



*Speise-  
&  
Getränkekarte*



## *Aperitivo*

<b>CIELO 9° BIANCO FRIZZANTE</b> ITA/Veneto. Schaumwein, prickelnd, sommerlich	0,1l 4,00
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	0,3l 9,00
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,3l 9,00
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Villa Massa Limoncello, Prosecco, Schweppes Bitter Lemon, Minze	0,3l 9,00

## *Vorspeisen*

<b>BRUSCETTA CLASSICA</b> hausgemachtes Brot   Tomaten   Knoblauch   Basilikum	8,50
<b>ANTIPASTI DI VERDURE</b> gegrilltes Gemüse   Petersilie   Knoblauch   Büffelmozzarella   Basilikum	13,00
<b>INSALATA MISTA</b> gemischter Salat   Tomaten   Gurken   Zwiebeln   Brotchips	10,00
+ Thunfisch & Oliven	6,00
+ Rosmarinschinken & gebratene Kräuterseitlinge	8,00



## Pizza

<b>MARGHERITA</b> Tomatensauce   Fior di Latte   Basilikum	11,50
<b>CAPRESE</b> Tomatensauce   Fior di Latte   Büffelmozzarella   Kirschtomaten   Basilikumpesto	15,00
<b>CARAMELLATA</b> Tomatensauce   Fior di Latte   Büffelmozzarella   karamellisierte Zwiebeln   Kirschtomaten   Basilikumpesto	15,50
<b>SALAMI PICANTE CON PEPERONI</b> Frischkäse-Sambaloeleksauce   Fior di Latte   Büffelmozzarella   gegrillte Paprika   pikante Salami   Chilliflocken	17,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Tomatensauce   Fior di Latte   Thunfisch   Basamico-Zwiebeln   Thunfischpesto	16,00
<b>PARMA</b> Tomatensauce   Fior di Latte   Parmaschinken   Rucola   Rucolapesto	17,00
<b>COTTO E FUNGHI</b> Tomatensauce   Fior di Latte   Rosmarinschinken   Kräuterseitlingen	16,00
<b>TARTOFU</b> Trüffelsauce   Fior di Latte   Büffelmozzarella   Rosmarinschinken   getrocknete Tomaten   Trüffelpesto   Parmesan	18,50
<b>PEPERONI E OLIVE</b> Tomatensauce   Fior di Latte   gegrillte Paprikastreifen   Oliven ohne Kern   Rucolapesto	15,00

## Pasta

<b>RAVIOLI FUNGHI E TARTUFO</b> Waldpilzen- & Trüffelüllung   Zitronen-Salbei-Sahnesauce   Parmesan	18,00
--	-------

## Dessert

<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> alkoholfrei	8,00
--	------



## *Alkoholfreies*

**ST. PELLEGRINO** 0,25l 3,00 | 0,75l 6,00

**ACQUA PANNA** 0,25l 3,00 | 0,75l 6,00

**ROSENLIMONADE** 0,25l 5,00

**SOFTDRINKS** 0,2l 3,00

**SAFT | SCHORLE** 0,3l 3,50

**SCHWEPPE** 0,3l 3,50

## *Bier*

**BECKS** 0,33l 3,50  
Green Lemon | Gold | Alkoholfrei

**WOLTERS** 0,33l 3,50  
Radler 0,33l

**ERDINGER** 0,5l 5,00  
Hefeweizen | Kristall | Alkoholfrei

**CORONA** 0,33l 3,50

## *Heißgetränke*

**ESPRESSO** 2,00

**DOPPELTER ESPRESSO** 3,00

**CAFÉ AMERICANO** 2,50

**CAPPUCCINO** 3,00

**LATTE MACCHIATO** 3,50  
Auf Wunsch auch mit Hafermilch



## Weißwein

### **CANTINA VALDADIGE PINOT GRIGIO**

ITA/Veneto. Trocken-Fruchtig, harmonisch, frische Äpfel

0,15l 7,00 | 1l 30,00

### **AXEL PAULY TRINKFLUSS**

D/Mosel. Saftige Cuvée, präziser Trinkfluss

0,15l 8,00 | 0,75l 28,00

### **SAN MARZANO TALO CHARDONNAY**

ITA/Apulien. Trocken, Birne, zarter Schmelz

0,75l 32,00

### **OTELLA LUGANA BLANCO**

ITA/Veneto. Vollfruchtig, elegant

0,75l 40,00

## Rosé

### **LA FAMIGLIA VINO ROSATO**

Balkonwein - Terrasse geht auch ;) - Grillparty, Sommer

0,15l 7,00 | 0,75l 28,00

### **SAN MARZANO TRAMARI ROSÉ**

ITA/Apulien. Trocken, blumig, leichte Kräuter, zart

0,15l 8,50 | 0,75l 32,00

### **CHÂTEAU MINUTY M ROSÉ**

FRA/Provence. Trocken, blumig, leichte Kräuter, zart

0,75l 38,00

## Rotwein

### **GINO BRISITTO MERLOT DELLE VENEZIA**

ITA/Veneto. Trocken, geschmeidig, Kirsche

0,15l 7,00 | 1l 30,00

### **CIELO APPASSIONANTE 1908**

ITA/Veneto. Trocken, elegant, Kirschnote

0,15l 8,00 | 0,75l 30,00

### **CASTELLO TOSCANO CHIANTI "CT" D.O.C.G**

ITA/Toskana. Trocken, komplex, leichte Röstaromen, lang

0,15l 8,50 | 0,75l 30,00

### **SAN MARZANO SESSANTANNI PRIMITIVO DI MANDURIA**

ITA/Apulien. Kirschmarmelade, dicht, wuchtig. LM:99P.

0,75l 42,00

### **FANTINI EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI**

ITA/Apulien. Komplex, elegant-harmonisch.  
13 Monate Barrique. LM:99P.

0,75l 42,00

LM=Luca Maroni

Unsere Weinauswahl stammt aus dem Vinnett in Lehre  
[www.vin-nett.de](http://www.vin-nett.de)

Alle Preise verstehen sich in Euro.