

## APERITIVI – Apéritifs

01	<b>Prosecco</b>	0,1 l	€	4,90
301	<b>Prosecco Flasche</b>	0,7 l	€	27,30
02	<b>Champagner Piccolo Perrier</b>	0,2 l	€	19,50
03	<b>Kir Royal (Champagner, Crème de Cassis)</b>	0,1 l	€	4,90
04	<b>Negroni (Gin, Wermuth rot und Campari <sup>1</sup>)</b>	4 cl	€	5,20
05	<b>Sherry Dry</b>	5 cl	€	4,90
06	<b>Portwein</b>	5 cl	€	4,90
07	<b>Campari <sup>1</sup></b>	4 cl	€	4,50
08	<b>Campari <sup>1</sup> Soda</b>	10 cl	€	4,90
09	<b>Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft</b>	10 cl	€	4,90
10	<b>Aperol sprizz <sup>1,4</sup> / 229 Hugo</b>	25 cl	€	4,90
11	<b>Cynar</b>	4 cl	€	4,90
12	<b>Wermuth bianco / Wermuth<sup>1</sup> rosso</b>	5 cl	€	4,90
14	<b>Gingerino (alkoholfrei)</b>	0,1 l	€	4,50

## ANTIPASTI E INSALATE – Vorspeisen und Salate – STARTERS & SALADS

15	<b>Carpaccio di manzo</b> <i>geeistes Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan</i> <i>ICED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA</i>		€	10,50
16	<b>Carpaccio di salmone</b> <i>mariniertes und geeistes Lachsfilet mit Olivenöl und Rucola</i> <i>SALMON FILET WITH OLIVE OIL AND RUCOLA</i>		€	10,50
17	<b>Prosciutto di parma</b> <i>Parmaschinken <sup>3</sup> mit Butter und Brot</i> <i>ROUGHLY PARMA HAM WITH BUTTER AND BREAD</i>		€	9,50
18	<b>Vitello Tonnato</b> <i>kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern</i> <i>COLD CALF ROAST WITH TUNA SAUCE AND CAPERS</i>		€	10,50
19	<b>Antipasto misto della casa</b> <i>eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti</i> <i>A DAILY CHANGING VARIATION OF ITALIAN ANTIPASTI</i>		€	10,50
1919	<b>Antipasto misto della casa per due</b> <i>eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti für 2 Personen</i>		€	18,90
20	<b>Insalata mista</b> <i>gemischter Salat nach Saison - MIXED SALAD AFTER SEASON</i>		€	5,40
21	<b>Insalata Italia media</b> <i>Salat mit Käse<sup>1</sup>, Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, Ei und Zwiebeln (mittlere Größe)</i> <i>WITH CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS (MEDIUM SIZE)</i>		€	7,90
22	<b>Insalata Italia grande</b> <i>Salat mit Thunfisch, Käse<sup>1</sup>, Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, Ei und Zwiebeln</i> <i>WITH TUNA, CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS</i>		€	9,90
23	<b>Insalata „Gionti“</b> ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eier, gebratener Putenbrust und Mozzarella <i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, ROASTED PUT CHEST AND MOZZARELLA</i>		€	10,90
24	<b>Insalata „Linea Bella“</b> ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, Krabben, Mozzarella und frischen Paprikas <i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, CRABS, MOZZARELLA AND PAPRIKAS</i>		€	10,90
25	<b>Insalata Salmone</b> ...bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet, Eiern, getrockneten Tomaten und Mozzarella <i>WITH ROASTED SALMON FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA</i>		€	10,90

**Salate werden mit Balsamico<sup>1</sup>-Essig und Öl serviert, sind aber auf Wunsch auch mit hausgemachtem Sauerrahm-Dressing erhältlich.** SALADS ARE SERVED WITH BALSAMICO VINEGAR AND OLIVE OIL, WHEN DESIRED ALSO AVAILABLE WITH HOUSE-MADE FRENCH DRESSING.

