

Willkommen im Ristorante La Barchetta

Weihnachten

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen mitzuteilen, dass La Barchetta am
24., 25. und 26. Dezember für Sie geöffnet hat.

An den Weihnachtstagen servieren wir à la carte – mit
all Ihren Lieblingsgerichten aus unserer italienischen
Küche.

Reservieren Sie gerne Ihren Tisch für die Feiertage.
Wir freuen uns darauf, die Weihnachtszeit gemeinsam
mit Ihnen in einer warmen und gemütlichen
Atmosphäre zu verbringen.



Auch am Silvesterabend hat La Barchetta für Sie
geöffnet.

Unser Küchenteam arbeitet bereits an einem exklusiven
Silvestermenü, das wir in Kürze veröffentlichen.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch und feiern Sie
den Jahreswechsel mit uns – mit einem festlichen
Menü, guter Stimmung und italienischem Flair.

2026

Euer Team
La Barchetta

Aperitivo - Aperitif

Prosecco Cornaro ^(L)	0,1l	€ 5,50
Aperol Spritz ^(L,2,5,7,10,)	0,2l	€ 7,50
Rosatio Mio ^(L,2,5,7,10,)	0,2l	€ 7,50
Hugo ^(5L,8,7,)	0,2l	€ 7,50
Campari Orange ^(L,2,5,7,10)	0,2l	€ 7,50
Lillet Wild Berry ^(2,5,7,8)	0,2l	€ 7,50
Martini Bianco, Dry, Rosso ^(L,2,7)	5 cl	€ 6,90



Prosecco Venetien Millessimato € 33,00
 Ein reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, frisches und feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.



Prosecco Rosé Venetien Millessimato € 35,00
 Aus 85% Glera und 15% Pinot Nero. Zart rosa Farbe. Feine anhaltende Perlage. Fruchtiges Bukett mit Noten von Apfel und Himbeere. Am Gaumen leicht und ausgewogen.

Unsere Wein-Empfehlungen



Trento DOC Brut

0,1l Gl € 8,90

0,75l € 52,50

Rebsorte: 100% Chardonnay

Der Cesarini Sforza Brut DOC ist ein eleganter Schaumwein aus dem Trentino, der im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt wird und mindestens 24 Monate auf der Hefe reift. Er wird zu 100 % aus Chardonnay-Trauben gekeltert



Trento DOC Brut Rosé

0,1l Gl € 9,90

0,75l € 56,50

Rebsorte: 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Der Cesarini Sforza Brut Rosé DOC ist ein Schaumwein aus dem Trentino, der im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt wird und mindestens 36 Monate auf der Hefe reift. Er wird aus einer Cuvée von 85 % Chardonnay und 15 % Pinot Nero erzeugt und trägt die Auszeichnung Trento DOC.

Piemont



Arneis

0,2l Gl € 8,90

0,75l € 30,90

Rebsorte: Arneis

Leuchtende, strohgelbe Reflexe im Glas. Elegant in der Nase mit fruchtigem Bouquet von reifen Äpfeln und etwas Birne, Zitrone, Ananas. Im Nachhall leichte Kräuterwürze - etwas Rosmarin - und eine leichte, mineralische Bitternote auf der Zunge.

Toskana



Bernardeschi

0,2 Gl € 8,90

0,75l € 30,90

Rebsorte: Sangiovese, Merlot

Der Bernardeschi Governo Toscano ist ein fruchtiger, vollmundiger Rotwein aus der Toskana. Er wird nach der traditionellen "Governo all'uso toscano" Methode hergestellt, bei der getrocknete Trauben eine zweite Gärung auslösen, was den Wein weicher und intensiver macht. Er trägt in der Regel die IGT-Bezeichnung.

