

## Wir empfehlen

---

- Antipasto Misto all' Italiana<sup>2)5)</sup>**  
Gemischter Teller mit Vitello Tonnato, Carpaccio, Fischsalat,  
Tomate-Mozarella und gegrilltes Gemüse etc. 9,50 €
380. kleine Portion 14,50 €
381. große Portion
- Diese Positionen sind auch einzeln bestellbar
386. **Saltimbocca Bresaola** 13,50 €  
Drei kleine Schnitzel mit Salbei, luftgetrocknetem Rinderschinken  
in Madeirasose dazu Fritten und gem. Salat
388. **Sanpietro Pepe Verde** 19,50 €  
Peterfisch mit grüner Pfeffersose dazu Bratkartoffel und ein gem. Salat
405. **Pizza Parma** 11,50 €  
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan
409. **Tagliata alla Sarda** 22,50 €  
eine Spezialität aus Sardinien  
gegrilltes Rumpsteak geschnitten auf knusprig gerösteten Brotscheiben,  
mit fr. Kräutern und schwarzen Pfefferkörnern  
dazu Bratkartoffeln und ein gem. Salat
387. **Spaghetti Neri al Pescatore** 16,50 €  
Hausgemachte schwarze Spaghetti mit frischen Zanderstücken  
in Sahnesauce
410. **Involtini alla Morandi** 14,50 €  
Drei gefüllte Schweineröllchen mit Broccoli und Käse, in feiner  
Sauce dazu Fritten und ein gem. Salat
441. **Petto di Pollo alla Napolitana** 14,50 €  
Hähnchenbrustfilet gebraten nach ital. Art  
mit Mozzarella Käse und Cherrytomaten, in einer feinen Sauce,  
dazu Spaghetti und ein gem. Salat

---

*Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)*

## Wir empfehlen

---

- 500. Insalata con Pollo** 11,50 €  
Großer gem. Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons, Artischocken und Ananas, in hausgemachter Vinaigretten Sauce
- 416. Branzino agli Aromi** 21,50 €  
Frischer Seewolf aus dem Mittelmeer  
gebraten ohne Gräten mit fr. Kräutern nach mediterraner Art  
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und ein kleiner gem. Salat
- 411. Filetti di Maiale Modenese** 17,50 €  
Schweinefiletmedaillon in einer feinen Rotwein-Balsamico Sauce  
und Apfelstückchen dazu Kroketten und ein gem. Salat

## Aktion

- 383. Spaghetti Acqua Pazza** 15,50 €  
Eine Spezialität aus Neapel  
feine Spaghetti mit Scampi  
mit fr. Cherrytomaten und Kräutern in Cognacsauce
- 392. Bruschetta con Mozzarella** 8,50 €
- 419. Salmone Pepe Rosa** 21,50 €  
Gegrilltes Lachsfilet in roter Pfeffersauce  
dazu Bratkartoffeln und ein gem. Salat

---

Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Aperitivo, Vino e Digestivo

---

... als Aperitif ...

130.	ein Glas trockenen ital. Prosecco di Conegliano		5,00 €
251.	ein Glas trockenen Prosecco mit Aperol		5,50 €
187.	<b>Pinot Grigio</b> Borgo Santo, 11,5 % Vol. Jahrgang 2012 ein frischer trockener Weißwein aus Friuli	0,75l	21,00 €
186.		0,25 l	6,50 €
185.		Glas	3,50 €
203.	<b>Nero D'Avola</b> Wein aus Sizilien, 13 % Vol. - Rosso Jahrgang 2012 trocken und ausgeglichen	0,75 l	22,00 €
204.		0,25 l	6,50 €
205.		Glas	3,50 €

### Chianti Ponte Vecchio

Jahrgang 2012, trockener Rotwein aus der Toskana, 12 % Vol.  
mit feinem Geschmack und rubinroter Farbe

214.		0,25 l	6,50 €
184.		Glas	3,50 €

...als Abschluss einen...

255.	<b>Galiano di Treviso</b> ein milder ital. Kräuterlikör 35 % Vol., aus Norditalien mit und ohne Eis		3,50 €
256.	<b>Mafioso</b> ein Glas Espresso mit Galiano, einem ital. Kräuterlikör und einer Sahnehaube		5,00 €
259.	<b>Mirto della Sardegna</b> Digestivo aus Sardinien, ein Myrtenlikör 30 % Vol., mit mediterranem Charakter, der nach eine Malte traditionellen Rezept nur auf Sardinien hergestellt wird		4,00 €

---

Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Vino - Wein

---

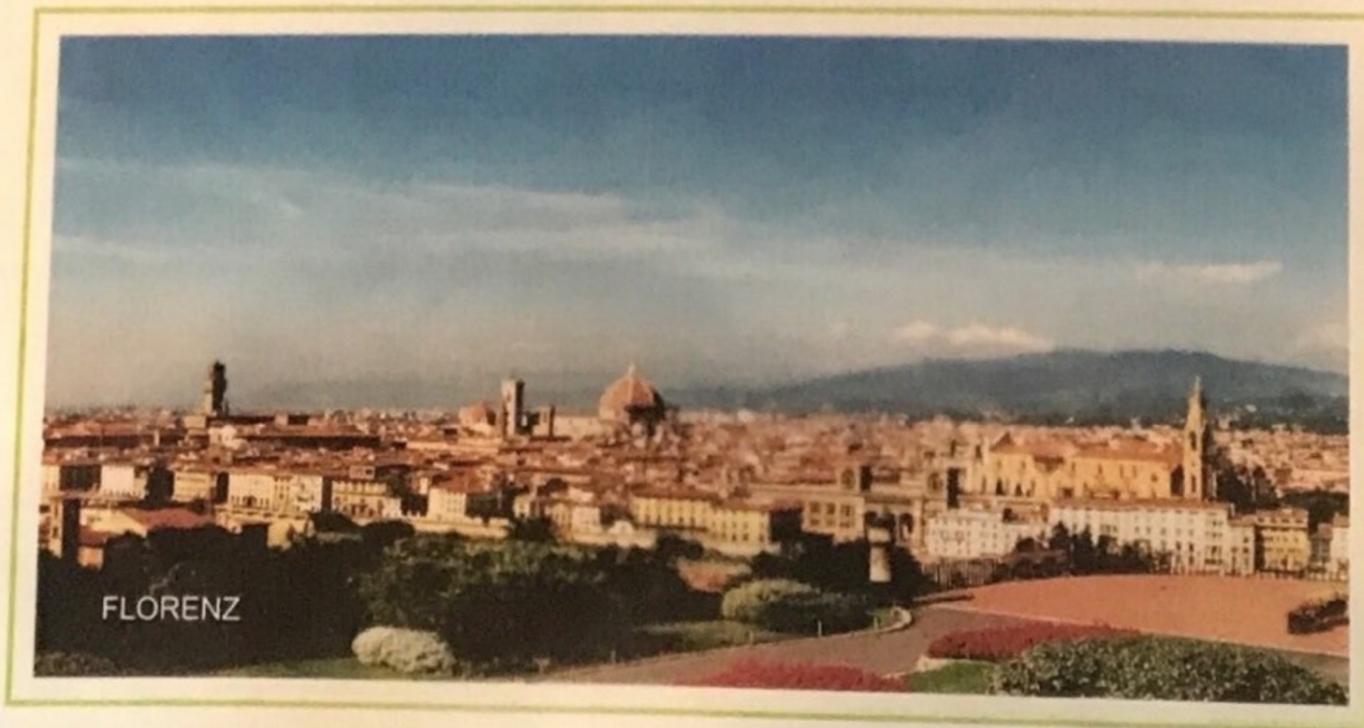
- |  |        |         |
|--|--------|---------|
| <b>193. Chardonnay</b>   | 0,75 l | 26,50 € |
| Alto Adige, St. Michael-Eppan, Jahrgang 2012, 13 % Vol.,<br>ein fruchtiger, frischer Weißwein aus Südtirol   |        |         |
| Ein Wein zu Vorspeisen und zu Fischgerichten   |        |         |
| <b>187. Pinot Grigio</b>   | 0,75 l | 25,50 € |
| Borgo Santo, Jahrgang 2012, 11,5 % Vol.,<br>ein frischer, trockener Weißwein aus Friuli,<br>seine Farbe ist ein grelles goldgelb   |        |         |
| Ein Wein zu ital. Vorspeisen und Fisch   |        |         |
| <b>197. Grotta Rossa</b>   | 0,75 l | 27,50 € |
| Carignano del Sulcis, Jahrgang 2013, 13 % Vol.,<br>ein trockener Rotwein aus Sardinien mit einem vollen Bukett,<br>kräftig und anhaltend im Nachklang  |        |         |
| Ein guter Wein zu Braten, Geflügel und Fleisch   |        |         |
| <b>199. Primitivo di Manduria</b>  | 0,75 l | 27,50 € |
| Masca, Jahrgang 2012, 14,5 % Vol.,<br>ein trockener Rotwein aus Pulien, seine Farbe ist ein intensives Rubinrot<br>er hat ein gut ausgeprägtes Bukett im Geschmack<br>er ist warm, voll weich und anhaltend im Nachklang |        |         |
| Ein guter Wein zu Fleischgerichten   |        |         |
| <b>194. Chianti</b>  | 0,75 l | 24,50 € |
| Badia di Morrono, Jahrgang 2012, 12,5 % Vol.,<br>ein trockener Rotwein aus der Toskana   |        |         |

