

Willkommen
benvenuto
welcome

Das wirkliche Geheimnis um glücklich zu sein, ist nicht der tolle Wein oder die frische Küche, es ist die gute Gesellschaft, in der man seine Zeit verbringt.

Stoßt auf euch an!

Ob mit der besten Freundin oder dem ersten Date, mit der ganzen Familie, den Kollegen oder der ganzen Nachbarschaft. Denn nichts sagt „schön, dass wir uns kennen“ so wie ein guter Drink und das Klirren von Gläsern.

Bei uns ist jeder willkommen!

Günstiger parken

Als zusätzlichen Service für Ihren Besuch bei uns bieten wir Rabatt-Parkkarten für die MAP-Tiefgarage an.

Sprechen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter an.



VORSPEISEN

APPETIZERS

BRUSCHETTA <small>A1</small> 	5,2
Marinierte reife Tomaten, frisches Basilikum / Marinated ripe tomatoes, fresh basil	
CAPRESE TOMATENSALAT <small>A1</small> 	8,9
Büffelmozzarella, Tomaten, Olivenöl, Aceto Balsamico / Buffalo mozzarella, tomatoes, olive oil, balsamic vinegar	
PANE A TRECCIA <small>A1</small> 	6,8
Pizzabrot-Zopf mit Meersalz, Olivenöl und Tomatendip Braided pizza bread with sea salt, olive oil and tomato dip	
VITELLO TONNATO <small>A1,C,D</small>	10,8
Kalbsfiletscheiben, Thunfischcreme, Kapern, Pinienkerne / Veal fillet slices, tuna cream, capers, pine nuts	
CARPACCIO DI BRESAOLA <small>A1</small>	11,8
Luftgetrockneter Bresaola Rinderschinken, Parmigiano Reggiano, Rucola und Brot Air-dried beef Bresaola, Parmigiano Reggiano, arugula and bread	
TOMATENSUPPE <small>A1</small> 	6,9
Hausgemachte vegane Tomatensuppe aus San Marzano Tomaten mit Basilikum und frisch gebackenem Pizzabrot Homemade vegan tomato soup made with San Marzano tomatoes with basil and freshly baked pizza bread	



Piatto Merenda	17,9
Gemischter Antipasti-Teller / Mixed appetizers with a selection of cold cuts	
Piatto Famiglia	31,5
Große gemischte Vorspeisenplatte ab 4 Personen – Die italienischen Klassiker zum Teilen, Snacken und Feiern! Large mixed platter of appetizers for 4 people or more – The Italian classics for sharing, snacking and celebrating!	

SALATE

SALADS

Frische Marktsalate, knackiges Gemüse und hausgemachte Dressings, serviert mit frisch gebackenem Brot
Fresh market salads, crunchy vegetables and homemade dressings served with freshly baked roll

MISTA 🌿	11,8
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Parmigiano Reggiano Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, peppers, Parmigiano Reggiano	
CESARE A1,C	17,9
Gegrillte Hähnchenbrust auf Romanasalat mit Croûtons, Parmigiano Reggiano, gekochtem Ei Grilled chicken breast on romaine lettuce with croutons, Parmigiano Reggiano, boiled egg	
TONNO 1,C,D	12,8
Blattsalate, Thunfisch, gekochtes Ei, schwarze Oliven, rote Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten Lettuce, tuna, boiled egg, black olives, red onions, cucumbers, cherry tomatoes	
BEILAGENSALAT 🌿	5,2
Kleiner Beilagensalat mit Kirschtomaten, Gurken und Paprika Small side salad with cherry tomatoes, cucumber, peppers	

