartoffelklößchen mit Ricotta-Steinpilz-Füllung in Butter mit gebratenen Steinpilzen und Grana Padano-Splittern	19,50 €

## *Pizza bianca*

Die weiße Königin unter den Pizzen, saftig, auf Mozzarella gebettet

<b>Bianca Quattro Formaggi</b> <sup>A, G, H</sup> mit vier Käsesorten, Rucola und Walnüssen	16,00 €
<b>Bianca Tartufo</b> <sup>A, G, H</sup> Burrata, Trüffelcreme und frischer Trüffel	21,50 €
<b>Bianca Bologna</b> <sup>A, G, H</sup> mit gepuften Burrata, Mortadella und zerstoßenen Pistazien	17,50 €
<b>Bianca Salerno</b> <sup>A, G</sup> mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken	16,50 €

## *Pizza*

<b>Mozzarella</b> <sup>A</sup> mit Basilikum	9,00 €
<b>Bufalina</b> <sup>A, G</sup> mit Cherrytomaten, gepuften Büffelmozzarella und Basilikum	15,50 €
<b>Napoli</b> <sup>A, D, 9, 12</sup> mit Sardellen, Oliven und Kapern	11,50 €
<b>Hawaii</b> <sup>A, 1, 3, 5, 9</sup> mit Ananas und gek. Vorderschinken	11,50 €
<b>Salame</b> <sup>A, 1, 3, 5</sup> mit Salami	10,50 €
<b>Prosciutto</b> <sup>A, 1, 3, 5, 9</sup> mit gek. Vorderschinken	10,50 €
<b>Dello Chef</b> <sup>A, G</sup> mit frischen Cherrytomaten, Hirtenkäse** und Rucola	11,50 €
<b>»La Terrazza«</b> <sup>A, G</sup> mit Rucola, Cherrytomaten & Grana Padano	12,50 €
<b>Funghi e Rucola</b> <sup>A</sup> mit frischen Champignons und Rucola	11,50 €
<b>Mista</b> <sup>A, 1, 3, 5, 9</sup> mit Salami, frischen Champignons, gek. Vorderschinken und Peperoni	13,00 €
<b>Tonno</b> <sup>A, D, F</sup> mit Thunfischstücken und Zwiebeln	14,50 €
<b>Calzone</b> <sup>A, 1, 3, 5, 9</sup> gefüllte Pizza mit frischen Champignons, gekochtem Vorderschinken und Salami	13,00 €
<b>Diavolo</b> <sup>A, 3, 5</sup> mit pikanter italienischer Salami, Rucola und Grana Padano	14,50 €
<b>Vegetale</b> <sup>A</sup> mit frischem Gemüse der Saison	13,50 €
<b>Mare</b> <sup>A, B, N</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	16,50 €
<b>Spinaci e Gorgonzola</b> <sup>A, G</sup> mit Spinat und Gorgonzola	14,50 €
<b>Scampi</b> <sup>A, B</sup> mit Garnelen und Knoblauch	16,50 €
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>A, G, 4</sup> mit vier Käsesorten	15,00 €
<b>Buongustaio</b> <sup>A, G</sup> mit Bresaola (Bündnerfleisch), Rucola und Grana Padano	16,50 €
<b>Parma</b> <sup>A, G</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	16,00 €
<b>Salmone</b> <sup>A, D, G, 9</sup> mit frischen Lachsstreifen und Crème fraîche	15,50 €
<b>Capricciosa</b> <sup>A, 1, 3, 5, 9</sup> mit gekochtem Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven	13,00 €
<b>Toscana</b> <sup>A, H, 1, 3, 5, 9</sup> Mit Steinpilzen, Parmaschinken, Walnüssen, Cherrytomaten und Rucola	16,50 €





Pflanzenöl – 100 % reines Pflanzenöl, vollständig raffiniert und ohne Zusatzstoffe

## *di Maiale · vom Schwein*

Alle Fleischgerichte werden auf reinem Pflanzenöl gebraten und mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

**Scaloppa Milanese <sup>A, C</sup> / Scaloppa Griglia <sup>G</sup>** 18,00 €

paniertes Schweineschnitzel / Schweinesteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

**Involtini Principessa <sup>A, G, O, P, 1, 3, 5, 9</sup>** 19,50 €

2 gerollte Schweineschnitzel gefüllt mit gek. Vorderschinken und Käse in frischer Champignon-Sahnesauce

**Filetto di Maiale á Piacere <sup>A, G, J, O, 9, 12</sup>** 20,50 €

Schweinefiletmedaillons wahlweise mit: Gorgonzolasauce, frischer Champignonsauce, grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Pommery-Senfsauce

**Filetto di Maiale Hawaii <sup>A, G, O, 4</sup>** 20,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Ananas in Currysauce

**Saltimbocca alla Romana <sup>A, G, O, 12</sup>** 22,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

**Filetto di Maiale ai Porcini <sup>A, G, O, P, 9</sup>** 23,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce

## *di Manzo · vom Rind*

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

**Entrecôte alla Griglia <sup>G</sup>** 26,50 €

Argentinisches Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

**Filetto alla Griglia <sup>G, I</sup>** 29,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

**Filetto all'Aglio <sup>A, I, O</sup>** 32,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak mit Knoblauchsauce

**Filetto á Piacere <sup>G, O</sup>** 32,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak wahlweise mit grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Gorgonzolasauce

**Filetto al Tartufo** 36,50 €

Argentinisches Rinderfiletsteak in Trüffelsauce mit frischen Trüffeln

**Filetto ai Porcini <sup>A, G, O, P</sup>** 34,00 €

Argentinisches Rinderfiletsteak mit Steinpilzen in Sahnesauce

**Misto alla Griglia <sup>G, I</sup>** 30,50 €

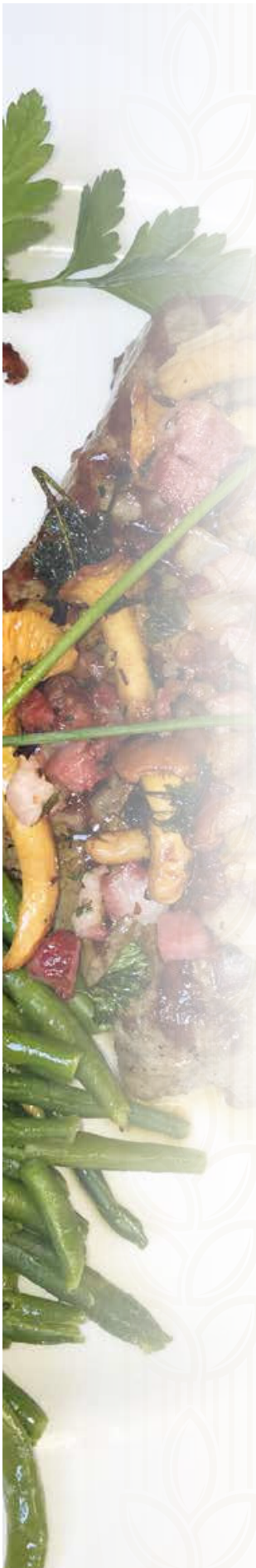
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

**Fegato di Vitello alla Griglia <sup>A</sup>** 20,50 €

Kalbsleber vom Grill mit Röstzwiebeln

**Fegato di Vitello al Burro e Salvia <sup>A, C, G, H</sup>** 20,50 €

Kalbsleber mit Salbei und Pinienkernen in Butter gebraten, dazu Bandnudeln



## *d' Agnello · vom Lamm*

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

<b>Cotolette d'Agnello alla Griglia</b> <sup>I</sup> Lammkrone vom Grill mit Knoblauch und hausgemachter Kräuterbutter	26,50 €
<b>Cotolette d'Agnello alla Buongustaio</b> <sup>G, I, O, 12</sup> Lammkrone mit Oliven, Knoblauch und feinen Kräutern in Weißweinsauce	28,00 €

## *di Pollo · vom Huhn*

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

<b>Petti di Pollo alla Griglia</b> Hähnchenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	18,00 €
<b>Petti di Pollo ai Funghi</b> <sup>A, G, O</sup> Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce	20,50 €
<b>Petti di Pollo alla Toscana</b> <sup>A, G, O, 4</sup> Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Basilikum und Tomatenscheiben in leichter Tomatensauce	21,50 €

## *Pesci · Fisch*

<b>Calamari fritti</b> <sup>A, I, N, R</sup> Tintenfischringe frittiert, mit hausgemachter Remoulade	18,50 €
<b>Filetto di Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup> Lachsfilet vom Grill, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
<b>Luccio alla Cardinale</b> <sup>B, D, G, O, S</sup> Zanderfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
<b>Luccio alla Vino bianco</b> <sup>O, 12</sup> Zanderfilet in Weißweinsauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	23,50 €
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B, I, R</sup> Großgarnelen vom Grill mit hausgemachter Remoulade	27,50 €
<b>Scampi al Forno</b> <sup>B</sup> Großgarnelen mit Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken	28,00 €
<b>Scampi al Pepe verde</b> <sup>B, G, 9</sup> / <b>al Vino bianco</b> <sup>B, O, 12</sup> Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahne- oder Weißweinsauce, dazu Reis	28,00 €
<b>Pesce Misto alla Griglia</b> <sup>D</sup> gemischte Fischplatte vom Grill auf Rucolabett, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	30,50 €
<b>Gamberoni alla Griglia</b> zwei gebratene Riesengarnelen, auf Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	32,50 €







*per Bambini*  
*Für unsere kleinen Gäste*

<b>Pennete Bambino</b> <sup>A, C, O, 4</sup> kurze Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Fleischauc	<b>6,50 €</b>
<b>Pizza Cocolino</b> <sup>A, G, 1, 3, 4, 5</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Salami und frischen Champignons	<b>6,50 €</b>
<b>Milanese Mickey</b> <sup>A, C</sup> kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	<b>9,00 €</b>

*Dolci · Desserts*

<b>Gelato misto</b> <sup>G, 1, 9</sup> gemischte Eiscrème (Vanille, Schoko und Erdbeere)	<b>7,00 €</b>
<b>Gelato misto con Panna</b> <sup>G, 1, 9, 10</sup> gemischte Eiscrème mit Sahne	<b>8,00 €</b>
<b>Tartufo</b> <sup>C, F, G, H</sup> italienische Eiskreation in Kugelform, aus Vanille- und Nusseis im dunklen Kakao gewälzt	<b>8,00 €</b>
<b>Tartufo al Limoncello</b> <sup>A, C, F, G, H</sup> Eisspezialität aus Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör, umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen	<b>9,50 €</b>
<b>Cassata alla Siciliana</b> <sup>A, F, G, H, 12</sup> sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	<b>8,50 €</b>
<b>Tirami Sú</b> <sup>A, C, G, 2, 4</sup> kennt jeder, bei uns Chefsache! Und nicht die Einzige!	<b>7,50 €</b>
<b>Zabaione</b> <sup>C, G, 1, 9, 12</sup> Eierschaumcrème mit Vanilleeiscrème und Marsala	<b>8,50 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> <sup>C, G</sup> herrlich cremiger Genuss	<b>7,50 €</b>
<b>Panna Cotta</b> <sup>G, H, 9</sup> Sahnedessert mit hausgemachter Himbeersauce und gerösteten Mandelblättchen, auch vom Chef höchstpersönlich	<b>7,50 €</b>
<b>Fichi alla Mandorle</b> <sup>A, G, H, 1, 4, 9</sup> heiße flambierte Feigen mit Wodka, Mandeln und Vanilleeiscrème	<b>9,00 €</b>
<b>Lamponi caldi con Gelato</b> <sup>G, 1, 9</sup> heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème	<b>9,00 €</b>
<b>Crespelle della Casa</b> <sup>A, C, G, 1, 9</sup> hausgemachte Crêpes mit Himbeeren und Vanilleeiscrème	<b>11,00 €</b>
<b>Eiskaffee</b> <sup>G, 1, 2, 9, 10</sup>	<b>8,00 €</b>



## *Bevande calde · Warme Getränke*

<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>2,80 €</b>
<b>Espresso doppio</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>5,00 €</b>
<b>Kaffee</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>2, 6</sup>	Tasse	<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2, 6</sup>	großes Glas	<b>4,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> <sup>6, 10</sup>	Glas	<b>5,00 €</b>
<b>Tee</b>	Glas	<b>4,50 €</b>
<b>Glühwein</b> <sup>12</sup>	Glas	<b>7,50 €</b>
Nero d'Avola mit Wintergewürz		

## *Bevande fredde · Erfrischungsgetränke*

	0,2 l	0,4 l
<b>Coca-Cola</b> <sup>1, 2, 4</sup>	<b>2,60 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Coca-Cola light</b> <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	Fl. 0,20 l <b>2,80 €</b>	
<b>Fanta</b> <sup>1, 3, 4, 9</sup>	<b>2,60 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>4</sup>	<b>2,60 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	<b>2,60 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Fassbrause</b> <sup>1, A</sup>	<b>2,60 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Apfelschorle</b> Mischgetränk	<b>2,60 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Kirschschorle/ Rhabarbarschorle</b> Mischgetränk	<b>2,80 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure	<b>2,50 €</b>	<b>4,20 €</b>
<b>San Pellegrino</b> italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l <b>7,00 €</b>	
<b>Acqua Panna</b> stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l <b>7,00 €</b>	
<b>Acqua Panna</b> stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l <b>3,00 €</b>	
<b>Limonata San Pellegrino</b> Frisch-herbes, Getränk mit Saft aus reifen Zitronen, bio	Fl. 0,20 l <b>3,50 €</b>	
<b>Aranciata San Pellegrino</b> Limonade aus italienischen Orangen, bio	Fl. 0,20 l <b>3,50 €</b>	
<b>Lemon Soda</b> Mailänder Erfrischungsgetränk aus Mineralwasser und Zitronensaft	Fl. 0,20 l <b>3,50 €</b>	
	0,2 l	0,4 l
<b>Orangensaft</b>	<b>3,20 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,20 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Kirschnektar</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Bananennektar</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>KiBa</b> Kirsch- & Bananennektar	<b>3,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Rhabarbarsaft</b>	<b>3,50 €</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>4, 8</sup>	0,20 l <b>3,40 €</b>	
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3, 4, 8</sup>	0,20 l <b>3,40 €</b>	
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1, 4</sup>	0,20 l <b>3,40 €</b>	
<b>Braumeisters Kraftmalz</b> <sup>A</sup> Malztrunk	Fl. 0,33 l <b>4,50 €</b>	





## *Birre · Bier*

<b>Warsteiner Pilsner vom Fass <sup>A</sup></b>	0,30 l	<b>3,60 €</b>
<b>Warsteiner Pilsner vom Fass <sup>A</sup></b>	0,40 l	<b>4,60 €</b>
<b>Berliner Pilsner vom Fass <sup>A</sup></b>	0,30 l	<b>3,60 €</b>
<b>Berliner Pilsner vom Fass <sup>A</sup></b>	0,40 l	<b>4,60 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier <sup>A</sup></b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>Erdinger Weißbier Kristall <sup>A</sup></b>	Fl. 0,50 l	<b>5,40 €</b>
<b>Erdinger Hefeweißbier <sup>A</sup></b> Hefe oder Hefe dunkel	Fl. 0,50 l	<b>5,40 €</b>
<b>Erdinger Hefeweißbier alkoholfrei <sup>A</sup></b>	Fl. 0,50 l	<b>5,40 €</b>
<b>Warsteiner alkoholfrei <sup>A</sup></b>	Fl. 0,33 l	<b>4,50 €</b>
<b>Bier-Mischgetränk:</b>		
<b>Gespritztes <sup>A</sup></b> Bier und wahlweise Sprite <sup>4</sup> , Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup> oder Fassbrause <sup>A, 1</sup>	0,40 l	<b>4,60 €</b>

## *Vini aperti · Offene italienische Weine*

	<u>Glas 0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1 Ltr.</u>
<b>Chardonnay I.G.T. Veneto</b> Weißwein, trocken, fruchtig	<b>7,00 €</b>	<b>14,00 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Vino bianco secco - D.O.C. Abruzzan</b> Weißwein, trocken, Trebbiano	<b>6,50 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Frizzantino</b> weißer Perlwein, lieblich	<b>6,50 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Rosé</b> trocken	<b>6,50 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Rosso della Casa D.O.C.</b> Rotwein, vollmundig, Nero d'Avola, Sizilien	<b>6,50 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Chianti D.O.C.</b> Rotwein, trocken, Toscana	<b>7,00 €</b>	<b>14,00 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Primitivo</b> Rotwein, körperreich, weich, Apulien	<b>8,50 €</b>	<b>17,00 €</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Lambrusco</b> roter Perlwein, lieblich	<b>6,50 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b><u>weinhaltiges Mischgetränk:</u></b>			
<b>Schorle</b> weiß oder rot	<b>5,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	



## *Italienische Flaschenweine*

<b>Chardonnay D.O.C.</b> Weißwein , trocken, rund, samtig und fruchtig, Lombardei	Fl. 0,75 l	<b>29,50 €</b>
<b>Gavi D.O.C.</b> Weißwein, trocken, mineralische Frische, feine Säure, elegant, Piemont	Fl. 0,75 l	<b>32,00 €</b>
<b>Pinot Grigio D.O.C.</b> Weißwein, trocken, vollmundig und würzig, Friaul	Fl. 0,75 l	<b>30,50 €</b>
<b>Cà dei Frati Lugana I Frati D.O.C.</b> Weißwein, trocken, Lombardei, weltweit geschätzte Qualität der autochthonen Traubensorte mit Blumen, Kräuterwiesenduft und leicht cremigen Textur am Gaumen	Fl. 0,75 l	<b>38,00 €</b>
<b>Cà dei Frati Lugana Brolettino D.O.C.</b> Weißwein, trocken, Lombardei kraftvolle und facettenreiche Aromen gelber Äpfel, Birnen und Pflirsiche, frischen sowie getrockneten Kräutern. Aromen-Feuerwerk am Gaumen, druckvoll, opulent und gleichzeitig herrlich knackig-frisch	Fl. 0,75 l	<b>45,00 €</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano</b> Weißwein trocken aus der Toscana mit fruchtigen und floralen Noten, elegante Leichtigkeit im Abgang	Fl. 0,75 l	<b>30,50 €</b>
<b>Pecorino I.G.P. d'Abruzzo</b> Weißwein, trocken schönste Spezialität aus Abruzzen, herrlich intensiv und vollfruchtig duftend. Cremig und würzig im Abgang	Fl. 0,75 l	<b>29,50 €</b>
<b>Nero d'Avola I.G.T. Chiramonte</b> sizilianischer Rotwein, einzigartiger Charakter fruchtig, nach roten Beeren, Kirschen, Pfeffer und Lakritz duftend. Kräftige Aromatik mit angenehmer Frische	Fl. 0,75 l	<b>30,50 €</b>
<b>Chianti D.O.C.</b> Rotwein, trocken und samtig, Toscana	Fl. 0,75 l	<b>30,50 €</b>
<b>Montepulciano D.O.C.</b> Rotwein, trocken, geschmeidig, fruchtbetont, Abruzzen	Fl. 0,75 l	<b>32,50 €</b>
<b>Chianti Riserva D.O.C.G.</b> Rotwein, trocken, reif, intensiv, edel, Toscana	Fl. 0,75 l	<b>38,50 €</b>
<b>Edizione, Farnese</b> Rotwein trocken, Abruzzen, aus den Rebsorten Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera gekeltert. Kräftige Aromen der Kirsche, Zwetschge, schwarzer Johannisbeere und Tabak. Am Gaumen rund, samtig mit langem Notenfinale von Vanille und Schokolade	Fl. 0,75 l	<b>56,00 €</b>
<b>Primitivo di Manduria D.O.P. Sessantanni</b> Rotwein, trocken, Apulien, Cantine San Marzano Körperreich, mit Aromen vollreifer Früchten, Zedernholz, Tabak und Würzen. Nur in Barrique gereift, mit seiner tiefroten Farbe und edler Tiefe eine Wucht am Gaumen, extrem weich und vollmundig	Fl. 0,75 l	<b>56,00 €</b>

