

APERITIVI – Apéritifs

01	Prosecco ^{SU}	0,1 l	€	5,90
229	Hugo ^{SU}	0,25 cl	€	6,90
02	Champagner Piccolo Perrier ^{SU}	0,2 l	€	19,50
03	Kir Royal ¹ (Champagner ^{SU} , Crème de Cassis ^{SU})	0,1 l	€	5,90
04	Negroni ¹ (Gin, Wermuth ¹ rot und Campari ¹)	4 cl	€	6,90
05	Sherry Dry	5 cl	€	5,50
06	Portwein ¹	5 cl	€	5,50
07	Campari ¹	4 cl	€	5,90
08	Campari ¹ Soda	10 cl	€	6,20
09	Campari ¹ mit Orangensaft	10 cl	€	6,80
10	Aperol sprizz ^{1,4}	25 cl	€	6,90
11	Cynar ¹	4 cl	€	5,50
12	Wermuth bianco / Wermuth ¹ rosso	5 cl	€	5,50
14	Gingerino ¹ (alkoholfrei)	0,1 l	€	4,90

ANTIPASTI E INSALATE – Vorspeisen und Salate – STARTERS & SALADS

Unser Brot ist aus Weizenmehl hergestellt

15	Carpaccio di manzo geeistes Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan <i>ICED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA</i>	€	13,90
16	Carpaccio di salmone^K mariniertes und geeistes Lachsfilet ^f mit Olivenöl und Rucola <i>SALMON FILET WITH OLIVE OIL AND RUCOLA</i>	€	13,90
17	Prosciutto di parma Parmaschinken ³ mit Butter ^M und Brot ^{Wz} <i>ROUGHLY PARMA HAM WITH BUTTER AND BREAD</i>	€	12,90
18	Vitello Tonnato kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße ³ und Kapern ⁵ <i>COLD CALF ROAST WITH TUNA SAUCE AND CAPERS</i>	€	13,90
19	Antipasto misto della casa eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti ³ <i>A DAILY CHANGING VARIATION OF ITALIAN ANTIPASTI</i>	€	14,90
1919	Antipasto misto della casa per due eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti ³ für 2 Personen	€	26,90
20	Insalata mista gemischter Salat nach Saison - <i>MIXED SALAD AFTER SEASON</i>	€	6,80
25	Insalata Salmone ...bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet^{K, F} Eiern, getrockneten Tomaten ³ und Mozzarella ^M <i>WITH ROASTED SALMON FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA</i>	€	14,90
22	Insalata Italia grande Salat mit Thunfisch ³ , Käse ¹ , Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Ei und Zwiebeln <i>WITH TUNA, CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS</i>	€	13,90
23	Insalata „Gionti“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, gebratener Putenbrust und Mozzarella ^M <i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, ROASTED PUT CHEST AND MOZZARELLA</i>	€	14,90
24	Insalata „Linea Bella“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, Krabben ^{K, F} Mozzarella ^M und frischen Paprikas <i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, CRABS, MOZZARELLA AND PAPRIKAS</i>	€	14,90
485	Insalata con Bistecca...bunter Salatteller mit transchiert Arg.Roastbeef Eiern, getrockneten Tomaten ³ und Mozzarella ^M <i>WITH Roastbeef FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA</i>	€	18,90

Salate werden mit Balsamico¹-Essig und Öl serviert, sind aber auf Wunsch auch mit hausgemachtem Sauerrahm^M-Dressing erhältlich. SALADS ARE SERVED WITH BALSAMICO VINEGAR AND OLIVE OIL, WHEN DESIRED ALSO AVAILABLE WITH HOUSE-MADE FRENCH DRESSING.

