

APERITIVI – Apéritifs

01	Prosecco ^{SU}	0,1 l	€	6,90
229	Hugo ^{SU}	0,25 cl	€	7,90
02	Champagner Piccolo Perrier ^{SU}	0,2 l	€	19,50
03	Kir Royal ¹ (Champagner ^{SU} , Crème de Cassis ^{SU})	0,1 l	€	6,90
04	Negroni ¹ (Gin, Wermuth ¹ rot und Campari ¹)	4 cl	€	7,90
05	Sherry Dry	5 cl	€	6,50
06	Portwein ¹	5 cl	€	6,50
07	Campari ¹	4 cl	€	6,90
08	Campari ¹ Soda	10 cl	€	7,20
09	Campari ¹ mit Orangensaft	10 cl	€	7,90
10	Aperol sprizz ^{1,4}	25 cl	€	7,90
11	Cynar ¹	4 cl	€	6,50
12	Wermuth bianco / Wermuth ¹ rosso	5 cl	€	6,50
14	Gingerino ¹ (alkoholfrei)	0,1 l	€	5,90

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 ICED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA	€	15,90
16	Carpaccio di salmone^K mariniertes und geeistes Lachsfilet ^f mit Olivenöl und Rucola SALMON FILET WITH OLIVE OIL AND RUCOLA	€	15,90
17	Prosciutto di parma Parmaschinken ³ mit Butter ^M und Brot ^{Wz} ROUGHLY PARMA HAM WITH BUTTER AND BREAD	€	14,50
18	Vitello Tonnato kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße ³ und Kapern ⁵ COLD CALF ROAST WITH TUNA SAUCE AND CAPERS	€	15,90
19	Antipasto misto della casa eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti ³ A DAILY CHANGING VARIATION OF ITALIAN ANTIPASTI	€	16,90
1919	Antipasto misto della casa per due eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti ³ für 2 Personen	€	28,90
20	Insalata mista gemischter Salat nach Saison - MIXED SALAD AFTER SEASON	€	6,80
25	Insalata Salmone ...bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet^{K, F} Eiern, getrockneten Tomaten ³ und Mozzarella ^M WITH ROASTED SALMON FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA	€	15,40
22	Insalata Italia grande Salat mit Thunfisch ³ , Käse ¹ , Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Ei und Zwiebeln WITH TUNA, CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS	€	14,20
23	Insalata „Gionti“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, gebratener Putenbrust und Mozzarella ^M WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, ROASTED PUT CHEST AND MOZZARELLA	€	15,40
24	Insalata „Linea Bella“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, Krabben ^{K, F} Mozzarella ^M und frischen Paprikas WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, CRABS, MOZZARELLA AND PAPRIKAS	€	15,40
485	Insalata con Bistecca...bunter Salatteller mit transchiert Arg.Roastbeef Eiern, getrockneten Tomaten ³ und Mozzarella ^M WITH Roastbeef FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA	€	19,90

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 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

ZU IHREM SALAT EMPFEHLEN WIR IHNEN:

26	Pizzabrot^{Wz} mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano <i>PIZZA BREAD WITH GARLIC, OLIVE OIL AND OREGANO</i>	€	6,90
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>	€	6,90
30	Zuppa di pomodori Tomatensuppe <i>TOMATO SOUP</i>	€	6,90
31	Zuppa Romana^{Ei} Eierflaumsuppe mit Parmesan <i>EGG FLUFF WITH PARME</i>	€	6,90
929	Zuppa di pesce^{K,F} Fischsuppe <i>FISCHSOUP</i>	€	14,90

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 Rinderfleisch	€	13,50
33	all'arrabiata Pikant mit Knoblauch <i>SPICY WITH GARLIC</i>	€	13,10
34	all'aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)	€	12,10
209	all'aglio, olio e Gamberi^{K,F} – optional mit Black Tiger Garnelen^K	€	22,90
37	alla panna mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , in Sahnesauce ^M <i>WITH HAM¹, IN CREAM SAUCE</i>	€	13,80
38	Tortellini al Gorgonzola^M	€	15,90
227	Casarecci Siciliana mit Guanciale, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola	€	14,20
41	al pomodoro e salvia mit Tomatensauce und Salbei <i>TOMATOES SAUCE AND SAGE</i>	€	13,50
202	Spaghetti Carbonara mit mit ^M , Ei und Guanciale	€	15,90
36	Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten ^{Wz, K, F} <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	18,90
45	Linguine calamaretti^{Wz, K, F} dünne Bandnudeln mit Tintenfisch in Tomatensauce <i>THIN FETTUCINES WITH CUTTLEFISH IN TOMATONSAUCE</i>	€	16,90
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>	€	16,90
39	Lasagna al forno^M mit Rinderfleisch	€	15,90
35	Rigatoni al forno^M mit Rinderfleisch, Champignon, Erbsen ³ und Käse ¹ überbacken <i>CHAMPIGNON, PEAS³, MEAT AND CHEESE OVER-BAKE</i>	€	15,90
43	Cannelloni all' Emiliana^{Wz M} mit Rinderfleisch gefüllt und mit Käse ¹ überbacken <i>WITH MEAT FILLED AND WITH CHEESE OVER-BAKE</i>	€	15,90
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>	€	16,90
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	Stozzapreti ai Filettini e Funghi^M Frische Nudeln mit Egerlingen und Rinderfiletspizen in Cognac ¹ -Sahne-Sauce ^M	€	22,90

RISOTTI – Reisgerichte – RICE COURTS

47	Risotto ai funghi^{Wz} mit frischen Pilzen <i>WITH FRESH MUSHROOMS</i>	€	15,90
48	Risotto alla marinara^{Wz, K, F, M} mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	18,90

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 Vitello alle Sorrentina Kalbsmedailions mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Mozzarella ^M in Tomatensauce Veal fillets WITH HAM AND MOZZARELLA IN A TOMATO SAUCE	€	25,90
50	Filetti di Vitello al Balsamico¹ Kalbsmedailions in Balsamicosauce ¹ mit Ruccola Veal fillets IN BALSAMIC SAUCE WITH ARUGULA	€	25,90
51	Filetti di Vitello ai funghi Kalbsmedailions mit Pilzen in Sahnesauce ^M Veal fillets WITH MUSHROOMS IN CREAM SAUCE	€	25,90
52	Saltimbocca alla romana Kalbsmedailions mit Salbei und Parmaschinken ³ Veal fillets WITH SAGE AND PROSCIUTTO PARMA	€	25,90
53	Filetto argentino alla griglia argentinisches Filetsteak vom Grill ca. 200g ARGENTINEAN FILLET STEAK 200G	€	32,90
54	Filetto argentino al pepe verde¹¹ argentinisches Filetsteak in einer grünen Pfeffersauce ^M ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GREEN PEPPER SAUCE	€	34,90
55	Filetto argentino al gorgonzola argentinisches Filetsteak in einer Gorgonzolasauce ^M ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GORGONZOLA SAUCE	€	34,90
56	Grigliata mista eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten vom Grill A SELECTION OF VARIOUS MEATS FROM THE GRILL	€	35,90

PESCE – Fischgerichte – FISH DISHES

57	Calamari diavolo^{K, F} Tintenfisch ⁶ in Tomatensauce (scharf) OCTOPUS IN TOMATO SAUCE (SPICY)	€	22,90
58	Calamari alla griglia^{K, F} Tintenfisch ⁶ vom Grill GRILLED OCTOPUS	€	21,90
59	Calamari fritti^{Wz, K, F} Tintenfisch gebacken BAKED OCTOPUS	€	21,90
60	Filetto di salmone^{K, F} alla griglia Lachsfilet ^{K, F} vom Grill GRILLED SALMON FILLET	€	24,90
61	Gamberi all'aglio^{K, F} gedünstete Garnelen ⁶ mit Knoblauchsauce SMOTHERED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE	€	25,90
62	Gamberi alla griglia^{K, F} gegrillte Garnelen ⁶ mit Knoblauchsauce GRILLED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE	€	25,90
63	Grigliata del marinaio^{K, F} eine Auswahl an gegrillten Edelfischen A SELECTION OF GRILLED GAME FISH	€	27,90

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

64	Sorpresa Gionti^{K, F} eine interessante Kombination mit verschiedenen Sorten Fleisch und Fisch ⁶ vom Grill AN INTERESTING COMBINATION WITH DIFFERENT KINDS OF MEAT AND FISH GRILLED	€	35,90
65	Filetto e Gamberi^{K, F} ein zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, dazu Garnelen A TENDER ARGENTINE BEEF GRILLED, SERVED SCAMPI	€	33,90

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

Fleisch

- | | | | |
|-----------|---|---|--------------|
| 66 | Pappardelle con Bistecca ^{Wz}
<i>Breide Bandnudeln mit Rosa Gebratene Roastbeef</i> | € | 19,90 |
| 67 | Maltagliata di Manzo
<i>Gegrilltes und transchierter Arg-Roastbeef ca. 250g
Auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesansplitter</i> | € | 33,90 |

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 WITH BASIL | € | 10,50 |
| 69 | Pizza Napoli ^{F, M} mit Sardellen ³ und Oliven WITH ANCHOVIES AND OLIVES | € | 13,00 |
| 73 | Pizza tonno ^{K, F, M} mit Thunfisch ³ und Zwiebeln WITH TUNA AND ONIONS | € | 13,50 |
| 74 | Pizza salame e prosciutto mit Salami ^{3,5,1} Vorderschinken ^{3,5,6,7}
WITH SALAMI AND HAM | € | 12,20 |
| 75 | Pizza boscaiola ^M mit fr. Egerlingen und Vorderschinken ^{3,5,6,7}
WITH FRESH HORSE MUSHROOMS AND HAM | € | 12,20 |
| 76 | Pizza mista mit Salami ^{3,5,1} , Vorderschinken ^{3,5,6,7} , und fr. Paprika
WITH SALAMI ³ , HAM ² , AND FRESH PEPPER | € | 12,50 |
| 77 | Pizza diavolo mit pikanter Salami ³ und frischen Egerlingen
WITH SPICY SALAMI AND FRESH HORSE MUSHROOMS | € | 13,50 |
| 78 | Pizza marinara ^{Wz, K, F, M} mit Meeresfrüchte ^f , Knoblauch und Petersilie
WITH SEAFOOD, GARLIC AND PARSLEY | € | 14,00 |
| 80 | Pizza gamberini ^{Wz, K, F, M} mit Krabben, Knoblauch und Petersilie
WITH SHRIMP, GARLIC AND PARSLEY | € | 14,00 |
| 81 | Pizza Parma ^{Wz, M} mit Parmaschinken ³ und gehobeltem Parmesan ^M
WITH PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE | € | 14,00 |
| 82 | Pizza speciale mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , fr. Egerlingen,
fr. Paprika ³ , Salami ³ , Peperoni ³ und Zwiebeln
WITH HAM, FRESH HORSE MUSHROOMS SALAMI ³ , PEPPERS AND ONIONS | € | 13,50 |
| 13 | Pizza HAWAII ^{Wz, M} mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Ananas ³
WITH HAM AND PINEAPPLE | € | 13,00 |
| 83 | Pizza quattro stagioni ^{Wz, KM} mit fr. Egerlingen,
Thunfisch ^{K, F} ³ , Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Artischocken ³
WITH FRESH HORSE MUSHROOMS, TUNA, HAM AND ARTICHOKE ² | € | 13,50 |
| 84 | Pizza Gionti ^{Wz, M} mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , frischer Paprika,
Peperoni ³ , frischen Egerlingen und Ei
WITH HAM ² , FRESH PEPPERS, PEPPERONI ³ , FRESH EGG FRESH HORSE MUSHROOMS | € | 14,00 |
| 85 | Pizza quattro formaggi ^{Wz, M} mit 4 verschiedene
Käsesorten ^M und frischen Tomatenstücken (Knoblauch)
WITH FOUR DIFFERENT CHEESES ^M AND FRESH CHOPPED TOMATOES (WITH GARLIC) | € | 13,50 |
| 86 | Pizza giardiniera ^{Wz, M} mit Spinat, Brokkoli,
Egerlingen, Zucchini, Paprika ³ und Knoblauch
WITH SPINACH, BROCCOLI, MUSHROOMS, ZUCCHINI, PEPPERS AND GARLIC | € | 13,50 |
| 87 | Pizza calzone ^{Wz, M} mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , fr Egerlingen und Salami ³ gefüllt
FILLED WITH HAM, TWO FRESH SALAMI AND HORSE MUSHROOMS ³ | € | 13,50 |
| 88 | Kinder Pizza ^{Wz, M} mit Tomaten und Mozzarella belegt
CHILDREN PIZZA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA | € | 9,50 |

ZUSÄTZLICHE AUFLAGEN – ADDITIONAL INGREDIENTS:

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

Extra zudaten verrechnen wir mit einem Aufpreis.

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	€	6,00
90	Gemischtes Eis mit Sahne ¹ MIXED ICE WITH CREAM	€	7,80
91	Tartufo Eis	€	7,00
92	Eiscafe ICE COFFEE	€	7,90
93	Amarena Becher CHERRY CUP	€	8,50
94	Maraschino Becher MARASCHINO CUP	€	8,50

FORMAGGI- Käse – CHEESE

95	Gemischte Käseplatte ^{M, 1} nach Gionti Art	€	12,90
----	--	---	-------

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

96	Passito di Pantelleria Bianco ^{SU} DOC 0,4 cl	€	6,90
----	--	---	------

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	€	3,50
103	KEØ Tee	€	2,90
104	Amaretto ^{SU} caldo con panna ^M	€	4,50
675	Espresso Affogato ^M (Espresso mit Vanilleeis)	€	4,50

BIRRE – Biere – BEERS

105	Edelpils ^{Ge} vom Faß	0,4 l	€	4,20
111	Edelpils ^{Ge} vom Faß groß	0,5 l	€	4,90
106	Weisse ^{Ge Wz} vom Faß	0,5 l	€	4,90
108	Leichtes Hefeweizen ^{Ge Wz} Flaschl	0,5 l	€	4,90
109	Schwarze ^{Ge Wz} (Dunkles) Hefe	0,5 l	€	4,90
110	Schwarzes Zzzisch ^{Ge} Flasche	0,5 l	€	4,90
112	Radler ^{Ge}	0,4 l	€	4,20
113	Lammsbräu Alkoholfrei ^{Ge}	0,33 l	€	3,80
114	Alkoholfreis Weizen ^{Ge Wz}	0,5 l	€	4,90



Neumarkter
Lammsbräu

ANALCOLICHE – Alkoholfreie Getränke – ALCOHOL FREE DRINKS

115	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,25 l	€	3,20
671	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,50 l	€	4,90
116	San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75 l	€	6,90
117	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,50 l	€	4,90
118	Tafelwasser	0,3 l	€	3,20
336	Tafelwasser	0,4 l	€	4,20
235	Tafelwasser	1,0 l	€	8,90
		0,3 l		0,4 l
119	Coca Cola ^{1,2}	€ 3,50	€	4,50
120	Limonade gelb ^{3,5}	€ 3,50	€	4,50
121	Limonade weiß	€ 3,50	€	4,50
122	Spezi ^{1,2,3,5}	€ 3,50	€	4,50
129	Apfelsaftschorle	€ 3,50	€	4,50
123	Bitter Lemon ^{4,5}	0,2 l	€	3,60
124	Tonic Water ⁴	0,2 l	€	3,60
237..	Ginger Ale ⁴	0,2 l	€	3,60
125	Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar	0,2 l	€	3,60

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.)	7,50	137 Grappa Julia (40% vol.)	3,50
131 Bacardi ^{1,2} mit Cola (37,5% vol.)	7,50	138 Andrea da Ponte Prosecco (45% vol.)	4,20
132 Wodka lemon ⁴ mit Bitter Lemon(37,5% vol.)	7,50	139 Banfi – Brunello (45% vol.)	6,50
133 Wodka orange mit Orangensaft(37,5% vol.)	7,50	140 Antinori – Tignanello (42%vol.)	7,10
134 Gin Tonic ⁴ mit Tonicwasser(37,5% vol.)	7,50	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	6,90	167 Montepulciano D'Abruzzo ^{SU}	6,90
163 Frascati secco ^{SU} (Lazio) DOC	6,90	168 Nero D'Avola ^{SU} DOC	6,90
164 Pinot Grigio ^{SU} (Veneto) IGT	6,90	169 Cabernet Sauvignon ^{SU} DOC	6,90
240 Bianco di Custoza IGT ^{SU}	6,90	476 Primitivo ^{SU} DOC	6,90
165 Rosato ^{SU} DOC	6,90	170 Lambrusco ^{SU} DOC	6,90
166 Weinschorle ^{SU} (0,3 l)	6,00	(Roter Perlwein)	
173 Lugana DOC ^{SU}	7,90		

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