

Aperitivi di Prosecco

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	9,9
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	9,9
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	9,9
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	9,9
LILLET Prosecco, Lillet, frischer Basilikum	9,9
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, Beeren	9,9

Prosecco

ROTARI METODO CLASSICO BRUT	0,1 l	6,9
ROTARI 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

ROTARI ROSÉ METODO CLASSICO DOC	0,1 l	6,9
ROTARI 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

BIANCO weiß herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9
BIANCO LEMON Bianco, Bitter Lemon, Limette	8,5
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,9
EXTRA DRY hell, extra trocken	5,9
CLASSIC DRY MARTINI extra trocken, Gin, Olive, Eis	8,5

Longdrinks

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

Gin & Tonic

BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL. mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Eis Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke	13,9
MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL. mit Thomas Henry Tonic, Orange und Eis kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	14,9
BROCKMANS GIN 40% VOL. mit Thomas Henry Tonic, Blaubeeren und Eis aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	15,5

Zuppe / Suppen

- 1 **PAPPA DI POMODORO** 8,5 
Tomatensuppe mit knusprigen Croûtons
- 2 **ZUPPA DI PESCE** 13,9 
Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Fischfilets,
Krustentierfond und Gemüse

Antipasti / Vorspeisen

- 10 **BRUSCHETTA ORIGINALE** 9,9 
2 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch
und Basilikum
- 11 **BRUSCHETTA VERDE** 10,9
2 Scheiben geröstetes Weißbrot mit
Basilikum-Rucola-Pesto, Grana Padano und Prosciutto Crudo
- 12 **CAPRESE** 14,9 
Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum Pesto
- 13 **ANTIPASTO VEGETALE** 17,9 
Verschiedene, gegrillte und marinierte Saisongemüse

"Atavola non si invecchia."

Bei Tisch in geselliger Runde wird man nicht alt.

- 14 **CARPACCIO DI FILETTO** 17,9
Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Grana Padano,
Rucola, einem Hauch Trüffelöl und frischer Zitrone
- 15 **VITELLO TONNATO** 16,9
Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce
- 16 **FORMAGGIO DI CAPRA** 14,9 
Gebratener Ziegenkäse mit Chili-Honig
und Thymian
- 17 **INSALATA FRUTTI DI MARE** 16,9
Marinierte Meeresfrüchte auf knackigem Salat
- 18 **SCAMPI AL FORNO** 16,9
Im Ofen garte Garnelen mit Chili, Knoblauch und bestem Olivenöl

Insalata / Salate

- 20

INSALATA MISTA

13,9

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Paprika, Gurken und rote Zwiebeln
- 21

INSALATA DI POMODORO

9,9

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
- 22

INSALATA DI RUCOLA

12,9

Knackiger Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten und Joghurtdressing
- 24

INSALATA DI CONTORNO

7,9

Kleiner Beilagensalat

EXTRA	THUNFISCH IN ÖL	5,5	RINDFLEISCHSTREIFEN	10,9
	HÄHNCHENBRUST	6,0	1 GARNELEN	3,5
	LAMMSTREIFEN	9,9		

*"Chi mangia solo crepa solo,
chi mangia in compagnia, vive in allegria."*

Wer allein isst, stirbt allein – wer in Gesellschaft isst, lebt in Freude.



Nudelgerichte / Pastasciutta

- 30 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO** 14,9 
Spaghetti mit Knoblauch, Cherrytomaten, Chili und frischer Petersilie
in feinem Olivenöl
- 31 **TAGLIOLINI ALLA D'ANGELO** 25,9
Frische Bandnudeln mit Knoblauch, Oliven, Kapern, in einer
Tomaten-Weißwein-Sauce, serviert mit einer Riesengarnele
- 32 **TAGLIATELLE ZAFFERANO** 21,9
Bandnudeln, Garnelen, Spinat und Cherrytomaten
in Safran-Creme-Fraiche-Sauce
- 33 **SPAGHETTI CARBONARA** 16,9
Spaghetti mit Speck, Grana Padano und
cremiger Eigelb-Sauce – ganz ohne Sahne
- 34 **TAGLIATELLE ROSA** 21,9
Bandnudeln mit Lachs und Lauch in
Hummer-Tomaten-Sahne -Sauce
- 35 **TAGLIATELLE VEGETALE** 17,9 
Bandnudeln mit frischem Saisongemüse, Knoblauch
und Lauch in Tomatensauce
- 36 **TAGLIATELLE DI MANZO** 24,9
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in Gorgonzola-
Sahne-Sauce verfeinert mit Trüffelöl und
Grana Padano

TIP
- 38 **PENNE ARRABBIATA** 13,9 
Röhrennudeln in scharfer Tomatensauce mit Zwiebeln
und Knoblauch

Ne devi mangiare ancora di pastasciutta

Du musst noch viele Nudeln essen

- 39 **TAGLIATELLE AL LIMONE** 19,9
Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Pinienkernen
in einer feinen Butter-Zitronen-Sauce
- 40 **TAGLIOLINI VERDE** 17,9
Frische Bandnudeln mit grünem Pesto, getrockneten Cherrytomaten,
Garnelen und Pinienkernen
- 41 **RAVIOLI PORCINI** 19,9 
Große Teigtaschen mit feiner Steinpilzfüllung in einer
cremigen weißen Trüffelsauce
- 42 **LASAGNE ALLA D'ANGELO** 17,9
Hausgemachte Lasagne-Bolognese mit Béchamelsauce,
nach Art des Hauses

^sSecondi di Carne / Fleischgerichte

60 **FILETTO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA** 32,9
Lammrücken vom Grill in feiner Balsamicosauce mit
frischem Tagesgemüse

61 **FILETTO DI VITELLO** 28,5
Zartes Kalbsfilet vom Lavasteingrill, serviert mit frischem
Tagesgemüse in einer cremigen Butter-Weißwein-Sauce

65 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 28,5
Zarte Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und
frischem Salbei, serviert mit Tagliatelle

62 **POLLO ALLA TOSCANA** 19,9
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf mediterranem
Ratatouille-Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Für die Folgende Gerichte verwenden wir ausschließlich frisches,
Perfekt gereiftes Fleisch vom Angus Rind

63 **ENTRECOTE ALLA GRIGLIA** 34,9
250g. Rip-Eye-Steak vom Grill, serviert mit frischem Rucolasalat

64 **FILETTO DI MANZO** 38,9
200g. Rinderfilet vom Grill, serviert mit frischen Bandnudeln
in Trüffelcreme sauce

EXTRA

Gorgonzola-Sauce	3,9
Grüne Pfeffersauce	3,9
Rotweinjus	3,9

*"Il pesce vuole nuotare tre volte: nell'acqua,
nell'olio e nel vino."*

Der Fisch muss dreimal schwimmen: im Wasser, im Öl und im Wein.

Secondi di Mare / Meeresfrüchte

70 **FILETTO DI SALMONE** 26,9
Frisches Lachsfilet in einer feinen Zitronen-Sauce, serviert mit
frischem Tagesgemüse

71 **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 34,9
Ganze, gegrillte Riesengarnelen mit, Knoblauch und Rosmarin,
serviert mit Spaghetti Aglio

72 **MERLUZZO AL ZAFFERANO** 27,9
Kabeljaufilet, klassisch auf der Haut gebraten
auf einer Safran-Sauce dazu eine frische Tagesbeilage

Pizza aus dem Steinofen

- 80 **PIZZA MATTEO** 12,5 
Tomatensauce, Mozzarella
- 81 **PIZZA TRE COLORE** 17,9 
Mit grünem Pesto, getrockneten Tomaten, Grana Padano, Mozzarella und frischem Basilikum
- 82 **PIZZA THADDEUS** 15,9
Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella
- 83 **PIZZA ANDREAS** 16,9
Salami, Kochschinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella
- 84 **PIZZA DELL'ANGELO** 14,5 
Gorgonzola, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella
- 85 **PIZZA TOMMASO** 15,9 
Champignon, Paprika, Brokkoli, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella
- 86 **PIZZA JOHANNES** 17,9
Marinierter Lachs, Kräuter-Crème-fraîche, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella
- 87 **PIZZA DIAVOLA** 17,9
Salami piccante, Chili, Weichkäse, Peperoni Tomatensauce, Mozzarella
- 88 **PIZZA JACOBUS** 18,9
Marinierte Garnelen, Kräuter-Crème-fraîche, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella, leicht pikant

"La pizza è la felicità."

Pizza ist das Glück.

- 89 **PIZZA NETTUNO** 16,5
Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 90 **PIZZA FILIPO** 17,5
Rucola, Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 91 **PIZZA CONTESSA** 19,5
Rindersalami, Crème fraîche, Rucola und Mozzarella – serviert ohne Tomatensauce
- 92 **PIZZA MAGDALENA** 16,5
Ananas, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella
- 93 **PIZZA MARKUS** 17,5 
Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce
- 94 **PIZZA PAOLO** 13,5
Salami, Tomatensauce, Mozzarella

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

Pizzamozzarella	3,5	Prosciutto crudo	5	Sardellen	4	Oliven	2,5
Gorgonzola	3,5	Salami piccante	4	Cherrytomaten	4	Ananas	3
Weichkäse	3	Salsiccia	5	frischer Chili	1	Peperoni	2,5
Grana Padano	3,5	Mortadella	5	Rucola	3	Artischocken	5
Kräuter-Creme	2	Thunfisch	5	Champignons	3	Paprika	3,5
Kochschinken	3,5	Lachs	7	Zwiebeln	2	Spinat	3
Salami	3,5	3 Garnelen	9	Knoblauch	1	Kapern	1,5
Rindersalami	4	Trüffelcreme	4	Brokkoli	3	Pizzabrot	7

"Una buona mamma vale cento maestre."
Eine gute Mutter ist hundert Lehrer wert.

Bambini / Kindergerichte

		klein	groß
75	PENNE BOLOGNESE Penne mit leckerer Hackfleischsauce	8,5	15,9
76	Penne AL POMODORO Penne in fruchtiger Tomatensauce	6,5	10,9
77	Penne CON PANNA Penne in feiner Sahnesoße	7,5	13,9



Dessert

- 170 **HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ** 8,9
Lockeres Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone
- 171 **PANNA COTTA** 8,9
Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel
- 172 **AFOGATTO** 5,9
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen –
ein klassisches italienisches Dessert

Warme Getränke

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

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.

Tee

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

DARJEELING ROYAL First Flush Schwarztee	3,9
ASSAM SPECIAL Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN Früchteteemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN Kräuterteemischung	3,9
PFEFFERMINZ Kräutertee	3,9
KAMILLE Kräutertee	3,9

Säfte / Nektar

	0,2l	0,4l
APFELSAFT	3,9	6,9
ORANGENSAFT	3,9	6,9
RHABARBERSAFT	3,9	6,9
PFIRSICHNEKTAR	3,9	6,9
BANANENNEKTAR	3,9	6,9
KIRSCHNEKTAR	3,9	6,9
KIBA – KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,9	6,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	3,9	6,9

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l
PEPSI COLA	3,9	5,2
PEPSI COLA ZERO	3,9	5,2
7 UP	3,9	5,2
SCHWIP SCHWAP ORANGE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
SAFTSCHORLE Alle Säfte auch als Schorle	3,9	5,2

RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l	4,5
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l	4,5

Thomas Henry

	0,2l
BITTER LEMON	4,5
GINGER ALE	4,5
TONIC WATER	4,5
PINK GRAPEUIT	4,5

Mineralwasser

SAN PELLEGRINO medium 0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO medium 0,75 l	8,9
AQUA PANNA still 0,25 l	2,9
AQUA PANNA still 0,75 l	8,9

Fassbier

ROSTOCKER PILS 0,3 l	4,5
ROSTOCKER PILS 0,4 l	5,9
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade 0,3 l	4,5
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade 0,4 l	5,9
KREFELDER helles Bier mit Cola 0,3 l	4,5
KREFELDER helles Bier mit Cola 0,4 l	5,9

Flaschenbier

ROSTOCKER BOCK dunkel 0,5l	6,0
SCHÖFFERHOFER trüb 0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER kristall 0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER dunkel 0,5 l	6,0
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei 0,5 l	6,0
BIRRA Moretti , original italienisches Bier 0,33l	4,5
JEVER FUN alkoholfrei 0,33 l	4,5

Digestif

4 cl

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

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

AMICI 32 Vol.-% TIP Hauseignerkräuterlikör	5,9
---	-----

"La grappa pulisce, disinfetta e santifica"

Grappa reinigt, desinfiziert und heiligt.

Grappa

2 cl

HAUSGRAPPA 40 Vol.-% Nonino Vendemmia aus Montevitigno, Pinot-, Tocai- und Malvasi-Trauben	4,5
NONINO CHARDONNAY 41 Vol.-% Chardonnay-Traube, fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste	4,9
MARZADRO DICIOTTO LUNE 41 Vol.-% Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote	5,9
GRAPPA DI PROSECCO 42 Vol.-% Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet	5,9
POLI MIELE 35 Vol.-% Tresterbrand mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit balsamischer Note und einem Anflug von Süße am Gaumen	5,5

Offene Weissweine

0,2l 0,5l

HAUSWEIN

7,9 18,9

Trebbiano d'Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch

FRIZZANTINO

7,9 18,9

Spritzig-lieblich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch

CHARDONNAY

8,9 21,9

Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch

GRILLO

8,9 21,9

Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur

"Buon vino fa buon sangue."
Guter Wein macht gutes Blut.