Consigli dello Chef / Tages-Empfehlung

Antipasti

Carpaccio di Zucca con Funghi Pleurotus e Filetto di Manzo	18,90 €
Kürbiscarpaccio mit Seitlingen und Rinderfilet	
Tartare di Salmone con Avocado e Pera	17,90 €
Lachstatar mit Avocado und Birne	
Bruschetta con Taleggio e Pera	14,90 €
Bruschetta mit Taleggio und Birne	

Pasta

Tagliolini al Tartufo	24,90 €
Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel	
Gnocchi di Zucca al Gorgonzola e Noci	23,90 €
Kürbisgnocchi mit Gorgonzola und Nüssen	
Ravioli alla Castagna e Melograno	24,90 €
Ravioli mit Maronen und Granatapfel	
Pappardelle al Ragù di Cervo	22,50 €
Hausgemachte Pappardelle mit Hirschragout	

Pesce

Merluzzo in Salsa di Senape con Patata Dolce	30,90 €
Kabeljau in Senfsauce mit Süßkartoffel	
Pesce Spada in Salsa di Capperi	30,90 €
Schwertfisch in Kapernsauce	
Misto di Pesce	33,90 €
Gemischter Fischteller	

Carne

Gulasch di Cervo con Gnocchi al Tartufo	30,50 €
Hirschgulasch mit Trüffelgnocchi	
Cosce d'Anatra con Cavolo Rosso e Patate Lesse	29,90 €
Entekeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln	
Filetto di Manzo Surf and Turf	36,90 €
Rinderfilet Surf and Turf	

Dessert

Strudel di mele con gelato alla vaniglia	€10,90
hausgemachte Apfelstrudel mit Vanilleeis	

Antipasti / Vorspeisen

Carpaccio di Manzo ^{(R) - G} Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftsscheiben mit Rucola und Parmesan	€ 15,50
Mozzarella Caprese ^{(v) - G,L} Büffelmozzarella mit feinen Kirschtomaten und frischem Basilikum	€ 13,90
Antipasti della Casa ^{(S)A,G,H,B,D,N,J;L} Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	€ 12,90
Vitello Tonnato ^{(R) - C,D,G,L} Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 15,50

Insalate / Salate

Insalata di Pomodoro ^{(v+) L;J} Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 7,50
Insalata Mista ^{(v+) L;J} Gemischter Salat	€ 7,90
Insalata la Barchetta ^{(R) - G;L;J} Gemischter Salat mit Rinderfilet und Parmesan	€ 20,90
Insalata Scampi ^{B,L,G,J} Gemischter Salat mit Garnelen und Parmesan	€ 20,90

Zuppe / Suppen

Minestrone ^{(v) - G I} Italienische Gemüsesuppe	€ 7,90
Crema di Pomodoro ^{(v) - G} Tomatensuppe	€ 7,50

Pasta / Nudeln

Spaghetti Napoli ^(v+) - A1,G Mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum	€ 12,90
Spaghetti Aglio e Olio ^(v+) - A1 In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chilli	€ 12,90
Spaghetti Scampi in aglio e olio ^{A1,B} In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chilli und Gambas	€ 20,90
Spaghetti allo Scoglio ^{A1,B,D,N} In Tomatensauce und mit Meeresfrüchten (leicht Pikant)	€ 18,90
Spaghetti Bolognese ^(R-) - A1,I, Mit würziger Hackfleischsauce	€ 14,50
Spaghetti Carbonara ^(S) - A1, C,G Original mit Ei & Guanciale ohne Sahne	€ 16,90
Tortellini alla Panna ^(S) - A1, C,G In cremiger Sahnesauce, Schinken	€ 14,50
* Penne all' Arrabbiata ^(v+) - A1,L Mit Tomatensauce, Knoblauch, Chilli Mit Rinderstreifen ^{®A1,G}	€ 13,90 € 20,90
Penne con Tacchino ^(G) - A1,G, Mit Tomaten, Sahnesauce, Putenstreifen, Champignons	€ 16,50
Penne con Verdure ^(v+) - A1,G Mit Tomaten und Gemüse	€ 15,50
Tagliatelle al Pesto ^(v) - A1,C, G,H7 Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Rucola, Pinienkeren mit Putenstreifen	€ 16,50
Tagliatelle al Salmone ^{A1, C,D,G} Mit Tomaten-Sahnesauce und Lachs	€ 17,90
Lasagne della Casa ^{(R -} A1, C,G,I Überbacken nach Art der Hauses	€ 15,50

