

Zuppa / Suppe

- 1 **PAPPA DI POMODORO** 7,9
Frische Tomatensuppe verfeinert mit Gin und Worcestersauce
- 2 **ZUPPA DI PESCE** 11,9
Aromatische Fischsuppe mit frischem Fischfilet und mediterranem Gemüse in einer feinen Hummersauce

Antipasti / Vorspeisen

- 10 **BRUSCHETTA ORIGINALE** 8,9 
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum
- 11 **BRUSCHETTA SALMONE** 9,9
Geröstetes Weißbrot mit aromatischem Crème fraîche und feinem Räucherlachs
- 12 **BURRATA** 18,5
Cremiger Burrata-Mozzarella mit Sardellen, Oliven und getrockneten Tomaten, verfeinert mit bestem Olivenöl und Oregano
- 13 **VERDURE ALLA GRIGLIA** 15,5 
Grilltes und eingelegtes Saisongemüse
- 14 **CARPACCIO DI FILETTO CON TARTUFO** 18,9
Hauchdünn aufgeschnittenes, hausgebeiztes Rinderfilet mit Grana Padano, frischem Rucola, gerösteten Pinienke
- 15 **CARPACCIO DI TONNO** 19,9
Fein geschnittenes Carpaccio vom geräucherten Thunfisch, serviert mit Rucola, frischer Zitrone und bestem Olivenöl
- 16 **VITELLO TONNATO** 17,9
Gebratenes Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischsauce
- 18 **FORMAGGIO DI CAPRA AL FORNO** 17,0
Im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Honig und einem Hauch Chili, serviert mit getrockneten Cherrytomaten und zwei Scheiben Ciabatta
- 19 **ANTIPASTI PER DUE** (für 2 Personen) 42,5
Eine mediterrane Vorspeisenauswahl mit cremigem Burrata, feinem Carpaccio, einer Bruschetta Originale und einer Bruschetta mit Räucherlachs, dazu zwei Riesengarnelen und zart marinierte Artischocken

Für 2 Personen

Insalata / Salate

- 25 **INSALATA MISTA** 13,9 
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons, dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing
- 26 **INSALATA RUCOLA** 15,9 
Knackiger Rucola mit Walnüssen, Cherrytomaten und Grana Padano
- 28 **CAESARS SALAT** 14,9 
Römersalat mit Croutons und Grana Padano, Caesars Dressing
- 29 **INSALATA CONTORNO** 8,9 
Kleiner gemischter Beilagensalat
- 30 **BROTKORB** 4,5

EXTRA

Hähnchenbrustfilet	+6,0
Rindersteakstreifen	+10,9
Lammfilet	+9,9
3 Garnelen	+9,9
Lachsfiletstreifen	+8,5

“Mangia bene, ridi spesso, ama molto”

Iss gut, lache oft, liebe viel



Pastasciutta / Nudelgerichte

- 40 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON CAPPERO E SCAMPI** 24,9
Spaghetti mit Garnelen, Chili, Kapern, getrockneten Cherrytomaten, Oliven, Oregano und Knoblauch in feinem Olivenöl
- 41 **SPAGHETTI MARINARA** 21,9
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch, getrocknete Tomaten in leichter Tomaten-Weisswein-Sauce
- 43 **TAGLIATELLE CON RUCOLA** 18,9 
Bandnudeln mit Knoblauch, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano in Tomatensauce
- 44 **TAGLIATELLE CON ORATA** 23,9
Bandnudeln in hausgemachtem Basilikumpesto mit gebratenem Doradenfilet
- 45 **TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO** 26,9
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in getrüffelter Gorgonzola-Sauce und Grana Padano
- 46 **MACCHERONI CON POLLO** 21,9
Frische Röhrennudeln mit zarter Hähnchenbrust, Aubergine, getrockneten Tomaten, und Lauchzwiebeln in cremiger Rahmsauce

"Ne devi mangiare ancora di pastasciutta"

Du musst noch viel Pasta essen.

