



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

Magno Megonio igt, Librandi, Kalabrien 2016 0,20 l 11,80 €
*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 2020 0,20 l 8,40 €
*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>	7,70 €
Melanzana impanata  <i>Panierte Aubergine mit Cocktailtomaten, Rucola und etwas Grana padano</i>	8,80 €
Bruschette classiche  <i>Bruschette classiche</i>	6,90 €
Insalata mista  <i>Gemischter Salat</i>	6,50 €
Insalata di pomodoro  <i>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i>	7,70 €
Pollo & insalatina <i>der klassische Salat mit Hähnchenbrust, leicht scharf</i>	13,20 €
Verdurine e scamorza  <i>Verschiedene Gemüsesorten und Scamorza</i>	16,70 €

Pasta

<i>Penne zucchini e melanzane</i>  <i>Nudeln mit Zucchini, Auberginen und Cocktailtomaten</i>	12,20 €
<i>Spaghetti alla amatriciana</i> <i>Mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	12,20 €
<i>Gnocchi al forno</i>  <i>Klassisch in Käse-Sahnesauce</i>	10,60 €
<i>Gnocchi al porro e gamberoni</i> <i>Mit Garnelen, Zucchini, Tomaten und Lauch</i>	16,70 €
<i>Penne arrabiata</i> 	10,60 €

Carne & Pesce

Filetto di maiale <i>Filet vom Schwein</i>	16,70 €
Bistecca alla griglia <i>Rindersteak vom Grill</i>	24,50 €
Salmonè All'arancia <i>Lachssfilet in Orangensauce</i>	24,50 €
Branzino alla griglia <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet</i>	24,50 €
Gamberoni piccanti <i>Scharfgebratene Garnelen mit Pestobruschetta</i>	21,50 €

Alle Hauptgänge werden mit Tagesbeilage serviert.

Dolce & Salato

Schokoladenmousse

8,90 €

Panna cotta

7,90 €

Grana padano e olive ●
Grana padano und Oliven

8,50 €

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	0,7 l	5,70 €
S.Pellegrino / Panna	0,5 l	5,40 €
S.Pellegrino / Panna	1 l	7,50 €
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 / Dunkels	0,5 l	4,10 €
Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Radler ⁴	0,5 l	4,10 €
Bier Alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Pils	0,33 l	3,50 €

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 €
Heiße Schokolade	4,40 €

Tees

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

Digestifs & Edelbrände

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

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

ristorazione all' italiana