Pizza

Pizza Margherita <small>(v) - A1,G</small>	€ 11,00
Hausgemachte Tomatensauce, frisches Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Funghi <small>(v) - A1,G</small>	€ 12,50
Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Salami <small>(S) - A1,G</small>	€ 13,00
Salami und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Napoli <small>A1,D,G</small>	€ 13,50
Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Quattro Stagioni <small>(S) - A1,G</small>	€ 14,50
Schinken, Salami, Champignon, Artischocken und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Vegetariana <small>(v) - A1,G</small>	€ 12,90
Gemüse und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Tonno <small>A1,D,G</small>	€ 13,50
Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Prosciutto e Funghi <small>(S) - A1,G</small>	€ 14,50
Schinken, Champignons und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Parma e Rucola <small>(S) A1,G</small>	€ 16,90
Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Prosciutto <small>(S) A1,G</small>	€ 13,00
Schinken und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Quattro Formaggi <small>(v) - A1,G</small>	€ 15,90
Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza la Barchetta <small>A1,B,G</small>	€ 17,90
Scampi, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Hawaii <small>(S) - A1,G</small>	€ 13,90
Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte	
Pizza Frutti di Mare <small>A1, B,D,G,N</small>	€ 16,90
Meeresfrüchte und Mozzarella-Fior di Latte	

Pesce / Fisch

Calamaretti alla Griglia ^{(D),N} Tintenfisch gegrillt	€ 24,50
Calamaretti alla Livornese ^{(D),N} Tintenfisch mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Chilli	€ 25,50
Salmone Finocchietto ^{(D),B,G} Lachsfilet mit Flußkrebsen und Dillsauce	€ 27,90
Scampi alla Griglia ^B Gegrillte Scampis	€ 27,50
Scampi Aglio e Olio ^B Scampis in Olivenöl mit Knoblauch, Paprika, Chili	€ 27,50

Carne / Fleisch

Scaloppina ai Funghi ^{(R) - G} Kalbsmedaillons in Champignonsauce	€ 26,90
Scaloppina al Gorgonzola ^{(R)G} Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	€ 26,90
Saltimbocca alla Romana ^{(R)(S),L} Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce	€ 28,90
Fegato burro e salvia ^(RG) Kalbsleber mit Butter und Salbei	€ 28,90
Bistecca alla Griglia ^(R) Rumpsteak vom Grill	€ 30,90
Bistecca alla Pizzaiola ^(R) Rumpsteak mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano	€ 31,90

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino ★	0,25l / € 3,40	0,75l € 6,90
Acqua Panna	0,25l / € 3,40	0,75l € 6,90
Coca-Cola/Coca-Cola Zero ^{1, 2, 6, 12}	Mix Flasche	0,2l € 3,50
Fanta ^{1,9,12} , Sprite ^{1,9} , Mezzo ^{1, 2, 6, 12}	Mix Flasche	0,2l € 3,50
Granini Fruchtsäfte / Nektare (Apfel ⁹ , Orange ⁹ , Maracuja ⁹ Rhabarber ⁹ , Cranberry ⁹)		0,4l € 4,50
Fruchtsaftschorle ⁹		0,4l € 4,20
Schweppes (Tonic ^{5,6} , Bitter Lemon ^{5,6} , Ginger Ale ^{2, 6, 5})		0,2l € 4,50

EINMALIG ERFRISCHEND, UNSERE HAUSGEMACHTEN
LIMONADEN UND EISTEES MIT KÖSTLICHEN FRÜCHTEN AUF
EIS.



THE FREDDO - EISTEE

Hausgemachter Eistee € 5,40
Erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch
Holunder-Flavour

LIMONATA / LIMONADE

Erdbeer-Limette^{2,8,9,17} € 5,80
Leckere Limonade mit vollen Erdbeeren und Limettenvierteln

Himbeer Limette Minze^{1,8,9,17} € 5,80
Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

Mango Minze Orange^{1,8,9,17} € 5,80
Limonade mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

Holunder Limette Minze^{8,9,17} € 5,80
Leckere Limonade mit Holundersirup, Limettenviertel und frischen Minzblättern

Vino Sfuso / Hausweine

Gl. 0,2l 0,5l

Weinschorle^L € 5,90 ****

Pinot Grigio^L Venetien € 6,50 € 14,50
Ein erfrischender Weißwein mit lebendigen Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen angenehm leicht, frisch und ausgewogen, mit einer feinen Mineralität. Perfekt als Begleitung zu leichten Gerichten und sommerlichen Momenten.