- 48 **TORTELACCI CON TARTUFO** 25,9
Frische, große Teigtaschen mit einer Trüffel-Füllung in cremiger Soße mit Trüffelbutter und Lammfilet, vereinfert mit Trüffelöl
- 49 **TAGLIOLINI NERI CON SALMONE** 24,9
Frische schwarze Bandnudeln mit Lachs, Lauchzwiebeln, getrocknete Tomaten in feiner Hummersauce
- 50 **TAGLIOLINI FRESCA CON AGNELLO E PORCINI** 23,9
Frische dünne Bandnudeln in Kräuter-Weisswein-Sauce mit Lammfiletstreifen, Steinpilzen, Kirschtomaten und Knoblauch
- 51 **GNOCCHI RICOTTA E SPINACI** 19,9 
Frische Gnocchi, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer feinen Crème-fraîche-Sauce, veredelt mit getrockneten Cherrytomaten, zartem Babyspinat und Grana Padano

Secondi di Carne / Fleischgerichte

- 60 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 28,9
Würzige Kalbsmedaillons mit Prosciutto Crudo und Salbei,
dazu eine Tagesbeilage
- 61 **FILETTO DI AGNELLO ALLA GRIGLIA** 34,9
Rosa Lammfilet vom Lavasteingrill, mariniert mit
Thymian, Knoblauch und Olivenöl, dazu eine Tagesbeilage

Für die folgenden Gerichte verwenden wir ausschließlich
frisches, perfekt gereiftes Fleisch vom Angus Rind

- 63 **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** 39,9
Feinstes Rinderfilet vom Lavastein Grill mit
frischer Tagesbeilage
- 64 **FILETTO DI MANZO E GORGONZOLA** 44,9
Feinstes Rinderfilet vom Lavastein Grill mit einem Mantel
aus Parmaschinken überbacken mit Gorgonzola
dazu frische Trüffel-Tortellacci
- 66 **ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA** 37,9
300 gr. saftiges Rib Eye vom Lavastein-Grill, mariniert mit
Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl, Tagesbeilage

EXTRA

Gorgonzola-Sauce	5,5
hausgemachte Kräuterbutter	4,0

"L'amore a Portofino"

Liebe in Portofino



Secondi di Mare / Meeresfrüchte

- 70 **SCAMPI ALLA GRIGLIA** 35,9
Riesengarnelen vom Lavasteingrill, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Rosmarin, Tagesbeilage
- 71 **FILETTO DI ORATA** 31,9
Frisches Doradenfilet auf feiner Butter-Weißweinsauce dazu eine Tagesbeilage
- 73 **FILETTO DI SALMONE** 32,9
Gebratenes Lachsfilet mit Knoblauch, Cherrytomaten, Oliven und Petersilie, dazu Tagesbeilage

Unsere heutige Tagesbeilage erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Servicepersonal



"La famiglia è tutto"
Familie ist alles

Bambini / Kindergerichte

- 96 **SPAGHETTI BOLOGNESE** 8,5
Spaghetti mit leckerer Hackfleischsauce
- 97 **SPAGHETTI AL POMODORO** 7,5
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce
- 98 **SPAGHETTI AL PESTO** 8,9
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto
- 99 **POLLO ALLA GRIGLIA** 13,9
Zarte Hähnchenbrust vom Grill mit Tagesbeilage

Pizza aus dem Steinofen

- 110

QUATTRO STAGIONI

18,9

Champignons, Salami, Kochschinken, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella
- 111

CONTADINA

18,9



Rucola, Pinienkerne, Bruschetta, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 112

NORVEGIA

20,5

Frischer Lachs, Crème fraîche, Spinat, Tomatensauce, Mozzarella
- 113

CALZONE

18,9

Kochschinken, Salami, Tomatensauce, Mozzarella
- 114

PARMA

19,9

Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella
- 115

DIAVOLA

18,9

Salami piccante, Chili, Zwiebeln, milde Peperoni, Trüffelöl Tomatensauce, Mozzarella
- 116

SAPORITA

20,5

Marinierte Salzwasser Garnelen, Knoblauch, Peperoncini, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella, pikant
- 117

TONNO

17,5

Rote Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella
- 118

PORTOFINO

18,9

Salami piccante, Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella
- 123

VERDURE

17,9



Gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella

"La pizza è la felicità."
Pizza ist das Glück.

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

Pizzamozzarella	4	Prosciutto crudo	4	Sardellen	3	Oliven	3
Gorgonzola	4	Salami piccante	4	Cherrytomaten	4	Ananas	3
Pinienkerne	4	Brokkoli	3	Chili Öl	1	Peperoni	2,5
Salami	4	Kapern	1,5	Rucola	3	Artischocken	4
Grana Padano	3	Thunfisch	5	Champignons	3	Paprika	3,5
Creme fraiche	4	Lachs	8,5	Zwiebeln	2	Spinat	3
Kochschinken	4	3 Garnelen	9,9	Knoblauch	1		
						Pizzabrot	7

Dessert

- 170 **HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ** 9,5
Lockeres Biskuit mit Amaretto und cremiger Mascarpone
- 171 **CREME BRÛLEE** 9,5
Feines hausgemachtes Sahnedessert auf Fruchtspiegel
- 172 **DESSERTWEIN, COPPO MOSCATO D ASTI** 60ml 7,5
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumige Aromen und Spuren von Pfirsichen und Birnen. Im Geschmack angenehm frisch und aromatisch

Warme Getränke

ESPRESSO	3,2
DOPPELTER ESPRESSO	5,5
ESPRESSO CORRETTO	6,5
ESPRESSO MACCHIATO	4,5
CAFFE CREMA	4,5
MILCHKAFFEE	5,5
CAPPUCCINO	4,9
LATTE MACCHIATO	5,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
BIO-SANDDORNNEKTAR	5,9

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
SAFTSCHORLE Alle Säfte auch als Schorle	3,9	5,2

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

COCA COLA 0,2l	4,5
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
SPICY GINGER	4,5
TONIC WATER	4,5
PINK GRAPEFRUIT	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
SCHÖFERHOFFER WEIZEN trüb	0,5l	6,0

Flaschenbier

JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	4,5
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	6,0
BIRRA Moretti, original italienisches Bier	0,33l	4,5

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-lieulich, 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

LUGANA

8,9 21,9

Trocken, fruchtig-frisch, Ananas und Zitrus im Vordergrund, feine Kräuteranklänge, mit belebender Säurestruktur

PINOT GRIGIO

8,9 21,9

Trocken, ausgewogen, Pfirsich und Zitrus, feine Kräuter- und Vanillenoten, elegant mit langem, aromatischem Abgang

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

NERO D'AVOLA

8,9 21,9

Weich und harmonisch, Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und roten Maulbeeren, ausgewogene, sortentypische Säure

PRIMITIVO

8,9 21,9

Kräftig und weich, Aromen roter Früchte, vollmundig mit sanften Tanninen und harmonischer Struktur

Offener Rosewein

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

PIPOLI ROSATO

8,9 21,9

Fruchtig und frisch, Beerenaromen, lebendige Säure, weicher Abgang

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

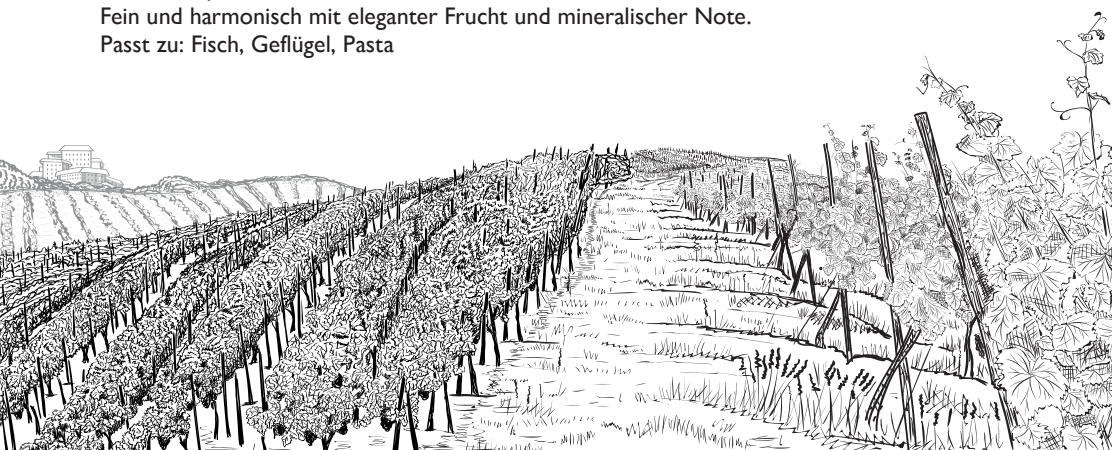
"Il vino scioglie la lingua ed apre i cuori."