<sup>1</sup> Farbstoffe <sup>2</sup> Koffeinhaltig <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>4</sup> Chininhaltig <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6</sup> mit Phosphat <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

## ZU IHREM SALAT EMPFEHLEN WIR IHNEN:

26	<b>Pizzabrot</b> mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano <i>PIZZA BREAD WITH GARLIC, OLIVE OIL AND OREGANO</i>	€	4,20
928	<b>Bruschetta con Gorgonzola e Prosciutto crudo</b> Geröstete Brotscheiben mit Gorgonzola und Roher Schinken, Tipo Parma <i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH GORGONZOLA CHEESE AND HAM</i>	€	6,20
28	<b>Bruschetta con pomodori</b> , Knoblauchbrot mit frischen Tomatenwürfeln <i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH FRESH TOMATO CUBES</i>	€	4,20

## ZUPPE – Suppen – SOUPS

29	<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe <i>ITALIAN VEGETABLE SOUP</i>	€	4,90
30	<b>Zuppa di pomodori</b> Tomatensuppe <i>TOMATO SOUP</i>	€	4,50
31	<b>Zuppa Romana</b> Eierflaumsuppe mit Parmesan <i>EGG FLUFF WITH PARME</i>	€	4,50
929	<b>Zuppa di pesce</b> Fischsuppe <i>FISCHSOUP</i>	€	7,90

## PASTA – Teigwaren – PASTAWERE

Wählen Sie zu der gewünschten Zubereitungs-Art Ihre Lieblings-Pasta  
*SELECT TO THE DESIRED KIND OF PREPARATION YOUR FAVOURITE PASTA*

### Spaghetti, Rigatoni, Gnocchi, Tagliatelle

Alle Pastagerichte können auch als **KLEINE PORTION** zubereitet werden. € -1,00

32	<b>alla bolognese</b> mit Hackfleischsauce <i>MINCED MEAT SAUCE</i>	€	8,40
33	<b>all arrabiata</b> Pikant mit Knoblauch <i>SPICY WITH GARLIC</i>	€	8,40
34	<b>all'aglio, olio e peperoncino</b> mit Knoblauch, Olivenöl (scharf) <i>WITH GARLIC, OLIVE OIL (SPICY)</i>	€	8,20
37	<b>alla panna</b> mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup> , in Sahnesauce <i>WITH HAM <sup>1</sup>, IN CREAM SAUCE</i>	€	9,00
38	<b>Tortellini al Gorgonzola</b>	€	9;50
227	<b>Casarecci Siciliana</b> mit Speck, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola	€	9;20
41	<b>al pomodoro e salvia</b> mit Tomatensauce und Salbei <i>TOMATOES SAUCE AND SAGE</i>	€	8,10
202	<b>Spaghetti Carbonara mit</b> mit Sahnesauce, Ei und Speck	€	9,60
36	<b>Spaghetti frutti di mare</b> mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	12,90
45	<b>Linguine calamaretti</b> dünne Bandnudeln mit Tintenfisch in Tomatensauce <i>THIN FETTUCINES WITH CUTTLEFISH IN TOMATONSAUCE</i>	€	10,50
46	<b>Strozzapreti al tacchino con funghi</b> mit Putenbruststreifen und Egerlingen in einer Cognac- Sahnesauce <i>WITH PUT BREAST STRIPS AND HORSE MUSHROOM IN A COGNAC CREAM SAUCE</i>	€	10,50
39	<b>Lasagna al forno</b>	€	9,50
35	<b>Rigatoni al forno</b> mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup> , Champignon, Erbsen, Hackfleisch und Käse <sup>1</sup> überbacken <i>WITH HAM <sup>1</sup>, CHAMPIGNON, PEAS, MINCED MEAT AND CHEESE OVER-BAKE</i>	€	9,50
43	<b>Cannelloni all' Emiliana</b> mit Hackfleisch gefüllt und mit Käse überbacken <i>WITH MINCED MEAT FILLED AND WITH CHEESE OVER-BAKE</i>	€	9,50
44	<b>Cannelloni al salmone con gamberetti e asparagi verdi</b> mit Lachs, Krabben und grünem Spargel gefüllt <i>FILLED WITH SALMON, CRABS AND GREEN ASPARAGUS</i>	€	9,90
42	<b>Duetto di pasta</b> Zweierlei Nudelsorten mit verschiedenen Saucen (ab zwei Personen, Preis pro Person) <i>TWO DIFFERENT NOODLE SORTS WITH DIFFERENT SAUCEN PRICE PRO PERSON</i>	€	11,90
205	<b>Garganelli ai Filettini e Funghi</b> Frische Nudeln mit Egerlingen und Rinderfiletspizen in Cognac-Sahne-Sauce	€	12,90

## RISOTTI – Reisgerichte – RICE COURTS

47	<b>Risotto ai funghi</b> mit frischen Pilzen <i>WITH FRESH MUSHROOMS</i>	€	9,50
48	<b>Risotto alla marinara</b> mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	12,90

<sup>1</sup> Farbstoffe <sup>2</sup> Koffeinhaltig <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>4</sup> Chininhaltig <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6</sup> mit Phosphat <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

## **CARNE – Fleischgerichte – MEAT DISHES**

- 49 Filetti di maiale alle Sorrentina** € 15,50  
Schweinelende mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup> und Mozzarella in Tomatensauce  
TENDERLOIN PORK WITH HAM AND MOZZARELLA IN A TOMATO SAUCE
- 50 Filetti di maiale al Balsamico** € 15,50  
Schweinelende in Balsamicosauce <sup>1</sup> mit Ruccola  
TENDERLOIN PORK IN BALSAMIC SAUCE WITH ARUGULA
- 51 Filetti di maiale ai funghi** € 15,50  
Schweinelende mit Pilzen in Sahnesauce  
TENDERLOIN PORK WITH MUSHROOMS IN CREAM SAUCE
- 52 Saltimbocca alla romana** € 15,90  
Schweinelende mit Salbei und Parmaschinken <sup>3</sup>  
PORK TENDERLOIN WITH SAGE AND PROSCIUTTO PARMA
- 53 Filetto argentino alla griglia** € 20,50  
argentinisches Filetsteak vom Grill ca. 200g  
ARGENTINEAN FILLET STEAK 200G
- 54 Filetto argentino al pepe verde** € 22,90  
argentinisches Filetsteak in einer grünen Pfeffersauce  
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GREEN PEPPER SAUCE
- 55 Filetto argentino al gorgonzola** € 22,90  
argentinisches Filetsteak in einer Gorgonzolasauce  
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GORGONZOLA SAUCE
- 56 Grigliata mista** € 21,90  
eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten vom Grill  
A SELECTION OF VARIOUS MEATS FROM THE GRILL

## **PESCE – Fischgerichte – FISH DISHES**

- 57 Calamari diavolo** € 15,90  
Tintenfisch in Tomatensauce (scharf)  
OCTOPUS IN TOMATO SAUCE (SPICY)
- 58 Calamari alla griglia** € 15,50  
Tintenfisch vom Grill GRILLED OCTOPUS
- 59 Calamari fritti** € 14,50  
Tintenfisch gebacken BAKED OCTOPUS
- 60 Filetto di salmone alla griglia** € 16,50  
Lachsfilet vom Grill GRILLED SALMON FILLET
- 61 Scampi all' aglio** € 20,50  
gedünstete Garnelen mit Knoblauchsauce  
SMOTHERED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 62 Scampi alla griglia** € 20,50  
gegrillte Garnelen mit Knoblauchsauce  
GRILLED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 63 Grigliata del marinaio** € 21,90  
eine Auswahl an gegrillten Edelfischen  
A SELECTION OF GRILLED GAME FISH

## **CARNE E PESCE – Fleisch&Fisch-Kombi – MEAT & FISH COMBINATION**

- 64 Sorpresa Gionti** € 21,90  
eine interessante Kombination mit verschiedenen Sorten Fleisch und  
Fisch vom Grill AN INTERESTING COMBINATION WITH DIFFERENT  
KINDS OF MEAT AND FISH GRILLED
- 65 Filetto e Scampi** € 21,90  
ein zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, dazu Scampis  
A TENDER ARGENTINE BEEF GRILLED, SERVED SCAMPI

<sup>1</sup> Farbstoffe <sup>2</sup> Koffeinhaltig <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>4</sup> Chininhaltig <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6</sup> mit Phosphat <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

## MENU - Menüs

- 66 **Menu Gionti – 3 Gänge Menü** € 24,90  
*Antipasto della casa, frische Nudeln – Duett und gemischter Dessertteller*  
*ANTIPASTO DELLA CASA, FRESH PASTA - DUET AND MIXED DESSERT PLATE*
- 67 **Menu goloso – 4 Gänge Menü** € 39,50  
*wie 3 Gänge Menü, zusätzlich ein Fleisch- oder Fischgericht des Tages*  
*SUCH AS 3-COURSE MEAL, IN ADDITION OF A MEAT OR FISH DISH OF THE DAY*

**Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert**  
*ALL MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH DAILY SUPPLEMENTS*

**PIZZA 30 cm Ø – Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella belegt**  
*All Pizzas are topped with tomato and mozzarella*

- 68 **Pizza mozzarella** mit Basilikum *WITH BASIL* € 7,50
- 69 **Pizza Napoli** mit Sardellen und Oliven *WITH ANCHOVIES AND OLIVES* € 8,20
- 73 **Pizza tonno** mit Thunfisch und Zwiebeln *WITH TUNA AND ONIONS* € 9,50
- 74 **Pizza salame e prosciutto** mit Salami <sup>3,5,1</sup> Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>  
*WITH SALAMI AND HAM* € 8,90
- 75 **Pizza boscaiola** mit fr. Egerlingen und Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>  
*WITH FRESH HORSE MUSHROOMS AND HAM* € 8,90
- 76 **Pizza mista** mit Salami <sup>3,5,1</sup>, Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, und fr. Paprika  
*WITH SALAMI <sup>3</sup>, HAM <sup>2</sup>, AND FRESH PEPPER* € 9,10
- 77 **Pizza diavolo** mit pikanter Salami <sup>3</sup> und frischen Egerlingen  
*WITH SPICY SALAMI AND FRESH HORSE MUSHROOMS* € 9,50
- 78 **Pizza marinara** mit Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie  
*WITH SEAFOOD, GARLIC AND PARSLEY* € 9,90
- 80 **Pizza gamberini** mit Krabben, Knoblauch und Petersilie  
*WITH SHRIMP, GARLIC AND PARSLEY* € 9,90
- 81 **Pizza Parma** mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan  
*WITH PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE* € 9,90
- 82 **Pizza speciale** mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, fr. Egerlingen,  
fr. Paprika, Salami <sup>3</sup>, Peperoni und Zwiebeln  
*WITH HAM, FRESH HORSE MUSHROOMS SALAMI <sup>3</sup>, PEPPERS AND ONIONS* € 9,50
- 13 **Pizza HAWAII** mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup> und Ananas  
*WITH HAM AND PINEAPPLE* € 9,10
- 83 **Pizza quattro stagioni** mit fr. Egerlingen,  
Thunfisch, Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup> und Artischocken  
*WITH FRESH HORSE MUSHROOMS, TUNA, HAM AND ARTICHOKE <sup>2</sup>* € 9,50
- 84 **Pizza Gionti** mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, frischer Paprika,  
Peperoni, frischen Egerlingen und Ei  
*WITH HAM <sup>2</sup>, FRESH PEPPERS, PEPPERONI, FRESH EGG FRESH HORSE MUSHROOMS* € 9,90
- 85 **Pizza quattro formaggi** mit 4 verschiedene  
Käsesorten und frischen Tomatenstücken (Knoblauch)  
*WITH FOUR DIFFERENT CHEESES AND FRESH CHOPPED TOMATOES (WITH GARLIC)* € 9,50
- 86 **Pizza giardiniera** mit Spinat, Brokkoli,  
Egerlingen, Zucchini, Paprika und Knoblauch  
*WITH SPINACH, BROCCOLI, MUSHROOMS, ZUCCHINI, PEPPERS AND GARLIC* € 9,50
- 87 **Pizza calzone** mit Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, fr Egerlingen und Salami <sup>3</sup> gefüllt  
*FILLED WITH HAM, TWO FRESH SALAMI AND HORSE MUSHROOMS <sup>3</sup>* € 9,50
- 88 **Kinder Pizza** mit Tomaten und Mozzarella belegt  
*CHILDREN PIZZA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA* € 6,50

## ZUSÄTZLICHE AUFLAGEN – ADDITIONAL INGREDIENTS:

*z.B. Vorderschinken <sup>3,5,6,7</sup>, Salami <sup>3,5,1</sup> Peperoni, Sardellen, Mozzarella, Egerlinge  
Gorgonzola, Ruccola, , Thunfisch oder Meeresfrüchte*

<sup>1</sup> Farbstoffe <sup>2</sup> Koffeinhaltig <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>4</sup> Chininhaltig <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6</sup> mit Phosphat <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

## **GELATO – Eis – ICE CREAM**

89	Gemischtes Eis <sup>1</sup> MIXED ICE	€	4,50
90	Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1</sup> MIXED ICE WITH CREAM	€	4,90
91	Tartufo Eis	€	4,90
92	Eiscafe ICE COFFEE	€	6,00
93	Amarena Becher CHERRY CUP	€	6,00
94	Maraschino Becher MARASCHINO CUP	€	6,00

## **FORMAGGI- Käse – CHEESE**

95	Gemischte Käseplatte <sup>1</sup> nach Gionti Art	€	8,50
----	---	---	------

## **VINO DA DESSERT – Dessertweine – DESSERT WINES**

96	Passito di Pantelleria Bianco DOC 0,4 cl	€	4,90
----	--	---	------

## **BEVANDE CALDE – Kaffee & warme Getränke – COFFEE & HOT DRINKS**

97	Espresso <sup>2</sup>	€	2,00
98	Espresso doppio <sup>2</sup>	€	3,50
99	Espresso corretto <sup>2</sup> (con Grappa oder Brandy)	€	3,50
100	Tazza grande di caffè <sup>2</sup>	€	2,20
101	Cappuccino <sup>2</sup>	€	2,40
103	Tee	€	2,50
104	Amaretto caldo con panna	€	3,50

## **BIRRE – Biere – BEERS**

105	Edelpils vom Faß	0,4 l	€	3,20
111	Edelpils vom Faß groß	0,5 l	€	3,60
106	Weisse vom Faß	0,5 l	€	3,60
108	Leichtes Hefeweizen Flasche	0,5 l	€	3,60
109	Schwarze (Dunkles) Hefe	0,5 l	€	3,60
110	Schwarzes Zzzisch Flasche	0,5 l	€	3,60
112	Radler	0,4 l	€	3,20
113	Lammsbräu Alkoholfrei	0,33 l	€	2,90
114	Alkoholfreis Weizen	0,5 l	€	3,60



**Neumarkter  
Lammsbräu**

## **ANALCOLICHE – Alkoholfreie Getränke – ALCOHOL FREE DRINKS**

115	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,25 l	€	2,50
671	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,50 l	€	3,50
116	San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75 l	€	5,60
117	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,50 l	€	3,50
118	Tafelwasser	0,3 l	€	2,00
336	Tafelwasser	0,4 l	€	2,60
235	Tafelwasser	1,0 l	€	5,60
		0,3 l		0,4 l
119	Coca Cola <sup>1,2</sup>	€ 3,00	€	3,50
120	Limonade gelb <sup>3,5</sup>	€ 3,00	€	3,50
121	Limonade weiß	€ 3,00	€	3,50
122	Spezi <sup>1,2,3,5</sup>	€ 3,00	€	3,50
129	Apfelsaftschorle	€ 3,00	€	3,50
123	Bitter Lemon <sup>4,5</sup>	0,2 l	€	2,50
124	Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	€	2,50
237..	Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2 l	€	2,50
125	Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar	0,2 l	€	2,50

<b>LONGDRINKS</b> 10 cl	€	<b>GRAPPE</b> 2 cl	€
130 <i>Bacardi orange</i> mit Orangensaft	5,50	137 <i>Grappa Julia</i>	3,50
131 <i>Bacardi Cola</i> <sup>1,2</sup> mit Cola	5,50	138 <i>Andrea da Ponte Prosecco</i>	4,20
132 <i>Wodka lemon</i> <sup>4</sup> mit Bitter Lemon	5,50	139 <i>Banfi – Brunello</i>	6,50
133 <i>Wodka orange</i> mit Orangensaft	5,50	140 <i>Antinori – Tignanello</i>	7,10
134 <i>Gin Tonic</i> <sup>4</sup> mit Tonicwasser	5,50	141 <i>Nonino – Fragolino</i>	7,30
135 <i>Jack Daniel's Cola</i> <sup>1,2</sup>	6,20	142 <i>Terre antiche – Chardonnay</i>	4,20
136 <i>Chivas Regal Cola</i> <sup>1,2</sup>	6,20	143 <i>Terre Antiche – Moscato Riserva</i>	4,20

<b>LIQUORI, BRANDY E COGNAC</b> 2 cl	€	<b>WHISKEY</b> 4 cl	€
144 <i>Vecchia Romagna Brandy</i>	4,00	151 <i>Chivas Regal 12 Jahre</i>	5,90
145 <i>Remy Martin Cognac VSOP</i>	4,00	152 <i>Glenfiddich "Malt"</i>	5,90
146 <i>Maurice Granier Cognac XO</i>	12,50	153 <i>Jack Daniel's</i>	5,90
147 <i>Amaretto di Saronno</i>	3,50		
148 <i>Sambuca Molinari</i>	3,50		
149 <i>Baileys</i> <sup>1,2</sup>	3,50		
150 <i>Calvados</i>	4,00		

<b>DISTILLATI DI FRUTTA</b> 2 cl	€	<b>DIGESTIVI</b> 2 cl	€
154 <i>Williams</i>	3,50	157 <i>Fernet Branca</i>	3,50
155 <i>Himbeergeist</i>	3,50	158 <i>Fernet Menta</i>	3,50
156 <i>Kirschwasser</i>	3,50	159 <i>Ramazotti</i>	3,50
		160 <i>Amaro Averna</i>	3,50
		161 <i>Amaro Montenegro</i>	3,50

## **ITAL. QUALITÄTSWEINE**

<b>VINI BIANCHI</b> offene Weißweine	€	<b>VINI ROSSI</b> offene Rotweine	€
	0,2l		0,2l
162 <i>Chardonnay DOC</i>	4,40	167 <i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	4,40
163 <i>Frascati secco (Lazio) DOC</i>	4,40	168 <i>Nero D'Avola DOC</i>	4,40
164 <i>Pinot Grigio (Veneto) IGT</i>	4,40	169 <i>Cabernet Sauvignon DOC</i>	4,40
240 <i>Bianco di Custoza IGT</i>	4,40	476 <i>Primitivo DOC</i>	4,50
165 <i>Rosato DOC</i>	4,40	170 <i>Lambrusco DOC</i>	4,40
166 <i>Weinschorle (0,3 l)</i>	3,90	(Roter Perlwein)	

### **Aus der Weinkarte!**

<b>VINI BIANCHI</b> Glasweise für Sie!	€		€
	0,1l		
171 <i>Arneis Roero DOCG</i>	3,90	174 <i>Greco di Tufo DOC</i>	3,90
172 <i>Donnafugata Anthilia IGT</i>	3,90	175 <i>Lugana Tenuta Rovaglia DOC</i>	3,90
173 <i>Falanghina Taburno DOC</i>	3,90		

<sup>1</sup> Farbstoffe <sup>2</sup> Koffeinhalzig <sup>3</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>4</sup> Chininhalzig <sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>6</sup> mit Phosphat <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen