



Aperitifs

1	Martini ⁽²⁸⁾ <i>rot/ weiß</i>	5cl	4,50
2	Sherry ⁽²⁸⁾ <i>creme/ medium/ dry</i>	5cl	4,00
3	Prosecco ⁽²⁸⁾	5cl	5,00
4	Aperol ¹ Spritz ⁽²⁸⁾ <i>Aperol mit Prosecco, Soda und Minze</i>	5cl	6,50
5	Campari ¹ <i>Soda / Orange</i>	5cl	6,00
6	Hugo ⁽²⁸⁾ <i>Prosecco, Holunderblütensirup^{1,11}, Limette, Minze</i>	5cl	6,50

Antipasti / Vorspeisen

10	Mozzarella Caprese <i>frischer Mozzarellakäse⁽²¹⁾ mit Tomaten und Basilikum</i>	9,50
11	Insalata Frutti di Mare <i>Salat aus Meeresfrüchten^(16,27)</i>	11,00
12	Carpaccio di Manzo ⁽²⁸⁾ <i>Carpaccio aus Rinderfilet mit Rucola und Parmigiano⁽²¹⁾</i>	12,50
13	Funghi Ripieni <i>gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzolasauce⁽²¹⁾</i>	9,50
14	Prosciutto di Parma con Melone <i>italienischer Parmaschinken mit Melone</i>	11,50
15	Antipasti Misto <i>gemischter Gemüseteller</i>	10,50
16	Bruschetta 4 Stück <i>geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl</i>	5,00
17	Focaccia <i>Pizzaboden mit Rosmarin und Olivenöl</i>	6,00

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung:

(15) Glutenhaltiges Getreide, a= Weizen, b= Gerste, (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch, (21) Milch, (22) Schalenfrüchte, a= Mandeln, (23) Sellerie,
(27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfite