

**Benvenuti - Willkommen!**



RISTORANTE

PIZZERIA

# Gatto Nero

**4 Kegelbahnen | Separater Raucherraum**

**Extraraum für Feiern bis 40 Personen**

**Sommerterrasse**

**Attilastraße 20 · 12105 Berlin**

**Tel. 030 - 753 77 83**

**geöffnet Montag-Freitag: 15.00 bis 23.00 Uhr**

**Samstag: 12:00 bis 23.00 Uhr**

**Sonn- und Feiertage: 12.00 bis 22.00 Uhr**

**Dienstag Ruhetag**

*Der Glaube, dass schwarze Katzen Überbringer von Pech und Unglück sind, war nicht immer vorhanden. Im Altertum wurde die Katze als mystisches Wesen verehrt, welches Glück bringt. Sie wurde ins Haus aufgenommen und rettete oftmals die Kornerte. Sie wurde so beliebt, dass sie oft nach ihrem Tod mumifiziert wurde und prachtvolle Särgе erhielt.*

*Erst bei den Kelten kam der Glaube auf, dass Katzen ungezogen seien. Unsere schwarze Katze heißt Sie jedenfalls recht herzlich willkommen.*

*Unsere Mitarbeiter werden Ihren Aufenthalt durch einen freundlichen Service angenehm gestalten. Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet! Sollten Sie einen Wunsch haben, der über den Rahmen dieser Speisekarte hinausgeht, werden Sie sicher ein offenes Ohr für Ihr Anliegen finden!*

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen**

## Aperitivi *Aperitifs*

		€
201.	<b>Martini</b> <sup>12</sup> bianco oder rosso <sup>1</sup>	5 cl 4,90
202.	<b>Sherry</b> <sup>12</sup> medium oder dry	5 cl 4,90
203.	<b>Campari<sup>1</sup>-Soda</b> mit Tafelwasser	4 cl 6,00
204.	<b>Campari<sup>1</sup>-Orange</b> mit Orangensaft	4 cl 6,50
205.	<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> italienischer Sekt, trocken	Glas 0,10 l 5,50
207.	<b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 8, 12</sup> Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	Glas 0,20 l 7,50
208.	<b>Sanbitter</b> <sup>1</sup> alkoholfreier Aperitif	0,10 l 4,50



## Antipasti *Vorspeisen*

		€
1.	<b>Antipasto Italiano</b> Gemischtes italienisches Gemüse mit verschiedenen italienischen Salami- und Wurstsorten	11,50
2.	<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>G, 4</sup> Italienische Mozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	11,50
3.	<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>C, G, J</sup> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesanflocken, in Spezialsauce mariniert	13,90
4.	<b>Vitello Tonnato</b> <sup>C, D, F, G, J, 1, 3</sup> Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit Kapern in hausgemachter Sauce	13,90
5.	<b>Bruschetta</b> <sup>A</sup> Weißbrotscheiben mit Tomatenstücken	6,50
6.	<b>Focaccia Vesuvio</b> <sup>A, G</sup> Pizzabrot mit Gorgonzola und Rucola	7,50
7.	<b>Frutti di Mare</b> <sup>B, D, N</sup> Frischer Meeresfrüchtesalat	14,90

## Minestre *Suppen*

€

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 11. | <b>Minestrone Italiano</b> *                              | 7,80  |
|     | Gemüsesuppe nach italienischer Art                        |       |
| 12. | <b>Zuppa d'Aglio</b> <sup>C, G, *</sup>                   | 7,60  |
|     | Knoblauchsuppe mit Ei                                     |       |
| 13. | <b>Crema di Pomodoro</b> <sup>G, *</sup>                  | 7,00  |
|     | Tomatencrèmesuppe   |       |
| 14. | <b>Zuppa di Pesce</b> <sup>B, D, G, J, N, 12, *, **</sup> | 13,90 |
|     | Fischsuppe  |       |



## Insalate *Salate*

€

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing <sup>C, J, 1, 3, 4</sup> serviert,  
auf Wunsch mit einer Vinaigrette aus Balsamico-Essig <sup>12</sup> und Olivenöl

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 21. | <b>Insalata di Pomodoro</b>  | 7,00  |
|     | Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum  |       |
| 22. | <b>Insalata Mista</b> <sup>C</sup>   | 9,50  |
|     | Gemischter Salat mit Ei  |       |
| 23. | <b>Insalata Sardo</b> <sup>G</sup>   | 11,50 |
|     | Gemischter Salat mit Pecorino  |       |
| 24. | <b>Insalata Tonno</b> <sup>C, D</sup>  | 11,90 |
|     | Gemischter Salat mit Thunfischstücken und Ei   |       |
| 25. | <b>Insalata Gatto Nero</b> <sup>D, G</sup>   | 12,90 |
|     | Gemischter Salat mit Thunfisch,<br>Pecorino und Artischocken   |       |
| 31. | <b>Insalata ai Pollo e Funghi</b>  | 13,90 |
|     | Gemischter Salat mit gebratenen<br>Hähnchenbruststreifen, frischen<br>Champignons und Cherrytomaten            |       |
| 32. | <b>Insalata ai Salmone e Carciofini</b> <sup>D</sup>   | 14,90 |
|     | Gemischter Salat mit frischem<br>Lachs und Artischocken  |       |
| 33. | <b>Rucola Parmigiano</b> <sup>G</sup>  | 12,00 |
|     | Rucolasalat mit Cherrytomaten und<br>Parmesanstreifen an einer Vinaigrette<br>aus Balsamico-Essig und Olivenöl |       |

# Paste *Nudelgerichte*

€

42. **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini** <sup>A, C</sup> **11,50**  
mit frischem Knoblauch, Olivenöl  
und Peperoncini (leicht scharf)
43. **Spaghetti Bolognese** <sup>A, C, G, \*</sup> **11,50**  
mit Tomaten-Fleischaauce
44. **Spaghetti Carbonara** <sup>A, C, G, \*</sup> **12,00**  
mit Speck<sup>o, 5, 9</sup>, Sahne und Ei
45. **Spaghetti Frutti di Mare e Scampetti** <sup>A, B, C, D, F, N, \*</sup> **15,50**  
mit Meeresfrüchten, Garnelen und  
Knoblauch in leichter Tomatensauce
46. **Penne all'Arrabbiata** <sup>A, C, G, J, \*</sup> **11,50**  
kurze Nudeln mit Knoblauch und Oliven <sup>G, 4</sup>  
in pikanter Tomatensauce
47. **Penne dello Chef** <sup>A, C, G, \*</sup> **14,00**  
kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und  
frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce
48. **Penne ai Gorgonzola e Broccoli** <sup>A, C, G, \*</sup> **13,50**  
kurze Nudeln mit Broccoli an Gorgonzolasauce
49. **Penne al Forno** <sup>A, C, G, \*</sup> **11,00**  
kurze Nudeln mit Schafskäse, Schinken<sup>o, 5, 9</sup> und  
Tomaten in Sahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken
50. **Tagliatelle Bella Vista** <sup>A, C, G, \*</sup> **13,00**  
mit getrockneten Tomaten, Oliven <sup>G, 4</sup>,  
frischen Cherrytomaten und Rucola, in  
leichter Sauce mit Parmesankäse bestreut
51. **Tagliatelle al Salmone** <sup>A, C, D, G, \*</sup> **15,50**  
Bandnudeln mit Lachsstreifen  
und Dill in leichter Hummersauce \*\*
52. **Tagliatelle Pollo e Funghi** <sup>A, C, G</sup> **13,90**  
Bandnudeln mit Hühnerfiletstreifen, frischen  
Champignons in leichter Tomatensauce
53. **Tagliatelle Vegetale** <sup>A, C</sup> **13,00**  
Bandnudeln mit frischem Gemüse und  
Champignons in leichter Tomatensauce
54. **Lasagne al Forno** <sup>A, C, G</sup> **11,50**  
Schichtblattnudeln mit Fleischsaauce,  
mit Käse überbacken

# Pizza Steinofen

€

Alle Pizzen <sup>A</sup> sind mit Tomatensauce und Mozzarella <sup>G</sup> belegt.

