

Aperitivi und Longdrinks

Alle Longdrinks werden auf 0,20 l mit Softdrink aufgefüllt

Sherry Sandeman ¹² secco, medium oder rich golden	5 cl	5,00 €
Martini ¹² rosso, bianco oder dry	5 cl	6,00 €
Campari-Soda ¹ / Campari-Orange ¹ mit Mineralwasser / mit Orangensaft	4 cl	7,00 €
Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	7,00 €
Aperol-Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l	8,50 €
Hugo ¹² Holunderblütensirup mit Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze		8,50 €
Limoncello – Spritz ¹² aromatisch prickelnder Zitronenlikör mit Prosecco und Mineralwasser		8,50 €
Sanbitter/Crodino ^{1, 4} alkoholfreier bitter- Aperitiv, mit Zirusfrüchte- und Kräutergeschmack	0,10 l	5,00 €
Negroni- italienischer Klassiker in Florenz 1919 erfundener Cocktail mit bitter-süßem Geschmack Gin, Martini rosso, Campari		10,00 €
Negroni Sbagliato - "falscher Negroni" ^{1, 12} in der Mailänder Bar "Basso" kreiert: Martini rosso, Campari, Prosecco		9,00 €
Rosato Ramazzotti Mio leichter fruchtiger Aperitiv aus Ramazzotti Rossato und Prosecco mit Basilikumblatt		8,50 €
La Mia Terrazza Aperitiv mit Vodka, Rum, Bitter Lemon, Waldbeeren		11,00 €
Garda Spritz Aperol, Prosecco, Orangensaft, Ruby Apéro und Soda		9,50 €
Gin Tonic ^{4, 8} mit 4 cl Bombay Sapphire		9,00 €
mit 4 cl Gin Mare besonderer Spanier mit aromatischen Botanicals		10,50 €
mit 4 cl Malfy Gin italienischer traumhaft fruchtiger Limonengin		10,50 €
Bacardi-Cola ^{1, 2, 4}	4 cl	9,50 €
Wodka Lemon ^{3, 4, 8}	4 cl	9,50 €
Whisky-Cola ^{1, 2, 4}	4 cl	9,50 €





Antipasti · Vorspeisen

Burrata con Crudo ^G Südtaliesischer cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Parmaschinken und Cherrytomaten	15,50 €
Mozzarella di Bufala ^{G, 4} italienischer Weichkäse aus Büffelmilch mit Cherrytomaten und Basilikum	12,00 €
Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch	16,50 €
Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken mit Melone	13,50 €
Antipasto di Verdura Gemüsevorspeise	11,50 €
Vitello Tonnato ^{D, F, J, R} dünne Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce	14,50 €
Carpaccio di Manzo ^G hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano in hausgemachter Sauce	14,50 €
Antipasto »La Terrazza« Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato ^{D, F, J, R} , Meeresfrüchtesalat ^N	17,00 €

Minestre · Suppen

Minestrone ⁰ Gemüsesuppe nach italienischer Art	7,00 €
Crema di Pomodoro ^{A, 4} Tomatencremesuppe	7,00 €
Zuppa d'Aglio ^{C, 0} Knoblauchsuppe mit Ei	7,00 €
Zuppa di Pesce ^{D, N, O, S} feine Fischsuppe nach italienischer Art	15,50 €

Insalate · Salate

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing ^{G, I, R} serviert, auf Wunsch mit Balsamico-Essig ¹² und Olivenöl.

Insalata Mista gemischter Blattsalat	7,00 €
Insalata Tonno ^{D, F} gemischter Salat mit Thunfisch	12,50 €
Insalata Pecorino ^G gemischter Salat mit Hirtenkäse**	11,50 €
Insalata Emilia ^H gemischter Blattsalat mit Parmaschinken, Avocado, Frühlingszwiebeln und Walnüssen. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	17,50 €
Insalata Pollo gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons	14,50 €
Insalata Pescatore ^{D, N} gemischter Blattsalat mit gebratenen Lachsfiletstreifen, Babyscampi und Calamari. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	18,50 €
Insalata Rucola della Casa ^{A, G} Rucolasalat mit Rinderfiletspitzen, frischen Tomaten und Grana Padano. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	18,50 €

Focaccia · Pizzabrot

Focaccia all Rosmarino ^A mit Rosmarin	6,50 €
Focaccia Parma ^A mit Parmaschinken	9,00 €
Focaccia »La Terrazza« ^A mit frischen Tomatenscheiben & Knoblauch	8,00 €

Riso · Reisgerichte

Risotto Marinara ^{B, N, O, 4} Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Tomatensauce	16,50 €
Risotto Boscaiola ^{A, G, O, 9} Reis mit Hähnchenbrust und Steinpilzen in leichter Sahnesauce	15,50 €





Pasta · Nudeln

Spaghetti Bolognese ^{A, C, G, O, 4} mit hausgemachter Tomaten-Fleischsauce	11,00 €
Spaghetti Carbonara ^{A, C, G, O, 9} mit Speck, Ei und Grana Padano (nach italienischer Art)	11,00 €
Spaghetti Amatriciana ^{A, C, G, O, 4} mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce, pikant	11,00 €
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{A, C, G} mit Knoblauch und Olivenöl, pikant	11,00 €
Tagliolini al Pesto ^{A, G, H} hausgemachte schmale Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Pinienkernen	14,50 €
Tagliolini Marinara ^{A, B, C, G, N, O} hausgemachte schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Knoblauch	17,50 €
Tagliolini ai Scampetti ^{A, B, C, G, O, 4} hausgemachte schmale Bandnudeln mit Baby-Garnelen, Zucchini und Knoblauch in Cherrytomatensauce, leicht pikant	18,50 €
Tagliolini cremosi con Funghi ^{A, G} hausgemachte schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Champignons, Speck und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce	18,50 €
Pasta Nera ^{A, B, C, G, O, 4} hausgemachte schwarze Bandnudeln mit Babyscampi und Rucola, in Cherrytomaten-Sauce, leicht pikant	20,50 €
Penne all'Arrabbiata ^{A, C, G, O, 4} kurze Nudeln mit Knoblauch und Oliven in Tomatensauce, pikant	11,00 €
Penne »La Terrazza« ^{A, C, G, O, 4} kurze Nudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce	16,50 €
Penne con Spinaci e Gorgonzola ^{A, C, G, H, O, 9} kurze Nudeln mit Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen in leichter Sahnesauce	14,50 €
Tagliatelle con Salmone ^{A, B, C, D, G, O, S, 9} Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Sahnesauce	16,50 €
Tagliatelle Leccabaffi ^{A, C, G, O, P, 9} Bandnudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	16,50 €
Gnocchi alla Sorrentina ^{A, C, F, G, O, 5} hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikum und Mozzarella in Tomatensauce	12,50 €
Gnocchi Ripieni al Gorgonzola ^{A, C, G, O, 5} hausgemachte Kartoffelklößchen mit Steinpilzfüllung in Gorgonzolasauce, mit Rucola garniert	17,50 €
Gnocchi Porcini ^{A, C, G, O, 5} hausgemachte Kartoffelklößchen mit Ricotta-Steinpilz-Füllung in Butter mit gebratenen Steinpilzen und Grana Padano-Splittern	19,50 €

Pizza bianca

Die weiße Königin unter den Pizzen, saftig, auf Mozzarella gebettet

Bianca Quattro Formaggi ^{A, G, H} mit vier Käsesorten, Rucola und Walnüssen	16,00 €
Bianca Tartufo ^{A, G, H} Burrata, Trüffelcreme und frischer Trüffel	21,50 €
Bianca Bologna ^{A, G, H} mit gezupftem Burrata, Mortadella und zerstoßenen Pistazien	17,50 €
Bianca Salerno ^{A, G} mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken	16,50 €

Pizza

Mozzarella ^A mit Basilikum	9,00 €
Bufalina ^{A, G} mit Cherrytomaten, gezupftem Büffelmozzarella und Basilikum	15,50 €
Napoli ^{A, D, 9, 12} mit Sardellen, Oliven und Kapern	11,50 €
Hawaii ^{A, 1, 3, 5, 9} mit Ananas und gek. Vorderschinken	11,50 €
Salame ^{A, 1, 3, 5} mit Salami	10,50 €
Prosciutto ^{A, 1, 3, 5, 9} mit gek. Vorderschinken	10,50 €
Dello Chef ^{A, G} mit frischen Cherrytomaten, Hirtenkäse** und Rucola	11,50 €
»La Terrazza« ^{A, G} mit Rucola, Cherrytomaten & Grana Padano	12,50 €
Funghi e Rucola ^A mit frischen Champignons und Rucola	11,50 €
Mista ^{A, 1, 3, 5, 9} mit Salami, frischen Champignons, gek. Vorderschinken und Peperoni	13,00 €
Tonno ^{A, D, F} mit Thunfischstücken und Zwiebeln	14,50 €
Calzone ^{A, 1, 3, 5, 9} gefüllte Pizza mit frischen Champignons, gekochtem Vorderschinken und Salami	13,00 €
Diavolo ^{A, 3, 5} mit pikanter italienischer Salami, Rucola und Grana Padano	14,50 €
Vegetale ^A mit frischem Gemüse der Saison	13,50 €
Mare ^{A, B, N} mit Meeresfrüchten und Knoblauch	16,50 €
Spinaci e Gorgonzola ^{A, G} mit Spinat und Gorgonzola	14,50 €
Scampi ^{A, B} mit Garnelen und Knoblauch	16,50 €
Quattro Formaggi ^{A, G, 4} mit vier Käsesorten	15,00 €
Buongustaio ^{A, G} mit Bresaola (Bündnerfleisch), Rucola und Grana Padano	16,50 €
Parma ^{A, G} mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	16,00 €
Salmone ^{A, D, G, 9} mit frischen Lachsstreifen und Crème fraîche	15,50 €
Capricciosa ^{A, 1, 3, 5, 9} mit gekochtem Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven	13,00 €
Toscana ^{A, H, 1, 3, 5, 9} Mit Steinpilzen, Parmaschinken, Walnüssen, Cherrytomaten und Rucola	16,50 €



Pflanzenöl – 100 % reines Pflanzenöl, vollständig raffiniert und ohne Zusatzstoffe

di Maiale · vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden auf reinem Pflanzenöl gebraten und mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Scaloppa Milanese^{A, C} / Scaloppa Griglia^G 18,00 €
paniertes Schweineschnitzel / Schweinesteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter

Involtini Principessa^{A, G, O, P, 1, 3, 5, 9} 19,50 €
2 gerollte Schweineschnitzel gefüllt mit gek. Vorderschinken
und Käse in frischer Champignon-Sahnesauce

Filetto di Maiale á Piacere^{A, G, J, O, 9, 12} 20,50 €
Schweinefiletmedaillons wahlweise mit: Gorgonzolasauce, frischer
Champignonsauce, grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Pommery-Senfauce

Filetto di Maiale Hawaii^{A, G, O, 4} 20,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Ananas in Currysauce

Saltimbocca alla Romana^{A, G, O, 12} 22,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei in Weißweinsauce

Filetto di Maiale ai Porcini^{A, G, O, P, 9} 23,50 €
Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce

di Manzo · vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Entrecôte alla Griglia^G 26,50 €
Argentinisches Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetto alla Griglia^{G, I} 29,50 €
Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetto all'Aglio^{A, I, O} 32,50 €
Argentinisches Rinderfiletsteak mit Knoblauchsauce

Filetto á Piacere^{G, O} 32,50 €
Argentinisches Rinderfiletsteak wahlweise mit
grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Gorgonzolasauce

Filetto al Tartufo 36,50 €
Argentinisches Rinderfiletsteak in Trüffelsauce mit frischen Trüffeln

Filetto ai Porcini^{A, G, O, P} 34,00 €
Argentinisches Rinderfiletsteak mit Steinpilzen in Sahnesauce

Misto alla Griglia^{G, I} 30,50 €
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Fegato di Vitello alla Griglia^A 20,50 €
Kalbsleber vom Grill mit Röstzwiebeln

Fegato di Vitello al Burro e Salvia^{A, C, G, H} 20,50 €
Kalbsleber mit Salbei und Pinienkernen in
Butter gebraten, dazu Bandnudeln



d' Agnello · vom Lamm

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Cotolette d'Agnello alla Griglia^I 26,50 €

Lammkrone vom Grill mit Knoblauch und hausgemachter Kräuterbutter

Cotolette d'Agnello alla Buongustaio^{G, I, O, 12} 28,00 €

Lammkrone mit Oliven, Knoblauch und feinen Kräutern in Weißweinsauce

di Pollo · vom Huhn

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Petti di Pollo alla Griglia 18,00 €

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Petti di Pollo ai Funghi^{A, G, O} 20,50 €

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

Petti di Pollo alla Toscana^{A, G, O, 4} 21,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Basilikum und Tomatenscheiben in leichter Tomatensauce

Pesci · Fisch

Calamari fritti^{A, I, N, R} 18,50 €

Tintenfischringe frittiert, mit hausgemachter Remoulade

Filetto di Salmone alla Griglia^D 23,50 €

Lachsfilet vom Grill, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla Cardinale^{B, D, G, O, S} 23,50 €

Zanderfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla Vino bianco^{O, 12} 23,50 €

Zanderfilet in Weißweinsauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Scampi alla Griglia^{B, I, R} 27,50 €

Großgarnelen vom Grill mit hausgemachter Remoulade

Scampi al Forno^B 28,00 €

Großgarnelen mit Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken

Scampi al Pepe verde^{B, G, 9} / **al Vino bianco**^{B, O, 12} 28,00 €

Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahne- oder Weißweinsauce, dazu Reis

Pesce Misto alla Griglia^D 30,50 €

gemischte Fischplatte vom Grill auf Rucolabett, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Gamberoni alla Griglia 32,50 €

zwei gebratene Riesengarnellen, auf Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino





per Bambini
Für unsere kleinen Gäste

Pennete Bambino A, C, O, 4	6,50 €
kurze Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Fleischsauce	
Pizza Cocolino A, G, 1, 3, 4, 5	6,50 €
mit Tomaten, Mozzarella, Salami und frischen Champignons	
Milanese Mickey A, C	9,00 €
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	

Dolci · Desserts

Gelato misto G, 1, 9	7,00 €
gemischte Eiscrème (Vanille, Schoko und Erdbeere)	
Gelato misto con Panna G, 1, 9, 10	8,00 €
gemischte Eiscrème mit Sahne	
Tartufo C, F, G, H	8,00 €
italienische Eiskreation in Kugelform, aus Vanille- und Nusseis im dunklen Kakao gewälzt	
Tartufo al Limoncello A, C, F, G, H	9,50 €
Eisspezialität aus Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör, umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen	
Cassata alla Siciliana A, F, G, H, 12	8,50 €
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	
Tirami Sú A, C, G, 2, 4	7,50 €
kennt jeder, bei uns Chefsache! Und nicht die Einzige!	
Zabaione C, G, 1, 9, 12	8,50 €
Eierschaumcrème mit Vanilleeiscrème und Marsala	
Crème Brûlée C, G herrlich cremiger Genuss	7,50 €
Panna Cotta G, H, 9	7,50 €
Sahnedessert mit hausgemachter Himbeersauce und gerösteten Mandelblättchen, auch vom Chef höchstpersönlich	
Fichi alla Mandorle A, G, H, 1, 4, 9	9,00 €
heiße flambierte Feigen mit Wodka, Mandeln und Vanilleeiscrème	
Lamponi caldi con Gelato G, 1, 9	9,00 €
heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème	
Crespelle della Casa A, C, G, 1, 9	11,00 €
hausgemachte Crêpes mit Himbeeren und Vanilleeiscrème	
Eiskaffee G, 1, 2, 9, 10	8,00 €

Bevande calde · Warme Getränke

Espresso ²	Tasse	2,80 €
Espresso doppio ²	Tasse	5,00 €
Kaffee ²	Tasse	3,50 €
Cappuccino ^{2, 6}	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato ^{2, 6}	großes Glas	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{6, 10}	Glas	5,00 €
Tee	Glas	4,50 €
Glühwein ¹²	Glas	7,50 €
Nero d'Avola mit Wintergewürz		

Bevande fredde · Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1, 2, 4}	2,60 €	4,80 €
Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	Fl. 0,20 l	2,80 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	2,60 €	4,80 €
Sprite ⁴	2,60 €	4,80 €
Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	2,60 €	4,80 €
Fassbrause ^{1, A}	2,60 €	4,80 €
Apfelschorle Mischgetränk	2,60 €	4,80 €
Kirschschorle/ Rhabarbarschorle Mischgetränk	2,80 €	5,20 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	2,50 €	4,20 €
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,00 €
Limonata San Pellegrino	Fl. 0,20 l	3,50 €
Frisch-herbes, Getränk mit Saft aus reifen Zitronen, bio		
Aranciata San Pellegrino	Fl. 0,20 l	3,50 €
Limonade aus italienischen Orangen, bio		
Lemon Soda	Fl. 0,20 l	3,50 €
Mailänder Erfrischungsgetränk aus Mineralwasser und Zitronensaft		
	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,20 €	6,00 €
Apfelsaft	3,20 €	6,00 €
Kirschnektar	3,50 €	6,50 €
Bananennektar	3,50 €	6,50 €
KiBa Kirsch- & Bananennektar	3,50 €	6,50 €
Rhabarbarsaft	3,50 €	6,50 €
Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	0,20 l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	0,20 l	3,40 €
Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	0,20 l	3,40 €
Braumeisters Kraftmalz ^A Malztrunk	Fl. 0,33 l	4,50 €





Birne · Bier

Warsteiner Pilsner vom Fass ^A	0,30 l	3,60 €
Warsteiner Pilsner vom Fass ^A	0,40 l	4,60 €
Berliner Pilsner vom Fass ^A	0,30 l	3,60 €
Berliner Pilsner vom Fass ^A	0,40 l	4,60 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	FL. 0,33 l	4,50 €
Erdinger Weißbier Kristall ^A	FL. 0,50 l	5,40 €
Erdinger Hefeweißbier ^A Hefe oder Hefe dunkel	FL. 0,50 l	5,40 €
Erdinger Hefeweißbier alkoholfrei ^A	FL. 0,50 l	5,40 €
Warsteiner alkoholfrei ^A	FL. 0,33 l	4,50 €
Bier-Mischgetränk:		
Gespritztes ^A Bier und wahlweise Sprite ⁴ , Fanta ^{1, 3, 4, 9} oder Fassbrause ^{A, 1}	0,40 l	4,60 €

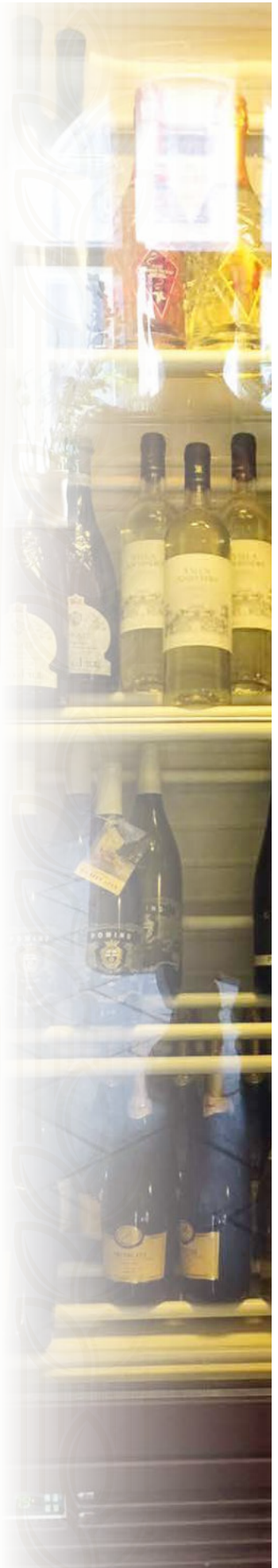
Vini aperti · Offene italienische Weine

	<u>Glas 0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1 Ltr.</u>
Chardonnay I.G.T. Veneto Weißwein, trocken, fruchtig	7,00 €	14,00 €	26,00 €
Vino bianco secco - D.O.C. Abruzzen Weißwein, trocken, Trebbiano	6,50 €	13,00 €	24,00 €
Frizzantino weißer Perlwein, lieblich	6,50 €	13,00 €	24,00 €
Rosé trocken	6,50 €	13,00 €	24,00 €
Rosso della Casa D.O.C. Rotwein, vollmundig, Nero d'Avola, Sizilien	6,50 €	13,00 €	24,00 €
Chianti D.O.C. Rotwein, trocken, Toscana	7,00 €	14,00 €	26,00 €
Primitivo Rotwein, körperreich, weich, Apulien	8,50 €	17,00 €	33,00 €
Lambrusco roter Perlwein, lieblich	6,50 €	13,00 €	24,00 €
<u>weinhaltiges Mischgetränk:</u>			
Schorle weiß oder rot	5,50 €	10,00 €	

Italienische Flaschenweine

- Chardonnay D.O.C.** Fl. 0,75 l **29,50 €**
Weißwein , trocken, rund, samtig und fruchtig, Lombardei
- Gavi D.O.C.** Fl. 0,75 l **32,00 €**
Weißwein, trocken, mineralische Frische,
feine Säure, elegant, Piemont
- Pinot Grigio D.O.C.** Fl. 0,75 l **30,50 €**
Weißwein, trocken, vollmundig und würzig, Friaul
- Cà dei Frati Lugana I Frati D.O.C.** Fl. 0,75 l **38,00 €**
Weißwein, trocken, Lombardei, weltweit geschätzte
Qualität der autochthonen Traubensorte mit Blumen,
Kräuterwiesenduft und leicht cremigen Textur am Gaumen
- Cà dei Frati Lugana Brolettino D.O.C.** Fl. 0,75 l **45,00 €**
Weißwein, trocken, Lombardei
kraftvolle und facettenreiche Aromen gelber Äpfel, Birnen
und Pfirsiche, frischen sowie getrockneten Kräutern.
Aromen-Feuerwerk am Gaumen, druckvoll, opulent
und gleichzeitig herrlich knackig-frisch
- Vernaccia di San Gimignano** Fl. 0,75 l **30,50 €**
Weißwein trocken aus der Toscana mit fruchtigen und
floralen Noten, elegante Leichtigkeit im Abgang
- Pecorino I.G.P. d'Abruzzo** Fl. 0,75 l **29,50 €**
Weißwein, trocken
schönste Spezialität aus Abruzzen, herrlich intensiv und
vollfruchtig duftend. Cremig und würzig im Abgang
- Nero d'Avola I.G.T. Chiaramonte** Fl. 0,75 l **30,50 €**
sizilianischer Rotwein, einzigartiger Charakter
fruchtig, nach roten Beeren, Kirschen, Pfeffer und Lakritz
duftend. Kräftige Aromatik mit angenehmer Frische
- Chianti D.O.C.** Fl. 0,75 l **30,50 €**
Rotwein, trocken und samtig, Toscana
- Montepulciano D.O.C.** Fl. 0,75 l **32,50 €**
Rotwein, trocken, geschmeidig, fruchtbetont, Abruzzen
- Chianti Riserva D.O.C.G.** Fl. 0,75 l **38,50 €**
Rotwein, trocken, reif, intensiv, edel, Toscana
- Edizione, Farnese** Fl. 0,75 l **56,00 €**
Rotwein trocken, Abruzzen, aus den Rebsorten Montepulciano, Primitivo,
Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera gekeltert. Kräftige Aromen der
Kirsche, Zwetschge, schwarzer Johannisbeere und Tabak. Am Gaumen rund,
samtig mit langem Notenfinale von Vanille und Schokolade
- Primitivo di Manduria D.O.P. Sessantanni** Fl. 0,75 l **56,00 €**
Rotwein, trocken, Apulien, Cantine San Marzano
Körperreich, mit Aromen vollreifer Früchten, Zedernholz, Tabak und Würzen.
Nur in Barrique gereift, mit seiner tiefroten Farbe und edler Tiefe eine
Wucht am Gaumen, extrem weich und vollmundig

Alle Weine enthalten Sulfite.



Schaumwein Et Champagner

Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	Fl. 0,75 l	30,50 €
Moët & Chandon delikates Fruchtroma von frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen.	Fl. 0,75 l	75,00 €
Pommery brut, royal Champagner, leicht, fruchtig und elegant	Fl. 0,75 l	73,00 €

Liquori Et Amari

Amaretto ^{1, H}	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	2 cl	4,50 €
Limoncello ¹	2 cl	4,00 €
Ramazotti	2 cl	5,00 €
Amaro Averna	2 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Branca Menta ¹	2 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	4,00 €

Grappa Speciali

Grappa della Casa ¹²	2 cl	4,00 €
Grappa Chardonnay ¹²	2 cl	7,50 €
Grappa Prosecco ¹²	2 cl	8,00 €
Grappa 18 Lune ¹²	2 cl	8,50 €
Grappa Nardini Riserva ¹²	2 cl	9,00 €

Wir halten für Sie noch weitere erlesene Grappasorten bereit.
Fragen Sie bitte unser Personal, wir beraten Sie gern!

Spirituosen

Wodka Moskovskaya ^A russisch	2 cl	4,00 €
Wodka Zubrowka ^A polnischer Klarer eines Traditionsunternehmens seit 1926, fein und weich im Geschmack	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna ^{1, 12} Italienischer Brandy	2 cl	5,50 €
Rémy Martin ¹² Cognac	2 cl	8,00 €
Jim Beam ^{A, 1} Bourbon Whiskey	2 cl	6,00 €
Ballantines ^{A, 1} Scotch	2 cl	7,50 €
Chivas Regal ^{A, 1} Scotch 12 years old	2 cl	8,50 €
Johny Walker	2 cl	7,00 €
Jack Daniels	2 cl	7,00 €
Malteserkreuz Aquavit ^{A, 12}	2 cl	5,50 €
Williamsbirne	2 cl	5,00 €
Tequila	2 cl	5,00 €

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** klare Brühe = C, F, G, H, I, J, 13
P Bratensauce = A, C, G, I · **R** Majonäse = C, J · **S** Hummerpöste = A, B, 1
** aus Kuhmilch

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin
12 enthält Sulfite · **14** geschwärzt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

