

Trattoria & Pizzeria "da Pietro,"



Cari ospiti, cari amici,

*per noi siete più che semplici clienti – siete parte della nostra famiglia.
A partire dal 1° gennaio 2026, l'IVA nel settore della ristorazione passerà dal 19% al 7%.
Nonostante il forte aumento dei costi, abbiamo deciso consapevolmente di
condividere questo vantaggio con voi e di ridurre i nostri prezzi del 7%.
Questa decisione nasce dal cuore ed è basata sulla fiducia e sulla fedeltà che
ci dimostraste ogni giorno. Come azienda a conduzione familiare,
rappresentiamo valori come correttezza, onestà e autentica ospitalità.*

**Grazie per accompagnarci, per sceglierci e per accordarci la vostra fiducia.
Vi auguriamo un meraviglioso inizio del 2026.**

*La nostra passione, la nostra qualità e la nostra
ospitalità italiana rimangono naturalmente al 100%!*

Il vostro Team Da Pietro

Liebe Gäste, liebe Freunde,

*für uns sind Sie mehr als Kunden – Sie sind ein Teil unserer Familie.
Ab dem 1. Januar 2026 wird die Mehrwertsteuer in der Gastronomie
von 19 % auf 7 % gesenkt. Trotz deutlich gestiegener Kosten
haben wir uns entschieden, diesen Vorteil mit Ihnen zu teilen und unsere
Preise um 7 % zu senken.*

*Diese Entscheidung kommt von Herzen und basiert auf dem Vertrauen
und der Treue, die Sie uns jeden Tag schenken. Als Familienbetrieb stehen
wir für Fairness, Ehrlichkeit und echte Gastfreundschaft.*

**Danke, dass Sie uns begleiten, uns wählen und uns Ihr Vertrauen schenken.
Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Start ins Jahr 2026.**

*Unsere Leidenschaft, unsere Qualität und unsere italienische
Gastfreundschaft bleiben aber natürlich zu 100% bestehen!*

Ihr Da Pietro Team

Trattoria & Pizzeria "da Pietro,"



www.trattoria-pizzeria-dapietro.de

Herzlich Willkommen!

Die Trattoria-Pizzeria "Da Pietro" ist ein kleines Restaurant, dass 2021 von einem netten Ehepaar aus Kampanien mit viel Liebe und Aufopferung gegründet wurde. Die Küche ist wirklich außergewöhnlich, denn sie basiert auf wöchentlich frisch eingekauften Zutaten.

Essen und Trinken müssen erst das Auge und dann den Magen überzeugen.

Unsere Gerichte sind exklusiv: von köstlichen Pizzen aus italienischem Mehl bis hin zu saisonalen Gerichten auf der Wochenkarte.

Jede Art von Getränk wird zum Gericht serviert. Wir verfügen über hochwertige Weine: unsere Gäste können den passenden Wein zum gewünschten Gericht wählen.

Unser Ambiente ist individuell gestaltet, verfügt über Sitzgelegenheiten sowohl im Innen- als auch im Außenbereich des Restaurants und ist für jeden Anlass geeignet. Unsere Gäste können jedes Gericht zu jeder Tageszeit in aller Ruhe genießen.

Wir wünschen Ihnen ein einzigartiges Erlebnis in unserem Restaurant.

Un caloroso benvenuto!

La trattoria-pizzeria "Da Pietro" è un piccolo ristorante fondato nel 2021 con tanto amore e sacrificio da una simpatica coppia di origine campana. La cucina è davvero eccezionale perchè si basa su ingredienti sempre freschi acquistati settimanalmente.

Il cibo e le bevande devono prima conquistare l'occhio e poi lo stomaco.

I nostri piatti sono esclusivi: dalle deliziose pizze preparate con farina italiana ai piatti stagionali del menu settimanale.

Ogni tipo di bevanda viene servita insieme al piatto. Abbiamo vini di alta qualità: i nostri ospiti possono scegliere il vino giusto per il piatto desiderato.

Il nostro ambiente è caloroso e invitante, dispone di posti a sedere sia all'interno che all'esterno del locale ed è adatta a qualsiasi occasione. I nostri ospiti possono gustare qualsiasi piatto a qualsiasi ora del giorno con tranquillità.

Vi auguriamo un'esperienza unica nel nostro locale.



Pizza frita

Frittierte Pizza Fried pizza

(Jeden Mittwoch und Sonntag)

Pizza frita napoletana con pomodoro e mozzarella

15,50 €

Napolitanische frittierte Pizza mit Tomatensoße und Mozzarella

Neapolitan fried pizza with tomato and mozzarella

Pizza frita napoletana con ricotta, pepe, pomodoro, mozzarella e cicoli

16,90 €

Neapolitanische frittierte Pizza mit Ricotta, Pfeffer, Tomatensoße, Mozzarella und Cicoli

Neapolitan fried pizza with ricotta, pepper, tomato, mozzarella and cicoli

Pizza frita napoletana con ricotta, pepe, pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

16,90 €

Napolitanische frittierte Pizza mit Ricotta, Pfeffer, Tomatensoße,

Mozzarella und gekochtem Schinken

Neapolitan fried pizza with ricotta, pepper, tomato, mozzarella and ham

Pizza frita napoletana con ricotta, pepe, pomodoro, mozzarella e salame

16,90 €

Napolitanische frittierte Pizza mit Ricotta, Pfeffer, Tomatensoße, Mozzarella und Salami

Neapolitan fried pizza with ricotta, pepper, tomato, mozzarella and salami

Pizza frita napoletana con ricotta, pepe, pomodoro, mozzarella e salamino piccante

16,90 €

Neapolitanische frittierte Pizza mit Ricotta, Pfeffer, Tomatensoße, Mozzarella und scharfer Salami

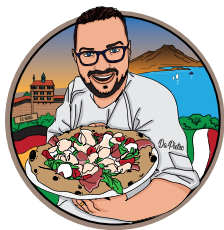
Neapolitan fried pizza with ricotta, pepper, tomato, mozzarella and pepperoni

Antipasti

Vorspeise Appetizers



Bruschetta al pomodoro ^A	6,50 €
<i>Bruschetta mit frischen Tomaten</i> <i>Bruschetta with fresh tomatoes</i>	
Bruschetta mista ^{1, 3, A, G, L}	8,30 €
<i>3 Bruschette mit Tomatenwürfeln, Parmaschinken und Gemüse</i> <i>3 Bruschetta with diced tomatoes, Parma ham and vegetables</i>	
Variazione di verdure miste alla griglia con scaglie di parmigiano al forno ^G	11,20 €
<i>Variation aus gegrilltem gemischtem Gemüse mit gebackenen Parmesanflocken</i> <i>variation of grilled mixed vegetables with baked parmesan flakes</i>	
Caprese di bufala ^{1, G}	11,80 €
<i>Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl</i> <i>Buffalo mozzarella with fresh tomatoes, basil and olive oil</i>	
Parmigiana di melanzane ^G	13,50 €
<i>Auberginenaufbau mit Mozzarella und Parmesan überbacken</i> <i>Baked aubergine casserole with mozzarella and parmesan</i>	
Souté di cozze / Pepata di cozze al vino bianco o al pomodoro ^{D, L}	13,90 €
<i>Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce</i> <i>Mussels in white wine sauce or tomato sauce</i>	
Prosciutto di Parma e mozzarella di Bufala ^{1, 3, L, G}	14,90 €
<i>Parmaschinken mit 125g. Büffelmozzarella</i> <i>Parma ham with buffalo mozzarella</i>	
Vitello Tonnato ^{1, 3, G, D}	15,60 €
<i>Kalbsfleisch mit Thunfischsauce</i> <i>Veal with tuna sauce</i>	
Carpaccio di manzo e rucola con scaglie di parmigiano ^{1, 3, G}	16,80 €
<i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter</i> <i>Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings</i>	
Antipasto all'italiana ^{1, 3, 9, A, L, G}	17,20 €
<i>Gemischte italienische Vorspeise</i> <i>(Parmaschinken, Melone, Gemüse, Büffelmozzarella, Oliven und Salami)</i> <i>Mixed italian starter</i> <i>(Parma ham, melon, vegetables, buffalo mozzarella, olives and salami)</i>	
Polipetti alla Luciana ^{1, 3, L, D}	19,90 €
<i>Baby Oktopus nach Luciana-Art</i> <i>Luciana-style Octopus</i>	
Insalata di mare ^{1, 3, L, D}	19,90 €
<i>Meeresfrüchtensalat</i> <i>Seafood salad</i>	
Trilogia di mare ^{1, 3, L} (insalata di mare, polipetti alla luciana e alici marinate)	21,40 €
<i>Meerestrilogie</i> <i>(Meeresfrüchtensalat, Oktopus nach Luciana-Art und marinierte Sardellen)</i> <i>Sea trilogy</i> <i>(seafood salad, Luciana-Style octopus and marinated anchovies)</i>	



Le nostre specialità

unsere Spezialitäten Our specialities

Friggitoria artigianale napoletana (Crocchetta, frittatina e arancino) ^{A, G, C, L} **9,30 €**

Gemischte neapolitanische Vorspeisen
Mixed neapolitan appetizers

Mare e Monti (per 2 persone) ^{A, C, D, G, J, L} **49,50 €**

Gemischte Vorspeisen mit Miesmuscheln Weißweinsauce und Bruschetta (für 2 Personen)
Mixed starters with mussels and white wine sauce and bruschetta (for 2 people)

Zuppe

Suppen Soups

Crema di pomodoro ^G **7,40 €**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
Tomato cream soup with fresh basil

Minestrone **8,30 €**

Frische Gemüsesuppe
Fresh vegetables soup

Insalate

Salate Salads

Piccola insalata mista ^G **5,50 €**

Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Insalata di pomodoro con cipolla rossa e basilico ^G **8,90 €**

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
Tomato salad with red onions and basil

Insalata mista grande ^G **7,90 €**

Großer gemischter Salat
Large mixed salad

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini freschi ^{1, G} **8,90 €**

Rucolasalat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten
Rocket salad with parmesan shavings and cherry tomatoes

Insalata "Da Pietro" con salmone marinato ^{B, D} **13,00 €**

Gemischter Salat mit geräucherter Lachsstreifen mariniert
Mixed salad with smoked salmon strips marinated

Insalate Salate Salads



Insalata mista grande con tacchino saltato in padella ^G

13,00 €

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen
Large mixed salad with fried turkey strips

Insalata mista grande con tonno ^{1, A, D, L}

13,00 €

Großer gemischter Salat mit Thunfisch
Large mixed salad with tuna

Primi piatti Hauptgerichte Main courses

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^A

10,70 €

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni
Spaghetti with garlic, olive oil and hot peppers

Spaghetti al pomodoro e basilico ^A

10,70 €

Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and basil

Gnocchi alla sorrentina ^{A, G}

12,10 €

Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella
Potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella

Tortellini panna e prosciutto ^{1, 2, G, I, L}

12,10 €

Tortellini mit Schinken und Sahnesoße
Tortellini with ham and cream sauce

Ravioli con ricotta e spinaci al burro, salvia o pomodoro e basilico ^{1, 2, G, I, L}

14,90 €

Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung in Butter und Salbei
oder Tomaten und Basilikumsoße
Ravioli stuffed with ricotta and spinach in butter and sage or tomato and basil sauce

Fettuccine al salmone ^{1, A, C, G, L}

16,70 €

Bandnudeln mit frischem Lachs in einer cremigen Tomatensoße
Ribbon pasta with fresh salmon in a creamy tomato sauce

Paccheri freschi con ragù di manzo ^{1, 3, 4, 5, A, L}

17,20 €

Paccheri – Hausgemachte Nudeln – mit Rindfleischeragout
Homemade pasta with beef ragout

Linguine alle vongole ^{A, B, D, L}

18,50 €

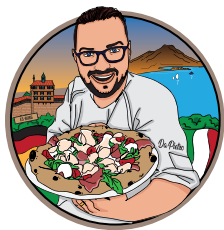
Linguine mit Venusmuscheln
Linguine with clams

Scialatielli alla pescatora ^{A, B, D, L}

19,90 €

Scialatielli – Hausgemachte Nudeln – mit Meeresfrüchten
Scialatelli (Homemade pasta) with seafood

Falls Sie eine Aluminiumschale mitnehmen möchten, berechnen wir einen kleinen Aufpreis:
0,70 € für die kleine Schale und 0,90 € für die große Schale.



Pizza Panini 6 pezzi ^A <i>Pizza Brötchen 6 Stück</i> <i>Pizza Bread 6 Pieces</i>	5,50 €
Focaccia ^A <i>Pizza Brot mit Öl, Salz und Oregano</i> <i>Pizza bread with oil, salt and oregano</i>	5,50 €
Regina Margherita ^A <i>Bio Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella and basil</i>	10,70 €
Pizza Napoletana ^{A, 1, 3, 9, D} <i>Bio Tomaten, Oregano, Sardellen aus Cetara, schwarze Oliven und Kapern</i> <i>Organic tomatoes, oregano, anchovies from Cetara, black olives and capers</i>	11,50 €
Prosciutto ^{1, 5, A, C, I, G} <i>Bio Tomaten, Mozzarella und gekochtem Schinken</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella and boiled ham</i>	12,50 €
Pizza Salame ^{1, 5, A, C, I, G} <i>Bio Tomaten, Mozzarella und Salami</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella and salami</i>	12,50 €
Pizza Diavola ^{A, G, L} <i>Bio Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella and spicy salami</i>	13,50 €
Pizza Boscaiola ^{A, G, C} <i>Bio Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>	14,00 €
Pizza Capricciosa ^{A, G, L, 9} <i>Bio Tomaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken Artischocken und schwarze Oliven</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, mushrooms, boiled ham, artichokes and black olives</i>	15,50 €
Pizza Viennese ^{A, G, 1, L} <i>Bio Tomaten, Mozzarella, Würstchen und Pommes</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, sausages and fries</i>	14,50 €
Pizza Ortolana ^{A, G} <i>Bio Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella and various types of vegetables</i>	15,50 €
Pizza Quattro Formaggi ^{A, G, I} <i>Mozzarella, Gorgonzola, Provolone (geräucherte Mozzarella) und Provolone</i> <i>Mozzarella, gorgonzola, provolone (smoked mozzarella) and provolone</i>	15,50 €
Pizza Tropea ^{A, G, D} <i>Bio Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, tuna and onions</i>	15,50 €
Pizza Porcini ^{A, G, D} <i>Bio Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola und Parmesan</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, porcini, gorgonzola and parmesan</i>	16,80 €
Pizza Quattro Stagioni ^{A, G, L, 9} <i>Bio Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, Artischocken, Pilze und Oliven</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, boiled ham, salami, artichokes, mushrooms and olives</i>	16,50 €

Pizze speciali

Spezielle Pizzen Special Pizzas



Pizza Bufalina A, G,	13,50 €
<i>Bio Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i> <i>Organic tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	
Pizza Mimosa A, I, G, L	15,50 €
<i>Mozzarella, Sahne, gekochter Schinken und Mais</i> <i>Mozzarella, cream, boiled ham and corn</i>	
Pizza Da Pietro A, I, 3, G	17,20 €
<i>Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten</i> <i>Mozzarella, parma ham, rocket, parmesan and cherry tomatoes</i>	
Pizza Tirolese A, G, L, 5	17,20 €
<i>Bio Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Speck</i> <i>Organic tomatoes, mozzarella, spinach, gorgonzola and bacon</i>	
Pizza Salsiccia e Friarielli A, I, G, L, 5	17,20 €
<i>Mozzarella, italienische Bratwurst und Firarielli (Brokkoli)</i> <i>Mozzarella, italian bratwurst and broccoli</i>	
Pizza Fantasia A, G, 9, L, 1	17,20 €
<i>Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Breasaola, Parmesan und Olivenöl</i> <i>Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, bresaola, parmesan and olive oil</i>	
Pizza Siciliana A, I, G, L, 5	17,20 €
<i>Mozzarella, italienische Bratwurst und gewürfelte Auberginen</i> <i>Mozzarella, italian bratwurst and diced eggplant</i>	
Calzone Napoletano A, I, G, L, 5	17,20 €
<i>Bio Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Filled pizza dough with organic tomatoes, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>	
Pizza ai Frutti di Mare A, B, D, L	19,90 €
<i>Bio Tomaten und frische Meeresfrüchte</i> <i>Organic tomatoes and fresh seafood</i>	
Tronchetto A, I, 3, G, L	19,90 €
<i>Gefüllte Pizzateig mit Scamorza und Mozzarella, garniert mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesansplitter und Kirschtomaten</i> <i>Filled pizza dough with scamorza and mozzarella, topped with buffalo mozzarella, parma ham, parmesan slivers and cherry tomatoes</i>	

Falls Sie eine Pizzabox mitnehmen möchten, berechnen wir einen kleinen Aufpreis:
0,70 € für die kleine Box und 0,90 € für die große Box.

If you would like to take a pizza box with you, we charge a small additional fee:
€0.70 for the small box and €0.90 for the large box.



Carne Fleisch Meat

Bistecca di maiale impanata alla minalese con patatine fritte ^{A, C, G} **16,30 €**

*Panierte Schweineschnitzel mit Pommes
Breaded pork cutlet with fries (chips)*

Bistecca di manzo alla cipolla e vino rosso ^{L, 9, 1, 3} **31,20 €**

*Rindersteak mit Zwiebeln in Rotweinsauce, mit Beilagen je nach Saison
Beef steak with onions in red wine sauce with seasonal side dishes*

Saltimbocca alla romana ^{L, 9, 1, 3} **27,50 €**

*Kalbsrückenmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
mit Beilagen je nach Saison
Medallions of veal with Parma ham and sage in a white sauce with seasonal side dishes*

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano ^{1, G} **30,70 €**

*Rindersteak vom Lava-Grill mit Rucola, Parmesansplitter und Beilagen je nach saison
Beef steak from the lava-grill with rocket, parmesan shavings and
side dishes depending on the season*

Pesce Fisch Fish

Frittura mista di pesce alla napoletana ^{A, B, D} **25,00 €**

*Frittierte Fischvariation mit Beilagensalat
Fried fish variation with side salad*

Filetto di orata alla griglia ^D **26,50 €**

*Doradenfilet vom Lava-Grill mit Beilagen je nach Saison
Sea bream fillet from lava-grill with side dishes depending on the season*

Salmone alla griglia ^D **27,50 €**

*Gegrillter Lachs mit Beilagen je nach Saison
Grilled salmon with seasonal side dishes*

Seppia alla griglia con spinaci ^D **24,70 €**

*Gegrillter Tintenfisch mit Spinat
Grilled cuttlefish with spinach*

*Falls Sie eine Aluminiumschale mitnehmen möchten, berechnen wir einen kleinen Aufpreis:
0,70 € für die kleine Schale und 0,90 € für die große Schale.*

*If you would like to take an aluminum container with you, we charge a small additional fee:
€0.70 for the small container and €0.90 for the large container.*

... per i piccoli...

Kindermenü Children's menu



Pizza Margherita mini ^{A, 1, G}

Tomaten Bio, Mozzarella und Basilikum
Organic tomatoes, mozzarella and basil

8,90 €

Penne al pomodoro ^{A, G}

Penne mit Tomatensoße
Penne with tomatosauce

8,30 €

Medaglione di tacchino alla griglia con patatine fritte ^{A, G}

Putenschnitzel vom Lava-Grill mit Pommes
Turkey cutlet from lava-grill with french fries

12,50 €

Bistecca di maiale impanata con patatine fritte ^{A, G, C}

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
Breaded pork cutlet

14,90 €

Dessert

Tagliere di formaggi ^{H, G}

Käse Platte
Cheeseboard

11,70 €

Gelato ^G

Eis (Zitrone, Vanille, Erdbee, Schokolade)
Ice cream (lemon, vanilla, strawberry) one ball each

1,90 €

Panna cotta alla frutta ^G

Hausgemachte Panna Cotta mit Obst
Homemade Panna Cotta with fruits

7,00 €

Tiramisù classico ^{A, C, G}

Klassisch, hausgemachtes Tiramisù (mit Ei)
Homemade classic tiramisu (with eggs)

7,90 €

Tartufo al cioccolato / cioccolato bianco / limone / nocciola ^{A, 1, H, 2}

Tartufo Eis mit Schokolade / weiße Schokolade / Zitrone / Haselnuss
Tartufo ice cream with black

7,90 €

Tiramisù al limoncello ^G

Limoncello-Tiramisu
Lemoncello tiramisu

8,30 €

Soufflè al cioccolato con gelato alla vaniglia (1 pallina) ^{A, 1, H, 2}

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis (1 Kugel)
chocolate soufflé with vanilla ice cream (1 scoop)

8,30 €

Straccetti di Pizza alla Nutella ^{A, G, 1, H, 2}

Gedrehter Pizzateig mit Nutella
Twisted pizza dough with Nutella

11,70 €



Dessert

Pizza alla Nutella A, G, H, 2, 1

Nutella Pizza

Nutella Pizza

11,70 €

Affogato al caffè G

Affogato-Kaffee (1 Eiskugel mit Espresso)

Scoop of ice cream with espresso

7,00 €

Bevande analcoliche Alkoholfreie Getränke Soft drinks

0,33 l

Coca Cola 2, 4, 5, 6, 11, 17

3,90 €

Coca Cola Zero 2, 4, 5, 6, 11, 17

3,90 €

Fanta 2, 3, 17

3,90 €

Spezi 14, 17

3,90 €

Sprite

3,90 €

Saftschorle (Apfel, Orangen, Johannisbeer, Maracuja)

3,90 €

Apfelsaft

4,20 €

Orangensaft

4,20 €

Johannisbeersaft

4,20 €

Maracujasaft

4,20 €

Wasser

0,25 l

Acqua Morelli Sparkling

3,10 €

Acqua Morelli Still

3,10 €

0,75 l

5,70 €

5,70 €

Birre Bier Beer

0,33 l

Spaten Hell (Fass)

4,40 €

Löwenbräu Pils (Fass)

3,40 €

4,50 €

Franziskaner Hefe (Fass)

3,30 €

4,40 €

Radler 1, 2 (Fass)

3,30 €

4,00 €

Peroni (Flasche)

4,40 €

Franziskaner Kristall (Flasche)

4,40 €

Franziskaner Alkoholfrei Hefe (Flasche)

4,40 €

Becks Alkoholfrei (Flasche)

3,90 €

Aperitivi

Aperitifs Cocktails



Sanbitter Orange	5,50 €
Bitter Lemon	4,20 €
Crodino	3,70 €
Crodino Maracuja	5,50 €
Sarti Spritz	7,50 €
Prosecco	6,70 €
Prosecco Rosè	6,70 €
Prosecco Aperol	7,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Limoncello Spritz	7,50 €
Aperitivo "Da Pietro"	7,50 €
Campari Soda	6,30 €
Campari Orange	6,90 €

Digestivi

Digestif Digestives

	4 cl
Amaro Lucano	4,80 €
Ramazotti	4,80 €
Averna	4,80 €
Fernet-Branca	4,80 €
Amaro Montenegro	4,80 €
Amaro del Capo	4,80 €
Limoncello	4,80 €
Meloncello	4,80 €
Sambuca	4,80 €
Jefferson	6,50 €

Bevande calde

Heißgetränke Hot drinks

Espresso	2,50 €
Espresso doppio	4,00 €
Espresso corretto	3,70 €
Espresso macchiato	2,50 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Latte macchiato	4,20 €
Cappuccino	3,70 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,70 €



Rum

4 cl

Pampero Anniversario	7,50 €
Don Papa	8,00 €
Ron Zacapa Sistema 23	13,50 €
Ron Zacapa Edicion Negra	15,50 €
Ron Zacapa XO	18,50 €

Cognac - Whisky

4 cl

Chivas	6,50 €
Hennessy	7,00 €
Glen Grant 5 Years	7,00 €
Glen Moray 12 Years	7,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or	19,50 €

Grappa

4 cl

Grappa della casa	5,50 €
Grappa Barricata	6,50 €
Nardini Riserva	8,00 €
Poli Cleopatra	8,50 €
Marzadro Grappa Giare Amarone	8,50 €
Berta Nizza	7,50 €
Berta Chicco	8,50 €
Berta Magia 2013	17,50 €
Berta Bric del Gian 2015	18,50 €
Berta Castelletto dell' Annunziata	19,50 €
Berta Rondona Grappa Amarone Riserva	19,50 €
Berta Paolo 2002	23,50 €

Zusatzstoffe Additivi Additives

Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsordnung:

1 = Konservierungsstoffe - 2 = Farbstoffe - 3 = Antioxidationsmittel - 4 = Süßungsmittel 5 = enthält eine Phenylalaninquelle -
6 = Phosphat - 9 = geschwefelt/Sulfite - 10 = Chininhaltig - 11 = coffeinhaltig - 12 = mit Alkohol - 13 = geschwärzt - 14 = gewachst -
15 = gentechnisch verändert/Soja - 16 = Stabilisator - 17 = Säuerungsmittel

Allergie Allergene Allergy

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷) B = Krebstiere - C = Eier -
D = Fisch - E = Erdnüsse - F = Soja - G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) - H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnüsse²,
Walnuss³, Cashew⁴, Pecanuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenlandnuss⁹) - I = Sellerie - J = Senf -
K = Sesamsamen - L = Schwefeldioxid und Sulfite - M = Lupinen - N = Wichtigkeit