Rosato di Primitivo^L Apulien € 6,50 € 14,50
Ein bezaubernder Rosé aus der sonnenverwöhnten Region Apulien. Dieser Rosato besticht durch seine zarten Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pfirsichen. Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und angenehm leicht, mit einer feinen Balance und einem erfrischenden Abgang. Perfekt für einen entspannten Moment oder als Begleitung zu leichten Gerichten.

Montepulciano^L Abruzzen € 6,50 € 14,50
Ein kräftiger und aromatischer Rotwein aus den malerischen Abruzzen. Er präsentiert sich mit intensiven Noten von dunklen Beeren, Kirschen und Gewürzen. Am Gaumen ist er voll, samtig und gut strukturiert, mit angenehmen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang. Perfekt zu herzhaften Gerichten, Pasta und gegrilltem Fleisch.

Lambrusco^L Emilia Romagna € 6,50 € 14,50
Ein spritziger und fruchtiger Rotwein aus der Region Emilia-Romagna. Dieser Lambrusco besticht durch seine lebendige Farbe und seine erfrischenden Aromen von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Blumen. Am Gaumen ist er angenehm prickelnd, leicht und erfrischend.

Birre / Biere

König Pilsner	0,3l / € 3,90
König Pilsner	0,4l / € 4,90
Alsterwasser ⁸	0,3l / € 3,50
Alsterwasser ⁸	0,4l / € 4,50
Weißbier Benedikter ^A	0,5l / € 5,20
Weißbier Benedikter alkoholfrei ^A	0,5l / € 5,20
Kostritzer Schwarzbier ^A	0,33l / € 3,90

Weißweine

		0,2l	0,75l
Chardonnay I Gadi	Venetien	€ 7,90	€ 25,40
Gekeltert aus 75% Riesling und 25% Durella, angebaut auf vulkanischem Boden. Gelbe Farbe, blumiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Weich und klar im Geschmack mit guter Frische und reichhaltigem Aroma.			
Grillo Roceno	Sizilien	€ 8,20	€ 27,50
Ein Reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen Frisches, feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.			
Silei	Toskana	€ 8,50	€ 29,90
Rebsorte: Sauvignon ,Vermentino. Leuchtende, strohgelbe Refelexe im Glas. Elegant in der Nase mit fruchtigem Bouquet von reifen Äpfeln und etwas Birne, Zitrone, Ananas. Im Nachhall leichte Kräuterwürze - etwas Rosmarin - und eine leichte, mineralische Bitternote auf der Zunge.			
Grauburgunder	Pfalz	€ 8,90	€ 29,50
Dieser 100%ige Grauburgunder ist mit seinem Schmelz und der üppiger Frucht, die vollreifer Birnen und Honigmelone zeigt, der perfekte Allrounder. Er begleitet spielend ein ganzes Menü, angefangen bei Fisch bis hin zu kräftigem Fleisch.			
Sauvignon Vin di Vore	Toskana	****	€ 29,50
Der Wein ist bekannt für seine knackige Frische, aromatische Frucht und mineralische Noten, typisch für Sauvignon Blanc. Er wird oft mit Zitrusfrüchten, grünen Kräutern und einer mineralischen Note beschrieben.			
Arneis Scrimaglio	Piemont	****	€ 30,90
Arneis ist eine weiße Rebsorte, die für ihre lebendige Säure, Aromen von weißen Früchten und Zitus und eine feine Mineralik bekannt ist. Scrimaglio Arneis zeichnet sich durch sein intensives Strohgelb, ein duftendes Bouquet und einen vollmundigen Geschmack mit einem langen Abgang aus.			
Gavi di Gavi Scrimaglio	Piemont	****	€ 36,90
Rebsorte Cortese .Ein klassischer Gavi gekeltert aus 100% Cortese Rebe. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches und volles Bukett mit Noten von Kamille, Heu und grünem Tee. Im Geschmack angenehm trocken und klar, voll und tief mit Noten von Aprikose und Pfirsich.			
Lugana Perla del Garda	Lombardei	****	€ 38,50
Gekeltert aus 100% Trebbiano di Lugana. Ein Wein von kräftig strohgelber. Farbe mit elegantem Aromaspektrum. Fruchtiges Bukett mit Noten von Akazie und Pfirsich. Am Gaumen weich und ausgewogen mit frischer Note.			
Refbianco	Toskana	****	€ 39,50
Rebsorte :Malvasia ,Sauvignon .Der Refbianco ist ein Weißwein, der in Italien von dem Weingut Terresure aus Malvasia- und Sauvignon Blanc-Trauben, die im zentralen Toskana-Gebiet angebaut werden, hergestellt wird. Dieser Wein stammt aus ausgewählten Weinbergen und repräsentiert ein raffiniertes Gleichgewicht zwischen Aromatik und Frische.			

