

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**.*

Alle Preise in Euro
All prices are in Euro

APERITIFS

APPETISER

Prosecco ¹	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	8,90
Campari, Prosecco, Soda, Orangenscheibe <i>Campari, prosecco, soda, slice of orange</i>		
Campari Tocco Rosso ^{1,1}	0,2l	9,50
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limettenscheibe <i>Campari, elderberry syrup, prosecco, mint, slice of lime</i>		
Sarti Spritz ^{1,1}	0,2l	9,50
Sarti Rosa (sizil. Blutorangen-Likör), Prosecco, Soda, Limettenscheibe <i>Sarti Rosa, prosecco, soda, slice of lime</i>		
Sarti Lemon Spritz ¹	0,2l	8,90
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Orangenscheibe <i>Sarti Rosa, bitter lemon, slice of orange</i>		
Aperol Spritz ^{1,1}	0,2l	8,90
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe <i>Aperol, prosecco, soda, slice of orange</i>		
Aperol Rhabarber Spritz ^{1,1}	0,2l	9,50
Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze <i>Aperol, rhubarb juice, prosecco, soda, mint</i>		
Limoncello Spritz ¹	0,2l	8,90
Zitronenlikör, Prosecco, Mineralwasser <i>Lemon liqueur, prosecco, soda</i>		

Negroni ¹	4cl	11,50
Gin, Campari, roter Wermut, Orangenscheibe <i>Gin, Campari, red vermouth, slice of orange</i>		
Hugo ¹	0,2l	8,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze <i>Elderberry syrup, prosecco, soda, mint</i>		
Lillet Berry	0,2l	9,50
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren <i>Lillet blanc, russian wild berry, berries</i>		

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Sanbittèr ¹	0,1l	4,50
auf Eis mit Orangenscheibe <i>on ice with slice of orange</i>		
Sanbittèr Red Passion ¹	0,2l	5,90
mit Orangensaft <i>with orange juice</i>		
Crodino Spritz ¹	0,2l	5,90
Crodino, Soda, Orangenscheibe <i>Crodino, soda, slice of orange</i>		
Wildberry Dreams ¹	0,2l	6,50
Russian Wild Berry, Mineralwasser, Minze, Waldbeeren <i>Russian wild berry, soda, mint, berries</i>		
Elderberry Tonic ¹	0,2l	6,50
Holunderblütensirup, Tonic Water, Minze, Limette <i>Elderberry syrup, tonic water, mint, lime</i>		

ANTIPASTI



Antipasti Misti

Gemischte, variierende Antipasti *(bitte nach Allergenen fragen)*
Mixed starters (please ask for allergen information)

13,50

Bruschetta

Kross gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Rucola, Knoblauch und Parmesanhobel ^{a,9}
Grilled bread topped with tomatoes, red onions, rocket, garlic and shaved parmesan cheese

8,90

Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio mariniert mit Zitrone und Olivenöl mit Rucola-Haube und Parmesanhobel ^{9,8}
Beef carpaccio marinated with lemon and olive oil, topped with rocket and parmesan cheese

15,90

Vitello Tonnato

Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit einer Marinade vom Thunfisch und Kapern ^{c,8,9,d}
Thinly sliced veal marinated with tuna sauce and capers

15,90

Piatto di salumi misti

Salumi-Teller mit pikanter Calabrese, Parmaschinken, Bresaola und Salami ^{8,2,3}
Plate of cold cuts such as spicy calabrese, parma ham, bresaola and salami

16,90

Piatto di formaggi misti

Käse-Teller mit Gorgonzola, Grana Padano, Büffelmozzarella und Pecorino ⁹
Cheese plate with gorgonzola, grana padano, buffalo mozzarella and pecorino

14,90

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

7,90

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

15,50

Hähnchenbruststreifen auf Romana-Salat geschwenkt in Caesar Dressing mit Kapern, Sardellen, Croûtons und Parmesanhobeln ^{2,8,a,c,g,d}

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

Insalata Pollo

15,50

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

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

Insalata Salmone

17,90

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 **15,90**

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



Cannelloni Vegetariani **14,50**

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



Gnocchi Vegetariani **14,50**

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

Penne Pollo **15,50**

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

Spaghetti allo Zafferano **17,50**

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

Tagliatelle con straccetti di manzo **18,90**

Tagliatelle mit argentinischen BlackRanch® Rinderhüftstreifen, Thymian, Kirschtomaten und Knoblauch in Tomatensauce ^{8,a,c,g}
Ribbon pasta with strips of Argentine rumpsteak, thyme, cherry tomatoes with garlic in tomato sauce

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



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,- €.




DESSERTS

Tiramisu ^{g,a,c,g}	8,50
Panna Cotta ^g	7,90
Mousse au Chocolat ^{c,g}	7,90
Gemischter Dessertteller ^{g,a,c,g} <i>Mixed dessert plate</i>	10,50
Duetto di sorbetto mit Mango und Zitrone <i>Duet of mango & lemon sorbet</i>	7,50


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>	9,50
	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>	8,50
	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



Pizza Bruschetta

13,50

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

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



Margherita ^{g,a}

9,50



Marinara

9,90

mit Oregano, Knoblauch und Olivenöl ^{a,d} *with oregano, garlic and olive oil*

+ eingelegte Sardellen + *pickled anchovies*

11,90



Königin Margherita

10,50

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



Spinaci

10,50

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



Funghi

10,50

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

Alfonsino

11,50

mit gebackenem Parmesan, Basilikum und Olivenöl ^{g,a}

with baked parmesan, basil and olive oil

Prosciutto

12,50

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

Tonno

12,50

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

Salami

12,50

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

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

	Regina	12,90
	mit Hinterschinken und Champignons ^{g,a,8} <i>with ham and mushrooms</i>	
	Hawaii – The Italian Nightmare	13,50
	mit Ananas und Hinterschinken ^{g,a,1,2,5,6,8} <i>with pineapple and ham</i>	
	Napoli	13,50
	mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{g,a,d,6} <i>with anchovies, olives and capers</i>	
	Funghi-Tonno	13,50
	mit Champignons und Thunfisch ^{g,a,d} <i>with mushrooms and tuna</i>	
	Caprese	11,90
	mit Kirschtomaten und Basilikum ^{g,a} <i>with cherry tomatoes and basil leaves</i>	
	Inferno	13,50
	mit Mailänder Salami und scharfer Peperoni ^{g,a,j,2,3,8} <i>with salame Milano and hot chillies</i>	
	Vegetaria	13,50
	mit verschiedenen Gemüsesorten ^{g,a} <i>with mixed vegetables</i>	
	Gorgonzola	14,50
	mit Spinat und Gorgonzola-Käse ^{g,a} <i>with spinach and gorgonzola cheese</i>	
	Quattro Stagioni	15,50
	mit Champignons, Hinterschinken, Thunfisch und Artischocken ^{g,a,d,1,2,5,6,8} <i>with mushrooms, ham, tuna and artichokes</i>	
	Tonnata	14,50
	mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln ^{g,a,d} <i>with tuna, capers and red onions</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



Contadina

mit Schafskäse, Kirschtomaten und Oliven ^{g,a,6}
with sheep's cheese, cherry tomatoes and olives

14,90



Verona

mit gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben ^{g,a}
with grilled slices of courgette and eggplant

13,90

Capricciosa

mit Spinat, Champignons, Hinterschinken und Mailänder Salami ^{g,a,1,2,3,5,6,8}
with spinach, mushrooms, ham and salame Milano

14,90

Bolognese

mit Hackfleischsauce und Kirschtomaten ^{g,a,i,8}
with minced meat and cherry tomatoes

14,90

Mare & Monti

mit Spinat und Shrimps ^{g,a,b} *with spinach and shrimps*

15,50

Rucola

mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse ^{g,a}
with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese

14,90

Quattro formaggi

mit vier Käsesorten ^{g,a} *with four cheeses*

15,50



Bufala

mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum ^{g,a}
with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves

16,50

Sicilia

mit pikanter Salami, Kirschtomaten und scharfer Peperoni ^{g,a,8}
with spicy salami, cherry tomatoes and hot chillies

14,90

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



Burrata

16,90

mit Burrata, Rucola, Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto ^{a,g,h}
with burrata, rocket, cherry tomatoes and home made basil pesto

Parma

16,90

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

Donna Maria

17,50

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, Kirschtomaten und Rucolahaube ^{g,a}
with goat cream cheese, red onions, cherry tomatoes and rocket

Feuer & Flamme

18,90

pikant mit Scampi, Oliven und Kirschtomaten ^{g,a,b,6}
spicy with 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 <i>(bitte nach Allergenen fragen)</i>	11,90
<i>Mixed vegan starters (please ask for allergen information)</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	14,90
Spaghetti mit veganem Hack in Tomatensauce ^{a,f} <i>Spaghetti with vegan minced meat in tomato sauce</i>	
Penne alla Norma	14,50
Penne in Tomatensauce mit frittierten Auberginen, Basilikum, Knoblauch und veganem Käse ^{a,h} <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 Marinara	9,90
mit Oregano, Knoblauch und Olivenöl ^{a,d} <i>with oregano, garlic and olive oil</i>	
Pizza Verona	13,90
mit gegrillten Auberginen- und Zucchinischeiben ^{a,h} <i>with grilled slices of courgette and eggplant</i>	
Pizza Vegetaria	13,50
mit verschiedenen Gemüsesorten ^{a,h} <i>with mixed vegetables</i>	
Pizza Bruschetta	13,50
Pizzafladen mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Rucola (ohne Käse) ^a <i>Pizza bread with tomato and red onion cubes, garlic and rocket (without cheese)</i>	
Pizza Caprese	11,90
mit Kirschtomaten und Basilikum ^{a,h} <i>with cherry tomatoes and basil leaves</i>	
Pizza Veganes Huhn	17,90
mit veganem Hähnchen Pulled Fillet, Paprika und Kirschtomaten ^{a,f,h} <i>with vegan chicken pulled fillet, peppers and cherry tomatoes</i>	
Pizza Volognese	14,90
mit veganem Hack in Tomatensauce ^{a,f,h} <i>with vegan minced meat in tomato sauce</i>	
Dessert	7,50
Duetto di sorbetto mit Mango und Zitrone <i>Duet of mango & lemon sorbet</i>	

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Cola ^{1,2} / Cola Zero ^{1,2,11} / Fanta ¹ / Sprite	0,2l	3,00
	0,4l	5,80
San Pellegrino	0,25l	3,00
	0,75l	7,50
Aqua Panna	0,25l	3,00
still	0,75l	7,50
Purezza Premium Water	0,35l	2,50
still / sparkling	0,75l	5,30
Apfelfruchtsaftgetränk ¹ <i>Apple juice</i>	0,2l	3,00
Apfelsaftschorle ¹ <i>Apple spritzer</i>	0,2l	3,00
	0,4l	5,80
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	3,50
Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ¹⁰ / Tonic Water	0,2l	3,00
Bionade ¹	0,3l	3,70
(Bitte fragen Sie nach unseren Sorten)		
Eistee „ai:tea“ Bio, vegan, fair gehandelt <i>(Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry)</i>	0,33l	3,70

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	3,10
Warsteiner Pils ^a	0,3l	3,50
	0,5l	5,60

FLASCHE BOTTLED

Peroni	0,33l	3,70
Warsteiner alkoholfrei ^a	0,33l	3,70
König Ludwig Weizen ^a	0,5l	5,70
König Ludwig Weizen alkoholfrei ^a	0,5l	5,70

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 ¹	Abruzzo	5,90
	Primitivo ¹	Puglia	6,90
WEISS <i>WHITE</i>	Pinot Grigio ¹		5,90
	Riesling Schmidtges ¹	Pfalz	5,90
	Lugana ¹	Lugana	6,90
	Weinschorle ¹		5,30
ROSÉ <i>ROSE</i>	Rosato ¹	Veneto	5,90
	Hohlreiter Portugieser Rosé ¹	Pfalz	6,90



FLASCHENWEINE*

BOTTLED WINES* 0,75l

ROT RED

Montepulciano d'Abruzzo †	Abruzzo	29
Primitivo di Manduria †	Puglia	38
Cabernet Sauvignon DOC †	Treviso	38
Nero d'Avola †	Sicilia	38
Markus Schneider „Ursprung“ †	Pfalz	38
Chianti Classico Riserva †	Toscana	46
Valpolicella Ripasso †	Veneto	47
Rosso di Montalcino †	Toscana	48
Il Bacialé Monferrato Rosso Braida †	Piemonte	50
Brunello di Montalcino †	Toscana	60
Barolo DOCG †	Piemonte	69
Ca'Marcanda di Gaja "Promis" †	Toscana	69
Amarone della Valpolicella †	Veneto	88
Barbera d'Asti DOCG †	Piemonte	92
Braida Bricco dell' Uccellone		

WEISS
WHITE

Lugana [!]	Lugana	34
Dreissigacker Weißburgunder	Rheinhessen	34
Metzger Blanc de Noir	Pfalz	36
Markus Molitor Riesling [!]	Mosel	36
Sauvignon Blanc [!]	Veneto	36
Chardonnay [!]	Veneto	36
Pinot Grigio [!]	Veneto	36
Cà dei Frati [!]	Lugana	42

ROSÉ
ROSE

Metzger Pink Rosé „Pastorenstück“ [!]	Pfalz	36
Hohltreiter Cuvée [!]	Pfalz	36
Cà dei Frati / Rosa dei Frati [!]	Lugana	42
Minuty Prestige Rosé	Provence	49
Whispering Angel Rosé	Provence	56

* je nach Verfügbarkeit
* depending on availability

CHAMPAGNER / SPUMANTE

CHAMPAGNE / SPARKLING 0,75l

Champagner Bitte fragen Sie unsere Sorten an.

Franciacorta Ca' del Bosco 69
Cuvée Prestige

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 Düsseldorfer Kräuterlikör <i>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.