

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	8,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	8,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,5
LILLET Prosecco, Lillet, frischer Basilikum	8,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, Beeren	8,5

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt	
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, im Geschmack trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt	

APERITIVI / MARTINI-DRINKS

BIANCO weiß herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
BIANCO LEMON Bianco, Bitter Lemon, Limette	7,5
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,3
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,3
CLASSIC DRY MARTINI extra trocken, Gin, Olive, Eis	7,5

LONGDRINKS

GRÜNE WIESE	7,9
BATIDA DE COCO-KIRSCH	7,9
CAMPARI ORANGE / SODA	7,9
WODKA LEMON / COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
CUBA LIBRE – HAVANA-COLA	8,5
JACK DANIEL'S-COLA	8,5

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.	
Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis	6,0 / 9,9
Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke	
MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.	
Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Orange und Eis	9,9 / 13,5
kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	
BROCKMANS GIN 40% VOL.	
Pur 4 cl / mit Thomas Henry Tonic, Blaubeeren und Eis	9,9 / 14,9
aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.





ZUPPE / SUPPEN

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | PAPPA DI POMODORO 
Tomatensuppe | 5,9 |
| 2 | MINISTRONE ALLA MILANESE 
Gemüsesuppe nach original Rezept | 5,9 |

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | BRUSCHETTA ORIGINALE 
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum | 6,9 |
| 11 | BRUSCHETTA DI PARMA
Geröstetes Weißbrot mit Prosciutto Crudo und Grana Padano | 7,5 |
| 12 | LA CAPRESE DI BUFALA 
Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum | 11,9 |
| 13 | ANTIPASTO VEGETALE 
Verschiedene, gegrillte und marinierte Saisongemüse und knuspriges Bruschetta | 12,5 |
| 14 | CARPACCIO DI FILETTO
Rinderfilet, hauchdünn aufgeschnitten mit Grana Padano, Rucola, Champignon und Zitrone | 13,9 |
| 15 | VITELLO TONNATO
Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce | 13,9 |
| 16 | FORMAGGIO DI CAPRA 
Gebratener Ziegenkäse mit Chili-Honig und Thymian | 12,5 |
| 17 | INSALATA FRUTTI DI MARE
Marinierte Meeresfrüchte auf knackigem Salat | 13,9 |

INSALATA / SALATE

- | | | |
|----|--|------|
| 20 | INSALATA MISTA 
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln | 10,5 |
| 21 | INSALATA DI POMODORO 
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum | 8,5 |
| 22 | INSALATA DI RUCOLA 
Knackiger Rucola, Grana Padano und Cherrytomaten | 9,5 |
| 23 | INSALATA FRUTTI MISTI 
Knackiger Rucola, Cherrytomaten, Erdbeeren, Kiwi, Bries, Walnüsse und Grana Padano | 15,9 |

ZUM SALAT DAZU

- | | | | |
|-----------------|-----|---------------------|------|
| THUNFISCH IN ÖL | 4,5 | RINDERFILETSTREIFEN | 12,5 |
| HÄHNCHENBRUST | 5,5 | GARNELEN | 7,9 |

NUDELGERICHTE / PASTASCIUTTA

		€
30	SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO  Spaghetti mit Knoblauch und Chili in feinem Olivenöl	9,5
31	SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Speck, Grana Padano und Eigelb	11,9
32	SPAGHETTI SCAMPI Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Lauch und Basilikum in Tomaten-Weisswein-Sauce	16,9
33	SPAGHETTI SCOGLIO Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch und Lauch in tomatisierter Weissweinsauce	16,9
34	TAGLIATELLE ROSA Bandnudeln mit Lachs und Lauch in Tomaten-Sahne-Sauce	16,9
35	TAGLIATELLE VEGETALE  Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Knoblauch und Lauch in Tomatensauce mit Mozzarella	11,9
36	TAGLIATELLE FILETTO DI MANZO Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in Gorgonzola-Sahne-Sauce verfeinert mit Trüffelöl und frischem Grana Padano	18,5
37	RIGATONI ALLA BOSCAIOLA Röhrennudeln in Tomaten-Sahne-Sauce mit Steinpilzen, Kochschinken und Erbsen	14,9
38	RIGATONI ARRABBIATA  Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch	11,5
39	RIGATONI DELL'ANGELO Röhrennudeln mit Schweinefiletspitzen und Basilikum in Cognac-Sahne-Sauce	15,5
40	TAGLIOLINI CAPESANTE Frische, dünne Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Garnelen, verfeinert mit Knoblauch und Lauch in Tomaten-Weisswein-Sauce	19,5
42	CANNELLONI RIPIENI  Breite Röhrennudeln gefüllt mit Spinat und Ricotta in cremiger Sauce	15,5
43	RAVIOLI RIPIENI  Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Butter-Salbei-Sauce, verfeinert mit frischem Grana Padano	13,5

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE



€

- | | | |
|----|---|------|
| 60 | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto crudo und frischem Salbei, serviert mit Tagliatelle | 23,5 |
| 61 | POLLO AL PEPE VERDE
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffeln und Knoblauchbaguette | 15,9 |
| 62 | SCALOPPINA FUNGHI PORCINI
Kalbsmedaillons mit Steinpilzen, dazu frische Tagesbeilage | 23,5 |
| 63 | TAGLIATA FILETTO DI MANZO
Marinierte Tranchen vom Rinderfilet auf knackigem Rucola mit Cherrytomaten und Grana Padano | 32,5 |
| 64 | FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA
Lammrücken vom Grill in feiner Balsamicosauce mit frischer Tagesbeilage | 28,5 |
| 65 | ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA
Entrecôte vom Lavastein Grill mit frischer Tagesbeilage | 29,5 |

SECONDI DI MARE / MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|----|--|------|
| 70 | FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA
Frisches Lachsfilet vom Grill auf gemischtem Salat mit Orangenfilets | 21,5 |
| 71 | PESCE MISTO
Gebratene Calamari, Gamberoni und Jakobsmuschel, dazu knackiger Beilagensalat | 27,9 |
| 72 | FILETTO DI LUCCIO
Gebratenes Zanderfilet mit Cherrytomaten und Knoblauch, dazu frische Tagesbeilage | 24,9 |

KINDERGERICHTE

- | | | klein | groß |
|----|--|-------|------|
| 75 | SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce | 6,0 | 10,0 |
| 76 | SPAGHETTI AL POMODORO 
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce | 5,5 | 9,9 |
| 77 | RAVIOLI CON PANNA 
Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Sahnesauce | 6,9 | 12,5 |

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen




Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

€

- 80 **PIZZA MATTEO** 
Tomatensauce, Mozzarella 9,9
- 81 **PIZZA PAOLO** 11,4
Salami, Tomatensauce, Mozzarella
- 82 **PIZZA THADDEUS** 12,9
Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella
- 83 **PIZZA ANDREAS** 14,9
Salami, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella
- 84 **PIZZA DELL'ANGELO** 
Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella 13,4
- 85 **PIZZA TOMMASO** 13,9
Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella
- 86 **PIZZA JOHANNES** 15,9
Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella
- 87 **PIZZA DIAVOLA** 14,9
Salami piccante, Chili, Brokkoli, Schafskäse Tomatensauce, Mozzarella
- 88 **PIZZA JACOBUS** 15,9
Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant
- 89 **PIZZA NETTUNO** 12,4
Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 90 **PIZZA FILIPO** 15,9
Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 91 **PIZZA PETRUS** 14,9
Frische, marinierte Meeresfrüchte, Oliven, Kapern, Tomatensauce, Mozzarella
- 92 **PIZZA MAGDALENA** 12,9
Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella
- 93 **PIZZA MARKUS** 
Gorgonzola, Grana Padano, Schafskäse, Mozzarella, Tomatensauce 14,9
- 94 **PIZZA SIMON** 15,9
Rindersalami, Champignons, Paprika, Schafskäse, Tomatensauce, Mozzarella

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich, alle Pizzen auch als Calzone bestellbar

1200	Pizzamozzarella	3,0	1210	Frutti di mare	5,5	1220	Zwiebeln	0,5
1201	Gorgonzola	2,5	1211	Thunfisch	3,5	1221	Knoblauch	0,5
1202	Schafskäse	2,0	1212	Lachs	5,0	1222	Oliven	1,0
1203	Grana Padano	2,5	1213	Garnelen	5,5	1223	Ananas	2,0
1204	Kräuter-Crème	1,5	1214	Sardellen	2,0	1224	Peperoni	1,5
1205	Kochschinken	2,5	1215	Cherrytomaten	2,0	1225	Artischocken	2,0
1206	Salami	2,5	1216	frischer Chili	0,5	1226	Paprika	2,5
1207	Prosciutto crudo	4,0	1217	Pinienkerne	3,0	1227	Spinat	2,0
1208	Salami piccante	3,0	1218	Rucola	2,0	1228	Kapern	1,0
1209	Rindersalami	3,5	1219	Champignons	1,0	1229	Brokkoli	2,0

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

DESSERT

		€
170	HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ Lockerer Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone	6,9
171	PANNA COTTA Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel	6,9

Eine separate Karte mit den Allergenen- und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.

WARME GETRÄNKE

CAFFE CREMA	3,8
MILCHKAFFEE	4,5
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORRETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,4
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,5
GLÜHWEIN	4,5
BIO-SANDDORNNEKTAR	4,4
HOLUNDERBEERSAFT MIT HONIG	4,4

DIGESTIF 2 cl

JUBILÄUMS AQUAVIT 40 Vol.-%	3,0
MALTESER 38 Vol.-%	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL 38 Vol.-%	3,0
SAMBUCA MOLINARI 42 Vol.-%	3,9
AMARETTO DI SARONNO 28 Vol.-%	3,0
BAILEYS 17 Vol.-%	3,0
VECCHIA ROMAGNA 36 Vol.-%	3,5
LIMONCELLO 36 Vol.-%	3,5

AMARO / KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA 42 Vol.-% über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille	5,9
RAMAZZOTTI 35 Vol.-% enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille	5,9
AVERNA 32 Vol.-% 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln	5,9

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

GLAS EILLES-TEE

€

Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	2,8
ASSAM SPECIAL Schwarztee	2,8
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	2,8
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	2,8
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	2,8
PFEFFERMINZ Kräutertee	2,8
KAMILLE Kräutertee	2,8

SÄFTE / NEKTAR 0,2 l

APFELSAFT	3,2
ORANGENSAFT	3,2
RHABARBERSAFT	3,2
PFIRSICHNEKTAR	3,2
BANANENNEKTAR	3,2
KIRSCHNEKTAR	3,2
TOMATENSAFT	3,2
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,2
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,4l
SINALCO COLA	3,5	4,6
SINALCO COLA LIGHT	3,5	4,6
SINALCO ZITRONE	3,5	4,6
SINALCO ORANGE	3,5	4,6
SPEZI	3,5	4,6
APFELSCHORLE	3,5	4,6

RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l	3,6
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l	3,6

VITAMALZ 0,33 l	3,5
------------------------	-----

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON	3,8
GINGER ALE	3,8
TONIC WATER	3,8

MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	7,9
AQUA PANNA still 0,25 l	2,9
AQUA PANNA still 0,75 l	7,9

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

FASSBIERE

		€
ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,3 l	4,2
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER Dunkelbier	0,4 l	5,3
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,6
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,8
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	3,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	4,8

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER kristall	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA 40 Vol.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben		3,8
NONINO CHARDONNAY 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		4,8
MARZADRO DICHIOTTO LUNE 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		5,8
GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		5,8
POLI MIELE 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen		5,8

OFFENE WEISSWEINE

HAUSWEIN	0,2 l 6,8	0,5 l 16,8
Trebiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch		
FRIZZANTINO	6,8	16,8
Spritzig-lieulich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch		
CHARDONNAY	7,8	19,5
Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch		
GRILLO	7,8	19,5
Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur		

OFFENE ROTWEINE

HAUSWEIN	0,2 l 6,8	0,5 l 16,8
Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure		
LAMBRUSCO	6,8	16,8
Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch		
CHIANTI	7,8	19,5
Straccali DOCG, vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta		
ROSSO SALENTO	7,8	19,5
Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti		

OFFENER ROSÈWEIN

HAUSWEIN	0,2 l 6,8	0,5 l 16,8
Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch		

FLASCHENWEINE 0,75 l WEISSWEINE

PINOT GRIGIO, GRIVO 28,5

Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen,
zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 31,5

Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig,
als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten

FRESCOBALDI, POMINO BIANCO 31,5

Toscana, strohgelb, angenehm trocken dabei sehr fruchtig
ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten

TORMARESCA, CHARDONNAY 31,5

Apulien, lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln
und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen

TOMMASI, LUGANA 34,5

Venetien, vom Familien-Weingut Tommasi präsentiert sich dieser
Wein fruchtig und ausgewogen. Aromen von Litschi, Birne und Mango,
umspielt von einer fast prickelnden Lebendigkeit, prägen Nase und Gaumen.

FLASCHENWEINE 0,75 l ROTWEINE

SAN MARZANO, PRIMITIVO PUGLIA 28,5

Apulien, Rubinrote Farbe im Glas, es duftet nach dunklen
Waldfrüchten, Konfitüre und Johannisbeere. Angenehm weicher Charakter,
schmeckt sehr samtig

TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH 31,5

Sizilien, Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante
Tannine, ausgewogen und lang anhaltend, am Gaumen weich mit langem
Finale

COLTIBUONO, CHIANTI CLASSICO 39,5

Toscana, Chianti Classico geschmeidig, voll, von guter Struktur,
sauber und nachhaltig.

TOMMASI, AMARONE CLASSICO 95,0

Venetien, Ein Granatroter Wein aus den Sorten Corvina, Corvinone,
Rondinella und Oseleta. In der Nase erinnert er an würzige Aromen von
schwarzem Pfeffer, Lakritz, Kakao und Mokka gepaart mit fruchtigen
Noten von Kirschen, Pflaumen und getrockneten Früchten. Am Gaumen
komplex, kraftvoll und weich. Der Abgang ist angenehm trocken.

FLASCHENWEINE 0,75 l ROSÈWEINE

FRESCOBALDI, ALIE ROSÉ TOSCANA IGT 34,9

Toscana, Frischer eleganter Rosé aus Syrah und Vermentino
Trauben, der 4 Monate im Stahltank gelagert und anschließend 1 Monat
in der Flasche verfeinert wurde. Langes Finale mit Duft von
Waldbeeren und Zitruschalen.

D'ANGELO

TRATTORIA + PIZZERIA

CRUSHED/CAIPI/MOJITO

	€
CAIPIRINHA	7,9
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
STRAWBERRY CAIPI	8,9
Cachaca, Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker	
MOJITO	8,5
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda	
MOJITO RASBERRY	8,9
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Himbeersirup	
MOJITO BLUEBERRY	8,9
Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Heidelbeersirup	
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	9,5
Havana, Lime Juice, Erdbeerpüree, Rohrzucker	

FANCYS

PINA COLADA	8,9
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
STRAWBERRY PINA COLADA	8,9
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeerpüree	
TEQUILA SUNRISE	8,9
Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine	
SEX ON THE BEACH	8,9
Vodka, Peachtree, Zitrone, Cranberry, Maracuja	
MAI TAI	9,5
Havana, Meyers, Triple sec, Mandel, Zitrone, Orange, Ananas	

STRONG MEN

ZOMBI	12,9
Havana, Meyers, Old Pascas, Apricot Brandy, Ananassaft	
LONG ISLAND ICE TEA	12,9
Havana, Vodka, Gin, Tequila, Lime Juice, Triple sec, Cola	

NON ALCOHOLIC'S

CAIPI LIGHT	6,9
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
MOJITO LIGHT	6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale	
CAVA CAIPI	6,9
Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Vanille, Karamel, Tonic	
VIRGIN COLADA	6,9
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
STRAWBERRY VIRGIN COLADA	6,9
Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft	
FRUITY PUNCH	6,9
Pfirsichsaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Tonic	
PARADISO	6,9
Orange, Ananas, Maracuja, Erdbeersirup, Bitter Lemon	
JUICY JULEP	6,9
Orange, Ananas, Lime Juice, Himbeersirup, Minze, Ginger Ale	

LA CUCINA TOSCANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE finden sie in einer Sonderkarte am Tresen

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.