¹ Farbstoffe ² Koffeinhalzig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Wz=Weizen Ge=Gerste M=Milch Su=Sulfite Sel=Sellerie W=Weichtiere K=Krebstiere F=Fisch Ei=Eier

ZU IHREM SALAT EMPFEHLEN WIR IHNEN:

26	Pizzabrot ^{Wz} mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano <i>PIZZA BREAD WITH GARLIC, OLIVE OIL AND OREGANO</i>	€	5,90
928	Bruschetta con Gorgonzola^M e Prosciutto crudo³ Geröstete Brotscheiben ^{Wz} mit Gorgonzola ^M und Roher Schinken ³ , Tipo Parma [€] <i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH GORGONZOLA CHEESE AND HAM</i>		8,50
28	Bruschetta con pomodori , Knoblauchbrot ^{Wz} mit frischen Tomatenwürfeln <i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH FRESH TOMATO CUBES</i>	€	6,50

ZUPPE – Suppen – SOUPS

29	Minestrone Italienische Gemüsesuppe <i>ITALIAN VEGETABLE SOUP</i>	€	6,50
30	Zuppa di pomodori Tomatensuppe <i>TOMATO SOUP</i>	€	6,50
31	Zuppa Romana^{Ei} Eierflaumsuppe mit Parmesan <i>EGG FLUFF WITH PARME</i>	€	6,50
929	Zuppa di pesce^{K, F} Fischsuppe <i>FISCHSOUP</i>	€	10,90

PASTA – Teigwaren – PASTAWERE

 Unsere Teigwaren sind aus Weizenmehl hergestellt

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	alla bolognese mit Hackfleischsauce <i>MINCED MEAT SAUCE</i>	€	12,50
33	all arrabiata Pikant mit Knoblauch <i>SPICY WITH GARLIC</i>	€	12,50
34	all'aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)	€	10,00
209	all'aglio, olio e Gamberi^{K, F} – optional mit Black Tiger Garnelen^K	€	21,90
37	alla panna mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , in Sahnesauce ^M <i>WITH HAM¹, IN CREAM SAUCE</i>	€	13,50
38	Tortellini al Gorgonzola^M	€	13,50
227	Casarecci Siciliana mit Speck ³ , Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola	€	13,90
41	al pomodoro e salvia mit Tomatensauce und Salbei <i>TOMATOES SAUCE AND SAGE</i>	€	12,50
202	Spaghetti Carbonara mit mit Sahnesauce ^M , Ei und Speck ³	€	13,90
36	Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten ^{Wz, K, F} <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	16,90
45	Linguine calamaretti^{Wz, K, F} dünne Bandnudeln mit Tintenfisch in Tomatensauce <i>THIN FETTUCINES WITH CUTTLEFISH IN TOMATONSAUCE</i>	€	15,50
46	Strozzapreti al tacchino con funghi mit Putenbruststreifen und Egerlingen in einer Cognac ¹ - Sahnesauce ^M <i>WITH PUT BREAST STRIPS AND HORSE MUSHROOM IN A COGNAC CREAM SAUCE</i>	€	15,50
39	Lasagna al forno^M	€	13,50
35	Rigatoni al forno^M mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Champignon, Erbsen ³ , Hackfleisch und Käse ¹ überbacken <i>WITH HAM¹, CHAMPIGNON, PEAS³, MINCED MEAT AND CHEESE OVER-BAKE</i>	€	13,50
43	Cannelloni all' Emiliana^{Wz M} mit Hackfleisch gefüllt und mit Käse ¹ überbacken <i>WITH MINCED MEAT FILLED AND WITH CHEESE OVER-BAKE</i>	€	13,50
44	Cannelloni al salmone con gamberettie^{Wz, K, F} asparagi verdi^{We M} mit Lachs ^{K, F} , Krabben ^{K, F} und grünem Spargel gefüllt <i>FILLED WITH SALMON, CRABS AND GREEN ASPARAGUS</i>	€	14,90
42	Duetto di pasta^{Wz, K, F, M} Zweierlei Nudelsorten mit verschiedenen Saucen (ab zwei Personen, Preis pro Person) <i>TWO DIFFERENT NOODLE SORTS WITH DIFFERENT SAUCEN PRICE PRO PERSON</i>	€	16,50
205	Garganelli ai Filettini e Funghi^M Frische Nudeln mit Egerlingen und Rinderfiletspizen in Cognac ¹ -Sahne-Sauce ^M	€	18,90

RISOTTI – Reisgerichte – RICE COURTS

47	Risotto ai funghi^{Wz} mit frischen Pilzen <i>WITH FRESH MUSHROOMS</i>	€	13,90
48	Risotto alla marinara^{Wz, K, F, M} mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	16,90

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Wz=Weizen Ge=Gerste M=Milch Su=Sulfite Sel=Sellerie W=Weichtiere K=Krebstiere F=Fisch Ei=Eier

CARNE – Fleischgerichte – MEAT DISHES

- 49 Filetti di maiale alle Sorrentina** € 19,90
Schweinelende mit Vorderschinken^{3,5,6,7} und Mozzarella^M in Tomatensauce
TENDERLOIN PORK WITH HAM AND MOZZARELLA IN A TOMATO SAUCE
- 50 Filetti di maiale al Balsamico¹** € 19,90
Schweinelende in Balsamicosauce¹ mit Ruccola
TENDERLOIN PORK IN BALSAMIC SAUCE WITH ARUGULA
- 51 Filetti di maiale ai funghi** € 19,90
Schweinelende mit Pilzen in Sahnesauce^M
TENDERLOIN PORK WITH MUSHROOMS IN CREAM SAUCE
- 52 Saltimbocca alla romana** € 19,90
Schweinelende mit Salbei und Parmaschinken³
PORK TENDERLOIN WITH SAGE AND PROSCIUTTO PARMA
- 53 Filetto argentino alla griglia** € 30,50
argentinisches Filetsteak vom Grill ca. 200g
ARGENTINEAN FILLET STEAK 200G
- 54 Filetto argentino al pepe verde¹¹** € 33,90
argentinisches Filetsteak in einer grünen Pfeffersauce^M
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GREEN PEPPER SAUCE
- 55 Filetto argentino al gorgonzola** € 33,90
argentinisches Filetsteak in einer Gorgonzolasauce^M
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GORGONZOLA SAUCE
- 56 Grigliata mista** € 29,90
eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten vom Grill
A SELECTION OF VARIOUS MEATS FROM THE GRILL

PESCE – Fischgerichte – FISH DISHES

- 57 Calamari diavolo^{K, F}** € 19,90
Tintenfisch⁶ in Tomatensauce (scharf)
OCTOPUS IN TOMATO SAUCE (SPICY)
- 58 Calamari alla griglia^{K, F}** € 18,90
Tintenfisch⁶ vom Grill GRILLED OCTOPUS
- 59 Calamari fritti^{Wz, K, F}** € 18,90
Tintenfisch gebacken BAKED OCTOPUS
- 60 Filetto di salmone^{K, F} alla griglia** € 22,90
Lachsfilet^{K, F} vom Grill GRILLED SALMON FILLET
- 61 Gamberi all'aglio^{K, F}** € 24,90
gedünstete Garnelen⁶ mit Knoblauchsauce
SMOTHERED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 62 Gamberi alla griglia^{K, F}** € 24,90
gegrillte Garnelen⁶ mit Knoblauchsauce
GRILLED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 63 Grigliata del marinaio^{K, F}** € 26,90
eine Auswahl an gegrillten Edelfischen
A SELECTION OF GRILLED GAME FISH

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

- 64 Sorpresa Gionti^{K, F}** € 29,90
eine interessante Kombination mit verschiedenen Sorten Fleisch und
Fisch⁶ vom Grill AN INTERESTING COMBINATION WITH DIFFERENT
KINDS OF MEAT AND FISH GRILLED
- 65 Filetto e Gamberi^{K, F}** € 29,90
ein zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, dazu Garnelen
A TENDER ARGENTINE BEEF GRILLED, SERVED SCAMPI

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Wz=Weizen Ge=Gerste M=Milch Su=Sulfite Sel=Sellerie W=Weichtiere K=Krebstiere F=Fisch Ei=Eier

