

Bevande

Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser Valverde gasata</i>	0,2	3,90
	0,5	4,90
<i>Wasser Valverde Liscia</i>	0,2	3,90
	0,5	4,90
<i>Afri Cola</i>	0,33	4,20
<i>Afri Cola /light</i>	0,33	4,20
<i>Afri Cola Mix</i>	0,33	4,20
<i>Bluna Orange</i>	0,33	4,20
<i>Bluna Zitrone</i>	0,33	4,20
<i>Apfelsaft</i>	0,2	3,90
	0,4	6,90
<i>Orangensaft</i>	0,2	3,90
	0,4	6,90
<i>Traubensaft</i>	0,2	3,90
	0,4	6,90
<i>Saftschorle</i>	0,2	3,20
	0,4	5,20

Italienische Limonade

<i>Plose Limonata</i>	0,25 Flasche	4,20
<i>Plose Aranciata</i>	0,25 Flasche	4,20
<i>Plose Cedrata</i>	0,25 Flasche	4,20

Birra

<i>Winkler Amberger Hell</i>	<i>0,5</i>	<i>4,50</i>
<i>Winkler Amberger Hefeweizen</i>	<i>0,5</i>	<i>4,90</i>
<i>Winkler Amberger Pils</i>	<i>0,3</i>	<i>4,20</i>
<i>Winkler Natur Radler</i>	<i>0,3</i>	<i>4,20</i>
<i>Winkler Alkoholfrei Hell</i>	<i>0,5</i>	<i>4,50</i>
<i>Peroni</i>	<i>0,33 Flasche</i>	<i>4,20</i>

Alkoholische Getränke

Aperitivi

<i>Mimosa:Prosecco mit Orangensaft</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Aperolspritz</i> <i>Aperol,Prosecco, Soda, Orange</i>		<i>7,50</i>
<i>Camparisritz</i> <i>Campari, Prosecco;soda, Orange</i>		<i>7,50</i>
<i>Limoncellospriz</i> <i>Limoncello Massa, Prosecco, Soda, Minze</i>		<i>7,50</i>
<i>Negroni Sbagliato</i> <i>Prosecco, Martini Rosso, Campari</i>		<i>7,90</i>
<i>Soul of Sicily</i> <i>Averna, Prosecco, Soda, Minze</i>		<i>7,90</i>
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze</i>		<i>7,50</i>
<i>Crodino</i> <i>alkoholfrei</i>	<i>9,8 cl</i>	<i>4,10</i>
<i>Sanbitter</i> <i>alkoholfrei</i>	<i>9,8 cl</i>	<i>4,10</i>

Spirituosen und Liköre

<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Amaretto di saronno</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Grappa Zanin</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Limoncello di Sorrento</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Meloncello</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90</i>

Prosecco

<i>Prosecco Garda</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Flaceri Prosecco Extra dry</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90</i>
	<i>0,75 l Flasche</i>	<i>21,00</i>
<i>Valdo Garda DOC Spumante Brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,20</i>
	<i>0,75 l Flasche</i>	<i>35,90</i>
<i>Ca die Frati Spumante Cuve</i>	<i>0,75 l Flasche</i>	<i>39,90</i>

Vino

Offene Weine - weiß

Gavi „La Bollina“ 0,2 l 7,00 €

Rebsorte: Cortese

Kräftiger, dezenter Duft nach frischen Pfirsichen, Aprikosen und Frühlingsblumen.

Empfehlung: Passt hervorragend zu Vorspeisen und Fischgerichten.

L'Uetta – Masca del Tacco 0,2 l 7,00 €

Rebsorten: 85 % Fiano, 15 % autochthone salentinische Rebsorten

Strohgelb bis kristallgrün. Intensives Aroma von exotischen Früchten, Honigmelone und Zitrusfrüchten mit feinem Mandelton im Abgang.

Empfehlung: Ideal als Aperitif, zu Antipasti, Meeresfrüchten, Frischkäse und hellem Fleisch.

Vermentino Saragat – Isola dei Nuraghi 0,2 l 7,00 €

Rebsorte: Vermentino

Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Rosmarin, Holunderblüten, Pfirsich und Melone.

Geschmack: Frisch, ausgewogen und aromatisch.

Passt zu: Aperitif, Antipasti, Meeresfrüchten und Fisch.

Offene Weine - rot

Piemonte Rosso – Marengo 0,2 l 7,50 €

Rebsorten: Barbera, Dolcetto und Albarossa

Geschmack: Vollmundig und weich.

Monica di Sardegna – Saragat 0,2 l 7,00 €

Rebsorte: Monica

Aroma: Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren.

Geschmack: Fruchtig und weich.

Passt zu: Rotem Fleisch und gereiftem Käse.

Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l 7,00 €

Rebsorte: Montepulciano

Aroma: Waldfruchtkonfitüre, Vanille und Kaffee.

Geschmack: Weiche Tannine.

Passt zu: Geschmortem und gegrilltem Fleisch.

Barbera – La Bollina (Piemont)

0,2 l 7,00 €

Rebsorte: Barbera

Aroma: Pflaumen und dunkle Beeren.

Geschmack: Kräftig mit Lakritznoten.

Passt zu: Pasta, Fleisch und Käse.

Flaschenweine – weiß

Insolia – Caruso & Minini (Sizilien)

Flasche 24,00 €

Rebsorte: Insolia

Fruchtige Aromen von Aprikose, Pfirsich und gelben Früchten.

Empfehlung: Aperitif, Gemüse- und Fischgerichte.

Vermentino Toscano – Giovanni Neri (Toskana)

Flasche 26,50 €

Rebsorte: Vermentino

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Blumig und fruchtig mit mineralischer Frische.

Empfehlung: Ideal zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

Pecorino Terre di Chieti

Flasche 25,90 €

Rebsorte: Pecorino

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Exotische Früchte und Honig, feine mineralische Säure.

Empfehlung: Zu Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Nudelgerichten.

Falanghina Benevento IGT – Vesevo (Kampanien)

Flasche 29,00 €

Rebsorte: Falanghina

Aromen von weißem Pfirsich, Birne und Grapefruit, mineralische Frische.

Empfehlung: Zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, frischem Käse und Gemüse.

Greco di Tufo DOCG – Vico dell'Amore (Kampanien)

Flasche 34,90 €

Rebsorte: Greco di Tufo

Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrusfrüchten, cremig und mineralisch.

Empfehlung: Zu mediterranen Gerichten, Käse und Geflügel.

Flaschenweine – rosé

Susumaniello Rosato – Masca del Tacco

Flasche 27,90 €

Rebsorte: Susumaniello

Bouquet von Waldbeeren und roten Früchten.

Empfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Gerichten.

Flaschenweine – rot

Primitivo di Manduria – Sud San Marzano

Flasche 27,90 €

Rebsorte: Primitivo

Pflaumen, Kirschen, Kakao und Vanille.

Empfehlung: Zu Wild, Lamm und Hartkäse.

Rosso di Montepulciano DOC – Casale Marittimo

Flasche 26,90 €

Rebsorten: 90 % Prugnolo Gentile, 10 % Merlot

Rote Früchte, Kirschen und Himbeeren, kräftige Tannine.

Empfehlung: Zu Fleisch, gegrilltem Fisch, Vorspeisen und Käse.

Aglianico – Rue dell’Inchiostro (Kampanien)

Flasche 25,90 €

Rebsorte: Aglianico

Brombeeren, Kirschen und Ribiseln, sanfte Tannine.

Empfehlung: Zu Wildgerichten, kräftigen Saucen, gereiftem Käse und Pizza.

Hinweis für unsere Gäste

Gerne bieten wir auf Anfrage auch glutenfreie Pasta an.

Zudem servieren wir wechselnde vegane Dips, die je nach Saison und Verfügbarkeit variieren.

Sprechen Sie unser Service-Team gerne an – wir informieren Sie über die aktuellen Angebote.

Für die Liste der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Service-Team, das Ihnen gerne eine detaillierte Auflistung überreicht.