



L'Italia in tavola
So schmeckt Italien



Scopri i nostri diversi impasti Pizza
e le Birre 100 % artigianali

**Probieren Sie unsere
vielen verschiedenen
Teigsorten und Craft-Biere!**



INSALATONE

SALATTELLER

LA BASE lollo mix, lattuga riccia, radicchio, rucola, carote, mais, pomodoro ramato e cetriolo

DIE BASIS: Kopf- und Friséesalat, Radicchio
Rucola, Karotten, Mais, Tomate und Salatgurke

	piccola/klein	grande/gross
Insatona mista Gemischter Salat	€ 5.50	
Con tonno e uova Mit Thunfisch und Ei	€ 9.00	11.00
Con tonno e mozzarella Mit Thunfisch und Mozzarella-Käse	€ 9.50	11.50
Con formaggio feta greca Mit Feta-Käse	€ 9.00	11.00
Con pecorino e olive nere Mit Pecorino-Käse (Schafskäse) und schwarzen Oliven	€ 9.00	11.00
Con gamberi Mit Garnelen	€ 10.00	12.00
Con salmone alla griglia Mit gegrilltem Lachs	€ 12.00	17.00
Con pollo alla griglia Ceasar e dressing allo yogurt Mit gegrilltem Hähnchen und Joghurt-Dressing	€ 10.50	13.00



✧ All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati
✧ Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet

ANTIPASTI DI TERRA

VORSPEISEN

Caprese di bufala con pomodori e basilico Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	€ 13.00
Bruschette al pomodoro cassè e fettine di lardo Bruschetta mit geschmolzenen Tomaten und weissem Speck	€ 7.60
Pinzimonio di verdure miste crude in extravergine e sale Pinzimonio-Ölivenöldip mit gemischtem Rohkostgemüse	€ 7.60
Crudo e bufala con olive taggiasche e pane tostato Parmaschinken, Büffelmozzarella und Taggiasca-Oliven mit getoastetem Brot	€ 15.50
Tartare di manzo con noci di burro e crostoni di pane Tatar vom Rind mit geröstetem Weissbrot und Butter	€ 12.50
Tagliere di formaggi misti con mostarde e miele Käseteller mit Senffrüchten und Honig	€ 11.00

ANTIPASTI DI MARE

FISCHVORSPEISEN

Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	€ 13.00
Soutè di cozze Sautierte Miesmuscheln	€ 10.00
Capesante gratinate Gratinierte Jakobsmuscheln	€ 11.00
Cocktail di gamberi in salsa rosa Garnelen in Cocktailsosse	€ 9.00
Antipasto misto di mare Antipasto aus gemischtem Fisch und Meeresfrüchten	€ 18.50
Carpaccio di pesce spada marinato Carpaccio vom mariniertem Schwertfisch	€ 11.50
Moscardini con polenta Moschuskraken mit Polenta	€ 9.00
Seppioline in umido con piselli e polenta Geschmorte Sepia mit Erbsen und Polenta	€ 10.00

ZUPPE - SUPPEN

Zuppa ai cereali Suppe mit verschiedenem Getreide	€ 8.50
Pasta e fagioli Nudeln mit weissen Bohnen	€ 8.50

PRIMI PIATTI DI TERRA

PASTA UND GNOCCHI

Gnocchi di patate con gorgonzola e noci Gnocchi mit Gorgonzola und Nüssen	€ 10.50
Melanzane alla parmigiana Auberginenauflauf	€ 10.00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti Carbonara	€ 9.50
Paccheri all'amatriciana Paccheri Amatriciana	€ 9.50
Spaghetti cacio e pepe Spaghetti mit Pecorinokäse und Pfeffer	€ 9.50
Pappardelle al cinghiale Pappardelle mit Wildschweinragout	€ 11.00
Penne alla vodka Penne mit Tomaten-Wodkasosse	€ 9.50
Maltagliati all'ortolana con pecorino romano Maltagliati mit verschiedenem Gemüse und Pecorinokäse	€ 10.50



PRIMI PIATTI DI MARE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 12.00
Linguine allo scoglio Linguine mit frischen Meeresfrüchten	€ 16.00
Gnocchi alla crema di scampi Risotto mit Scampi	€ 11.50
Risotto alla pescatora Risotto mit frischen Meeresfrüchten	€ 13.00
Paccheri con cernia e zafferano Paccheri mit Zackenbarsch und Safran	€ 12.50
Tagliolini al samone Bandnudeln mit Lachs	€ 11.50

✧ All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati
✧ Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet

SECONDI PIATTI DI TERRA

HAUPTGERICHTE

Verdure miste alla griglia con formaggio alla piastra Gemüse und Käse vom Grill	€ 12,50
Abbacchio allo scottadito con patate al forno Gebratenes Lamm mit Ofenkartoffeln	€ 16,00
Bocconcini di tacchino agli agrumi con riso Truthahn mit Zitrusfrüchten und Reis	€ 14,50
Scaloppina di vitello al marsala con purè di patate Kalbsschnitzel in Marsalasosse mit Kartoffelpüree	€ 12,50
Bistecca di manzo 350 gr alla griglia con patate al forno Rindersteak vom Grill 350 g mit Ofenkartoffeln	€ 18,00
Filetto di manzo 220 gr alla griglia con broccoli Rinderfilet 220 g vom Grill mit Brokkoli	€ 23,00
Filetto di manzo 220 gr alla crema di gorgonzola su crostone di pane con pommes Rinderfilet 220 g vom Grill mit Gorgonzolasosse, geröstetem Weissbrot und Pommes Frites	€ 24,50
Cavallino One 300 gr maxi Burger di scottona italiana con pommes 300 g Maxi Burger von italienische Scottona mit Pommes	€ 14,00
Cotoletta alla milanese con pommes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	€ 12,50

SECONDI PIATTI DI MARE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Frittura di pesce misto con verdure Fritto Misto aus Fisch und Meeresfrüchten	€ 17,00
Tranci di salmone grigliati su letto di insalata mista Gegrillter Lachs auf einem bunten Salatbett	€ 17,00
Grigliata mista di pesce Gemischter Fisch vom Grill	€ 22,00
Branzino al forno su letto di alloro Im Ofen geschmorter Wolfsbarsch auf Lorbeer	€ 19,00
La zuppa di pesce del Cavallino Fischsuppe nach Art des Hauses	€ 18,00
Gamberoni al cognac Riesengarnelen mit Cognac	€ 16,00
Baccalà fritto Baccalà im Teigmantel gebacken	€ 13,50



ITALIAN BURGER

BACON BURGER

€ 10.90

Hamburger, bacon croccante, Edamer, lattuga,
maionese, salsa barbecue e pommes
Hamburger, knuspriger Speck, Edamer, Salat,
Mayonnaise, BBQ-Sauce und Pommes

CHEESE BURGER

€ 10.90

Hamburger, Edamer, cetrioli,
ketchup, maionese e pommes
Hamburger, Edamer, Gurke, Ketchup,
Mayonnaise und Pommes

CHICKEN WINGS

€ 5.70

Alette di pollo e patate stealth con buccia
Hühnerflügel und Stealth Fries mit Schale

CHICKEN ELISABETTA BURGER

€ 10.90

Cotoletta di pollo, bacon croccante
mozzarella, lattuga, maionese e pommes
Paniertes Hähnchenschnitzel, knuspriger Speck,
Mozzarella, Salat, Mayonnaise und Pommes

SPECIAL

MAXI BACON BURGER 300 GR.