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 61. | <b>Pizza Margherita con Basilico</b>   | <b>9,50</b>  |
| 62. | <b>Pizza Mista</b><br>mit frischen Champignons, Salami <sup>1, 3, 5</sup> , Schinken <sup>o, 5, 9</sup> und Peperoni <sup>4, 9, 12</sup> | <b>12,50</b> |
| 63. | <b>Pizza Salami</b><br>mit Salami <sup>1, 3, 5</sup>   | <b>11,50</b> |
| 64. | <b>Pizza Quattro Stagioni</b><br>mit Salami <sup>1, 3, 5</sup> , Schinken <sup>o, 5, 9</sup> , frischen Champignons und Artischocken     | <b>12,50</b> |
| 65. | <b>Pizza Tonno e Cipolla</b><br>mit Thunfischstücken <sup>D</sup> und Zwiebeln <sup>4</sup>  | <b>13,00</b> |
| 66. | <b>Pizza Vegetaria</b><br>mit frischem Gemüse der Saison   | <b>11,90</b> |
| 67. | <b>Pizza Frutti di Mare</b> <sup>B, N</sup><br>mit Meeresfrüchten und Knoblauch  | <b>14,50</b> |
| 68. | <b>Pizza Scampi</b> <sup>B, N</sup><br>mit Pizza-Scampi und Knoblauch  | <b>15,50</b> |
| 69. | <b>Pizza Rucola e Parma</b><br>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken   | <b>14,50</b> |
| 70. | <b>Pizza Primavera</b><br>mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanflocken  | <b>13,00</b> |
| 71. | <b>Pizza Diavolo</b><br>mit frischen Champignons, Paprika und scharfer Salami <sup>F, G, 1, 3, 5</sup>                                   | <b>13,00</b> |
| 72. | <b>Pizza Napoli</b><br>mit Oliven, Kapern und Sardellen <sup>D</sup>   | <b>13,00</b> |
| 73. | <b>Pizza Teresa</b><br>mit Schafskäse, Zwiebeln, Thunfischstücken <sup>D</sup> und Oliven <sup>G, 4</sup>                                | <b>13,50</b> |
| 74. | <b>Calzone</b><br>mit frischen Champignons, Salami <sup>1, 3, 5</sup> , Schinken <sup>o, 5, 9</sup> und Peperoni <sup>4, 9, 12</sup>     | <b>12,50</b> |



## di Maiale vom Schwein

€

81. **Filetto alla Milanese** <sup>A, C</sup> **18,00**  
Paniertes Schweinefiletschnitzel nach Wiener Art
82. **Filetto di Maiale ai Funghi** <sup>A, G, \*</sup> **19,90**  
Schweinefiletmedaillons mit frischen  
Champignons in Sahnesauce
83. **Filetto di Maiale al Vino Rosso** <sup>A, G, \*</sup> **19,90**  
Schweinefiletmedaillons mit Frühlingszwiebeln  
und Cherrytomaten in Rotweinsauce
84. **Filetto di Maiale Gatto Nero** <sup>A, G, \*</sup> **19,90**  
Schweinefiletmedaillons mit Oliven, Champignons  
und Artischocken in einer Spezialsauce
85. **Saltimbocca alla Romana** <sup>A, G, \*</sup> **21,00**  
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken  
und Salbei in Weißweinsauce <sup>12</sup>

Alle Fisch- und Fleischgerichte  
werden mit Tagesgemüse,  
Rosmarinkartoffeln und  
frischem Salat <sup>C, J, 1, 3, 4</sup> serviert



## di Pollo vom Hähnchen

€

91. **Pollo ai Funghi** <sup>G</sup> **18,00**  
Hähnchenbrustfilet in frischer  
Champignon-Sahnesauce
92. **Pollo al Aglio** <sup>G</sup> **18,00**  
Hähnchenbrustfilet in Knoblauch-Weissweinsauce  
mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten
93. **Pollo al Gorgonzola** <sup>G</sup> **18,00**  
Hähnchenbrustfilet mit  
Gorgonzola-Sahnesauce



## di Manzo vom Rind

- |      |  | €     |
|------|--|-------|
| 101. | <b>Bistecca alla Griglia</b> <sup>G</sup><br>Argentinisches Rumpsteak<br>vom Grill mit Kräuterbutter   | 26,50 |
| 102. | <b>Bistecca ai Funghi</b> <sup>A, G, *</sup><br>Argentinisches Rumpsteak mit frischen<br>Champignons in Sahnesauce   | 27,50 |
| 103. | <b>Bistecca alla Pizzaiola</b> <sup>A, C, D</sup><br>Argentinisches Rumpsteak<br>mit Kapern, Oliven <sup>G, 4</sup> und Sardellen<br>in Tomatensauce, dazu Spaghetti | 28,50 |
| 104. | <b>Bistecca al Gorgonzola</b> <sup>A, G, *</sup><br>Argentinisches Rumpsteak<br>mit Gorgonzola-Sahnesauce  | 29,50 |
| 105. | <b>Filetto alla Griglia</b> <sup>G</sup><br>Argentinisches Filetsteak<br>vom Grill mit Kräuterbutter   | 29,50 |
| 106. | <b>Filetto al Pepe verde</b> <sup>A, G, *</sup><br>Argentinisches Filetsteak mit<br>grüner Pfeffer-Sahnesauce  | 31,50 |
| 107. | <b>Filetto al Gatto Nero</b> <sup>A, G, *</sup><br>Argentinisches Filetsteak mit frischer<br>Champignons, Arischocken und Oliven                                     | 34,50 |
| 108. | <b>Filetto al Barolo</b> <sup>A, G, *</sup><br>Argentinisches Filetsteak<br>mit Rotwein-Kräutersauce   | 36,00 |

Alle Fisch- und Fleischgerichte  
werden mit Tagesgemüse,  
Rosmarinkartoffeln und  
frischem Salat <sup>C, J, 1, 3, 4</sup> serviert

## Pesce Fischgerichte

- |      |  | €     |
|------|--|-------|
| 121. | <b>Filetto di Salmone alla Griglia</b> <sup>A, D</sup><br>Lachsfilet vom Grill   | 21,50 |
| 122. | <b>Filetto di Salmone alla Cardinale</b> <sup>A, B, D, G, N, *</sup><br>Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce <sup>1,9</sup> | 22,50 |
| 123. | <b>Filetto di Sogliola al Vino bianco</b> <sup>A, D, G, *</sup><br>Seezungenfilet mit Kräutern in Weißweinsauce <sup>12</sup>      | 22,50 |
| 124. | <b>Filetto di Sogliola Gatto Nero</b> <sup>A, B, D, N, *</sup><br>Seezungenfilet mit Champignons, Oliven und Artischocken          | 22,50 |
| 125. | <b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B</sup><br>Großgarnelen vom Grill mit Kräutern und Rosmarin,                                       | 24,00 |
| 126. | <b>Scampi al Pepe verde</b> <sup>A, B, G, N, 12, *</sup><br>Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce                          | 24,00 |
| 127. | <b>Scampi al Vino bianco</b> <sup>A, B, G, N, 12, *</sup><br>Großgarnelen mit Kräutern in Weißweinsauce <sup>12</sup>              | 24,00 |
| 128. | <b>Scampi Provinciale</b> <sup>B</sup><br>Großgarnelen mit Kapern, Oliven und<br>Knoblauch in einer leichten Tomatensauce          | 25,00 |

## Dolci & Gelati *Desserts* €

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 141. | <b>Gelato Misto con Panna</b> ***<br>Gemischte Eiskrem mit Sahne <sup>10</sup>                                      | 6,50 |
| 142. | <b>Tiramisú</b> A, C, G, 2<br>Italienische Spezialität  | 7,50 |
| 143. | <b>Panna Cotta</b> G<br>Gekochte Sahne mit Himbeersauce   | 7,50 |
| 144. | <b>Tartufo Classico</b> A, C, F, G, H, 9<br>Vanille-Schokoeis von Kakao umhüllt                                     | 7,50 |
| 145. | <b>Cassata alla Siciliana</b> A, C, F, G, H, 1, 4, 9, 12<br>Sizilianische Eisspezialität<br>mit kandierten Früchten | 7,50 |
| 146. | <b>Fichi Caldi</b><br>Heiße Feigen mit grünem Pfeffer,<br>Vanilleeiskrem *** und Sahne <sup>10</sup>                | 8,50 |



## Bevande calde *Warme Getränke* €

- |      |  |       |      |
|------|--|-------|------|
| 211. | <b>Espresso</b> <sup>2</sup>                               | Tasse | 2,60 |
| 212. | <b>Espresso Doppio</b> <sup>2</sup>                        | Tasse | 4,20 |
| 213. | <b>Kaffee</b> <sup>2</sup>                                 | Tasse | 3,50 |
| 214. | <b>Cappuccino</b> <sup>2, G</sup> mit aufgeschäumter Milch | Tasse | 4,00 |
| 215. | <b>Ciocolata calda</b> G                                   | Tasse | 4,00 |
| 216. | <b>Latte Macchiato</b> <sup>2, G</sup>                     | Glas  | 4,00 |
| 217. | <b>Tee</b> verschiedene Sorten                             | Glas  | 3,20 |



## Bevande fredde *Erfrischungsgetränke*

		<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
221.	<b>Coca-Cola</b> <sup>1, 2, 4</sup>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
223.	<b>Coca-Cola Light</b> <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
225.	<b>Fanta</b> <sup>1, 3, 4, 9</sup>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
227.	<b>Sprite</b> <sup>4</sup>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
229.	<b>Spezi</b> <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
231.	<b>Fassbrause</b> <sup>A, 4</sup>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
233.	<b>Apfelschorle</b> Mischgetränk	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
236.	<b>San Pellegrino</b> Italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	<b>3,00</b>
237.	<b>San Pellegrino</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,50</b>
238.	<b>Acqua Panna</b> Stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	<b>3,00</b>
239.	<b>Acqua Panna</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,50</b>
241.	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
242.	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
243.	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1, 4</sup>	Fl. 0,20 l	<b>3,90</b>
244.	<b>Malztrunk</b> <sup>A, 1</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,90</b>

## Säfte

		<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
251.	<b>Apfelsaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
253.	<b>Orangensaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
255.	<b>Kirsch-Fruchtsaftgetränk</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
257.	<b>Bananen-Fruchtsaftgetränk</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>
259.	<b>KiBa</b> Kirsch- und Bananenfruchtsaftgetränk	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>





## Birre *Bier*

		€
271.	Warsteiner Pils vom Fass <sup>A</sup> 0,30 l	3,90
272.	Warsteiner Pils vom Fass <sup>A</sup> 0,50 l	5,20
273.	König Ludwig Dunkel vom Fass <sup>A</sup> 0,30 l	3,90
274.	König Ludwig Dunkel vom Fass <sup>A</sup> 0,50 l	5,50
275.	König Ludwig Hefeweißbier vom Fass <sup>A</sup> 0,50 l	5,50
276.	König Ludwig Weißbier Kristall <sup>A</sup> FL. 0,50 l	5,50
277.	König Ludwig Weißbier alkoholfrei <sup>A</sup> FL. 0,50 l	5,50
278.	Berliner Weiße <sup>A</sup> FL. 0,33 l mit Schuß rot <sup>4</sup> oder grün <sup>1, 4</sup>	4,20
279.	Warsteiner alkoholfrei <sup>A</sup> FL. 0,33 l	4,20

### *Bier-Mischgetränke:*

281.	Gespritztes <sup>A</sup> Bier mit Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup> , Sprite <sup>4</sup> oder Fassbrause <sup>A, 1</sup> 0,30 l	3,90
282.	Gespritztes <sup>A</sup> 0,50 l	5,20

## Vini aperti *Offene italienische Weine*

*Alle Weine enthalten Sulfite*

### **bianco** *weiß:*

		<u>Glas</u>	<u>0,50 l</u>
291.	Pinot Grigio trocken, würzig	5,50	9,90
293.	Solemar fruchtig, erfrischend	5,50	9,90
295.	Chardonnay trocken, fruchtig	5,50	9,90

### **rosé**

		<u>Glas</u>	<u>0,50 l</u>
299.	Rosato trocken	5,50	9,90

### **rosso** *rot:*

		<u>Glas</u>	<u>0,50 l</u>
301.	Merlot trocken, leicht, vollmundig	5,50	9,90
303.	Chianti trocken, samtig	5,50	9,90
305.	Nero d'Avola trocken, fruchtig	5,90	10,50
307.	Lambrusco Perlwein, süß	5,50	9,90

### *weinh. Mischgetränk:*

309.	Schorle rot oder weiß	Glas	4,90
------	-----------------------	------	------





*Fragen Sie uns gerne nach unserem Angebot  
an italienischen Flaschenweinen!*

## Sekt

310. **Prosecco** <sup>12</sup> €  
italienischer Sekt, trocken Fl. 0,75 l **29,50**

## Unsere Weinempfehlungen

### GLASWEISE



#### SAUVIGNON

Trentino DOC Castel Firmian | Trentino

Bukett ist eher grün geprägt mit Aromen von grünem Pfeffer, Holunder, Stachelbeere, Spargel und Tomatenblatt. Am Gaumen ist der Sauvignon Blanc super frisch und mit einer lebhaften Säurestruktur.

0,2 l **7,50 €**  
0,75 l **24,00 €**



#### REGALEALI BIANCO

Sicilia DOC Tasca - Tenuta Regaleali | Sizilien

der Weißwein glänzt strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas.

In der Nase herrlich fruchtig mit Aromen von Apfel, weißem Pfirsich und Grapefruit.

Am Gaumen frisch und schlank mit wunderbarer Mineralität.

0,2 l **7,90 €**  
0,75 l **25,00 €**



#### GRILLO

Sicilia DOC Tasca - Tenuta Sallier de la Tour | Sizilien

In der Nase Zitrusfrüchte und Kräuter gepaart mit einer süß-floralen Note. Durch seine Leichtigkeit und Aromenvielfalt ähnlich der eines Muskatellers wird der Grillo zu einem Genuß

0,2 l **7,50 €**  
0,75 l **24,00 €**



#### BREZZA ROSA

dell' Umbria IGT Lungarotti | Umbrien

das Bukett ist frisch und blumig, erinnert an Rosen, mit fruchtigen Noten von Sauerkirsche und Himbeere. Am Gaumen frisch mit feiner Mineralität, würziger und weicher Abgang.

0,2 l **7,50 €**  
0,75 l **24,00 €**



#### LAGREIN

Trentino DOC Castel Firmian | Trentino

In der Nase starke Noten von schwarzen Johannisbeeren und Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert sich der Lagrein von Castel Firmian mit einer bemerkenswerten Fülle und einem kräftigen Körper.

0,2 l **7,90 €**  
0,75 l **25,00 €**



#### PILÙNA

Salento IGT Castello Monaci | Apulien

Aromen reifer Kirschen, Brombeeren, Cassis und Bitterschokolade. Am Gaumen geschmeidig-weich, saftig-frisch, volle intensive Frucht, beerige Frucht, lebhaft-harmonische Tanninstruktur

0,2 l **7,50 €**  
0,75 l **24,00 €**

## Alcolici Spirituosen

		€
311.	Malteserkreuz Aquavit	2 cl 3,90
312.	Wodka Moskovskaya <sup>A</sup>	2 cl 3,80
313.	Williamsbirne	2 cl 4,00
314.	Vecchia Romagna <sup>12</sup> italienischer Brandy	2 cl 4,00
315.	Johnnie Walker <sup>A, 1</sup> Scotch Whisky	2 cl 4,00
316.	Grappa Hausmarke	2 cl 3,80
317.	Whisky	2 cl 3,80

*Fragen Sie uns  
gerne nach weiteren  
Grappasorten!*



## Liquori & Amari Liköre & Bitter

		€
321.	Sambuca	2 cl 3,50
322.	Amaretto <sup>1</sup>	2 cl 3,50
323.	Limoncello <sup>1</sup>	2 cl 3,90
324.	Amaro Averna <sup>1</sup>	2 cl 4,00
325.	Ramazzotti	2 cl 4,00
326.	Fernet Branca	2 cl 4,00
327.	Jägermeister	2 cl 3,90

## Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt

		€
331.	Bacardi-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl 6,50
332.	Gin-Tonic <sup>4, 8</sup>	4 cl 6,50
333.	Wodka-Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	4 cl 6,50
334.	Whisky-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl 7,00

**Allergene:** **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

**C** enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite

**M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus · \*Brühe: **A, C, F, G, I, J, 9, 13** · \*\* Hummerpaste: **A, B, 1**

\*\*\* Eiskrem: Vanille: **A, C, G, H, 9** – Schoko: **A, C, G, H, 9** – Erdbeer: **A, C, G, H, 4, 9**

**Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff

**7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite

**13** Geschmacksverstärker · ° gekochter Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.