---

Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Antipasti - Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 1.  | <b>Artischockenherzen überbacken</b> <sup>5)</sup>   | 7,50 €  |
| 3.  | <b>6 Lumache alla Boscaiola</b><br>6 Weinbergschnecken in Tomaten- Sahnesauce mit frischen Champignons                                       | 7,50 €  |
| 4.  | <b>6 Lumache alla Francese</b><br>6 Weinbergschnecken nach franz. Art  | 7,00 €  |
| 5.  | <b>6 Lumache Napoli</b><br>6 Weinbergschnecken in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch  | 7,70 €  |
| 6.  | <b>Carpaccio</b><br>rohe Rinderfiletscheiben mit Sahne-Senfsauce<br>oder mit Rucola, Olivenöl und Zitrone                                    | 12,50 € |
| 7.  | <b>Funghi al forno</b><br>fr. Champignons in Kräuterbutter mit Käse überbacken   | 6,50 €  |
| 8.  | <b>Funghi al Forno</b>   | 7,50 €  |
| 9.  | <b>Antipasto della Casa</b> <sup>2)5)</sup>  | 12,50 € |
| 10. | <b>Antipasto della Casa</b> <sup>2)5)</sup><br>Schnecken, Shrimps, Meeresfrüchte, frische Champignons in<br>würziger Tomatensauce gratiniert | 12,50 € |
| 11. | <b>Cocktail di Gamberetti</b> <sup>1)2)</sup><br>Krabbenscocktail  | 10,00 € |



Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Insalate - Salate

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 12. | <b>Insalata Italiana</b> <sup>1)3)6)</sup><br>Gem. Salat mit Ei, Schinken, Käse, Peperoni   | 7,50 €  |
| 13. | <b>Insalata di Tonno</b><br>Gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln  | 7,50 €  |
| 14. | <b>Insalata Capriccio</b> <sup>1)3)6)</sup><br>Gem. Salat mit Ei, Schinken, Käse, Peperoni, Thunfisch,<br>Zwiebeln, fr. Champignons   | 8,50 €  |
| 15. | <b>Insalata Speciale della Casa</b> <sup>2)5)</sup><br>Großer gem. Salatteller mit Tomaten, Gurken, Krabben, Palmen,<br>Artischockenherzen, fr. Champignons,<br>fr. Lachsstücken in lauwarmer Senfsauce | 13,50 € |
| 16. | <b>Insalata Fantasia</b> <sup>1)3)4)5)6)</sup><br>Gem. Salat mit Ei, Schinken, Käse, Ananas,<br>Artischockenherzen und Gorgonzola   | 9,50 €  |
| 17. | <b>Kleiner gem. Salat</b>   | 3,50 €  |



Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Minestre – Suppen

- |  |   |         |
|--|---|---------|
| 18.  | <b>Consomme di Manzo</b><br>Rinderkraftbrühe  | 3,50 €  |
| 19.  | <b>Minestrone</b><br>Ital. Gemüsesuppe  | 4,30 €  |
| 20.  | <b>Tortellini in Brodo</b><br>Rinderkraftbrühe mit Tortellini   | 5,00 €  |
| 21.  | <b>Zuppa di Cipolle</b><br>Fr. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken   | 4,50 €  |
| 22.  | <b>Crema di Pomodoro</b><br>Fr. Tomatencremesuppe   | 4,50 €  |
| 23.  | <b>Consommé Straciatella</b><br>Rinderkraftbrühe mit geschlagenem Ei und Parmesan   | 4,50 €  |
| <b><u>Specialita della Casa – Spezialitäten des Hauses</u></b> |   |         |
| 24.  | <b>Tortellini in Sahnese</b><br>Tortellini in Sahnese mit Schinken  | 7,50 €  |
| 25.  | <b>Fettucine al Salmone</b><br>Weiße Bandnudeln mit fr. Lachs in Sahnese <small>Tomatensauce, überbacken</small>                                  | 13,50 € |
| 26.  | <b>Tortellini alla Panna</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tortellini in Sahnese mit Schinken <small>in Sahnese</small>                                  | 8,50 €  |
| 27.  | <b>Rigatoni al Forno</b><br>Röllchen - Nudeln mit fr. Champignons in Fleischtomatensauce, überbacken  | 8,00 €  |
| 28.  | <b>Tortellini al Gorgonzola</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tortellini mit Schinken, Gorgonzolakäse in Sahnese   | 9,50 €  |
| 30.  | <b>Rigatoni all'Arrabiata</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Röllchen - Nudeln mit Pfefferpeperoni, Oliven, Kapern, Schinken,<br>in pikanter Tomatensauce | 8,50 €  |

Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Specialita della Casa – Spezialitäten des Hauses

---

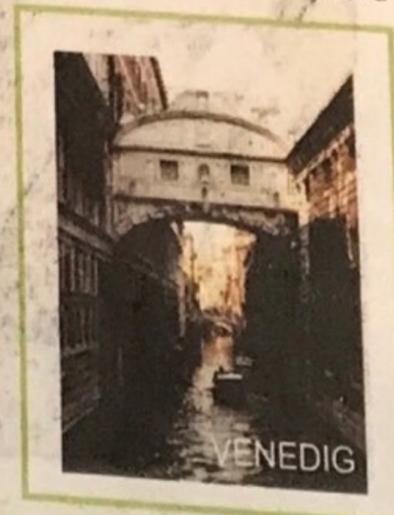
- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 31. | <b>Combinazione Speciale</b><br>Rigatoni, Spaghetti und Tagliatelle mit Fleischtomatensauce, überbacken                               | 8,00 €  |
| 32. | <b>Fettuccine Boccaccio<sup>5)</sup></b><br>Weiße Bandnudeln mit Pfifferlingen, fr. Speck, Artischocken, in Sahnesauce                | 9,50 €  |
| 35. | <b>Lasagne Verdi al Forno</b><br>Hausgemachte grüne Lasagne, überbacken   | 9,50 €  |
| 36. | <b>Cannelloni alla Napoletana</b><br>Hausgemachte Nudelrolle mit Fleisch-Gemüsefüllung, in Sauce, überbacken                          | 7,50 €  |
| 37. | <b>Combinazione al Gorgonzola</b><br>Tortellini, Cannelloni, Lasagne mit Gorgonzolakäsesauce überbacken                               | 9,30 €  |
| 38. | <b>Spaghetti Carbonare<sup>1)3)5)</sup></b><br>mit fr. Speck, Ei und Sahnesauce   | 8,00 €  |
| 39. | <b>Spaghetti Bolognese</b><br>mit Tomatenfleischsauce   | 7,50 €  |
| 41. | <b>Spaghetti al Pomodoro</b><br>mit Tomatensauce  | 7,50 €  |
| 43. | <b>Tagliatelle Pasticciate<sup>1)3)5)6)</sup></b><br>grüne Bandnudeln, fr. Champignons, Schinken und Fleischsauce mit Käse überbacken | 8,00 €  |
| 44. | <b>Spaghetti ai Frutti die Mare<sup>1)2)</sup></b><br>mit fr. Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch                                 | 12,00 € |
| 45. | <b>Spaghetti al Gorgonzola<sup>1)3)5)6)</sup></b><br>mit Schinken, Gorgonzolakäse in Sahnesauce                                       | 8,50 €  |