Roséwein

		0,2l	0,75l
Negroamaro Cantale	Apulien	****	€ 29,90
Ein reiner Negroamaro Rosé. Bukett von Rose und Geranie mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Granatapfel. Am Gaumengeschmeidig mit leichter lebhafter Frische. Elegantes intensives Finale.			

Rotweine

Nero d'Avola Roceno	Sizilien	€ 8,20	€ 27,50
Gekeltert aus 100% Nero d'Avola. Strahlend rubinrot mit violetten Reflexen. Klares, frisches und fruchtintensives Bukett mit Noten von dunklen Früchten. Lebendig und süffig mit samtigen Tanninen und anhaltendem Finale.			

Primitivo Viglione	Apulien	€ 7,90	€ 29,90
Gekeltert aus 100 % Primitivo Traube. Klare rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frischer und intensiver Duft nach Kirschen und Pflaumen mit Noten reifer Früchte. Am Gaumen klar, warm und abgerundet mit weichen Tanninen.			

Pecora Nera Risveglio	Apulien	€ 8,90	€ 29,50
Rebsorte : Nero di Troia .Intensives Rubinrot. Duft nach kleinen roten Früchten, Kirschen und typischen Kräuteraromen. Diese Aromen wiederholen sich im Geschmack und transportieren Struktur und Weichheit 100% Cabernet Franc. Kirschrot mit rubinroten Reflexen.			

Marche Rosso	Marken	€ 8,50	€ 29,90
Rebsorte Sangiovese, Merlot. Montepulciano Rosso Riva Nord zeichnet sich durch seine purpurrote Farbe mit violetten Reflexen aus. In der Nase bietet er ein dichtes Bouquet von kleinen Früchten wie Brombeeren und Pflaumen, begleitet von zarten floralen und pflanzlichen Aromen, Noten von Lakritze und Graphit. Im Mund zeichnet sich der Wein durch große Frische, hervorragende Struktur und seidige Tannine aus.			

Barbera Scrimaglio	Piemont	****	€ 35,50
Gekeltert aus 100% Barbera. Tief rubinrote Farbe. Reiches und tiefes Bukett mit einer komplexen Balance aus Noten von Pfeilchen und Lakritz. Am Gaumen klar und trocken mit einem subtilen Hintergrund von Vanille und wilden Beeren bis hinein ins Finale.			

Chianti Castello di Radda	Toskana	****	€ 47,90
Rebsorte Sangiovese, andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen.			

Amativo Cantele	. Apulien	****	€ 59,50
Rebsorte : Primitivo ,Negroamaro .Der Cantele Amativo Salento IGT 2018 ist ein vollmundiger, trockener Rotwein aus Primitivo und Negroamaro. Er bietet Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Vanille, ist ausgewogen mit weichen Tanninen und reife im Holzfass.			

Allergene:

A: Glutenhaltige Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel)

B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:

(1 Mandeln, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Kaschunüsse, 5 Pecanüsse,
6 Paranüsse, 7 Pistazien)

I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L: Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg oder 10mg/L

M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 geschwärzt

4 enthält eine Phenylalaninquelle

5 chininhaltig

6 mit Antioxidationsmittel

7 mit Konservierungsstoff

8 mit Süßungsmittel

9 Fruchtsaftgetränk(zwischen 6 und 30 % Fruchtanteil)

10 mit Geschmacksverstärker

11 mit Milcheiweiß

12 mit Phosphat

13 geschwefelt

14 gewachst

Info: R=RIND -S=SCHWEIN V= VEGETARISCH V+=VEGAN
G=GEFLÜGEL L=LAMM FLEISCH W=WILD

Dessert

Tiramisú <small>A1,CH,G,I,1</small>	€ 7,50
Panna Cotta <small>G</small>	€ 7,50
Mousse au Chocolat <small>A,C,G,H,17</small>	€ 8,50
Tartufo Nero <small>A1,C,G,H2,E,2</small>	€ 7,50
Tartufo Bianco <small>A1,C,G,H2,E,2</small>	€ 7,50
Cassata <small>A1,C,E,G,H1,H2,2,7</small>	€ 6,90

Heißgetränke

Espresso ¹	€ 2,90
Doppelter Espresso ¹	€ 4,50
Caffè Crema ¹	€ 3,90
Cappuccino ^{1,G}	€ 4,20
Latte Macchiato ^{1,G}	€ 4,10

AUSGEWÄHLTE TEESORTEN	€ 3,90
FRISCHER MINZTEE	€ 4,80
FLAVOURS	+ 0,70
- KARAMELL, HASELNUSS, VANILLE	

Liquore

Averna / Ramazzotti ^{L,Z}	4cl	€ 4,50
Frangelico ^{L,Z,H}	2cl	€ 4,50
Limoncello ^{L,Z,H}	2cl	€ 4,50
Sambuca ^{L,Z,} H	2cl	€ 4,50
Amaretto ^{L,Z,H}	2cl	€ 4,50
Fernet Branca / Branca Menta ^{L,Z}	2cl	€ 4,50

Empfehlung

Arancino Morelli Orangen Likör ^{H,1} **4 cl € 5,00**
Orangefarbig, matt und intensiv, mit glänzenden Reflexen. Geschmack: sehr intensives Orangenaroma, angenehm in Nase und im Mund, sehr konsistent und beständig im Geschmack. Auch bei warmem Verzehr ist der Alkohol nicht wahrzuhaben.

Schoko Grappa Pisoni^{H,1,9} **2 cl € 5,00**
Auserlesener Trentiner PisoniGrappa und Zartbitterschokolade werden perfekt miteinander verschmolzen um diesen originellen Likör herzustellen; dickflüssig und samtig-cremig, mit einem bestechenden Bukett nach Schokolade und einem zarten Hauch.



Grappe

2 cl

Grappa Bianca

€ 4,00

Dieser Grappa Bianca ist ein kristallklarer, kraftvoll-eleganter Grappa mit reiner Fruchtnase nach Pflaume, Aprikose und einem Hauch Bittermandel.



Grappa 98 Morelli

€ 5,50

Der Grappa ist aus frischem Trester gebrannt, um im Anschluss in großen Fässern für mindestens 12 Monate zu lagern. Der Geschmack ist zart, angenehm und leicht.



Grappa 98 Invecchiata Barrique

€ 5,50

Der Grappa 98 Invecchiata, die danach zur Verfeinerung in großen Eichenfässer für mindestens 12 Monate gelagert wurden. Diese Lagerung verleiht der Grappa die dunkelbraune, an Bernstein erinnernde Farbe. Im Duft mischen sich Eindrücke von Tabak und Vanille mit einem Hauch von Leder.



Grappa di Moscato Barrique

€ 6,50

Der Grappa di Moscato Invecchiata von Sibona aus Italien besticht mit einer eleganten Struktur und langem Finale. Aus frischen Trestern des Muskatellers, die sich sehr gut für die Grappaherstellung eignen, wird ein sehr aromatischer aber vor allem milder und samtiger Grappa gewonnen.



Grappa Dellavalle

€ 11,00

Passito di Pantelleria In Passito di Pantelleria Barriques Destilliert aus besten Barberatrauben und anschließend 10 Jahre verfeinert in ehemaligen Passito Di Pantelleria-Fässern. Ein gehaltvoller Grappa von einer Insel unweit Siziliens. Überwältigendes, anhaltendes Bukett. Der Geschmack erinnert an reifes Obst.



Grappa Chianti Riserva Morelli

€ 6,00

Grappa aus einer einzigen toskanischen Sorte, gewonnen durch kontinuierliche Destillation von frischem Trester, aus der Pressung von Trauben, die für die Herstellung von Chianti-Wein verwendet werden. Dieser Grappa wird dann zur Reifung in große Fässer gefüllt. Bernsteinfarben mit Reflexionen die zu Braun neigen.



Grappa di Brunello Riserva Morelli

€ 9,00

Lagerung in Barrique- und großen Holzfässern, das verleiht ihm eine dunkelbraune, an Bernstein erinnernde Farbe. Im Duft mischen sich Eindrücke von Tabak und Vanille mit einem Hauch von Leder. Am Gaumen würzig und ausgeprägt, mit langem Nachhall.

