



Menü

Weine

Offene Weine

<i>Frizzante, Veneto, Italien</i>		0,10 l	4,60 €
<i>Hauswein Weiß, Veneto, Italien DOC</i>	0,10 l	3,70 €	0,20 l 6,50 €
<i>Hauswein Rot, Apulien, Italien DOC</i>	0,10 l	3,70 €	0,20 l 6,50 €

Weinempfehlung

Duca Sanfelice, Librandi, Kalabrien 2019 0,20 l 11,90 €

Im Glas von rubinroter Färbung mit orangefarbenen Reflexen. Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, unterlegt von etwas Vanille und Lakritz. Im Trunk von feiner Frucht und Würze, harmonisch und von ausgewogenem Tannin.

Pircoca doc-Masseria Falvo, Kalabrien 2021 0,20 l 9,80 €

Eine bio Cuvée aus Guarnaccia Bianca (60%), Riesling, Traminer, Trocken. Tropische Früchte, Pfirsich, Minze und Mandeln. Angenehm und weich, mineralisch und würzig im Geschmack.

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Antipasti & Insalate

Zuppa della casa  <i>Die Haussuppe</i>	8,90 €
Melanzana impanata  <i>Panierte Aubergine mit Cocktailtomaten, Rucola und Grana padano</i>	10,10 €
Bruschette classiche  <i>Bruschette classiche</i>	8,90 €
Insalata mista  <i>Gemischter Salat</i>	8,60 €
Insalata di pomodoro  <i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i>	10,20 €
Pollo & insalatina <i>der klassische Salat mit Hähnchenbrust, leicht scharf</i>	16,90 €
Verdurine e scamorza  <i>Verschiedene Gemüsesorten und Scamorza</i>	19,90 €

Pasta

<i>Penne zucchini e melanzane</i>  <i>Nudeln mit Zucchini, Auberginen und Cocktailtomaten</i>	15,20 €
<i>Spaghetti alla amatriciana</i> <i>Mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	15,20 €
<i>Gnocchi al forno</i>  <i>Klassisch in Käse-Sahnesauce</i>	13,60 €
<i>Gnocchi al porro e gamberoni</i> <i>Mit Garnelen, Zucchini, Tomaten und Lauch</i>	19,90 €
<i>Penne arrabiata</i> 	14,60 €

Carne & Pesce

<i>Filetto di maiale</i> <i>Filet vom Schwein</i>	19,50 €
<i>Bistecca alla griglia</i> <i>Rindersteak vom Grill</i>	27,90 €
<i>Salmonè All'arancia</i> <i>Lachssfilet in Orangensauce</i>	29,50 €
<i>Branzino alla griglia</i> <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet</i>	29,50 €
<i>Gamberoni piccanti</i> <i>Scharfgebratene Garnelen mit Pestobruschetta</i>	25,90 €

Alle Hauptgänge werden mit Tagesbeilage serviert.

Dolce & Salato

Schokoladenmousse

10,80 €

Panna cotta

9,80 €

Grana padano e olive 
Grana padano und Oliven

11,80 €

Bistrot

Aperitifs

Campani ¹ Soda / Orange	4 cl	7,50 €
Martini Bianco / Dry / Rosso	5 cl	5,20 €
Pastis	5 cl	6,20 €
Sherry dry	5 cl	6,20 €
Aperol Spritz	4 cl	7,50 €
Kir	10 cl	4,50 €
Kir Royal (Mit Prosecco)	10 cl	5,50 €

Alkoholfrei

Mineral Wasser Flasche	0,75 l	5,70 €
Acqua Panna	0,75 l	6,50 €
Stilles / spritziges Wasser	0,5 l	5,10 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,90 €
Spezi ¹	0,5 l	4,00 €
Saftschorle	0,5 l	4,70 €
Orangina ¹	0,25 l	3,90 €
Coca Cola ²	0,20 l	3,90 €

Biere

Helles	0,5 l	4,90 €
Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Radler ⁴	0,5 l	4,90 €
Bier Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Pils	0,33 l	3,90 €

Longdrinks

Gin Tonic ³	4 cl	10,50 €
Wodka Orange / Tonic ³	4 cl	10,50 €

Kaffee

Espresso ²	2,30 €
Tasse Kaffee ²	2,30 €
Cappuccino ²	3,30 €
Latte Macchiato ²	4,10 €

Tees

Assam TGBOP Boisahabi	4,60 €
Darjeeling FTGFOP (der Klassiker)	4,60 €
Grüner (China)	4,60 €
Pfefferminze	4,60 €
Rooibusch	4,60 €
Eisenkraut (Verveine)	4,60 €
Extra Schuss (Rum oder Brandy)	2,80 €

Digestifs & Edelbrände

Ramazotti	4 cl	5,50 €
Fernet	4 cl	5,50 €
Averna	4 cl	5,50 €
Grappa Nardini	2 cl	7,20 €
Grappe	2 cl	5,50 €
Vecchia romagna	4 cl	5,50 €

1=Farbstoff 2= Coffein 3= Chinin 4=Antioxidationsmittel

ristorazione all' italiana