WÄHLE DEIN DRESSING

Zitrone-Honig
Feige-Walnuss 1,h3
Cesare c,d
Olivenöl und Balsamico i

CHOOSE YOUR DRESSING

Lemon-honey
Fig-walnut
Cesare
Olive oil & balsamic

EXTRAS

HÄHNCHENBRUST	CHICKEN BREAST	6,5
THUNFISCH D	TUNA	4,0
LACHSFILETWÜRFEL D	SALMON FILLET CUBES	6,0
GARNELEN B	PRAWNS	9,9



SCHNITZEL

KALB · VEAL

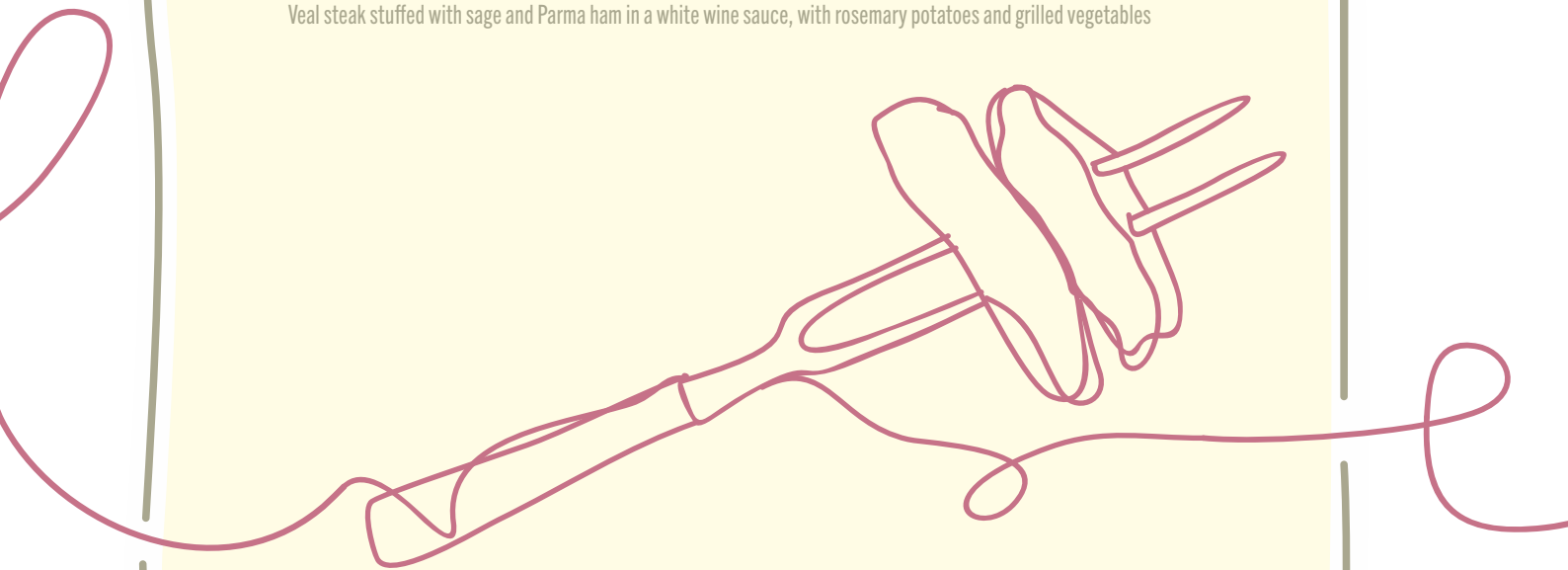
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL <small>A1,C</small>	23,9
Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse serviert Breaded veal schnitzel, rosemary potatoes and grilled vegetables	
TRÜFFEL SCHNITZEL <small>6,A1,C,G</small>	24,9
Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Linguine in Trüffelsauce Breaded veal schnitzel served with linguine in truffle sauce	
ARRABBIATA SCHNITZEL <small>A1,C</small>	23,9
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Mafalde und Sauce Arrabbiata Breaded veal escalope with mafalde and arrabbiata sauce	

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

KALB · VEAL

KALBSSTEAK ALL'ITALIANA <small>I,L</small>	26,9
Paillard vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse Grilled veal paillard, with rosemary potatoes and grilled vegetables	
KALBSSTEAK ALLA SALTIMBOCCA ROMANA <small>G</small>	22,9
Mit Salbei und Parmaschinken gefülltes Kalbfleisch in Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse Veal steak stuffed with sage and Parma ham in a white wine sauce, with rosemary potatoes and grilled vegetables	



FISCH

FISH

BLACK-TIGER-GARNELEN VOM GRILL <small>A1,B</small>	21,5
Garnelen vom Grill mit Spaghetti in Knoblauch geschwenkt und einem kleinem Salat Grilled black tiger prawns with spaghetti tossed in garlic aglio e olio and a small salad	
ZANDERFILET VOM GRILL <small>A1,D,G</small>	19,9
Mit Weißweinsauce, Blattspinat und Butterkartoffeln Grilled pikeperch fillet with white wine sauce, leaf spinach and buttered potatoes	
ZANDERFILET ALLA PUTTANESCA <small>A1,D</small>	19,9
Gegrilltes Zanderfilet auf Linguine und Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Knoblauch Grilled pikeperch fillet on linguine and tomato sauce with olives, capers and garlic	



PASTA

Täglich frisch vor Ort in unserer „Pastificio“ hergestellte Pasta-Variationen aus den besten Zutaten.
Homemade pasta variations with the best ingredients made fresh on site in our „Pastificio“ every day.

CLASSIC

POMODORO ^{A1} 	10,8
Linguine, Tomatensauce, Olivenöl, Basilikum / Linguine, tomato sauce, olive oil, basil	
ARRABBIATA ^{A1} 	10,8
Penne, scharfe Tomatensauce, milde Chilischoten, Zwiebeln, Basilikum, Parmigiano Reggiano DOP Penne, spicy tomato sauce, mild chili peppers, onions, basil, Parmigiano Reggiano DOP	
AGLIO OLIO E PEPERONCINO (PIKANT) ^{A1,G} 	10,2
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini, Petersilie, Parmigiano Reggiano Spaghetti, olive oil, garlic and Peperoncini, parsley, Parmigiano Reggiano	
PESTO GENOVESE ^{A1,G} 	11,2
Penne, hausgemachtes Pesto Genovese, Pinienkerne / Penne, home made Pesto Genovese, pine nuts	
LINGUINE FRUTTI DI MARE ^{A1,B,D}	13,2
Hausgemachte frische Linguine mit eingelegten Meeresfrüchten, frischem Knoblauch und Tomatensugo Homemade fresh linguine with pickled seafood, fresh garlic and tomato sauce	
CREMA DI TARTUFO ^{A1,G} 	14,2
Linguine, Parmigiano Reggiano, Sahne, Trüffelcreme / Linguine, Parmigiano Reggiano, cream, truffle cream	

EXTRAS

HÄHNCHENBRUST / CHICKEN BREAST 6,5	LACHSFILETWÜRFEL ^D / SALMON FILLET CUBES 6,0
GARNELEN ^B / PRAWNS 9,9	

SPECIALE


PESCATORE ^{A1,B,G}	15,8
Mafalde, Garnelen, grünes Pesto, Sahne, Spinat / Mafalde, prawns, green pesto, cream, spinach	
ALFREDO CON POLLO ^{A1,G}	13,2
Penne, Pesto-Sahnesauce, Hähnchenbruststreifen, Blattspinat, Parmigiano Reggiano, Kirschtomaten Penne, pesto cream sauce, chicken breast strips, leaf spinach, Parmigiano Reggiano, cherry tomatoes	
CARBONARA (ORIGINAL RÖMISCHE ART) ^{A1,C,G}	13,8
Linguine, Guanciale Speck, Pecorino, frisches pasteurisiertes Eigelb Linguine, Guanciale bacon, Pecorino cheese, fresh pasteurized egg yolk	
RAGÙ ALLA BOLOGNESE ^{4,6,A1,I,L}	13,8
Sauce Bolognese nach original Rezept aus Bologna: Mafalde, Pancetta, San Marzano Tomaten, Gemüse Mafalde, Pancetta, San Marzano tomatoes, vegetables	
SALMONE E SPINACI ^{A1,D,G}	14,2
Radiatori, Lachswürfel, Sahnesauce, Zitrone, Blattspinat, Parmigiano Reggiano Radiatori, salmon cubes, cream sauce, lemon, leaf spinach, Parmigiano Reggiano	
GORGONZOLA E ZUCCHINI ^{A1,G} 	13,2
Radiatori, Gorgonzola-Sahnesauce, gegrillte Zucchinischeiben, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano Radiatori, Gorgonzola cream sauce, grilled zucchini slices, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano	



PIZZA

Unsere Neapolitanische Pizza wird aus italienischem 00-Mehl täglich frisch hergestellt und reift für 72 Stunden, bevor sie auf Stein frisch gebacken wird. Um den authentischen Geschmack zu garantieren, verwenden wir italienische San Marzano Tomaten, Büffel- und Fior di Latte Mozzarella.

Our Neapolitan pizza is made fresh daily from Italian 00 flour and matures for 72 hours before being freshly baked in our stone oven. To guarantee the authentic taste, we use Italian San Marzano tomatoes, Fior di Latte and buffalo mozzarella.

MARGHERITA [VEGAN ERHÄLTlich] A1,G  10,9

San Marzano Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella / San Marzano tomatoes with Fior di Latte mozzarella

SALAMI 4,6,A1,G 12,9

Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oregano, Salami Spianata Romana
Sauce from San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, oregano, Salami Spianata Romana

DIAVOLA 4,6,A1,G 13,5


Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami Spianata Calabrese, rote Zwiebeln
Sauce from San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, spicy Salami Spianata Calabrese, red onions

TONNO A1,D,G 13,8


San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln / San Marzano tomatoes, Fior di Latte, tuna, onion

FRUTTI DI MARE A1,B,D,G 14,8


Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomatensauce, angemachte Meeresfrüchte und Petersilie
Fior di Latte mozzarella, San Marzano tomato sauce, marinated seafood and parsley

QUATTRO FORMAGGI A1,G  13,2

Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza
Sauce from San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza

VEGETARIA [VEGAN ERHÄLTlich] A1,G  11,9


San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne
San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, grilled vegetables, cherry tomatoes, roasted pine nuts

CREMA DI PESTO BASILICO A1,G  11,9

Pesto Genovese-Rahm, Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Baby-Blattspinat, geröstete Pinienkerne
Pesto Genovese cream, Fior di Latte mozzarella, cherry tomatoes, baby leaf spinach, roasted pine nuts

CRUDO 4,6,A1,G 15,2

Sauce aus San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Rucola
Sauce from San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, arugula

TARTUFO E FUNGHI A1,G  14,2

Fior di Latte Mozzarella, Sahne, Trüffelcreme, Champignonscheiben
Fior di Latte mozzarella, cream, truffle cream, mushroom slices

COTTO E FUNGHI 4,6,9,A1,G 13,8

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Oregano, Prosciutto cotto (Kochschinken), Champignons
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, oregano, Prosciutto cotto (boiled ham), mushrooms

EXTRAS

SPINATA CLASSIC SALAMI 4,6	SPINATA CLASSIC SALAMI	2,5
SPINATA SALAMI PIKANTE (SCHARF) 4,6	SPINATA SALAMI PIKANTE (HOT)	2,5
BÜFFELMOZZARELLA G	BUFFALO MOZZARELLA	4,5
OLIVEN 1	OLIVES	1,0
THUNFISCH D	TUNA	2,5

PIADINA

Italienisches Fladenbrot mit verschiedenen Füllungen, der Klassiker in der Mittagspause.

Italian flatbread with various fillings, the classic lunch break.

PIADINA PROSCIUTTO 4,6,A1,G 12,5

Feiner Parmaschinken, Büffelmozzarella, fruchtige Strauchtomaten, Rucola und Pesto Genovese

Fine Parma ham, buffalo mozzarella, fruity tomatoes on the vine, rocket and Pesto Genovese

PIADINA MEDITERRANEA A1,G 10,9

Rotes Pesto aus getrockneten Tomaten, gegrilltes mediterranes Gemüse und Olivenöl

Red pesto made from dried tomatoes, grilled mediterranean vegetables and olive oil

PIADINA TONNO A1,C,G 12,5

Würzige Thunfischcreme, fruchtige Strauchtomaten, Rucola, Thunfisch und Olivenöl

Spicy tuna cream, fruity vine tomatoes, rocket, tuna and olive oil

PIADINA CAPRESE A1,G 11,5

Cremiger Büffelmozzarella, fruchtige Strauchtomaten, würziger Rucola, mit hausgemachtem Pesto Genovese und einem Schuss Balsamico-Essig verfeinert

Creamy buffalo mozzarella, fruity vine tomatoes, spicy arugula, with homemade pesto genovese and a dash of balsamic vinegar

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 konserviert
- 5 Süßungsmittel
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 Phenylalaninquelle
- 9 Phosphat

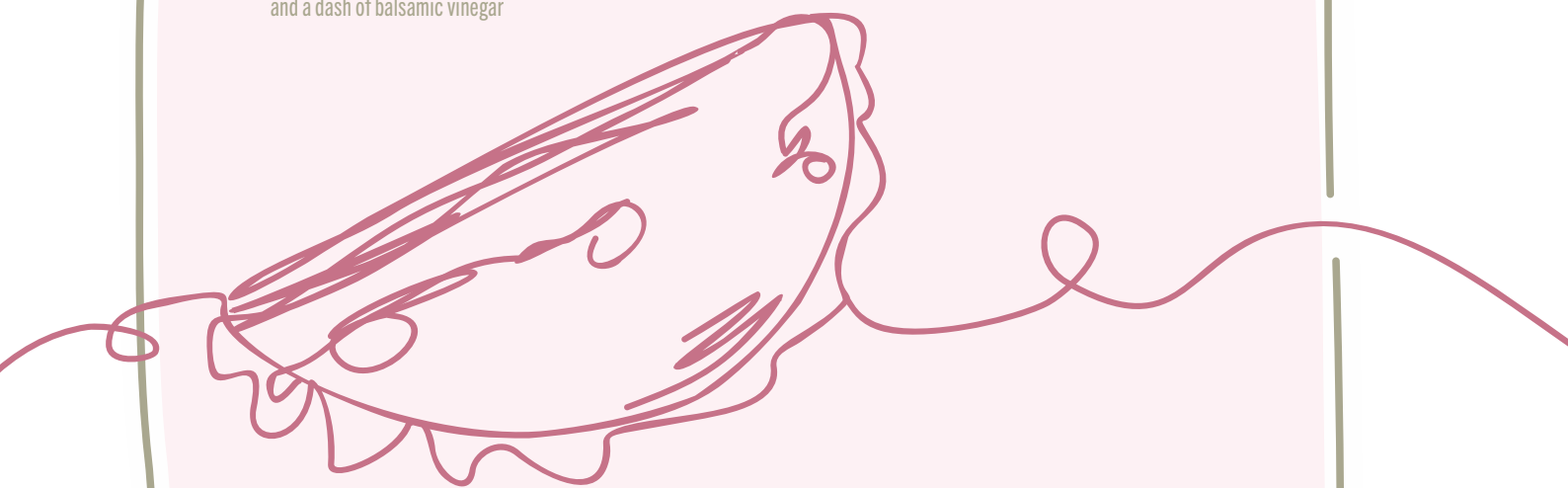
Allergene:

- A1 Glutenhaltiges Getreide Weizen
- A2 Glutenhaltiges Getreide Roggen
- A3 Glutenhaltiges Getreide Gerste
- A4 Glutenhaltiges Getreide Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja

- G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- H1 Schalenfrüchte Mandeln
- H2 Schalenfrüchte Haselnuss
- H3 Schalenfrüchte Walnuss
- H4 Schalenfrüchte Pekannuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen






- L Schwefeldioxid & Sulfite
- M Lupinen
- O Weichtiere

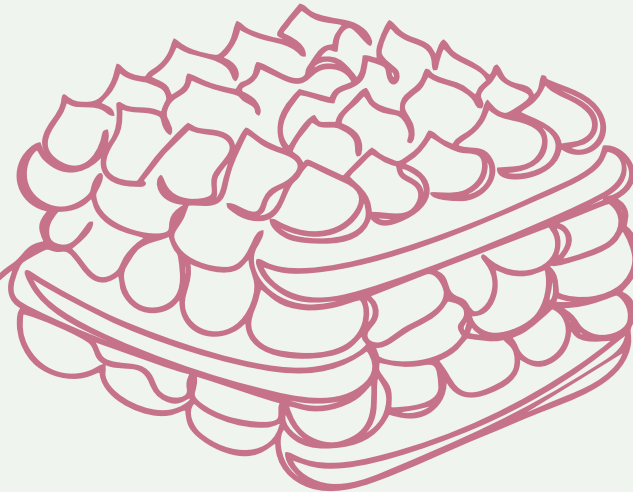
Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.



DESSERTS

Hausgemachte Dessertvariationen und Kuchen für den gelungenen Abschluss oder für zwischendurch.
Homemade dessert variations and cakes for the successful conclusion or for in between.

TIRAMISÙ <small>c,g</small> 	6,4
Unser hausgemachtes Tiramisù ohne Alkohol Our homemade Tiramisù without alcohol	
PANNA COTTA <small>g</small> 	4,8
Der Klassiker aus Italien: Gekochte Sahne mit echter Vanille und Früchten der Saison The classic from Italy: cooked cream with real vanilla and seasonal fruits	
TARTUFO NOCCIOLA <small>a1,g,h2</small> 	6,2
Haselnusseis-Praline mit Schokoladenkern, ummantelt mit karamellisierten Nüssen Hazelnut ice cream praline with a chocolate core, coated with caramelized nuts	
HIMBEER-SCHOKOLADENCREME-TARTE <small>a1,c,g</small> 	5,8
Kakao-Mürbeteig gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme, Schokoladenstücken und Himbeeren Cocoa shortcrust pastry filled with a layer of smooth chocolate cream, chocolate pieces and raspberries	
ITALIENISCHER ZITRONENKUCHEN <small>c,g</small> 	5,8
Mürbeteigboden gefüllt mit erfrischender Zitronencreme und mit Puderzucker bestäubt Shortcrust pastry base filled with refreshing lemon cream and dusted with powdered sugar	



KAFFEE & TEE

COFFEE & TEA

Alle Kaffeespezialitäten auch mit entkoffeiniertem Kaffee, sowie laktosefrei mit Hafermilch erhältlich
All coffee specialties are also available with decaffeinated coffee and lactose-free with oat milk

ESPRESSO 2	2,9
ESPRESSO DOPPIO 2	3,6
ESPRESSO MACCHIATO 2,G	3,1
CAFÉ CRÈME 2	3,2
CAPPUCCINO 2,G	3,6
LATTE MACCHIATO 2,G	3,8
HEISSE DUNKLE SCHOKOLADE G Dark hot chocolate	3,3
HEISSE DUNKLE SCHOKOLADE MIT SAHNE G Dark hot chocolate with whipped cream	3,8
EILLES TEA Sommerbeere, Kamille, Grüner Tee, Darjeeling / Summer berry, chamomile, green tea, Darjeeling	3,6
FRISCHER MINZTEE Fresh mint tea	4,2
FRISCHER INGWERTEE Fresh ginger tea	4,2

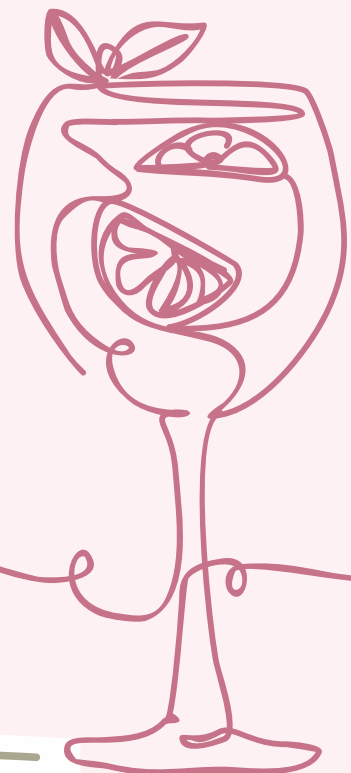


APERITIF

NEGRONI 1,1L Campari, Antica Formula, Gin	8,5
BOULEVARDIER 1,1L Campari, Antica Formula, Bourbon	7,5
BELLINI 1,1L Spumante di Treviso, Pfirsichpüree, Sprudel / Spumante di Treviso, peach puree, sparkling water	8,0
WATTSHOT ON ICE Der erste Ginshot der Welt mit delikaten Aromen, verfeinert mit dem Extrakt von Kirschblüten The world's first gin shot with delicate aromas, refined with cherry blossom extract	5,0
WATTSHOT TONIC Kirschblüten und Pflanzenextrakte machen aus diesem Longdrink ein sinnliches Erlebnis Cherry blossoms and plant extracts make this long drink a sensual experience	9,0

SPRITZZ

APEROL SPRITZZ 1,1L Aperol, Secco, Sprudel / Aperol, Secco, sparkling water	8,0
VENETO SPRITZZ 1,1L Aperol, Pinot Grigio, Sprudel / Aperol, Pinot gris, sparkling water	8,0
LILLET WILD BERRY 2,1L Lillet, Schweppes Wild Berry	8,0
HUGO 1,1L Holunderblütensirup, Spumante di Treviso, Minze, Limette und Wasser auf Eis Elderflower syrup, Spumante di Treviso, mint, lime and water on the rocks	8,0
LIMONCELLO SPRITZZ 1,1L Limoncello, Spumante di Treviso, Sprudel Limoncello, Spumante di Treviso, sparkling water	8,0
CRODINO SPRITZZ ALKOHOLFREI 1,3L Crodino Biondo alkoholfreier Bitter, Sprudel Crodino Biondo non-alcoholic bitter, sparkling water	7,5



SOFTDRINKS

HOMEMADE

LIMONATA ^{1,2} Hausgemachte Limonade mit Minze, Zitrone, Zucker, Sprudel und Lemon Squash Homemade lemonade with mint, lemon, sugar, sparkling water and lemon squash	5,9
GREEN GINGER TEA ^{1,2} Grüner Tee mit frischem Ingwer und Zitrone / Green tea with fresh ginger and lemon	5,9
RED BERRY TEA ⁶ Rote Beeren Tee mit Himbeeren und Orange / Red berry tea with raspberries and orange	5,9

COCA-COLA ^{1,2} / COCA-COLA ZERO ^{1,2,5,8} / MEZZO MIX ^{1,2}	0,33 L	3,9
GEROLSTEINER Sprudel oder Still / Mineral water sparkling or non-sparkling	0,25 L 0,75 L	3,9 6,9
GEROLSTEINER LIMONADEN ^{1,4,6} Citrus-Minz, Orange-Passionsfrucht / Lemonades - lemon mint, orange passion fruit	0,33 L	3,9
GRANINI SÄFTE & SCHORLEN Orange, Apfel, Rote Traube / Juices & spritzers - orange, apple, red grape	0,2 L 0,4 L	2,8 3,9
SCHWEPPE Bitter Lemon ^{3,6} , Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹ , Wild Berry	0,2 L	3,4

BIER BEER

SCHÜTTINGER BLONDE ^{A3} Naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Fassbierspezialität der Traditionsbrauerei Schüttinger Natural, cloudy and unfiltered draft beer specialty from the traditional Schüttinger brewery	0,4 L	4,9
RADLER BLONDE ^{1,6,A3} Schüttinger Blonde with lemonade	0,4 L	4,9
FRANZISKANER HEFEWEIZEN ^{A1} Wheat beer	0,5 L	5,5
BIRRA MORETTI L'AUTENTICA ^{A3} Birra Moretti ist das bekannteste italienische Bier, mit einem angenehmen milden Geschmack. Dieses Bier ist typisch für Italien und viele trinken es dort auch zu einfachem Essen, wie Pizza, Pasta Birra Moretti is the most famous Italian beer, with a pleasant mild taste. This beer is typical of Italy and many drink it there even with simple food, such as pizza, pasta	0,33 L FL.	4,6
BECK'S BLUE ALKOHOLFREI ^{A3} Non-alcoholic Beck's	0,33 L FL.	4,6
FRANZISKANER ALKOHOLFREI ^{A1} Non-alcoholic wheat beer	0,5 L FL.	5,5



WEISSWEIN WHITEWINE

	 0,2L	 0,5L
PINOT GRIGIO L Antica Vigna, delle Venezie DOC / Pinot gris, Italy	6,9	14,6
GRAUER BURGUNDER L lieblich, Fleischmann, Rheinhessen / Pinot gris, sweet, Germany	6,9	14,6
MARTINSTHALER WILDSAU L Riesling, trocken, Keßler, Martinthal, Rheingau / Riesling dry, Germany	6,5	13,8
UNSER TÄGLICH GRAUBURGUNDER L Braunewell, Selztal, Rheinhessen / Pinot gris, Germany	7,2	15,3
LENA MARIE L Sauvignon Blanc, trocken, Keßler, Martinthal, Rheingau / Sauvignon blanc, Germany	7,5	15,9
SAUVIGNON BLANC L Gutswain, Braunewell, Selztal, Rheinhessen / Sauvignon blanc, Germany	7,8	16,5
LUGANA L Trebiano, Bulgarini, Lombardia / Trebbiano, Italy	7,8	16,5
COLLIO FRIAUL L Chardonnay, Venica & Venica, Friuli / Chardonnay, Italy	7,8	16,5
WEINSCHORLE L Silvaner Cuvée halbtrocken oder Weißherbst halbtrocken Wine spritzer - Silvaner Cuvée semi-dry or Weißherbst semi-dry	0,4L	6,1

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

	 0,1L	 0,75L
SPUMANTE DI TREVISO L Perl Anima Millesimato, Extra Dry, Villa Cornaro, Italia	5,2	29,2
DAL DIN PROSECCO L Brut Superiore, Valdobbiadene D.O.C.G., Italia		32,6
ZERO L Weinmanufaktur Stefan Breuer, fruchtig, alkoholfrei, Rheingau, Germany	5,1	23,8



KOSÉWEIN ROSÉ WINE

ROSÉ L

Braunewell, Selztal, Rheinhessen / Rosé, Germany

REGALEALI DE ROSÉ L

Nerello Mascalese, Tasca D'Almerita, Sicilia / Nerello Mascalese, Italy

DORNFELDER WEISSHERBST L

halbtrocken, Fleischmann, Rheinhessen / Dornfelder rosé, mellow, Germany

 
0,2L 0,5L

7,2 15,3

8,2 17,4

6,9 14,6

KOTWEIN RED WINE

RHEINGAUER SPÄTBURGUNDER L

Spätburgunder, trocken, KeBler, Martinsthal, Rheingau / Pinot noir, dry, Germany

REGALEALI L

Nero d'Avola, Tasca d'Almerita, Sicilia / Nero d'Avola, Italy

CHIANTI COLLI SENESI L

Chianti, Casa alle Vacche, San Gimignano DOCG, Garetto / Chianti, Italy

BARBERA D'ASTI L

Barbera, Tenuta Garetto, Asti DOCG, Garetto / Barbera, Italy

LAGONE L

Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Aia Vecchia, Toscana

Cuvée (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Italy

FRANÇOIS L

Cuvée nach französischem Vorbild, barrique-gereift, trocken, Braunewell, Selztal, Rheinhessen

French-style cuvée, barrique-aged, dry, Germany

PRIMITIVO SALENTO „SANTUFILI“ L

Primitivo, Mocavero, Salento IGP, Apulia / Primitivo, Italy

 
0,2L 0,5L

7,2 15,3

7,5 15,9

7,5 15,9

7,8 16,5

8,2 17,5

8,5 18,0

8,9 18,9



FLASCHENWEIN

BOTTLED WINE

WEISS - WHITE



0,75 L

PINOT GRIGIO	l. Antica Vigna, delle Venezie DOC	24,0
STEFAN K	l. Riesling, trocken, Keßler, Martinsthal, Rheingau	25,0
LENA MARIE	l. Sauvignon Blanc, trocken, Keßler, Martinsthal, Rheingau	25,5
SAUVIGNON BLANC	l. Gutswein, Braunewell, Selztal, Rheinhessen	26,5
ESSENHEIM RIESLING	l. Riesling, Ortswein, Braunewell, Selztal, Rheinhessen	26,0
GRILLO	l. Grillo, Ferreri, Sicilia	26,0
LUGANA	l. Trebbiano, Bulgarini, Lombardia	29,0
COLLIO FRIAUL	l. Chardonnay, Venica & Venica, Friuli	36,0
KOFL	l. Sauvignon Blanc, Kurtatsch, Alto Adige	38,0

ROSÉ



0,75 L

ROSÉ	l. Braunewell, Selztal, Rheinhessen	24,0
REGALEALI DE ROSÉ	l. Nerello Mascalese, Tasca D'Almerita, Sicilia	27,5

ROT - RED



0,75 L

RHEINGAUER SPÄTBURGUNDER	l. Spätburgunder, trocken, Keßler, Martinsthal, Rheingau	25,0
CHIANTI COLLI SENESI	l. Chianti, Casa alle Vacche, San Gimignano DOCG, Garetto	25,0
REGALEALI	l. Nero d'Avola, Tasca d'Almerita, Sicilia	25,0
BARBERA D'ASTI	l. Barbera, Tenuta Garetto, Asti DOCG, Garetto	26,5
LAGONE	l. Cuvée, Aia Vecchia, Toscana	27,5
FRANÇOIS	l. Cuvée nach französischem Vorbild, barrique-gereift, trocken, Braunewell, Selztal, Rheinhessen	28,5
PRIMITIVO SALENTO „SANTUFILI“	l. Primitivo, Mocavero, Salento IGP, Apulia	30,0
BARBERA D'ALBA „BRIC LOIRA“	l. Barbera, Cascina Chicco, Piemonte	34,0
VILLA ANTINORI	l. Cuvée, Antinori, Toscana	38,0

SPIRITUOSEN SPIRITS

SAMBUCA	2 CL	2,5
AVERNA ¹	4 CL	4,5
RAMAZZOTTI ^{1,1}	4 CL	4,0
LIMONCELLO ¹	4 CL	5,0
MARTINI BIANCO ¹	5 CL	5,5

LONGDRINKS

CUBA LIBRE ^{1,2} Havana Club 3 Años, Lemon Squash, Coca-Cola, Limette	9,5
GIN TONIC ³ Tanqueray Gin, Schweppes Tonic Water	9,5
WHISKEY COLA ^{1,2} Jack Daniel's Whiskey, Coca-Cola	9,5
WODKA LEMON ^{3,6} Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon, Zitrone	9,5

GRAPPA

RISERVA BENJAMINO MASCHIO ¹ Prosecco, San Pietro di Feletto, Italia	2 CL	5,8
NONINO ¹ Chardonnay, barrique-gereift, Friuli, Italia	2 CL	6,5
SELEZIONE MOSCATO DI PANTELLERIA ¹ Moscato, Piemonte, Italia	2 CL	9,5