**Alle Weine enthalten Sulfite.**







## *Schaumwein Et Champagner*

<b>Prosecco</b> italienischer Schaumwein, trocken	Fl. 0,75 l	<b>30,50 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b> delikates Fruchtaroma von frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen.	Fl. 0,75 l	<b>75,00 €</b>
<b>Pommery brut, royal</b> Champagner, leicht, fruchtig und elegant	Fl. 0,75 l	<b>73,00 €</b>

## *Liquori Et Amari*

<b>Amaretto</b> <sup>1, H</sup>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>1, 2, G</sup>	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Limoncello</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Amaro Averna</b>	2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Branca Menta</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>4,00 €</b>

## *Grappa Speciali*

<b>Grappa della Casa</b> <sup>12</sup>	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Grappa Chardonnay</b> <sup>12</sup>	2 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Grappa Prosecco</b> <sup>12</sup>	2 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Grappa 18 Lune</b> <sup>12</sup>	2 cl	<b>8,50 €</b>
<b>Grappa Nardini Riserva</b> <sup>12</sup>	2 cl	<b>9,00 €</b>

Wir halten für Sie noch weitere erlesene Grappasorten bereit.  
Fragen Sie bitte unser Personal, wir beraten Sie gern!

## Spirituosen

<b>Wodka Moskovskaya</b> <sup>A</sup> russisch	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Wodka Zubrowka</b> <sup>A</sup> polnischer Klarer eines Traditionsunternehmens seit 1926, fein und weich im Geschmack	2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b> <sup>1, 12</sup> Italienischer Brandy	2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Rémy Martin</b> <sup>12</sup> Cognac	2 cl	<b>8,00 €</b>
<b>Jim Beam</b> <sup>A, 1</sup> Bourbon Whiskey	2 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Ballantines</b> <sup>A, 1</sup> Scotch	2 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Chivas Regal</b> <sup>A, 1</sup> Scotch 12 years old	2 cl	<b>8,50 €</b>
<b>Johny Walker</b>	2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	2 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Malteserkreuz Aquavit</b> <sup>A, 12</sup>	2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Tequila</b>	2 cl	<b>5,00 €</b>

### Allergene:

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
**B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse  
**D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse  
**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
**N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** klare Brühe = C, F, G, H, I, J, 13  
**P** Bratensauce = A, C, G, I · **R** Majonäse = C, J · **S** Hummerpßaste = A, B, 1  
\*\* aus Kuhmilch

### Zusatzstoffe:

**1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel  
**5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle  
**8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin  
**12** enthält Sulfite · **14** geschwärzt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