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

MIRAGGIO Riserva DOC Sicilia – Sizilien 35,9

Nero d'Avola, Perricone, Frappato.

Charakteristisch, intensiv, mit Noten von Trockenfrüchten.

Warm, vollmundig und harmonisch in der Säure, mit weichen und eleganten Tanninen.

Passt besonders gut zu Pasta, rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

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

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vollmundig mit dunkler Frucht und sanfter Würze.

Passt zu: Pasta, Fleischgerichten

TIP

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

MASI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 145,9

Venetien, Italien

Der Costasera überzeugt durch die rubinrote Farbe.

Der Duft ist geprägt von fruchtigen Noten wie Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch einer leichten Note von gemahlenem Kaffee und süßen

Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er durch seine Struktur und

ideal ausbalancierten Säure

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

Prosecco

0,1 l 0,75 l

ROTARI METODO CLASSICO BRUT

6,9 39,5

Chardonnay, 28 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst

GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC

6,9 39,5

Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate nach Champagnerverfahren hergestellt, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll

SCAVI & RAY ALKOHOLFREI

6,9 39,5

Glamourös und dezent: Der alkoholfreie SCAVI & RAY Secco verspricht vollen Genuss und ein betörendes Aroma – perfekt für einen entspannten Abend

Champagner

MOET&CHANDON ICE IMPERIAL

16,9 119,0

Serviert mit Eis, dazu Limette, Orange oder Minze

Spritziges

TIP

LIMONCELLO SPRITZ

9,9

Prosecco, Limoncello, Soda

HUGO

9,9

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette

APEROL SPRITZ

9,9

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

SANDDORN SPRITZ

9,9

Andalö mit Prosecco

SARTI ROSA SPRITZ

9,9

Sarti mit Prosecco

Aperitivi

NEGRONI

9,5

Roter Wermut, Campari, Gin

GIN BASEL SMASH

9,9

Gin, Basilikum, Limettensaft, Rohrzuckersirup

TIP

ESPRESSO MARTINI

10,5

Wodka, Kaffeelikör, Espresso

Caipi

CAIPIRINHA

9,5

Cachaça, Limette, Rohrzucker

MOJITO

9,9

Havana, Limette, Minze, Lime Juice, Rohrzucker, Soda

BLUEBERRY MOJITO

9,9

Havana, Limette, Blaubeerpüree, Minze, Rohrzucker, Soda

Mocktail

TIP

NOPEROL

9,5

Scavi&Ray alkoholfreier Secco, Orange mit Ramazzotti Aperitivo Arancia

HUGO LIGHT

9,5

Holundersirup, Limette, Minze und Scavi&Ray alkoholfreier Secco

CAIPI LIGHT

7,5

Ginger Ale, Limette und Rohrzucker

MOJITO LIGHT

7,9

Ginger Ale, Minze, Limette und Rohrzucker

SCHUTZENGEL

7,9

Ginger Ale, Limette und Rohrzucker, Maracujasaft

Martini Aperitivi

MARTINI BIANCO

5,9

mit Eis und Zitrone

MARTINI ROSSO

5,9

mit Eis und Orange

Longdrinks

CAMPARI ORANGE / SODA

9,5

ABSOLUT VODKA COLA

9,9

BARCARDI COLA

9,9

CUBA LIBRE

9,9

WHISKY COLA

9,9

Gib deinem Leben einen Gin

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40%Vol.

13,9

Schöne Aromen von Koriander, Wachholder, Zitrus, sowie ein Hauch Vanille. Serviert mit Eis und Gurke

GIN SUL 43% Vol.

14,9

Serviert mit Eis, Orangenzeste und Rosmarinzweig
Aromen der Botanicals wie Koriander, Rosmarin, Piment, Lavendel, Zimt, Zistrose und frische Zitronen

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% Vol.

15,9

Serviert mit Eis, getrockneten Wachholderbeeren und Orange
schöner kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen

HENDRICK S GIN 44% Vol.

14,9

Serviert mit Eis, Gurke und Pfeffer
kräuterlastiger Gin mit Nuancen von bulgarischen Rosen, Salatgurken und schwarzem Pfeffer

BROCKMANS GIN 40% Vol.

15,9

Serviert mit Blaubeeren und Eis
aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note

MALFY GIN CON ARCANIA 41%Vol.

14,9

Ein toller, fruchtiger Gin für den Sommer!

LIQUID GOLD

15

Pure Dekadenz im Glass. Der Fruchtige Sommer Gin. Flüssiges Gold

TIP

Grappa

2 cl

HAUSGRAPPA NONINO VENDEMMIA 40 % vol.

4,9

Eleganter Trester aus Pinot-, Prosecco- und Malvasia Trauben mit kristallklarer Optik, frischem Körper, am Gaumen Noten von hellen Früchten und Blüten

NONINO CHARDONNAY 41 % vol.

5,9

fein, weich und elegant mit dem Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste

NONINO OPTIMA 41 % vol.

7,5

12-18 monatige Reife in kleinen Barriquefässern, hellgold mit Anklängen von frischen Früchten, Vanille und Eichenholz

MARZADRO DICIOTTO LUNE 41 % vol.

7,5

Merlot, Marzemino, Chardonnay, Teroldego und Muscat, harmonisch, weiches Bouquet mit breitem Aromenspektrum, und seidigem Gaumen

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 42 % vol.

7,5

Andrea da Ponte, ausdrucksvoll und bouquetereich, hellgolden, wenig, fruchtige Zitrusfrüchte, leicht prickelnder Abgang

NEBBIOLO DA BAROLO 40 % vol.

7,9

AB Selezione, aus dem Herzen des Barolo Gebietes geschmeidige Töne und grüne Note, im Abgang dezente Note von Lakritze

"La grappa pulisce, disinfetta e santifica"

Grappa reinigt, desinfiziert und heiligt.

POLI BARRIQUE 55 % vol.

10,9

16 jähriger Grappa aus Barrique, lang anhaltender Abgang, warmwürzig, kraftvoll gereift, weiche Noten von getoastetem Holz, Vanille, Kakao und Kaffee

MOSCATO,,I MILLESIMI“ 1994 40 % vol.

13,5

AB Selezione, dunkles Bernstein im Glas, elegante Mischung von orientalischen Gewürzen, Kakao, Maronen, Pfeifentabak und Honig, unendlich anmutende Nachhaltigkeit

MOSCATO,,I MILLESIMI“ 1997 40 % vol.

12,5

AB Selezione, reine balsamische Note, mit Nuancen von Lavendel, Muskat und Salbei, voll und komplex in der Nase, samtig und ausgeprägt am Gaumen

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.-%

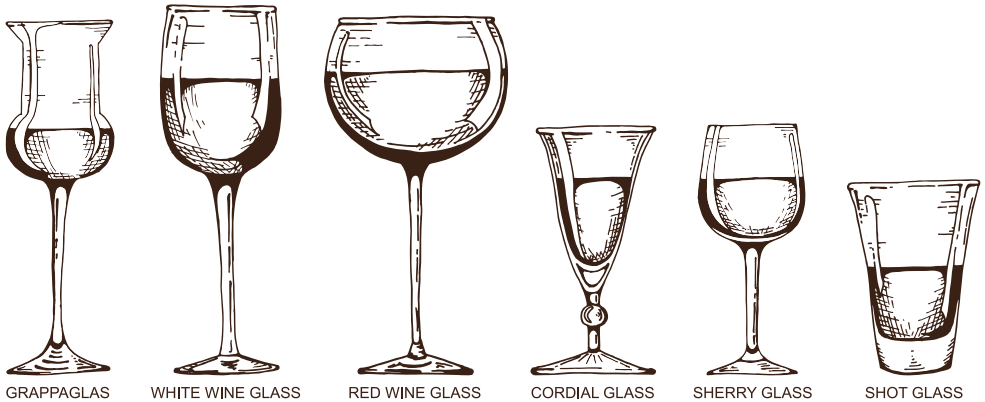
5,9

MARZADRO CREMA ALPINA PISTACCHIO 17 % vol.

5,9

MARZADRO ALPINA MELONE 17 % vol.

5,9



GRAPPAGLAS

WHITE WINE GLASS

RED WINE GLASS

CORDIAL GLASS

SHERRY GLASS

SHOT GLASS

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.-%

Hauseignerkräuterlikör

5,9

TIP

CYNAR 16,5 % vol.

5,9

MONTENEGRO 23 % vol.

5,9