€ 14.90

Maxi hamburger di Scotttona selezionata,
bacon croccante, Edamer, lattuga, maionese,
salsa barbecue e pommes
Maxi Burger vom feinsten Scotttona-Rind,
knuspriger Speck, Edamer, Salat, Mayonnaise,
BBQ-Sauce und Pommes

PORK RIBS & CHICKEN WINGS

€ 14.90

Costine bbq (1/2 baffa) e chicken wings
Salsa ranch, Patate stealth con buccia
BBQ-Rippchen (halbe Seite) und Chicken Wings
Ranch-Dressing, Stealth Fries mit Schale



SCEGLI L'IMPASTO PIZZA

PIZZATEIG

A LIEVITAZIONE MINIMA 24 ORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Tradizionale con farina doppio o e lievito di birra
- Kamut con farina di Kamut 80 % + doppio o 20 % e lievito di birra + € 1,00
- Integrale con farina integrale 80 % + doppio o 20 % e lievito di birra + € 1,00

A LIEVITAZIONE MINIMA 36 ORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Originale napoletano con farina 0 e lievito di pasta madre (Biga) + € 1,50

IMPASTO SENZA GLUTINE NATURALMENTE PRIVA DI LATTOSIO + € 2,00

TEIGSORTEN MIT BESTEM OLIVENÖL UND MINDESTENS 24 ST. RUHEZEIT

- Der Klassiker: Weizenmehl (Typ 00) und Bierhefe
- Kamut: 80 % Khorasan-Weizenmehl, 20 % Weizenmehl (Typ 00) und Bierhefe + € 1,00
- Vollkorn: 80 % Vollkorn, 20 % Weizenmehl (Typ 00) und Bierhefe + € 1,00

TEIG MIT BESTEM OLIVENÖL UND MINDESTENS 36 ST. RUHEZEIT

- Das Original aus Neapel: Weizenmehl (Typ 00) und Biga, ein traditioneller Vorteig + € 1,50

GLUTENFREIER TEIG, VON NATUR AUS LAKTOSEFREI + € 2,00



LE PIZZE - PIZZA

MARINARA	€	5.50
Pomodoro, origano, aglio		
Tomaten, Oregano, Knoblauch		
MARGHERITA	€	6.50
Pomodoro, mozzarella		
Tomaten, Mozzarella		
WÜRSTEL	€	8.20
Pomodoro, mozzarella, würstel		
Tomaten, Mozzarella, Würstel		
PROSCIUTTO E FUNGHI	€	8.90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi		
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze		
DIAVOLA	€	9.70
Pom., mozz., olive nere, salamino e peperone piccanti		
Tomaten, Mozzarella, Oliven, scharfe Salami und Paprika		
TONNO E CIPOLLA	€	8.80
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla		
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel		
GRECA	€	9.80
Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, feta		
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Feta		

Variazioni a partire da 1,00 Euro - Extras ab 1,00 Euro



TROPEA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea, pinoli, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebel, Pinienkerne, Gorgonzola	
ROMANA	€ 8,80
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
TIROLESE	€ 9,70
Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige, cipolla Tomaten, Mozzarella, Sudtiroler Speck, Zwiebel	
QUATTRO STAGIONI	€ 9,40
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen	
RICOTTA E SPINACI	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, parmigiano Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Parmesan	
CAPRICCIOSA	€ 9,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken	
VERDURE	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, spinaci, zucchine, melanzane, radicchio e mais Tomaten, Mozzarella, Spinat, frische Tomaten, Zucchini, Auberginen, Radicchio und Mais	
SAN DANIELE	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	
GOLOSA	€ 9,90
Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Philadelphia, Rohschinken	
ITALISSIMA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame, uovo Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Salami, Ei	
KARAMBA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, capperi, aglio, tabasco, peperoncino Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Tabasco, Chili	
BOSCO	€ 9,90
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, porcini Tomaten, Mozzarella, Hauswurst, Gorgonzola, Steinpilze	
FRESCA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola	

BRIE E RUCOLA	€ 9.50
Pomodoro, mozzarella, brie, rucola	
Tomaten, Mozzarella, Brie, Rucola	
PRIMAVERA	€ 9.90
Pomodoro, mozzarella, pomodorini,	
prosciutto crudo, basilico, rucola	
Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten,	
Rohschinken, Basilikum, Rucola	
DELICATA	€ 9.90
Pomodoro, mozzarella, mascarpone,	
rucola, scaglie di parmigiano	
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone,	
Rucola, Parmesansplitter	
SAPORITA	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio,	
scamorza affumicata, pancetta	
Tomaten, Mozzarella, Radicchio,	
geräucherte Scamorza, Bauchspeck	
MELANZANE E SCAMORZA	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane,	
scamorza, pomodori secchi	
Tomaten, Mozzarella, Auberginen,	
Scamorza, getrocknete Tomaten	
ZINGARA	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto,	
funghi, salamino, peperonata	
Tomaten, Mozzarella, Schinken,	
Pilze, scharfe Salami, Paprikagemüse	
AMERICANA	€ 9.90
Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	
Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites	
MILLENNIUM	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella,	
speck dell'Alto Adige, noci, brie	
Tomaten, Mozzarella,	
Südtiroler Speck, Nüsse, Brie	

I FILONCINI

TRADIZIONALE	€ 9.60
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	
PICCANTE	€ 9.90
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
GOLOSO	€ 9.90
Pomodoro, mozzarella, porcini,	
pomodori secchi, scamorza affumicata	
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze,	
getrocknete Tomaten, geräucherte Scamorza	

Variazioni a partire da 1,00 Euro - Extras ab 1,00 Euro



I CALZONI

CLASSICO

€ 9.20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze

VEGETARIANO

€ 9.60

Pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchine, melanzane,
pomodoro fresco, radicchio e mais

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini, Auberginen,

frische Tomaten, Radicchio und Mais

LE BIANCHE - DIE WEISSEN

QUATTRO FORMAGGI

€ 9.20

Mozzarella, gorgonzola, brie, grana

Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesan

FUNGONA

€ 9.50

Mozzarella, misto di funghi, porcini, grana

Mozzarella, gemischte Pilze, Steinpilze, Grana

ESTATE

€ 10.90

Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo di Parma,
pomodorini, rucola

Mozzarella, Stracchino-Käse, Parma Rohschinken,

kleine Tomaten, Rucola

SÜDTIROL

€ 10.50

Mozzarella, gorgonzola dolce, speck dell'Alto Adige

Mozzarella, Gorgonzola, Sudtiroler Speck

CIP CIP

€ 10.80

Mozzarella, brie, mozzarella di bufala campana dop,
pomodorini, prosciutto crudo di Parma

Mozzarella, Brie, Büffelmozzarella,

kleine Tomaten, Parma Roschinken

LE BUFALA - DIE BÜFFELS

BUFALA

€ 10.40

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, basilico, origano

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Oregano

CORAGGIOSA

€ 10.90

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop,
salamino, grana, olio d'aglio, rosmarino

Tomaten, Büffelmozzarella, Salami, Grana-Käse,

Ölivenöl mit Knoblauch, Rosmarin

FAVOLOSA

€ 10.90

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, porcini, speck

Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, Speck

PIACEVOLE

€ 10.40

Mozzarella di bufala campana dop, pomodoro

prosciutto crudo di Parma e pomodorini

Büffelmozzarella, Tomaten, Parma Rohschinken und kleine Tomaten

Variazioni a partire da 1,00 Euro - Extras ab 1,00 Euro



DESSERT

Dolce del giorno Tages-Dessert	€ 6.00
Tiramisù classico Klassisches Tiramisù	€ 6.00
Semifreddi della casa Verschiedene Parfaits	€ 6.00
Panna cotta (caramello / frutti di bosco) Panna Cotta (Karamell / Beeren)	€ 6.00
Panna cotta con zafferano e fragole Panna Cotta mit Safran und Erdbeeren	€ 6.80
Crema catalana Crema catalana	€ 6.80
Galato alla vaniglia o limone (l pallina) Vanille- oder Zitroneneis (l Kugel)	€ 2.00
Lamponi caldi con gelato alla vaniglia Vanilleeis mit heissen Himbeeren	€ 6.00
Crêpe alla nutella Crêpe mit Nutella	€ 6.00
Sorbetto Sorbet	€ 4.50
Sgroppino del Cavallino Zitronensorbet mit Schuss nach Art des Hauses	€ 5.00
Tartufo bianco (caffè) o tartufo nero (cioccolato) Weisser Tartufo-Eis (Kaffee) oder Schwarzes Tartufo-Eis (Schokolade)	€ 4.80
Tartufo affogato al caffè Tartufo-Eis mit Kaffee	€ 5.80



VINI APERTI OFFENE WEINE

BOLLICINE - SEKT

Prosecco Doc Extra dry Bacio della Luna

	BIC./GLAS	1/4	1/2
€	3.50	6.50	12.00

VINI BIANCHI - WEISSWEINE

Vino bianco della casa - Hausweisswein

Pinot grigio Doc - Graubungunder

Lugana

€	2.50	5.00	9.00
€	3.00	6.00	11.00
€	4.00	8.00	15.00

VINI ROSSI - ROTWEINE

Vino rosso della casa - Hausrotwein

Lagrein Alto Adige Doc

Chianti classico Docg

Morellino di Scansano Docg

€	2.50	5.00	9.00
€	3.50	7.00	13.00
€	3.00	6.00	11.00
€	3.20	6.50	12.50

VINI ROSÈ - ROSÈ WEINE

Rosalie

€	3.20	6.50	12.50
---	------	------	-------

BOLLICINE SEKTE

Franciacorta Brut Contadi Castaldi

Prosecco Doc Extra dry Bacio della Luna

Pinot Rosè Bacio della Luna

Moscato dolce Cavatina Premium

€	28.00
€	18.00
€	16.00
€	16.00

VINI BIANCHI WEISSWEINE

TRENTINO ALTO ADIGE - SÜDTIROL

Chardonnay Doc St. Michael Appiano

Pinot Bianco Weissburgunder St. Michael Appian

Gewürztraminer Alto Adige Doc Cantine di Ora

Sauvignon Cantine di Merano

€	24.00
€	24.00
€	22.00
€	24.00

LOMBARDIA

Lugana Cà dei Frati

€	27.00
---	-------

CAMPANIA

Falanghina Beneventano IGT Cantine di Ora

€	15.00
---	-------

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Zanatta

€	16.00
---	-------

VINI ROSSI

ROTWEINE

VENETO

Valpolicella superiore Doc Ripasso Cantine di Ora	€	20,00
Amicone Corvina Verona Igt Cantine di Ora	€	18,00
Amarone della Valpolicella Docg Cantine di Ora	€	29,00

TRENTINO ALTO ADIGE - SÜDTIROL

Lagrein St. Michael Appiano	€	27,00
Lagrein riserva St. Michael Appiano	€	35,00
Pinot nero Blauburgunder Cantina di Merano	€	20,00
Cabernet Sauvignon "Istrice" Elena Walch	€	34,00

TOSCANA

Sangiovese Igt Toscana I Colombi	€	16,00
Rosso di Montepulciano Doc Prugnanello Lunadoro	€	18,00
Vino Nobile Di Montepulciano Pagliareto Docg	€	24,00
Rosso di Montalcino PoggioCaro Doc	€	20,00
Brunello di Montalcino Docg PoggioCaro	€	48,00
Chianti classico Docg Tenuta Peppoli Marchesi Antinori	€	33,00
Brunello di Montalcino Docg Marchesi Antinori	€	42,00
Le volte dell'Ornellaia	€	42,00