Offene Rotwein

0,2l 0,5l

HAUSWEIN

7,9 18,9

Montepulciano d'Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure

LAMBRUSCO

7,9 18,9

Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch

MERLOT

8,9 21,9

Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen

ROSSO SALENTO

8,9 21,9

Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti

Offener Roséwein

0,2l 0,5l

HAUSWEIN

7,9 18,9

Cerasuolo d'Abruzzo, trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, sehr gut zu Pizza und Käse oder zwischendurch

Weisswein 0,7l

Masiano Pinot Grigio delle Venezie DOC Masi – Venetien 29,9
Pinot Grigio, Verduzzo
Frisch und elegant mit Noten von Birne und Zitrus, harmonisch im Abgang
Passt zu: Antipasti, Fisch und leichten Pastagerichten

Chardonnay DOC Kellerei Bozen – Südtirol 32,9
Chardonnay
Elegant und ausgewogen, Noten von reifem Apfel, Zitrus und feinen Blüten.
Passt zu: Fisch, Pasta und hellem Fleisch

Sauvignon Blanc DOC Kellerei Bozen – Südtirol 39,9
Sauvignon Blanc
Aromatisch mit Noten von Stachelbeere und Kräutern, mineralisch und elegant.
Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, Salaten

Chardonnay Puglia IGT Tormaresca – Apulien 37,5
Chardonnay
Weich und ausgewogen mit feiner Frucht und dezenter Würze.
Passt zu: Pasta, Fisch und hellem Fleisch

Sauvignon Blanc IGT Venezia Giulia Jermann – Friaul 54,9
Sauvignon Blanc
Komplex und aromatisch mit floralen Noten und feiner Mineralität.
Passt zu: Fisch, Meeresfrüchten, leichten Gerichten

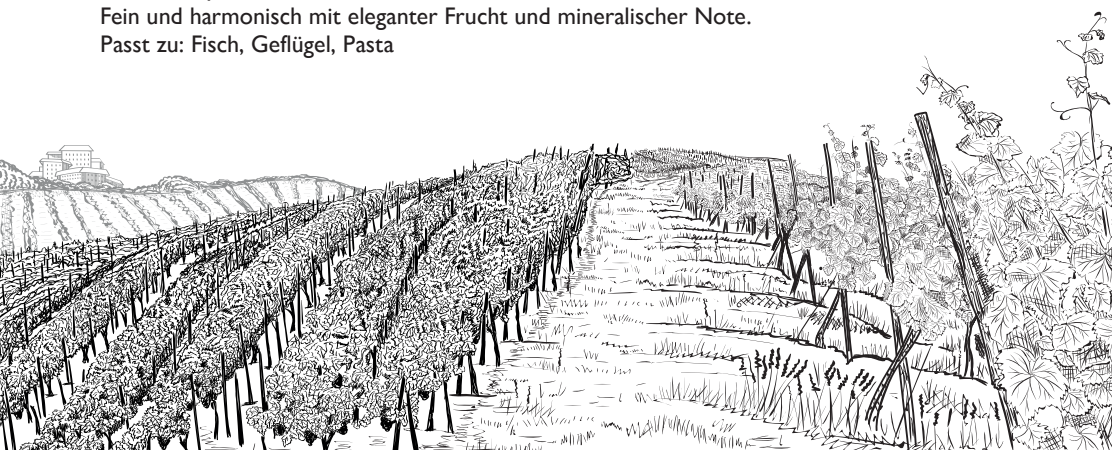
"Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori."

Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen

I Frati Lugana DOC Ca' dei Frati – Lugana, Gardasee 37,9
Turbiana
TIP Saftig und elegant mit Zitrus, Aprikose und feiner Mineralität.
Passt zu: Fischgerichten, Pasta und hellem Fleisch

Orvieto DOC San Giovanni – Umbrien 46,5
Grechetto, Trebbiano
Leicht und frisch mit dezenter Frucht und angenehmer Säure.
Passt zu: Antipasti, Salaten, leichten Speisen

Pomino Bianco DOC Frescobaldi – Toskana 40,9
Chardonnay, Pinot Bianco
Fein und harmonisch mit eleganter Frucht und mineralischer Note.
Passt zu: Fisch, Geflügel, Pasta



Rotwein 0,7l

62 Anniversario Primitivo San Marzano – Apulien 46,5

Primitivo

Kräftig und samtig mit intensiver dunkler Frucht und weichen Tanninen.

Passt zu: Gebrilltem Fleisch, Pasta und kräftigen Saucen

Barbera Appassimento San Silvestro – Piemont 24,9

Barbera

Dicht und fruchtbetont mit weicher Struktur und würzigem Abgang.

Passt zu: Pasta, Fleischgerichten

Chianti Classico DOCG Rocca delle Macie – Toskana 42,9

Sangiovese

Elegant und strukturiert mit Kirschnoten und feiner Würze.

Passt zu: Pasta, Pizza, Rindfleisch

Nipozzano Riserva Chianti – Toskana 37,5

Sangiovese

Komplex und ausgewogen mit reifer Frucht und eleganter Struktur.

Passt zu: Rind, Wild, kräftigen Pastagerichten

Odissea Nero d'Avola Syrah Tritto – Sizilien 35,9

Nero d'Avola, Syrah

Kräftig und würzig mit dunkler Beerenfrucht.

Passt zu: Fleisch, Grillgerichten

TIP

Don Camillo Terre di Chieti IGP Fantini – Abruzzen 35,9

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vollmundig mit dunkler Frucht und sanfter Würze.

Passt zu: Pasta, Fleischgerichten

Solè Rosso Veneto IGT De Stefani – Venetien 39,9

Merlot, Cabernet Sauvignon

Strukturiert und ausgewogen mit reifer Frucht.

Passt zu: Fleisch, gereiftem Käse

Primitivo IGP Fantini – Apulien 29,9

Primitivo

Fruchtbetont und weich mit Aromen dunkler Beeren.

Passt zu: Pasta, Grillgerichte

Roséwein 0,7l

TIP

Rosa dei Frati DOC Ca' dei Frati – Gardasee 36,9

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Feinfruchtig und frisch mit roten Beeren.

Passt zu: Antipasti, Fisch, sommerlichen Gerichten

Alie Rosé Frescobaldi – Toskana 34,9

Syrah, Vermentino

Elegant und frisch mit heller Frucht.

Passt zu: Fisch, Salaten, mediterraner Küche

Côtes de Provence Rosé Miraval – Provence 44,5

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

Zart und trocken mit feiner Beerenfrucht.

Passt zu: Antipasti, Fisch, leichten Gerichten

Cocktails

CAIPIRINHA 9,5

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

MOJITO 9,9

Havana, Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda

PINA COLADA 9,9

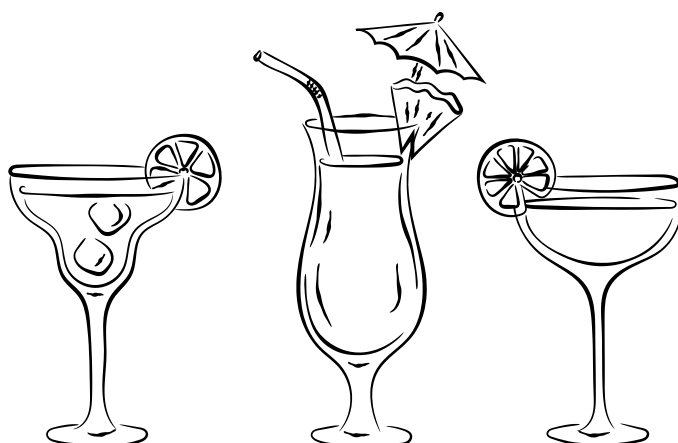
Havana, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

TEQUILA SUNRISE 9,9

Tequila silver, Lemon Squash, Orangensaft, Grenadine

SEX ON THE BEACH 10,5

Vodka, Peachtree, Zitrone, Cranberry, Maracuja



Mocktail

CAIPI LIGHT 8,5

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

MOJITO LIGHT 9,9

Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Minze, Ginger Ale

VIRGIN COLADA 8,5

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

STRAWBERRY VIRGIN COLADA 9,5

Kokossirup, Erdbeerpüree, Sahne, Ananassaft

FRUITY PUNCH 8,5

Pfirsichsaft, Maracujasaft, Erdbeersirup, Tonic