

# Antipasti

## Starters

Every antipasti dish is served with three slices of our homemade bread.  
Zu allen Antipasti erhalten Sie drei Scheiben unseres hausgemachten Brots.

<b>BRUSCHETTA</b> <sup>a1</sup> <b>Toasted garlic bread topped with tomatoes, basila</b> Getoastetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum	5,50 €
<b>TRAMEZZINO MELANZANE</b> <b>Fried aubergines with tomatoes, mozzarella, pesto and ham</b> Gebratene Auberginen mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Schinken	12,90 €
<b>MOZZARELLA ALLA CAPRESE</b> <b>Mozzarella, tomatoes, basil and balsamic vinaigrette</b> Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Balsamico-Marinade	11,50 €
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3,a1,c,d,g,k</sup> <b>Slices of medium-rare veal topped with tuna sauce, capers sundried tomatoes, and rocket</b> rosa gegartes Kalbsfleisch, Thunfischcreme, Kapern getrocknete Tomaten, Rucola	11,50 €
<b>CARPACCIO</b> <sup>a1,g</sup> <b>Fillet of beef, lemon-olive oil, rocket, grana padano</b> Rinderfilet, Oliven-Zitronenöl, Rucola, Grana Padano	11,90 €

# Insalata

## Salads

<b>INSALATA ITALIANA</b> <b>Salad with tomatoes, olives, cucumber, ham, onions, cheese and home made dressing</b> Salat mit Tomaten, Oliven, Gurken, Schinken, Zwiebeln, Käse und Hausdressing	11,90 €
<b>INSALATA CESARE</b> <b>Salad with tomatoes, mozzarella, champignons, croutons served with Caesar dressing</b> Salat mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Croutons und Cäsar-Dressing	11,50 €
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> <b>Rucola salad with dried tomatoes, Parma ham and balsamico dressing</b> Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken und Balsamicodressing	12,50 €
<b>INSALATA DI POLLO</b> <b>Salad in a tortillia shell with fried chicken, rucola, tomatoes, cucumber, champignons and home made dressing</b> Salat in einer Tortilliaschale mit gebratenem Hähnchen, Rucola, Tomaten, Gurken, Champignons und Hausdressing	12,50 €
<b>RÖMERSALAT</b> <sup>a1,c,d,g,k</sup> <b>Romana salad with parmesan dressing and roasted</b> Römersalat mit Parmesan Dressing und geröstete Brotwürfel	9,50 €
<b>RÖMERSALAT MIT LACHS</b> <sup>a1,c,d,g,k,d</sup> <b>Romana salad with salmon, parmesan dressing and roasted</b> Römersalat mit Lachs, Parmesan Dressing und geröstete Brotwürfel	15,50 €
<b>RÖMERSALAT MIT GARNELEN</b> <sup>a1,c,d,g,k,b</sup> <b>Romana salad with shrimps, parmesan dressing and roasted</b> Römersalat mit Garnelen, Parmesan Dressing und geröstete Brotwürfel	16,50 €
<b>RÖMERSALAT MIT RINDERFILETSCHIEBEN</b> <sup>a1,c,d,g,k</sup> <b>Romana salad with beef filet, parmesan dressing and roasted</b> Römersalat mit Rinderfiletscheiben, Parmesan Dressing und geröstete Brotwürfel	15,50 €

## Minestre

Soups

### **ZUPPA DI POMODORO**

**Tomato soup with basil and baked cheese balls**  
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Käsecroutons

4,90 €

## Vegetale

Vegetarian

### **PATATE ALLA BERGAMESCA**

**Baked potato with spinach and creamed champignons**  
Ofenkartoffel mit Spinat und Champignons à la crème

10,80 €



**Ein Italiener  
erobert die  
Herzen.**

# Pasta

Noodles



<b>AGLIO E OLIO</b> <sup>a1</sup> <b>Pasta with garlic and olive oil</b> Pasta mit Knoblauch und Olivenöl	8,90 €
<b>AI PEPERONCINI VERDI</b> <sup>a1</sup> <b>Pasta with peperoni and capers</b> Pasta mit Peperoni und Kapern	11,50 €
<b>PESTO ALLA GENOVESE</b> <sup>a1,g</sup> <b>Pasta with garlic, basil and olive oil</b> Pasta mit Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	11,90 €
<b>BOLOGNESE</b> <sup>a1</sup> <b>Pasta with meaty tomato sauce</b> Pasta mit Hackfleischsauce	11,50 €
<b>RUCOLA CON POMODORINI</b> <b>Pasta with rucola and cherry tomatoes</b> Pasta mit Rucola und Kirschtomaten	12,90 €
<b>ALLA NAPOLETANA</b> <b>Pasta with tomato sauce, zucchini and basil (topped with cheese on request)</b> Pasta mit Tomatensauce, Zucchini und Basilikum (auf Wunsch mit Käse überbacken)	10,90 €
<b>PASTA DI POLLO</b> <b>Penne Arabiata with tomato sauce and chicken breast fillet</b> Penne Arabiata mit Tomatensoße und Hähnchenbrustfilet	13,90 €
<b>AL PENNE / TAGLIATELLE CON SALMONE</b> <sup>a1,g,d</sup> <b>with salmon, parsley in cream-tomato sauce</b> mit Lachs, Petersilie in Sahne-Tomatensauce	15,90 €
<b>Pasta al Forno</b>	
<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b> <sup>a1,g</sup> <b>Beef lasagna with bechamel and mozzarella baked on top</b> Rindfleisch Lasagna mit Bechamel und Mozzarella überbacken	12,30 €
<b>AL FORNO</b> <b>Tortellini with peas, basil and ham in a tomato cream sauce, topped with ricotta cream</b> Tortellini mit Erbsen, Basilikum und Schinken in Tomaten-Sahnesauce, mit Ricottasahne überbacken	12,90 €
<b>Risotto</b>	
<b>RISOTTO CREMONA</b> <sup>g</sup> <b>with mushrooms, Taleggio cheese and cocoa powder</b> mit Pilze, Taleggio Käse und Kakao Pulver	12,90 €
<b>RISOTTO AL LIMONE E GAMBERETTI</b> <sup>b,g</sup> <b>with shrimps, lime, cherry tomatoes and grana padano</b> mit Garnelen, Limetten, Kirschtomaten und Grana Padano	15,90 €



# Piatto principale

Main courses

<b>POLLO CON SPINACHI</b> <b>Fried chicken with spinach, tomato cream sauce on fettucine and topped with ricotta</b> Gebratenes Hähnchen mit Spinat an Tomaten-Sahne-Sauce auf fettucine überbacken mit Ricotta	15,90 €
<b>POLLO IN PANATO</b> <b>Chicken breast coated with cornflakes, with fries and chilli sauce</b> Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit Pommes und Chillisauce	15,90 €
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> <b>Fillet of beef grilled with herb butter, french fries</b> Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter, Pommes frites	24,90 €
<b>FILETTO AL GORGONZOLA</b> <sup>g</sup> <b>Fillet of beef on gorgonzola sauce with fettucine</b> Rinderfilet an Gorgonzolasauce mit Fettucine	27,50 €
<b>COSTATA DI MANZO SU RUCOLA</b> <b>Rump steak on rucola with fried potatoes</b> Rumpsteak auf Rucola mit Bratkartoffeln	22,90 €
<b>COSTATA DI MANZO ALLE CIPOLLE</b> <b>Rump steak with onions and broccoli as side order</b> Rumpsteak mit Zwiebeln und Broccoli als Beilage	21,50 €
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> <b>Grilled gambas on rosemary potatoes and broccoli</b> Gegrillte Gambas an Rosmarin Kartoffeln und Broccoli	26,90 €
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> <b>Grilled calamari with garlic spinach</b> Gegrillte Calamari mit Knoblauchspinat	18,50 €
<b>SALMONE ALL GRIGLIA</b> <b>Grilled salmon fillet with herb butter, French fries</b> Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites	22,50 €
<b>GRIGLIATTA DI PESCE MIXTA</b> <b>Mixed grill fishplatter with rosemary potatoes</b> Gemischte Fischplatte, gegrillt mit Rosmarin Kartoffeln	28,50 €
<b>GRIGLIATTA CARNE MIXTA</b> <b>Mixed grillplatter with chicken, beef fillet and calf with french fries</b> Gemischte Grillplatte mit Hähnchen, Rindfilet und Kalb mit Pommes frites	29,50 €
	11,90 €
<b>Beilagen</b>	
<b>POMMES</b> French fries	3,90 €
<b>ROSMARIENKARTOFFELN</b> Rosemary potatoes	4,50 €
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> <sup>g,m</sup> small mixed salad	4,80 €

# Pizza

<b>MARGHERITA</b> <sup>a1,g</sup> <b>Tomatoes and cheese</b> Tomaten und Käse	8,90 €
<b>TRI COLORE</b> <b>Classic italian toppings (mozzarella, tomatoes, basil)</b> Klassisch italienischer Belag (Mozzarella, Tomaten, Basilikum)	12,80 €
<b>AL TONNO</b> <sup>3,a1,g,d</sup> <b>Tunar, champignons, onions</b> Thunfisch, Champignons, Zwiebeln	11,80 €
<b>VEGETALE</b> <b>Peppers, corn, champignons, onions</b> Paprika, Mais, Champignons, Zwiebeln	10,80 €
<b>BBQ CHICKEN</b> <b>Spicy italian BBQ chicken, mozzarella, champignons, corn</b> Scharfe BBQ Hähnchenstreifen, Mozzarella, Champignons, Mais	12,90 €
<b>HAWAIIAN</b> <b>Pineapple, chicken, champignons</b> Ananas, Hähnchen, Champignons	12,90 €
<b>BACON</b> <b>Bacon, corn, champignons, onions, extra cheese</b> Speckstreifen, Mais, Champignons, Zwiebeln, extra Käse	13,80 €
<b>CON POLLO</b> <sup>a1,g</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, paprika, chicken strips and olives</b> Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Paprika, Hähnchenstreifen und Oliven	12,00 €
<b>MARE E MONTI</b> <sup>a1,b,g</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, paprika, zucchini, shrimps and parsley</b> Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Garnelen und Petersilie	13,00 €
<b>FUNGHI</b> <sup>a1,g</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms</b> Tomatensoße, Mozzarella, Champignons	9,30 €
<b>A la Chef</b> <sup>a1,b,d,g</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, salmon, tuna, shrimps and spring onions</b> Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Thunfisch, garnelen und Lauchzwiebeln	16,95 €
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>1,2,a1,g</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, spring onions</b> Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Lauchzwiebeln	11,00 €
<b>SALAME PICCANTE</b> <sup>1,2,3,11,a1,g,i,k</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili peppers, leccino olives</b> Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Leccino Oliven	11,80 €
<b>SPINACI</b> <sup>a1,g</sup> <b>Tomato sauce, mozzarella, spinach, fontina cheese, cherry tomatoes</b> Tomatensoße, Mozzarella, Blattspinat, Fortina Käse, Kirschtomaten	10,30 €

# Burger

## **CLASSIC MANHATTAN ZITO'S BURGER**

**Fried beefburger with fries, salad and chilli sauce**

14,90 €

Gebratenes Rinderahck mit Pommes, Salat und Chillisauce

## **RACQUET CLUB BURGER**

**Fried beefburger topped with bacon and cheese, with fries, salad and chilli sauce**

15,90 €

Gebratenes Rinderahck mit Speck und Käse überbacken, mit Pommes, Salat und Chilisoße

## **EASTSIDE CHICKEN BURGER**

**Fried chicken and pineapple topped with a curry cream, with fries and salad**

15,90 €

Gebratenes Hähnchen und Ananas, mit einer Currycreme überbacken, mit Pommes und Salat

# Dolci

Desserts

## **TORTA**

**Different kinds of cake**

3,50 €

verschiedene Sorten von Kuchen

## **CAFFEÉ GELATO**

**Aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream and whipped cream**

4,50 €

Aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube

## **TIRAMISÚ** <sup>a1,c,g,8</sup>

**Home made cream of mascarpone with biscuit and cacao**

4,90 €

Hausgemachte Mascarponecreme mit Bisquit und Kakao

## **MELA RIBOLLIRE**

**Warm Apfelstrudel with vanilla Ice-Cream and whipped cream**

4,90 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

## **MILCHSHAKE NACH WAHL**

**An ice cream of your choice mixed with cool milk**

4,90 €

Eine Eissorte nach Wahl wird mit kühler Milch gemixt

## **EISSCHOKOLADE**

**Delicious chocolate drink with bourbon vanilla ice cream and whipped cream**

4,90 €

Köstliches Schokoladengenränk mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube

## **GEMISCHTES EIS**

**With three scoops of ice cream of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, walnut) Garnished with or without cream**

5,90 €

Mit drei Kugeln Eis nach Wahl (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss)

Garniert mit oder ohne Sahne

(Mit Sahne 6,40€)

## **BEN & JERRY'S**

**Ben & Jerry's different types ( Strawberry Cheesecake, Cookie Dough, Chocolate fudge brownie, Caramel Chew Chew)**

4,90 €

Ben & Jerry's ver. Sorten ( Strawberry Cheesecake, Cookie Dough, Chocolate fudge brownie, Caramel Chew Chew)



# Drinks

## Acqua, Succo, Softs

### Acqua Water

S. Pelegrino sparkling	0,5l	4,60€	0,75l	6,50€
Acqua Panna still	0,5l	4,60€	0,75l	6,50€
Tafelwasser <i>Table water</i>	0,2l	1,60€	0,4l	2,70€

### Succo (nach Wahl)

Saft: Apfel, Orange / Nektar: Johannisbeer, Maracuja, Rhabarber <i>Fruit juice (at your choice)</i> <i>Juice: Apple, orange / Nectar: Currant, passion fruit, rhubarb</i>			0,2l	3,50€
---	--	--	------	-------

### Saftschorle / Nektarschorle (nach Wahl)

Saft: Apfel, Orange, Nektar: Johannisbeer, Maracuja, Rhabarber <i>Fruit juice with a splash of soda water (at your choice)</i> <i>Juice: Apple, orange / Nectar: Currant, passion fruit, rhubarb</i>			0,4l	4,20€
--	--	--	------	-------

### Softs

Coca-Cola 4,8			0,33l	3,50€
Zero 4,6,8			0,33l	3,50€
Mezzo Mix 4,5,8			0,33l	3,50€
Fanta Sprite 11			0,33l	3,50€
Sanbittèr 4			0,09l	2,50€
Sanpellegrino Aranciata (Orangenlimonade)			0,33l	3,90€
Sanpellegrino Limonata (Zitronenlimonade)			0,33l	3,90€
Tonic Water 5 / Lemon 5 / Ginger Ale 4			0,2l	3,50€
Red Bull 4,8,10			0,25l	4,00€
Homemade Lemonade			0,4l	4,00€
Homemade Ice Tea			0,4l	4,30€

## Birra

Stiftungs Hell a3 <i>lager beer</i>			0,4l	3,90€
Erdinger UrweiÙe mit feiner Hefe a1,a3 <i>wheat beer</i>			0,5l	4,30€
Erdinger Dunkel a1,a3 <i>dark wheat beer</i>			0,5l	4,30€
Erdinger Kristall a1,a3 <i>filtered wheat beer</i>			0,5l	4,30€
Erdinger Alkoholfrei a1,a3 <i>alcohol-free wheat beer</i>			0,5l	4,30€
Radeberger Pils a3 <i>pilsner beer</i>			0,33l	3,50€
Clausthaler Alkoholfrei a3 <i>alcohol-free pilsner beer</i>			0,33l	3,50€

## Aperitifs / Digestifs

Martini bianco, d'oro, rosso			5cl	5,90€
Pernod, Ricard, Pastis 51			4cl	5,50€
Ramazotti			4cl	5,80€
Averna			3cl	5,40€
Batida de Coco g			4cl	5,90€
Jägermeister			2cl	2,50€
Sambucca 4,8,g			2cl	4,80€
Baileys			5cl	8,50€

# Aperitivo

## Schaumwein *Sparkling wine*

Prosecco <sup>m</sup>	0,1l	3,90€
Prosecco Spumante Brut DOC <sup>m</sup>	0,75l	23,00€

## Spritz

Mezzodi Spritz (Mezzodi, Prosecco, Soda) <sup>4,m</sup> <i>Mezzodi Spritz (Mezzodi, prosecco, soda)</i>		6,90€
Hugo's (Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda) <sup>m</sup> <i>Hugo's (elderberry flower syrup, lime, mint, prosecco, soda)</i>		6,90€
Limoncino Spritz (Limoncino, Vanille, Prosecco, Soda) <sup>m</sup> <i>Limoncino Spritz (Limoncino, vanilla, prosecco, soda)</i>		6,90€
Fragola Spritz (Erdbeersirup, Prosecco, Soda) <sup>m</sup>		6,90€
Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Johannisbeeren) Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, currant)		8,50€

# Digestivo

Wodka Absolut	2cl	4,50€
Tequila Cuervo Silver / brown	2cl	4,50€
Gin	4cl	5,90€
Havanna Club Rum 3 anos	4cl	5,90€
Grappa Sgnape dal Fogolâr (Stravecchia 18 Mesi)	2cl	5,50€
Sambuca Secolare	4cl	5,50€
Limoncino Dell'Isola	4cl	5,50€
Tequila	2cl	3,90€
Jägermeister	2cl	2,50€
Homemade Lemonade	0,4l	4,00€
Homemade Ice Tea	0,4l	4,30€

# Whiskey

Ballentines <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Jonny Walker, Black Label <sup>4</sup>	4cl	9,90€
Jonny Walker, Red Label <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Chivas Regal Dimple <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Four Roses <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Glenfiddich <sup>4</sup>	4cl	8,50€
J & B <sup>4,m</sup>	4cl	8,50€
Jack Daniels <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Jameson <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Jim Beam <sup>4</sup>	4cl	8,50€
Knockando <sup>4</sup>	4cl	9,90€
Tullamore Dew	4cl	8,50€
Wild Turkey	4cl	8,50€



## Night Call

Wodka Lemon <sup>5</sup>	8,50€
Gin & Tonic <sup>5</sup>	8,50€
Cuba Libre <sup>4,8</sup>	8,50€
Vodka Redbull <sup>4,8,10</sup>	8,50€
Vodka Cola <sup>4,8</sup>	7,50€

## Vino

### Bianco

Pinot Grigio IGT (Cipriano, Veneto) <sup>m</sup>	0,2l	5,20€	0,75l	21,90€
Chardonnay IGT (Viticoltori Ponte, Veneto) <sup>m</sup>	0,2l	5,20€	0,75l	21,90€
Weißburgunder QbA (Weingut Bauer, Pfalz) <sup>m</sup>	0,2l	5,20€	1,00l	29,80€

### Weinschorle *Mixture of wine and sparkling water* <sup>m</sup>

0,2l 4,00€

### Rosato

Leichtigkeit des Seins (Languedoc-Roussillon) <sup>m</sup>	0,2l	5,20€	0,75l	22,90€
--	------	-------	-------	--------

### Rosso

Merlot IGT (Cipriano, Venetien) <sup>m</sup>	0,2l	5,60€	0,75l	23,90€
Montepulciano d'Abruzzo DOP (Cantina Tollo, Abruzzen) <sup>m</sup>	0,2l	5,60€	0,75l	23,90€
Primitivo IGT (Paololeo, Apulien) <sup>m</sup>	0,2l	5,90€	0,75l	24,90€

## Bottled wine / Vino in bottiglia

### Bianco / White

Il Vino „del Tralcetto“ Abruzzo DOC <sup>m</sup>	0,75l	39,5
Principi de Butera Insolia Goldmedaille	0,75l	48,5

### Rosato / Rosé

Barbanera - Primitivo Rosato Puglia <sup>m</sup>	0,75l	47,9
--	-------	------

### Rosso / Red

Barbera d'Aasti DOC Goldmedaille <sup>m</sup>	0,75l	38,5
Castello Di Albola Chianti Classico DOCG Goldmedaille <sup>m</sup>	0,75l	49,5
Barolo DOCG Fontanafredda	0,75l	98,5

### Sparkling Wine

Veuve Clicquot Champagner <sup>m</sup>	0,75l	165,9
Moët & Chandon <sup>m</sup>	0,75l	135,9
Moët & Chandon Rosé <sup>m</sup> Pommery	0,75l	145,9
Champagner Brut Royal <sup>m</sup>	0,75l	119,0

# Cocktails

## Francy´s

<b>MAI TAI</b> <sup>h1</sup> Limetten, Zitronensaft, Limettensaft, Mandelsirup, Myers´s Rum, Apricot Brandy, Ananassaft	9,5
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>4,h1</sup> Zitronensaft, Wodka, Pfirsichlikör, Amaretto, Ananassaft, Grenadine	8,5
<b>TOUCH DOWN</b> Limettensaft, Grenadine, Apricot Brandy, Wodka, Maracujanektar, Ananassaft	9,5
<b>LADY KILLER</b> Zitronensaft, Gin, Apricot Brandy, Triple Sec, Maracujanektar, Ananassaft	9,5
<b>HURRICANE</b> <sup>4</sup> Zitronensaft, Limettensaft, Myer´s Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	9,5
<b>FLAMINGO</b> <sup>4</sup> Zitronensaft, Limettensaft, Erdbeersirup, Gin, Apricot Brandy, Maracujanektar	9,2
<b>LONG ISLAND</b> <sup>4,8</sup> Zitronensaft, Limettensaft, Gin, Wodka, weißer Rum, Triple Sec, Tequila, Cola	9,9
<b>PINA COLADA</b> <sup>8</sup> Kokossirup, weißer Rum, Sahne, Ananassaft	8,5
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>4,8</sup> Absolut Vodka, Blue Curacao-Kikör, Kokoscreme, Ananassaft, Sahne	8,5
<b>GIN BASIL SMASH</b> <sup>3,4</sup> Gin, Lille Blanc, Limettensaft, Mangosirup, frische Basilikumblätter	8,8

## Margarita & co.

<b>CLASSIC MARGARITA</b> Tequila, Orangenlikör, Limettensaft	8,9
<b>CLASSIC DAIQUIRI</b> Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup	9,2
<b>STRAWBERRY MARGARITA</b> Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Erdbeerpüree	8,9
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b> Rum, Zuckersirup, Zitronensaft, Erdbeerpüree	8,5
<b>PFIRSICH DAIQUIRI</b> <sup>4</sup> Rum, Pfirsichsirup, Zitronensaft	7,9
<b>HEMINGWAY</b> <sup>4</sup> Gin, Grapefruitsaft, Grenadine	8,9

## Caipi & co.

<b>CAIPIRINHA</b> Cachaca, Lime Juice, frische Limette, brauner Rohrzucker	8,9
<b>STRAWBERRY CAIPRINHA</b> <sup>4</sup> Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Cachaca, Erdbeersirup	8,9
<b>CAIPIROSKA</b> Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Wodka	8,9
<b>MOJITO</b> Limette, Rohrzucker, Limettensaft, Havana Club 3 Jahre, Soda, Minze	9,2
<b>MOJITO RAZZ</b> Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Bacardi Razz, Soda, Minze, Himbeeren	8,9

## Martini & co.

<b>ESPRESSO MARTINI</b> <sup>4,8</sup> Wodka, Espresso, Kaffeelikör	9,2
<b>DRY MARTINI</b> <sup>09</sup> Gin, Dry Wermut, Zitrone	9,9
<b>GIMLET</b> <sup>5</sup> Gin, Limettensaft, Tonic Water	9,2
<b>COSMOPOLITAN</b> Absolut Vodka, Grand Marnier, Lime Juice, Zitronensaft, Cranberrynektar	8,5
<b>WHITE RUSSIAN</b> <sup>4,8g</sup> Absolut Vodka, Kaffeelikör, Sahne	8,4



# Alkoholfreie Cocktails

<b>SAN FRANCISCO</b> Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Grenadine	7,9
<b>IPANEMA</b> Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Schweppes Ginger Ale	7,5
<b>PASSIONATA</b> Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Maracujanektar, Soda	7,9
<b>COCONUT KISS</b> Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Grenadine	7,9
<b>VIRGIN TAI</b> Zitronensaft, Limettensaft, Mandelsirup, Maracujanektar, Ananassaft	8,0
<b>STRAWBERRY KISS</b> Maracujanektar, Mangonektar, Orangensaft, Erdbeersirup, Sahne	7,9
<b>COCOLIBRE</b> Limetten, Kokosnusscreme, brauner Zucker, Maracujanektar, Soda	7,9
<b>VIRGIN COLADA</b> Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7,5
<b>CHOCO SHAKE</b> Schokoladensirup, Milch, Kokossirup, Sahne	7,5