---

Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Pizza aus allen Teilen Italiens

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 46. | <b>Pizza Salami</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, Salami   | 7,50 €  |
| 47. | <b>Pizza Margherita</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Ei, Schinken                                    | 8,00 €  |
| 48. | <b>Pizza Funghi</b><br>Tomaten, Käse, fr. Champignons   | 7,50 €  |
| 49. | <b>Pizza Salmone e Broccoli</b><br>Tomaten, Käse, fr. Lachsstreifen und Broccoli                              | 10,00 € |
| 50. | <b>Pizza Venezia</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Schinken, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln            | 7,80 €  |
| 51. | <b>Pizza Capri</b><br>Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln  | 8,50 €  |
| 52. | <b>Pizza Milano</b> <sup>1)3)4)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Ananas, Schinken, Peperoni                        | 7,80 €  |
| 53. | <b>Pizza Napoli</b><br>Tomaten, Käse, Broccoli, Schinken, Gorgonzolakäse                                      | 6,50 €  |
| 54. | <b>Pizza Gorgonzola</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Broccoli, Schinken, Gorgonzolakäse              | 9,00 €  |
| 55. | <b>Pizza Salmone e Gamberetti</b> <sup>5)</sup><br>Tomaten, Käse, fr. Lachsstreifen, Krabben und Artischocken | 12,00 € |
| 56. | <b>Pizza Hawaii</b> <sup>4)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Ananas, Schinken  | 7,50 €  |



Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Pizza aus allen Teilen Italiens

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 57. | <b>Pizza Firenze</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Artischocken, Schinken, Peperoni                   | 8,00 €  |
| 58. | <b>Pizza Taormina</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, Salami, Peperoni, fr. Champignons, Ananas          | 8,50 €  |
| 59. | <b>Pizza Modena</b><br>Tomaten, Käse, Krabben, Gorgonzolakäse   | 10,00 € |
| 60. | <b>Pizza 4 Stagioni</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, fr. Champignons, Sardellen, Ei, Salami           | 8,80 €  |
| 61. | <b>Pizza al Mare</b> <sup>1)2)</sup><br>Tomaten, Käse, Meeresfrüchte  | 10,00 € |
| 62. | <b>Pizza Calzone</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, Peperoni, Salami, fr. Champignons, zugeklappt       | 8,00 €  |
| 63. | <b>Pizza con Tutto</b> <sup>1)2)3)4)5)6)12)</sup><br>Mit allem  | 10,50 € |
| 64. | <b>Pizza Regina</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Ananas, Schinken, Artischocken                      | 7,80 €  |
| 65. | <b>Pizza Boccaccio</b> <sup>1)2)12)</sup><br>Tomaten, Käse, fr. Champignons, Ei, Knoblauch, Salami, Thunfisch | 8,50 €  |
| 66. | <b>Pizza Spinaci</b> <sup>1)3)5)6)</sup><br>Tomaten, Käse, Blattspinat, Knoblauch                             | 8,00 €  |



Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)

## Specialita di Carne – Italienische Fleischgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 67. | <b>Scaloppine al Pomodoro</b><br>Drei kleine Schnitzel mit fr. Champignons in Tomatensauce,<br>dazu Spaghetti und ein gem. Salat                               | 12,50 € |
| 68. | <b>Scaloppine Cantarello <sup>9)</sup></b><br>Drei kleine Schnitzel mit Pfifferlingen, Zwiebeln, fr. Speck, in Sauce,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat | 13,50 € |
| 69. | <b>Scaloppine Marsala</b><br>Drei kleine Schnitzel in milder Weinsauce,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat   | 12,50 € |
| 70. | <b>Bistecca di Manzo alla Griglia <sup>9)</sup></b><br>Rumpsteak, gegrillt,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat   | 18,00 € |
| 71. | <b>Bistecca al Pepe <sup>9)</sup></b><br>Rumpsteak in schwarzer Pfeffersauce,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat   | 19,50 € |
| 72. | <b>Fegato alla Veneziana</b><br>Kalbsleber in Weißweinsauce mit Zwiebeln,<br>dazu Butterreis und ein gem. Salat  | 19,50 € |
| 74. | <b>Filetto ai Funghi</b><br>Rinderfilet mit fr. Champignons in Cognac - Sahnesauce,<br>Bratkartoffel und ein gem. Salat  | 25,00 € |
| 76. | <b>Scaloppine Boccacio <sup>5)</sup></b><br>Drei kleine Schnitzel mit fr. Champignons, Artischocken in Sahnesauce,<br>dazu Bandnudeln und ein gem. Salat       | 13,50 € |
| 77. | <b>Scaloppine alla Mostarda</b><br>Drei kleine Schnitzel in Senf - Sahnesauce,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat  | 13,00 € |
| 78. | <b>Bistecca con Cipolle <sup>9)</sup></b><br>Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat                                       | 19,50 € |

*Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)*

## Specialita di Carne – Italienische Fleischgerichte

---

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 79. | <b>Filetto alla Pizzaiola</b>  | 24,00 € |
|     | Rinderfilet in würziger Tomatensauce,<br>dazu Spaghetti und ein gem. Salat   |         |
| 80. | <b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>1)3)5)6)9)</sup>   | 13,50 € |
|     | Drei kleine Schnitzel mit Schinken, Salbei, Madeirasauce,<br>dazu Pommes Frites und gem. Salat   |         |
| 81. | <b>Scaloppa Milanese</b> <sup>9)</sup>   | 12,00 € |
|     | Schnitzel nach Wiener Art,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat  |         |
| 82. | <b>Filetto di Manzo alla Boscaiola</b>   | 22,50 € |
|     | Rinderfiletmedaillons nach Sizilianischer Art<br>mit fr. Champignons und roter Paprika in einer etwas pikanten Sauce,<br>dazu Spaghetti und ein gem. Salat |         |
| 83. | <b>Bistecca al Gorgonzola</b>  | 22,50 € |
|     | Rumpsteak mit Gorgonzolasauce,<br>dazu Spaghetti und ein gem. Salat  |         |
| 84. | <b>Bistecca Taormina</b> <sup>1)2)9)</sup>   | 22,50 € |
|     | Rumpsteak mit fr. Meeresfrüchten in Sauce,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat  |         |
| 85. | <b>Filetto al Pepe Verde</b> <sup>9)</sup>   | 26,50 € |
|     | Rinderfilet in fr. grüner Pfeffersauce,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat   |         |
| 86. | <b>Scaloppine Parmigiana</b>   | 13,50 € |
|     | Drei kleine Schnitzel mit Käse überbacken in Sahnesauce,<br>dazu Spaghetti und ein gem. Salat  |         |
| 88. | <b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> <sup>9)</sup>   | 23,00 € |
|     | Rinderfilet gegrillt,<br>dazu Pommes Frites und ein gem. Salat   |         |
| 89. | <b>Filetto Boccacio</b>  | 27,50 € |
|     | Rinderfilet mit Rotweinsauce und Kräuter, dazu Bandnudeln und ein gem. Salat   |         |

## Pesce – Fischgerichte

---

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 92. | <b>Salmone alla Griglia</b><br>Frisches Lachsfilet gegrillt ohne Gräten mit zwei verschiedenen Saucen<br>dazu Gemüse, Bratkartoffeln und ein gem. Salat | 19,50 € |
| 93. | <b>Scampi alla Griglia</b><br>Gegrillte Scampi mit Sauce Americaine und grüner Sauce<br>dazu Bratkartoffeln und ein gem. Salat                          | 22,50 € |
| 94. | <b>Scampi Gratinati</b><br>Überbackene Scampi in Sauce<br>dazu grüne Bandnudeln und ein gem. Salat  | 23,50 € |
| 95. | <b>Scampi Pepe Verde</b><br>Scampi in fr. grüner Pfeffersauce<br>dazu Reis und ein gem. Salat   | 24,00 € |
| 96. | <b>Scampi alla Fiorentina</b><br>Scampi in pikanter Tomatencremesauce mit Knoblauch<br>dazu Reis und ein gem. Salat                                     | 24,50 € |



*Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)*

## Dessert

---

501.	<b>Tiramisú</b> <sup>4)</sup> Hausgemachtes Tiramisu	6,50 €
504.	<b>Duetto Perfetto</b> <sup>4)</sup> eine kleine Portion Tiramisu mit Espresso	5,00 €
356.	<b>Espresso Macchiato</b> Ital. Espresso mit einer Milchschaumhaube	2,50 €
359.	<b>Latte Macchiato</b> Aufgeschäumte Milch mit einem Schuss Espresso	3,50 €
107.	<b>Gelato Mista</b> <sup>2)4)</sup> Gemischtes Eis	5,00 €
108.	<b>Zabaione</b> <sup>1)2)4)</sup> Geschlagene Eiercreme mit Zucker und Marsalawein	5,00 €
109.	<b>Zabaione Special</b> <sup>1)2)4)</sup> Zabaione mit Amaretto und Eis	5,50 €
110.	<b>Macedonia Fresca</b> <sup>1)2)4)</sup> Frischer Obstsalat mit verschiedenen Likören	6,00 €
111.	<b>Coppa di Gelata alla Frutta</b> <sup>1)2)4)</sup> Eis mit frischen Früchten und Sahne	6,80 €
112.	<b>Coppa Boccaccio</b> <sup>2)4)</sup> Überraschungsbecher	6,50 €
120.	<b>Dame Blanche</b> <sup>2)4)</sup> Vanille-Eis mit heißer Schokolade	6,00 €

---

*Zusatzstoffe (Erläuterung auf der letzten Seite)*

## Getränke

### Aperitifs (5cl)

121.	Aperol <sup>2)</sup>	3,00 €
122.	Martini (Bianca/Dry/Rosso)	3,00 €
123.	Carpano Punt e Mes	3,00 €
124.	Cynar	3,00 €
125.	Pernod <sup>2)</sup>	3,00 €
126.	Campari Soda <sup>2)</sup>	3,50 €
127.	Campari <sup>2)</sup> mit fr gepresstem Orangensaft	5,50 €
128.	Sherry (trocken/med.cream)	2,70 €
129.	Portwein	2,70 €
132.	Kir Royal	5,00 €
172.	Jim Beam	4,50 €

### Alkoholfreie Getränke (0,3l)

304.	Wasser	2,20 €
303.	Limonade <sup>2)3)4)</sup>	2,20 €
302.	Coca Cola <sup>2)3)5)11)</sup>	2,20 €
336.	Coca Cola light <sup>2)3)5)11)</sup>	2,20 €
138.	Tonic Water <sup>8)</sup>	2,50 €
139.	Bitter Lemon <sup>8)</sup>	2,50 €
140.	fr gepresster Orangensaft	3,50 €
309.	Apfelsaft	2,20 €
134.	Stilles Wasser	2,10 €

### Offene Weine

143.	Weißwein	0,25l	5,00 €
144.	Rotwein	0,25l	5,00 €
145.	Roséwein	0,25l	5,00 €
146.	Lambrusco	0,25l	5,00 €

### Zusatzstoffe

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Säuerungsmitteln, Zitronen-, Phosphorsäure, 6) mit Formschinken, 7) Süßungsmittel Acesulfam, 8) chininhaltig, 9) eingelegter Pfeffer 10) enthält Phenylalaninquelle, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst,

### Alkoholische Getränke (2cl)

150.	Malteser	3,00 €
151.	Grappa Prosecco (8 Jahre)	4,50 €
153.	Amaro Averna	3,00 €
154.	Sambuca	3,00 €
155.	Vecchia Romagna	3,50 €
157.	Asbach	3,00 €
158.	Jägermeister	3,00 €
159.	Grappa	3,00 €
160.	Amaretto di Saronno	3,00 €
161.	Ramazotti	3,00 €
162.	Fernet Branca	3,00 €
173.	Ballantines	4,00 €

### Biere vom Fass (0,3l)

147.	Pils	2,50 €
148.	Dunkel Bier	2,50 €
149.	Schuss	2,50 €
333.	Alkoholfreies Bier	2,50 €

### Warme Getränke

175.	Tasse Kaffee <sup>11)</sup>	2,20 €
176.	Tasse Espresso <sup>11)</sup>	2,20 €
177.	Tasse Cappuccino <sup>11)</sup>	2,50 €
179.	Amaretto mit Sahne (warm)	3,50 €

### Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide ( Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte ( einschl. Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandei<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung