







Herzlich Willkommen

Original italienische Speisen werden Ihnen stets frisch zubereitet von unserem Koch, in gepflegter und gemütlicher Atmosphäre serviert. Buon Appetito



Täglich geöffnet 11:00 – 23:00 Uhr

NeuerMarkt 16/17 18439 Stralsund

Tel.: 03831 666 097 Tel.: 03831 666 095 Fax.: 03831 666 241

Kartenzahlung möglich ab 10,00 € ELV,BCB – LoGo, EC Cash, Mastercard, VISA, EC-Chip







Antipasti - Vorspeise

1	Bruschetta	6,00€
	2 Stück Brot ^a , Tomate, Zwiebeln, etwas Knoblauch, Oregand	und Olivenöl
2	Mozzarella "Caprese"	9,50 €
	Tomate und Mozzarella mit Basilikum	
3	Prosciutto Melone	10,00€
	Parmaschinken mit Melone	
4	Carpaccio vom Rind	10,00€
	Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet	

Zuppa - Suppen

Alle unsere Suppen werden immer frisch für Sie zubereitet.

13	Minestrone		6,50€
	Dicke italienische Gemüsesuppe ^{a.c.f.i,j}	67-9	
14	Crema di Pomodoro	- Actoris	6,00€
	Tomatensuppe ^{1,7,a,c,f,i,j}		
15	Zuppa di Pollo	6 A C T T T	6,00€
	Hähnchensuppe ^{a,c,f,i,j}	ANTATI	0,000
16	Crema di Funghi		6,50 €
	Champignonsuppeachij		0,000
17	Zuppa di Pesce	Value 1	9,00€
	Fischsuppe		7,000
18	Zuppa di Cipolla	1 12 1	5,00€
10	Zwiebelsuppe	1 1 1	3,00 €
	Zwiedelauppe	5	
		1	

Erklärung:1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 6 enthält eine Phenylalinquelle (Aspartam), 7 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Milcheiweiß, 10 mit Koffein, 11 Chininhaltig, 12 geschwärzt, 13 geschwefelt, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 mit Nitrat, 16 gewachst, Alergene: a-glutenhaltig, b-Krebstier, c-Eihaltig, d-fischhaltig, e-Erdnußhaltig, f-sojahaltig, g-milchhaltig, h-enthält Schalenfrüchte, i-selleriehaltig, j-senfhaltig, k-Sesamhaltig, I-Schwefeldioxid und Sulfite,





Insalata - Salate

24	Insalata di cetrioli	6,50€
	Gurkensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl	
25	Insalata di pomodori	6,50€
	Tomaten mit Zwiebeln, Essig und Öl	
26	Insalata Mista	8,50€
	Gemischter Salat mit Dressing ^{1,2,4}	•
28	Insalata del mori	10,00€
	Gemischter Salat mit Thunfisch ^d , Dressing ^{1,2,4} und Schafskäse	·
29	Insalata Italia	10,00€
	Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven ¹²	,
30	Insalata "Marco Polo"	13,00€
	Gemischter Salat mit Käse, Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Thunfisch ^a , Schafski	•
	Ei und Dressing ^{1,2,4}	
31	Insalata sospiri	13,00€
	Gemischter Salat mit Käse, Hähnchenbrust, Ananas,	
	Paprika und Dressing ^{1,2,4}	
32	Insalata "Venezia"	13,00€
	Gemischter Salat mit Thunfisch ^d , Krabben ^b , Meeresfrüchten ^{b,d} und	
	Dressing ^{1,2,4}	

Zu allen Salaten wird Brot gereicht!









Für unsere kleinen Gäste

40	Findet Nemo	6,50 €
	5 Fischstäbchen mit Pommes frites och g	
41	Tom & Jerry	5,00€
	Pizza mit Tomatensoße und Käse ^{1,9}	
42	Tom & Jerry - Salami	5,50 €
	Pizza mit Tomatensoße, Käse ¹⁹ und Salami ^{1,2,6,7}	
43	Tom & Jerry - Prosciutto	5,50 €
	Pizza mit Tomatensoße, Käse ^{1,9} und Vorderschinken ^{2,3,7,8}	
44	Asterix	5,00€
	Spaghettiac mit Tomatensoße 1.4.7.a.c.f.i.j	
45	Obelix	5,50 €
	Spaghettiac Bolognese 1,4,7,a,c,f,i,j	*
46	Paulchen Panter	3,50€
	Pommes frites ac.f.g	
47	Max und Moritz	7,50 €
	5 Mini-Schnitzel mit Pommes frites a.c.f.g	
	Pizza - Pizza 123,9,19	
48	Pizza Margherita	9,50€
	Tomatensoße, Käse ^{1,8} und Basilikum	
49	Pizza Italia	11,50 €
	Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
50	Pizza Salami	10,00€
	Salami ^{1,2,6,7} , Tomatensoße und Käse ^{1,g}	
51	Pizza Prosciutto	10,00€
	Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Tomatensoße und Käse ^{1,9}	
52	Pizza Bolognese	11,50 €
	Bolognesesoße und Käse 1g	•
53	Pizza Prosciutto Funghi	10,50 €
	Vorderschinken ^{2,3,7,8} und Champignons	





	Pizza - Pizza	30 cm
54	Pizza Lombarda Salami ^{1,2,6,7} und Peperoni ²	10,50 €
55	Pizza Salami und Prosciutto Salami 1,2,6,7 und Vorderschinken ^{2,3,7,8}	10,50 €
56	Pizza Hawaii Vorderschinken ^{2,3,7,8} und Ananas	10,50 €
57	Pizza Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten ^{b,d,f}	13,50 €
58	Pizza Gorgonzola Edelschimmelkäse (Gorgonzola)	11,50 €
59	Pizza Tonno Thunfisch und Zwiebeln	11,50 €
60	Pizza vegetarisch Mit verschiedenem Gemüse	10,50 €
61	Pizza "La Piazza" Hähnchenfleisch, Peperoni², Zwiebeln und Paprika	13,00 €
62	Pizza Broccoli Mit Broccoli	10,50 €
63	Pizza Roma	11,00 €
64	Pizza Inferno Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Salami ^{1,2,6,7} , Peperoni ² und Schafskäse	12,00€
65	Pizza Braccio di ferro Spinat, Gorgonzola und Knoblauch	12,50 €
66	Pizza Luna Thunfisch ^d , Vorderschinken ^{2,3,7,8} und Zwiebeln	11,50 €
67	Pizza 4 Formaggi Vier verschiedene Sorten Käse ^{1,9}	12,50 €
68	Pizza Quatro Stagioni Artischocken, Salami ^{1,2,6,7} , Pilzen und Vorderschinken ^{2,3,7,8}	11,50 €
69	Pizza Capricciosa Artischocken, Salami ^{1,2,6,7} , Vorderschinken ^{2,3,7,8} und Oliven ¹²	11,50 €





Ca	Izone	- Gefüllte	Pizza
----	-------	------------	-------

75	Pizza Calzone	13,00 €
	Käse ^{1,9} , Ei, Vorderschinken ^{2,3,7,8} und Champignons	
76	Hawaii Calzone	13,00€
	Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Ananas und Käse ^{1,9}	
77	Tonno Calzone	13,00€
	Thunfischd, Zwiebeln und Ei	
78	Frutti di Mare Calzone	14,00€
	Mit Meeresfrüchten ^{b,d,f}	
79	Salami Funghi Calzone	13,00€
	Salami ^{1,2,6,7} und Champignons	
	Pasta - Nudeln	
01	Snachatti Damadana	0 50 6

91	Spaghetti Pomodoro Mit Tomatensoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	8,50 €
92	Spaghetti Bolognese Tomatensoße 1.7.0.c.f.i.j. und Hackfleisch	9,50€
93	Spaghetti Aglio, Olio, Peperonicino Mit Knoblauch, Peperoni, Kirschtomaten und Olivenöl	9,50 €
94	Spaghetti Carbonara Mit Sahne, Ei und Speck	10,50 €
95	Spaghetti "La Piazza" Mit Meeresfrüchten in Tomatensoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	14,00€
100	Rigatoni alla Matriciana Mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	10,50 €
101	Rigatoni Boscaiola Mit Pilzen, Erbsen, Speck, Tomaten und Sahne-Fleischsoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	12,50 €
102	Rigatoni Gorgonzola Mit Gorgonzolasoße ^{1,9}	12,50 €
103	Rigatoni ai 4 Formaggi Mit vier verschiedenen Käsesorten ^{1g}	12,50 €
104	Rigatoni alla Mediterranea Nudelna mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum	11,50 €





110	Tagliatelle al Salmone	14,00 €
	Mit Lachs in Sahnesoße ⁹	
111	Tagliatelle della Casa	14,00 €
	Mit Pfifferlingen, Parmaschinken und Sahnesoße ⁹	
112	Tagliatelle ai Funghi Porcini	14,50 €
	Mit Schweinefleisch, Steinpilzen und Sahnesoße ⁹	
113	Tagliatelle Pesto e Gamberetti	14,00€
	Mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesankäse² und Shrimps	
114	Tagliatelle Puccini	12,00€
	Mit Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Erbsen und Champignons in Fleischsahnesoße ⁹	
120	Linguine al Pesto	13,00€
	Mit Basilikumsoße, grünen Bohnen, Kartoffeln und Parmesankäse²	•
121	Linguine alla Scoglio	14,50 €
	Nach Seemannsart mit Meeresfrüchten und Scampi in Tomatensoße	
130	Tortellini alla Panna	12,00€
	Mit Vorderschinken ^{2,3,7,8} in Sahnesoße ⁹	
131	Tortellini Pomodoro	11,00€
	In Tomatensoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	
132	Tortellini Bolognese	12,00€
	Mit Hackfleischsoße	

Gnocchi - Kartoffelnudeln

140	Gnocchi Burro e Salvia Mit Salbei und Butter	10,50 €
141	Gnocchi Gorgonzola	13,00€
142	Mit Gorgonzolasoße# Gnocchi al Pomodoro	10,50 €
4.40	In Tomatensoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	
143	Gnocchi alla Bolognese In Tomatensoße 1.7,a,c,f,i,j und Hackfleisch	12,00€
144	Gnocchi al Pesto Genovese Mit Basilikum, Soße* und Parmesankäse²	12,50 €





Pasta al Forno - mit Käse überbacken

150	Lasagne Romagnola	13,00 €
	Lasagne-Blätter geschichtet, abwechselnd mit Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Hackfleisch, Mozzarella und Parmesankäse ⁹	
151	Lasagne Salmone	13,00€
	Lasagne-Blätter geschichtet, abwechselnd mit Lachs, Dill, Mozzarella und Sahne#	
152	Lasagne La Piazza	13,00€
	Lasagne-Blätter geschichtet, abwechselnd mit Spinat, Mozzarella, Parmesankäse² und Sahne#	
153	Canneloni al forno	13,00€
	Mit Hackfleisch gefüllten Nudeln in Tomatensoße 1,7,acf).j	
154	Canneloni Ricotta Spinaci	13,00€
	Gefüllte Nudeln mit Ricotta und Spinat in Sahnesoße#	
155	Canneloni Del Marinaio	13,50€
	Mit Lachs gefüllte Nudeln in Sahnesoße#	
156	Rigatoni e Broccoli	12,00€
	Mit Sahnesoße [#] , Parmesankäse ² und Broccoli	
157	Rigatoni al Forno	13,00€
	Mit Pilzen, Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Erbsen und Hackfleischsoße ⁹	
158	Pasticcio al Forno	15,00€
	Mit vier verschiedenen Nudelsorten und vier verschiedenen Käsesort	
159	Tortellini "dello chef"	14,00€
	Nudeltaschen mit Hackfleischfüllung in Weißwein-Sahnesoße *	
1/4	mit Thunfisch ^d , Zwiebeln und Käse ^{1g} überbacken	44.00.0
161	Verdure al forno	11,00€
	Gemüse mit Käse überbacken ^{1,9}	





Scaloppine - Schweinemedaillons

170	Scaloppine al vino bianco	18,50 €
	Schweinemedaillons in Weißweinsoße#	
171	Scaloppine al Gorgonzola	19,50 €
	Schweinemedaillons in Gorgonzola#	
172	Scaloppine al Pepe verde	19,00€
	Schweinemedaillons in grüner Pfeffersoße ^{1,7,a,c,f,i,j}	
173	Scaloppine al Limone	18,50 €
	Schweinemedaillons in Zitronensoße	
174	Scaloppine Caprese	20,00€
	Schweinemedaillons mit Tomaten, Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Mozzarella in Schweinemedaillons mit Tomaten	ahnesoße#
175	Scaloppine ai Funghi	19,50 €
	Schweinemedaillons mit frischen Champignons in Sahnesoße#	
176	Scaloppine Hawaii	20,00€
	Mit Vorderschinken ^{2,3,7,8} , Ananas und Käse¹in Tomatensoße, überbacken¹	

Alle Fleischgerichte werden mit kleinem Salatteller und Tagesbeilage serviert!

Filetto - Rinderfilet (200 g)

180	Filetto alla Griglia	23,00€
	Rinderfilet vom Grill	
181	Filetto Gorgonzola	25,00 €
	Rinderfilet mit Gorgonzolasoße#	
182	Filetto al Pepe Verde	24,00 €
	Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße 1.7.a.c.f.i.j	
183	Filetto con Funghi Porcini	25,00 €
	Rinderfilet mit Steinpilzen ⁷	





Rumpsteak (200 g)

189	Bistecca alla Griglia	20,00€
	Rumpsteak vom Grill	
190	Bistecca alla Pizzaiola	22,00€
	Rumpsteak mit Tomatensoße 1.7.a.c.f.i.j., Oliven 2, Zwiebeln, Knoblo	auch und Kapern
191	Bistecca alla Cacciatora	22,00€
	Rumpsteak nach Jägerart	
192	Bistecca Pepe Verde	22,00€
	Rumpsteak in grüner Pfeffersoße	

Lammgerichte

193	Cotoletta d' Agnello	21,50 €
	Lammkotelett gegrillt	
194	Cotoletta d' Agnello alla capricciosa	23,50 €
	Lammkotelett mit Oliven ¹² und Champianons in Weißweinsoße#	



Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit kleinem Salatteller und Tagesbeilage serviert!





Pesci - Fisch

200	Fritto misto de Pesce Gemischter frittierter Fisch	20,00€
201	Calamari fritti	18,50 €
	Frittierte Tintenfischringe	
202	Calamari alla Livornese	19,50 €
000	Tintenfischringe in Tomatensoße mit Zwiebeln, Oliven ¹² und Kapern	40 50 6
203	Salmone alla Mediterranea	19,50 €
204	Gebratener Lachs mit Zwiebeln, Oliven ¹² und Tomaten	10 50 6
204	Salmone ai ferri Lachs gegrillt	18,50 €
206	Gamberoni all' Aglio	22,00€
200	Riesengarnelen mit Knoblauchdip	22,00 €
207	Gamberoni al Pepe Verde	23,50€
	Riesengarnelen mit rotem Pfeffer in Weißweinsoße#	L0,00 Q
208	Rotbarschfilet	20,00€
	Mit Dill und einer Delikatessensoße#	
209	Scholle gebraten	19,50 €
210	Seelachsfilet - all AcquaPazza	19,50 €
	Mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Petersilie	
212	Dorschfilet "Della casa"	22,50€
	Überraschung ⁹	
213	Heilbutt gedünstet	20,00€
	In Petersiliensoße	
214	Zander all Livornese	20,00€
	Zander gebraten in Tomatensoße ^{1,7,a,c,f,i,j} mit Zwiebeln, Kapern, Oliven ¹² und Knoblauch	
215	Pesce all Griglia	23,50 €
	Fischgrillteller: Zander, Seelachs, Lachs, Schollenfilet	10,000
	und eine Riesengarnele	

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit kleinem Salatteller und Tagesbeilage serviert!





Hausgemachtes Tiramisu

Ein leichter Kuchen mit einem intensiven Espresso Geschmack und leichten Amaretto Nachgeschmack. Nach Omas Rezept

6,50 €

fantasia nel dessert®

Tartufo classico

5,00 €

5,00 €

5 00 €



klassische Schokoladen- und Zabaionecreme, bedeckt mit Kakao und kandierten Haselnussstückchen



Tartufo bianco feine Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen



Tartufo limoncello 5,00 €

erfrischende Limonencreme und ein Kern aus
Limonenlikör, bedeckt mit weißen Baiserstückchen



Tartufo caffè aromatische Kaffeecreme, und ein Kern aus Kaffee, bedeckt mit weißen Baiserstückchen



Tartufo nocciola 5,00 € edle Haselnusscreme, und ein Kern aus Schokolade bedeckt mit kandierten Haselsnuss- und Baiserstückchen



Tartufo fragola 5,00 € halbgefrorener Trüffel aus Vanille- und Erdbeereis, bedeckt mit weißen Baiserstückchen





Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser Fl San Pellegrino Mineralwasser Fl Gerolsteiner Mineralwasser Fl Classic, Medium oder Still	. 0,751	2,80 € 5,80 € 2,20 €
Coca Cola ^{1,2,6,10} , Fanta ^{1,6,9} , Sprite ⁶ Cola light ^{1,2,5,6,10}	0,2 l 0,4 l 0,2 l	2,20 € 4,10 € 2,20 €
Bitter Lemon ¹¹ , Tonicwater ¹¹ , Ginger Ale ⁹	0,4 0,2 0,4	4,10 € 2,20 € 4,10 €
Orangensaft GEROLSTEINER®	•	2,70 € 4,50 €
Apfelsaft, Bananen-Nektar,	0,2 0,4 0,2	2,70 € 4,50 € 2,70 €
Kirsch-Nektar	0,41	4,50 € 3,00 €
Ki-Ba	0,41 0,21 0,41	4,70 € 3,00 € 4,70 €
Tomatensaft, Traubensaft Klindworth	0,21	2,70 € 2,70 €
Johanisbeer-Nektar	0,4 I 0,2 I 0,4 I	4,50 € 3,10 € 5,00 €
Mango-Nektar	0,21	3,00 € 4,70 €
Pfirsich-Nektar	0,21	2,70 € 4,50 €
Sanddorn-Nektar	0,2 0,4	3,10 € 5,00 €
Maracuja-Nektar	0,21	3,00 € 4,70 €
Rhabarber-Nektar	0,21	3,00 € 4,70 €





Biere



Warsteiner vom Faß	Glas	0,31	2,80€
	Glas	0,51	4,10 €
Warsteiner alkoholfrei	FI	0,331	3,10€
König Ludwig dunkel vom Faß	Glas	0,31	2,80€
	Glas	0,51	4,10 €
König Ludwig Hefeweizen, hell	FI	0,51	4,10 €
Heineken	FI	0,331	2,80€
Alsterwasser	Glas	0,31	2,50€
Alsterwasser	Glas	0,51	3,80€













Vino rosso - Offene Rotweine

Valpolicella, trocken	0,251	4,50 €
Intensive hellrote Farbe, angenehmes, duftiges Bukett	0,51	8,00€
und leichter weiniger Geschmack. Er passt zu leichten Fleischgerichten mit milden Soßen, Pizza und Pasta	1,0	14,50 €
Bardolino, trocken	0,251	4,50 €
Er zeichnet sich durch eine zart rubinrote Farbe mit	0,51	8,00€
granatroten Schimmern und einen delikaten Duft nach Kirsche aus. Sein Geschmack ist trocken und leicht herb. Passt zu Nudel-und Reisgerichten, hellem Fleisch sowie auch Frittüren	1,0	14,50 €
Chianti, trocken	0,251	4,50 €
Im Glas intensiv Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.	0,51	8,00€
Im Duft entfaltet er Aromen von dunklen, saftigen Kirschen, Himbeeren, erdigen Gewürznoten und dezenten Vanillearomen. Am Gaumen zeigt er sich samtig, lebendig und kraftvoll mit Vollmundiger Eleganz und langem intensivem Ausklang. Passt zu: kräftigen Fleischgerichten, Bratengerichten mit dunkler Soße und gereiftem Käse	1,0	14,50 €
Montepulciano, trocken	0,25	5,00€
Kirschfarben mit violetten Reflexen. Feiner, weiniger,	0,51	9,00€
subtiler Geruch, schmackhaft und rund. Er passt gut zu dunklem Fleisch, Schmorgerichten, Pasta und harten Käse	1,0	15,00 €
Lambrusco, lieblich	0,25	4,00€
Sehr fruchtig, feines Aroma mit intensiven Geschmack.	0,51	7,00€
Er ist spritzig und schäumig. Idealer Begleiter zu Käse, dunklem Fleisch, Pizza, Antipasti	1,0	12,50 €





Vino bianco - Offene Weißweine

Soave, trocken	0,251	4,00€
Säurearm, mit einer leichten frischen Zitrusnote.	0,51	7,00€
Sein Aroma hat eine dezente Kirsch und Holunder- blütennote. Idealer Begleiter zu Fisch	1,0	12,50 €
Frascati, trocken	0,251	4,50 €
Ein Wein von hellem Goldgelb. Feine Aromen von	0,51	8,00€
Apfel, Mandel und Blüten, frisch und lebhaft. Am Gaumen weich und rund, feine Würze mit langen Abgang, sehr elegant. Passt gut zu feinem Fisch, Geflügel und frischen Salaten	1,0	13,50 €
Pinot Grigio, trocken	0,251	4, 50 €
Strohgelbe Farbe. Aromen nach Birne, Wiesenblumen	0,51	8,00€
und ein wenig geröstete Mandel. Perfekt zu Vorspeisen und leichten Gerichten, Meeresfrüchten und Fisch	1,0	13, 50 €
Frizzantino, lieblich	0,251	4,50€
In der Nase Anklänge von Aprikosen, Vanille und	0,51	8,00€
Zitrusfrüchten. Am Gaumen leicht süß, frisch und fruchtig mit feiner Perlage. Balanciert und lang im Abgang. Passende Speisen: Antipasti, Fisch	1,0	13, 50 €
Rosé	0,251	4,50€
Ansprechende an Rosenblätter erinnernde Farbe,	0,51	8,00€
fruchtig , frisches Aroma, leichter hauch von Süße. Passend zu sommerlich leichten Salaten und Vorspeisen, zu Meeresfrüchten, aber auch zu Tapas oder gegrilltem Lachs	1,01	13, 50 €
Prosecco "Franzisco Jello", troken Duftet sanft nach Pirsich und Apfel, fruchtige Eleganz bei feiner Perlage, mild prickelnd. Ideal als Aperitif und als Begleiter von sommerlich leichten Gerichten	Fl. 0,2 l	5, 50 €





Heiße Getränke

Espresso ¹³	2,50€
Espresso ¹³ corretto	3,00€
Cappuccino ¹³ "Originale"	3,00€
Cappuccino ¹³ "mit Sahne"	3,50€
Caffee Latte ¹³ (Milchkaffee)	4,10€
Latte Machiato ¹³	4,10 €
Heißer Amaretto mit Sahne	4,00€
Tasse Kaffee ¹³	2,00€
Kännchen Kaffee ¹³	3,80€
Heiße Schokolade	3,20€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50€
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutergarten,	2,00€
Pfefferminztee, Kamillentee, Hagebuttentee,	2,00€
Sommerbeere	2,00€

Spirituosen

Linie Aquavit	41,5 % 2 cl	2,80€
Mit Kräutern aromatisierter Kräuterbranntwein		
Grappa	40,0 % 2 cl	3,00€
Italienischer Branntwein aus dem Trester der Weinherste	ellung	
Campari Bitter	25,0 %2 cl	3,50€
Italienischer Bitter aus 86 Kräutern		
Martini bianco	15,0 % 5 cl	3,50€
Weißer Wermut		
Martini rosso	15,0 % 5 cl	3,50 €
Roter Wermut		•







Kräuterliköre			
Amaro Averna	32,0 % 2 cl	3,00€	
Aus 60 Kräutern Ramazzotti Halbbitter	30,0 % 2 cl	3,50 €	
Milder Likör aus 33 Kräutern			
Sambuca Molinari Italienischer Holunderlikör mit Lakritz-Anisaroma	40,0 % 2 cl	3,50 €	
Amaretto Bella Donna Mandellikör	21,0 % 2 cl	3,50 €	
Baileys Irish Cream Triasher Whiskey mit iniasher Sahra	32,0 % 2 cl	3,50€	
Irischer Whiskey mit irischer Sahne Jägermeister	30,0 % 2 cl	2,50 €	
Underberg	44,0 % FI 20 ml	2,80€	
Whisky			
Jack Daniels	40,0 % 2cl	4,00€	
Ballentines Scotch	40,0 % 2 cl	4,00€	
Glenfiddich Malt Whisky	43,0 % 2 cl	4,00€	
Weinbrand			
Chantré Weinbrand	36,0 % 2 cl	3,00€	
Wilthener Goldkrone	32,0 % 2 cl	2,80€	
Klarer			
Wodka Gorbatschow	37,5 % 2 cl	3,00€	
Rum			
Bacardi	37,5 % 2 cl	4,50 €	
Havana Club	40,0 % 2 cl	4,50 €	
Hansen Rum blau	40,0 % 2 cl	4,00€	

www.lapiazza.de WW.Haphazza.

Erklärung:1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 kann bei übermäßigen Verzehr abführend kriken, 6 enthält eine Phenylalinquelle (Aspartam), 7 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Milcheiweiß, 10 mit Koffein, 11 Chininhaltig, 12 geschwärzt, 13 geschwefelt, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 mit Nitrat, 16 gewachst, Alergene: a-glutenhaltig, b-Krebstier, c-Eihaltig, d-fischhaltig, e-Erdnußhaltig, f-sojahaltig, g-milchhaltig, h-enthält Schalenfrüchte, i-selleriehaltig, j-senfhaltig, k-Sesamhaltig, l-Schwefeldioxid und Sulfite,