PIEMONTE

Barbaresco Docg Casali del Barone	€	27,00
Barolo Docg Casale del Barone	€	36,00

LOMBARDIA

Ronchedone Cà dei Frati	€	35,00
-------------------------	---	-------

SICILIA

Nero d'avola Merlot Doc Sicilia Gergenti	€	18,00
Shiraz Cabernet Sicilia Doc Brunilde di Menzione	€	18,00

BASILICATA

Aglianico Doc del Vulture Brunilde di Menzione	€	18,00
--	---	-------

PUGLIA

Primitivo Doc di Manduria Brunilde di Menzione	€	20,00
Negroamaro Bio Igt Salento Baccantino	€	18,00

BIRRE ARTIGIANALI 100% CRAFT BIER



CABER BEER



CABER ITALIAN GOLDEN ALE

5,5 % VOL.

Colore chiaro, corpo leggero, fresca al palato con un finale morbido e pulito. Beverina e dissetante, Ca'Ber è una birra semplice ma non banale. Ricca in gusto con sentori di albicocca, biscotto, miele e note floreali (fiori bianchi). **Abbinamenti consigliati:** indicata per un aperitivo e in abbinamento ai cibi estivi e agli antipasti leggeri. Da provare anche con il pesce e i risotti.

Helle Farbe, leichter Körper. Frisch am Gaumen mit einem weichen und sauberen Abgang: Ca'Ber ist einfach, aber nicht trivial. Ein Durstlöcher voller Geschmack, mit Noten von Aprikosen, Gebäck, Honig und weißen Blüten. Passt hervorragend als Aperitif oder zu Sommergerichten, leichten Vorspeisen, Fisch und Risotto.

33 CL € 6,70

75 CL € 15,50



CABER 24 CARATI BELGIAN STRONG GOLDEN ALE

7 % VOL.

Riconoscibile per il suo colore oro intenso, 24 Carati è una birra fruttata, poco amara e dal carattere forte. Cinque differenti tipi di puro malto d'orzo danno forma alla sua complessa struttura, in cui si distinguono gli aromi di nocciola e caramello. **Abbinamenti consigliati:** indicata con i primi piatti lavorati, le carni bianche (specialmente il pollo arrosto), i formaggi di media stagionatura ed i salumi in genere.

Leicht zu erkennen an seinem intensiven Gold. Ein nicht sonderlich bitteres, fruchtiges Bier mit starkem Charakter. Fünf verschiedene Sorten von reinem Gerstenmalz verleihen seiner komplexen Struktur Form. Mit Haselnuss- und Karamellnoten. Passt zu raffinierten Vorspeisen, weißem Fleisch (insbesondere Brathähnchen), mittelreifem Käse und Wurstwaren im Allgemeinen.

33 CL € 6,40

75 CL € 13,90



CABER - MARTE BELGIAN STRONG DARK ALE

7,2 % VOL.

Birra dai riflessi ramati sovrastata da una schiuma compatta. Con il suo corpo deciso ma equilibrato, Marte si caratterizza per le note di malto armoniosamente accompagnate ai delicati profumi fruttati di prugna, ciliegia e uva sultanina. **Abbinamenti consigliati:** si sposa perfettamente con la carne alla brace, in particolare con la classica bistecca alla fiorentina. Ottima anche con selvaggina, agnello e formaggi saporiti.

Bier mit Kupfertönen und einer kompakten Schaumkrone. Kräftiger, ausgewogener Körper voller Malznoten, die harmonisch von zarten Fruchtaromen begleitet werden: Pflaume, Kirsche und Sultaninen. Passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, vor allem zum klassischen Steak. Hervorragend auch zu Wild, Lamm und intensiven Käsesorten.

33 CL € 6,70

75 CL € 15,50



CABER - SECONDO ME IMPERIAL STOUT

8 % VOL.

Scura e con un'abbondante schiuma, Secondo Me nasce dai capricci del birraio e dalla volontà di realizzare una birra speciale e dal gusto intenso. Dal sapiente incontro dei malti tostati si sprigionano i tipici sentori di cioccolato, caffè e liquirizia che costituiscono le peculiarità di questa birra. **Abbinamenti consigliati:** perfetta con il cioccolato, in tutte le sue declinazioni, specialmente se fondente, con i dessert cremosi e con i dolci in genere. Se volete osare, provatela con il pecorino stagionato.

Dunkel und mit reichlich Schaum. Ganz nach den Launen des Braumeisters gebraut: Secondo Me entstand aus dem Wunsch, ein ganz besonderes Bier mit einem intensiven Geschmack zu entwerfen. In dem raffinierten Ensemble der gerösteten Malze werden Noten von Schokolade, Kaffee und Lakritz freigesetzt, die die Besonderheit dieses Bieres ausmachen. Ideal zu Schokolade in all ihren Variationen, insbesondere zu dunkler Schokolade, zu cremigen Desserts und Süßigkeiten im Allgemeinen. Mutige Gourmets sollten es außerdem zu reifem Pecorino-Käse versuchen.

33 CL € 7,10

75 CL € 16,30





SAN BIAGIO - MONASTA (AMBRATA-AMBERBIER) 7% VOL.

Dal corpo ben strutturato, seduce con un naso ricco e complesso in cui le sensazioni pungenti e vegetali di alloro si fanno più nitide e apprezzabili ben ammorbidite dalle sfumature mielate e balsamiche di tè verde. Al palato si muove tra toni caldi, morbidi e speziati alternando un attacco dolce ed avvolgente ad un finale più amaro e persistente. **Abbinamenti consigliati:** secondi di carne, importanti, salumi, e formaggi stagionati, pizze speciali.

*Strukturierter Körper mit einem reichhaltigen und komplexen Bouquet, aus dem eine scharfe Lorbeer-Note hervorsticht. Weiche Honig-Nuancen und geschmeidige Grüntee-Aromen. Auf dem Gaumen entfalten sich warme, weiche Gewürznoten, die mitreißend süß beginnen und mit einem herberen Abgang schließen. **Empfehlenswert zu** intensiven Fleischgerichten, zu Wurst und reifem Käse und zu besonderen Pizzen.*

33 CL € 7,20 75 CL € 17,00



SAN BIAGIO - VERBUM (WEIZEN) 5,6% VOL.

Al palato si percepisce una frizzantezza decisa seguita da un corpo dolce e dal gusto pieno, tipico delle Weizen tedesche. Il tutto dona ad ogni sorsata una piacevole sensazione di freschezza. In chiusura si percepisce un finale interessante dato da note profumate, fruttate e agrumate. **Abbinamenti consigliati:** classico con pizza, aperitivi, antipasti di pesce, salumi e formaggi freschi.

*Spritzig-prickelnd am Gaumen, mit dem süßen, vollmundigen Körper eines deutschen Weizenbiers. Ein Ensemble, das jedem Schluck eine herrlich frische Note verleiht. Der Abgang schließt mit raffiniert-fruchtigen Aromen und einem Hauch von Zitrusgewächsen. **Passt zu** Pizza, Appetithäppchen, Fischvorspeisen, Wurstwaren und jungem Käse.*

33 CL € 7,20 75 CL € 17,00



SAN BIAGIO - GAUDENS (PILS) 5,6% VOL.

Difficile non lasciarsi trasportare dal suo bouquet, in cui spiccano le note di malto, luppolo di Saaz, mela verde e frutta tostata. Una buona frizzantezza e un corpo leggero lasciano spazio in evoluzione ad un'intrigante nota erbacea. **Abbinamenti consigliati:** classico con pizza, aperitivi e primi piatti poco strutturati.

*Ein betörendes Bouquet aus Malznoten, Saazer Hopfen, grünem Apfel und gerösteten Nüssen. Spritzig in der Entfaltung, mit einem leichten Körper, aus dem sich fesselnde Kräuteraromen entwickeln. **Passt zu** Pizza, Appetithäppchen und einfachen Vorspeisen.*

33 CL € 7,20 75 CL € 17,00



SAN BIAGIO - AMBAR (SCURA-DUNKEL) 6% VOL.

Il colore scuro naturalmente torbido si unisce ad una schiuma cremosa compatta e aderente. L'aroma intenso colpisce con netti sentori di caffè, cioccolato fondente e caramello. Al palato si percepisce una buona frizzantezza accompagnata da un corpo pieno e un amaro moderato, possibile grazie alla tostatura di diversi malti. **Abbinamenti consigliati:** con ostriche, a fine pasto con dolci al cacao, meditazione con una medaglia d'oro!

*Dunkel und naturtrüb, mit einer cremigen, dichten Schaumkrone. Ein intensives Aroma, das sich mit klaren Noten von Kaffee, dunkler Schokolade und Karamell entfaltet. Spritzig am Gaumen, vollmundig und leicht herb – eine besondere Nuance, die einer Vielzahl von gerösteten Malzsorten zu verdanken ist. **Empfehlenswert zu** Austern und, als krönender Abschluss, zu Schokoladendesserts. Unser Goldmedaillen-Gewinner!*

33 CL € 7,20 75 CL € 17,00



SAN BIAGIO - AURUM (SCURA) 6% VOL.

Corposa dall'aroma intenso, in cui spiccano i sentori luppolati e fruttati, ed ha una schiuma compatta, fine ed elegante, dal gusto pieno. Al palato si apprezza un'effervescenza moderata e un corpo strutturato. **Abbinamenti consigliati:** secondi di carne importanti, salumi e formaggi stagionati, pizze speciali.

*Ein fülliges Bier mit einer eleganten, dichten Schaumkrone und inem vollmundigen, intensiven Aroma, aus dem fruchtige Hopfennoten hervorstechen. Leicht spritzig am Gaumen, mit einem durch und durch strukturierten Körper. **Passt zu** intensiven Fleischgerichten, zu Wurst und reifem Käse und zu besonderen Pizzen.*

33 CL € 7,20 75 CL € 17,00

LE NOSTRE BIRRE UNSERE BIERE

ALLA SPINA - VOM FASS

Weihenstephan	lt 0,30	€	3,80
Weihenstephan	lt 0,50	€	4,80
Forst Kronen	lt 0,20	€	2,30
Forst Kronen	lt 0,40	€	4,30
Radler	lt 0,20	€	2,30
Radler	lt 0,40	€	4,30
Mista Kronen + Sixtus	lt 0,40	€	4,50
Felsenkeller	lt 0,30	€	3,50

IN BOTTIGLIA - IN DER FLASCHE

Forst Sixtus	lt 0,20	€	2,50
Forst Sixtus	lt 0,40	€	4,60
Weihenstephan analcolica/alkoholfrei		€	3,80
Krombacher analcolica/alkoholfrei		€	3,60
Corona		€	3,90
Budweiser		€	3,60
Forst 1870		€	3,60

BIBITE - GETRÄNKE

Bibite - Getränke	lt 0,30	€	3,00
Acqua - Wasser	lt 0,50	€	2,00
Caffè - Kafee		€	1,20

SPIRITS

GRAPPE DELL'ALTO ADIGE SÜDTIROLER SCHNÄPSE

Chardonnay	€	3,00
Müller Thurgau	€	3,00
Treber di pura vinaccia	€	3,00
Lion Treber affinata - Barrique	€	4,50

GRAPPE TRADIZIONE ITALIANA SCHNÄPSE AUS ITALIEN

Bonollo Of Amarone - Barrique	€	4,50
Bonollo Of Ligneum - Miele di Tiglio	€	5,00
Bonollo Of Ligneum - Moscato	€	4,50

