



SPEISEN

W E I N E

OFFENE WEINE

<i>Frizzante, Veneto, Italien</i>		<i>0,10 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Hauswein Weiß, Veneto, Italien DOC</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,30 €</i>	<i>0,20 l</i> <i>5,80 €</i>
<i>Hauswein Rot, Apulien, Italien DOC</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,30 €</i>	<i>0,20 l</i> <i>5,80 €</i>

Weinempfehlung

MAGNO MEGONIO IGT, LIBRANDI, KALABRIEN 2014 *0,20 l* *10,50 €*
Maulbeer und Pfeffernoten im Duft, kompakt und ausgewogen, Säure und Tannin ausbalanciert.
Eine verführerisch eleganter Wein aus der Maglioccio Traube

PIRCOCA DOC-MASSERIA FALVO, KALABRIEN 2016 *0,20 l* *7,50 €*
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	6,90 €
<i>Die Haussuppe</i>	
MELENZANA IMPANATA	7,90 €
<i>Panierte Aubergine mit Cocktailtomaten, Rucola und etwas Parmesan</i>	
BRUSCHETTE CLASSICHE	6,10 €
INSALATA MISTA	4,90 €
<i>Gemischter Salat</i>	
INSALATA DI POMODORO	6,90 €
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	
POLLO & INSALATINA	11,80 €
<i>der klassische Salat mit Hähnchenbrust, leicht scharf</i>	
VERDURINE GRIGLIA E SCAMORZA	14,90 €
<i>Grill Gemüse und Scamorza</i>	

PASTA

PENNE ZUCCHINE E MELENZANE <i>Nudeln mit Zucchini, Auberginen und Parmesan</i>	10,90 €
SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA <i>Mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	10,90 €
GNOCCHI AL FORNO <i>Klassisch in Käse-Sahnesauce</i>	9,50 €
GNOCCHI AL PORRO E GAMBERONI <i>Mit Garnelen, Zucchini, Tomaten und Lauch</i>	14,90 €
PENNE ARRABIATA	8,90 €

C A R N E & P E S C E

FILETTO DI MAIALE <i>Filet vom Schwein</i>	14,90 €
BISTECCA ALLA GRIGLIA <i>Rindersteak vom Grill</i>	21,90 €
SALMONE ALL' ARANCIA <i>Lachssteak in Orangensauce</i>	21,90 €
BRANZINO ALLA GRIGLIA <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet</i>	21,90 €
GAMBERONI PICCANTI <i>Scharfgebratene Garnelen mit Knoblauchbruschetta</i>	18,90 €

Alle Hauptgänge werden mit Tagesbeilage serviert.

DOLCE & SALATO

CREMA DI MASCARPONE	7,90 €
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Mit Waldfrüchten</i>	6,90 €
PARMIGIANO E OLIVE <i>Parmesan und Oliven</i>	7,50 €

B I S T R O T

APERITIFS

<i>Campari</i> ¹ Soda / Orange	4 cl	6,50 €
<i>Martini Bianco / Dry / Rosso</i>	5 cl	4,50 €
<i>Pastis</i>	5 cl	5,50 €
<i>Sherry dry</i>	5 cl	5,50 €
<i>Aperol (Pur, sauer oder als Spritz)</i>	4 cl	6,50 €
<i>Kir</i>	10 cl	4,00 €
<i>Kir Royal (Mit Prosecco)</i> 10 cl	4 cl	4,90 €

ALKOHOLFREI

<i>Mineral Wasser Flasche</i>	0,7 l	5,10 €
<i>S.Pellegrino / Panna</i>	0,5 l	4,00 €
<i>S.Pellegrino / Panna</i>	1 l	6,70 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2 l	3,50 €
<i>Spezi</i> ¹	0,5 l	3,80 €
<i>Saftschorle</i>	0,5 l	4,20 €
<i>Orangina</i> ¹	0,25 l	3,50 €
<i>Coca Cola</i> ²	0,20 l	3,50 €

BIERE

<i>Helles / Dunkels</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Radler</i> ⁴	0,5 l	3,20 €
<i>Bier Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Pils</i>	0,33 l	3,10 €

LONGDRINKS

<i>Gin Tonic</i> ³	4 cl	8,50 €
<i>Wodka Orange / Tonic</i> ³	4 cl	8,50 €

KAFFEE

<i>Espresso</i> ²	2,00 €
<i>Tasse Kaffee</i> ²	2,30 €
<i>Cappuccino</i> ²	2,90 €
<i>Latte Macchiato</i> ²	3,60 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,90 €

TEES

<i>Assam TGBOP Boisahabi</i>	4,10 €
<i>Darjeeling FTGFOP (der Klassiker)</i>	4,10 €
<i>Grüner (China)</i>	4,10 €
<i>Pfefferminze (Nanaminze)</i>	4,10 €
<i>Rooibusch</i>	4,10 €
<i>Eisenkraut (Verveine)</i>	4,10 €
<i>Extra Schuss (Rum oder Brandy)</i>	2,50 €

DIGESTIFS & EDELBRÄNDE

<i>Ramazotti</i>	4 cl	4,90 €
<i>Fernet</i>	2 cl	4,90 €
<i>Averna</i>	2 cl	4,90 €
<i>Grappa Nardini</i>	2 cl	6,50 €
<i>Grappe</i>	2 cl	4,90 €
<i>Vecchia romagna</i>	2 cl	4,90 €

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

R I S T O R A Z I O N E A L L ' I T A L I A N A