Fleisch

- | | | | |
|-----------|---|---|--------------|
| 66 | Pappardelle con Bistecca ^{Wz}
<i>Breide Bandnudeln mit Rosa Gebratene Roastbeef</i> | € | 18,90 |
| 67 | Maltagliata di Manzo
<i>Gegrilltes und transchierter Arg-Roastbeef ca. 250g
Auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesansplitter</i> | € | 30,50 |

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

ALL MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH DAILY SUPPLEMENTS

PIZZA 32 cm Ø – Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella belegt

All Pizzas are topped with tomato and mozzarella

- | | | | |
|-----------|---|---|--------------|
| 68 | Pizza mozzarella ^M mit Basilikum <i>WITH BASIL</i> | € | 9,50 |
| 69 | Pizza Napoli ^{F, M} mit Sardellen ³ und Oliven <i>WITH ANCHOVIES AND OLIVES</i> | € | 12,00 |
| 73 | Pizza tonno ^{K, F, M} mit Thunfisch ³ und Zwiebeln <i>WITH TUNA AND ONIONS</i> | € | 12,20 |
| 74 | Pizza salame e prosciutto mit Salami ^{3,5,1} Vorderschinken ^{3,5,6,7}
<i>WITH SALAMI AND HAM</i> | € | 11,20 |
| 75 | Pizza boscaiola ^M mit fr. Egerlingen und Vorderschinken ^{3,5,6,7}
<i>WITH FRESH HORSE MUSHROOMS AND HAM</i> | € | 11,20 |
| 76 | Pizza mista mit Salami ^{3,5,1} , Vorderschinken ^{3,5,6,7} , und fr. Paprika
<i>WITH SALAMI³, HAM², AND FRESH PEPPER</i> | € | 11,60 |
| 77 | Pizza diavolo mit pikanter Salami ³ und frischen Egerlingen
<i>WITH SPICY SALAMI AND FRESH HORSE MUSHROOMS</i> | € | 12,20 |
| 78 | Pizza marinara ^{Wz, K, F, M} mit Meeresfrüchte ^f , Knoblauch und Petersilie
<i>WITH SEAFOOD, GARLIC AND PARSLEY</i> | € | 13,50 |
| 80 | Pizza gamberini ^{Wz, K, F, M} mit Krabben, Knoblauch und Petersilie
<i>WITH SHRIMP, GARLIC AND PARSLEY</i> | € | 13,00 |
| 81 | Pizza Parma ^{Wz, M} mit Parmaschinken ³ und gehobeltem Parmesan ^M
<i>WITH PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE</i> | € | 13,00 |
| 82 | Pizza speciale mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , fr. Egerlingen,
fr. Paprika ³ , Salami ³ , Peperoni ³ und Zwiebeln
<i>WITH HAM, FRESH HORSE MUSHROOMS SALAMI³, PEPPERS AND ONIONS</i> | € | 12,20 |
| 13 | Pizza HAWAII ^{Wz, M} mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Ananas ³
<i>WITH HAM AND PINEAPPLE</i> | € | 11,70 |
| 83 | Pizza quattro stagioni ^{Wz, K, M} mit fr. Egerlingen,
Thunfisch ^{K, F} ³ , Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Artischocken ³
<i>WITH FRESH HORSE MUSHROOMS, TUNA, HAM AND ARTICHOKE²</i> | € | 12,20 |
| 84 | Pizza Gionti ^{Wz, M} mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , frischer Paprika,
Peperoni ³ , frischen Egerlingen und Ei
<i>WITH HAM², FRESH PEPPERS, PEPPERONI³, FRESH EGG FRESH HORSE MUSHROOMS</i> | € | 12,90 |
| 85 | Pizza quattro formaggi ^{Wz, M} mit 4 verschiedene
Käsesorten ^M und frischen Tomatenstücken (Knoblauch)
<i>WITH FOUR DIFFERENT CHEESES^M AND FRESH CHOPPED TOMATOES (WITH GARLIC)</i> | € | 12,20 |
| 86 | Pizza giardiniera ^{Wz, M} mit Spinat, Brokkoli,
Egerlingen, Zucchini, Paprika ³ und Knoblauch
<i>WITH SPINACH, BROCCOLI, MUSHROOMS, ZUCCHINI, PEPPERS AND GARLIC</i> | € | 12,20 |
| 87 | Pizza calzone ^{Wz, M} mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , fr Egerlingen und Salami ³ gefüllt
<i>FILLED WITH HAM, TWO FRESH SALAMI AND HORSE MUSHROOMS³</i> | € | 12,50 |
| 88 | Kinder Pizza ^{Wz, M} mit Tomaten und Mozzarella belegt
<i>CHILDREN PIZZA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA</i> | € | 8,50 |

ZUSÄTZLICHE AUFLAGEN – ADDITIONAL INGREDIENTS:

- | | | |
|---|---|-------------|
| z.B. Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Salami ^{3,5,1} Peperoni ³ , Sardellen, Mozzarella, Egerlinge | € | 1,00 |
| Gorgonzola, Thunfisch oder Meeresfrüchte ^{WK} | € | 1,50 |

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Wz=Weizen Ge=Gerste M=Milch Su=Sulfite Sel=Sellerie W=Weichtiere K=Krebstiere F=Fisch Ei=Eier

GELATO – Eis^M – ICE CREAM

89	Gemischtes Eis ¹ MIXED ICE	€	5,40
90	Gemischtes Eis mit Sahne ¹ MIXED ICE WITH CREAM	€	6,70
91	Tartufo Eis	€	6,50
92	Eiscafe ICE COFFEE	€	6,50
93	Amarena Becher CHERRY CUP	€	7,50
94	Maraschino Becher MARASCHINO CUP	€	7,50

FORMAGGI- Käse – CHEESE

95	Gemischte Käseplatte ^{M,1} nach Gionti Art	€	10,50
----	---	---	-------

VINO DA DESSERT – Dessertweine^{SU} – DESSERT WINES

96	Passito di Pantelleria Bianco ^{SU} DOC 0,4 cl	€	5,90
----	--	---	------

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

97	Espresso	€	2,50
98	Espresso doppio	€	4,50
99	Espresso corretto (con Grappa oder Brandy)	€	4,50
100	Tazza grande di caffè	€	2,80
101	Cappuccino	€	3,00
103	KEØ Tee	€	2,90
104	Amaretto ^{SU} caldo con panna ^M	€	4,50
675	Espresso Affogato ^M (Espresso mit Vanilleeis)	€	4,30

BIRRE – Biere – BEERS

105	Edelpils ^{Ge} vom Faß	0,4 l	€	3,80
111	Edelpils ^{Ge} vom Faß groß	0,5 l	€	4,50
106	Weisse ^{Ge Wz} vom Faß	0,5 l	€	4,50
108	Leichtes Hefeweizen ^{Ge Wz} Flaschl	0,5 l	€	4,50
109	Schwarze ^{Ge Wz} (Dunkles) Hefe	0,5 l	€	4,50
110	Schwarzes Zzzisch ^{Ge} Flasche	0,5 l	€	4,50
112	Radler ^{Ge}	0,4 l	€	3,80
113	Lammsbräu Alkoholfrei ^{Ge}	0,33 l	€	3,60
114	Alkoholfreis Weizen ^{Ge Wz}	0,5 l	€	4,50



Neumarkter
Lammsbräu

ANALCOLICHE – Alkoholfreie Getränke – ALCOHOL FREE DRINKS

115	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,25 l	€	3,20
671	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,50 l	€	4,50
116	San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75 l	€	6,90
117	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,50 l	€	4,50
118	Tafelwasser	0,3 l	€	3,00
336	Tafelwasser	0,4 l	€	3,90
235	Tafelwasser	1,0 l	€	6,90
		0,3 l		0,4 l
119	Coca Cola ^{1,2}	€ 3,50	€	4,00
120	Limonade gelb ^{3,5}	€ 3,50	€	4,00
121	Limonade weiß	€ 3,50	€	4,00
122	Spezi ^{1,2,3,5}	€ 3,50	€	4,00
129	Apfelsaftschorle	€ 3,50	€	4,00
123	Bitter Lemon ^{4,5}	0,2 l	€	3,30
124	Tonic Water ⁴	0,2 l	€	3,30
237..	Ginger Ale ⁴	0,2 l	€	3,30
125	Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar	0,2 l	€	3,30

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Wz=Weizen Ge=Gerste M=Milch Su=Sulfite Sel=Sellerie W=Weichtiere K=Krebstiere F=Fisch Ei=Eier

LONGDRINKS 10 cl vol.	€	GRAPPE 2 cl vol.	€
230 Bacardi orange mit Orangensaft (37,5% vol.)	6,90	137 Grappa Julia (40% vol.)	3,50
131 Bacardi ^{1,2} mit Cola (37,5% vol.)	6,90	138 Andrea da Ponte Prosecco (45% vol.)	4,20
132 Wodka lemon ⁴ mit Bitter Lemon(37,5% vol.)	6,90	139 Banfi – Brunello (45% vol.)	6,50
133 Wodka orange mit Orangensaft(37,5% vol.)	6,90	140 Antinori – Tignanello (42%vol.)	7,10
134 Gin Tonic ⁴ mit Tonicwasser(37,5% vol.)	6,90	141 Nonino – Fragolino (41% vol.)	7,30
135 Jack Daniel's Cola ^{1,2} (40% vol.)	7,50	142 Terre antiche–Chardonnay (40% vol.)	4,20
136 Chivas Regal Cola ^{1,2} (40% vol.)	7,50	143 Terre Antiche– MoscatoRiserva(40% vol.)	4,20

LIQUORI, BRANDY E COGNAC 2 cl	€	WHISKEY 4 cl	€
--------------------------------------	---	---------------------	---

144 Vecchia Romagna Brandy ^{1,2} (38% vol.)	4,50	151 Chivas Regal 12 Jahre ^{1,2} (40% vol.)	7,00
145 Remy Martin Cognac VSOP ^{1,2} (46% vol.)	4,50	152 Glenfiddich "Malt" ^{1,2} (40% vol.)	7,00
146 Maurice Granier Cognac XO ^{1,2}	12,50	153 Jack Daniel's ^{1,2} (40% vol.)	7,00
147 Amaretto di Saronno ^{1,2} (40% vol.)	3,50		
148 Sambuca Molinari (40% vol.)	3,50		
149 Baileys ^{1,2} (17% vol.)	3,50		
150 Calvados ^{1,2} (46% vol.)	4,00		

DISTILLATI DI FRUTTA 2 cl	€	DIGESTIVI 2 cl	€
154 Williams (40% vol.)	3,50	157 Fernet Branca ^{1,2} (35% vol.)	3,50
155 Himbeergeist (17% vol.)	3,50	158 Fernet Menta ^{1,2} (28% vol.)	3,50
156 Kirschwasser (17% vol.)	3,50	159 Ramazotti ^{1,2} (30% vol.)	3,50
		160 Amaro Averna ^{1,2} (29% vol.)	3,50
		161 Amaro Montenegro ^{1,2} (23% vol.)	3,50

ITAL. QUALITÄTSWEINE

VINI BIANCHI offene Weißweine	€	VINI ROSSI offene Rotweine	€
	0,2l		0,2l
162 Chardonnay ^{SU} DOC	6,60	167 Montepulciano D'Abruzzo ^{SU}	6,60
163 Frascati secco ^{SU} (Lazio) DOC	6,60	168 Nero D'Avola ^{SU} DOC	6,60
164 Pinot Grigio ^{SU} (Veneto) IGT	6,60	169 Cabernet Sauvignon ^{SU} DOC	6,60
240 Bianco di Custoza IGT ^{SU}	6,60	476 Primitivo ^{SU} DOC	6,60
165 Rosato ^{SU} DOC	6,60	170 Lambrusco ^{SU} DOC	6,60
166 Weinschorle ^{SU} (0,3 l)	5,50	(Roter Perlwein)	
173 Lugana DOC ^{SU}	6,90		

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Wz=Weizen Ge=Gerste M=Milch Su=Sulfite Sel=Sellerie W=Weichtiere K=Krebstiere F=Fisch Ei=Eier