



Antipasti - Vorspeisen

Starter



1. *Antipasto Misto della Casa*^{B,D,N}.....16,50 €
täglich frische Vorspeisenvariationen nach Art des Hauses
- daily freshmade startervariations of housemade
2. *Carpaccio di Manzo*^{1,2}.....12,50 €
hauchdunn geschnittenes Rinderfilet
- wafer thin fillet of beef
3. *Carpaccio di Salmone e Caviale*^D.....13,50 €
hauchdunn geschnittenes Lachsfilet und Kaviar
- wafer thin fillet of salmon with caviar
4. *Prosciutto Parma e Melone*.....12,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone
- graw ham with melon
5. *Vitello Tonnato*^{1,2,C,D,J,I}.....13,50 €
Kalbsschnitten in Thunfischcreme
- escalope of veal with tunafishsauce
6. *Insalata Frutti di Mare*^{D,N}.....15,50 €
Meeresfrüchte - Salat mit Muscheln und Pulpo
- marinated seafood with clams and octopus
7. *Cocktail di Gamberetti*^{1,2,C,D,B,J,I}.....11,50 €
Krabbencocktail
- shrimps-cocktail
8. *Làmache alle Erbe*^{J,I,L,N}.....11,00 €
Weinbergsschnecken in Weißwein mit Kräuterbutter
- snails with herb butter and white wine
9. *Bruschetta speciale*^{B,G}.....6,50 €
selbst gebackenes Brot mit Tomaten, Rucola, Käse, Basilikum
- slices of bread with tomatoes, basil, cheese and garlic

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Wir stellen Ihnen gerne unsere Allergikerkarte zur Verfügung.



Zuppe - Suppen

Soup



10. *Crema di Pomodoro*.....7,50 €
Tomatencreme - Suppe
- tomatocream - soup
11. *Stracciatella alla Romana*^c.....8,00 €
Bouillon mit geschlagenem Ei
- consommé with egg
12. *Tortellini in Brodo*.....7,50 €
Bouillon mit fleischgefüllten Nudeln
- consommé with meat-noodles
13. *Minestrone*^l.....8,50 €
Gemüsesuppe
- vegetablesoup
14. *Zuppa di Cipolla*.....8,50 €
Zwiebelsuppe
- onionsoup



Insalate - Salate

Salad



15. *Insalata Verde con Cipolle*.....8,00 €
grüner Salat mit Artischocken, Gurken und Zwiebeln
- green salad with onions
16. *Insalata Mista*.....9,50 €
gemischter Salat
- mixed salad
17. *Insalata di Pomodori*.....8,00 €
Tomatensalat mit Zwiebeln
- tomatosalad with onions
18. *Insalata di Pomodori e Cetrioli*.....8,00 €
Tomaten-Gurkensalat mit Zwiebeln
- tomato-cucumbersalad with onions
19. *Insalata Mista al Tonno*^{C,D}.....13,00 €
gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
- mixed salad with tunafish and eggs
20. *Insalata alla Porrentina e Pinoli*^{G,H}.....12,00 €
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Grana und Pinienkerne
- rucolasalad with cherrytomatos, mozzarella, granacheese and pine nuts
21. *Insalata "La Fontana"*^G.....18,00 €
verschiedene Salatsorten mit gebratenen Streifen vom Kalb
- mixed sorts of salad with slices of roast veal
22. *Insalata Caprese*^G.....10,50 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum in Balsamicodressing
- tomatos, mozzarella and basil
23. *Insalata Nizza*^{C,D,G,2,4,7}.....16,50 €
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Ananas, Schinken und Käse
- mixed salad with tunafish, eggs, pineapple, ham and cheese



Pasta - Nudelgerichte

Noodles



25. *Spaghetti al Pomodoro e Basilico*^{A,1}.....10,00 €
mit Tomatensauce und Basilikum
- with tomatosauce and basil
26. *Spaghetti al Ragù Bolognese*^{A,1,L}.....12,00 €
mit Fleischsauce nach Bologneser Art
- with mincemeat-sauce
27. *Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino*^{A,1}.....10,50 €
mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni
- with garlic, olive oil and hot chillies
28. *Spaghetti Frutti di Mare*^{A,1,C,D,L,N}.....14,00 €
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch
- with seafood, tomatosauce, cherrytomatos and garlic
29. *Spaghetti Carbonara*^{A,1,C,G}.....12,00 €
mit ital. Speck, Grana und Ei
- with bacon, grana-cheese and egg
30. *Linguine al Pesto*^{A,1}.....12,50 €
mit Basilikumsauce, Grana und röm. Schafskäse
- with basilsauce, grana-cheese and roman sheep-cheese
31. *Linguine alla Casereccia*^{A,1,L}.....13,50 €
mit Knoblauch, Oliven, Speck Peperoncino(pikant)
- with garlic, olives, bacon and hot chillies
32. *Linguine ai Gamberoni*^{A,1,D,L}.....18,50 €
mit Garnelen, Krabben und Kirschtomaten
- with shrimps, prawns and cherrytomatos
33. *Paglia e Fieno ai Gamberetti*^{A,1,C,D,G,L}.....15,00 €
"Heu und Stroh" in Tomaten- Sahnesauce und Krabben
- "hay and straw" with tomato-creamsauce and shrimps
34. *Paglia e Fieno ai Funghi Porcini*^{A,1,C,G}.....15,00 €
"Heu und Stroh" mit Steinpilze, Knoblauch und Petersilie
- "hay and straw" with edible boletus, garlic and parsley
35. *Tris di Pasta Speciale*^{A,1,C,E,F,G,J}.....32,00 €
Gemischte Nudelplatte für zwei Personen
- mixed plate of noodles for two persons



Pasta - Nudelgerichte

Noodles



36. *Penne alla Norma*^{A,1}.....13,00 €
mit Auberginen, Tomatensauce, Basilikum und Knoblauch
- with eggplants, tomatosauce, basil and garlic
37. *Penne all' Arrabbiata*^{A,1}.....12,50 €
mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch
- with spicy tomatosauce and garlic
38. *Penne ai Quattro Formaggi*^{A,1,G}.....14,00 €
mit vier verschiedene Käsesorten
- with four different cheese-sorts
39. *Penne dell' Ortolano*^{A,1}.....13,00 €
mit gerilltem Gemüse, Kirschtomaten und Knoblauch
- with grilled vegetables, cherrytomatos and garlic
40. *Tortellini alla Panna*^{A,1,C,E,G,I,J}.....12,50 €
Schinken- Sahnesauce mit Grana
- ham- creamsauce with granacheese
41. *Tortellini alla Campagniola*^{A,1,C,E,G,I,J}.....14,00 €
mit Erbsen, Speck, Champignons in Tomaten-Sahnesauce
- with peas, bacon, mushrooms on tomato- creamsauce
42. *Tortellini al Ragù Bolognese*^{A,1,C,E,G,I,J,L}.....13,00 €
mit Fleischsoße
- with mincemeat-sauce
43. *Ravioli Burro e Salsa*^{A,1,C,E,FG}.....14,00 €
gefüllte Ricotta-Spinatnudeln mit Butter und Salbei
- filled curdcheese-spinachnoodles with butter and sage
44. *Ravioli ai Funghi Porcini*^{A,1,C,E,FG,I,J}.....16,00 €
gefüllte Ricotta-Spinatnudeln mit Sahne und Steinpilzen
- filled curdcheese-spinachnoodles with cream and edible boletus
45. *Ravioli Mare e Monti*^{A,1,B,C,D,E,FG,I,J,N}.....16,50 €
gefüllte Lachsnudeln mit Sahne, Krabben und frischen Champignons
- filled salmon-noodles with cream, shrimps and fresh mushrooms
46. *Ravioli al Salmone e Caviale*^{A,1,B,C,D,E,FG,I,J,N}.....18,00 €
gefüllte Lachsnudeln in Tomaten- Sahnesauce mit Krabben und Kaviar
- filled salmon-noodles on tomato- creamsauce with caviar and shrimps



Pasta - Nudelgerichte

Noodles



47. *Fettuccine al Palmone Fresco*^{A,1,C,FE,J}..... 14,50 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce
- tagliatelle with fresh salmon on tomato- creamsauce
48. *Fettuccine agli Spinaci*^{A,1,C,F,J}..... 14,50 €
Bandnudeln mit Spinat in Gorgonzolasauce
- tagliatelle with spinach and gorgonzola-cream-sauce
49. *Gnocchi al Pomodoro*^{A,1,FG}..... 12,00 €
Kartoffelnudeln mit Tomatensauce und Basilikum
- potato-noodles with tomatosauce and basil
50. *Gnocchi al Pesto*^{A,1,FG}..... 13,50 €
- potato-noodles with cream, basil, grana-cheese and roman sheep-cheese
51. *Gnocchi al Gorgonzola*^{A,1,FG}..... 13,00 €
mit Gorgonzola- Sahnesauce
- with gorgonzola- creamsauce

Paste al Forno - Nudelaufläufe

Noodle-souffle

52. *Penne al Forno*^{A,1,G}..... 14,00 €
mit Fleischsoße, Sahne und Schinken
- with mincemeat-sauce, cream and ham
53. *Tortellini della Nonna*^{A,1,C,FG}..... 15,00 €
Fleischgefüllte Ringnudeln mit Spinat, Grana und Gorgonzola
- filled ring-noodles with meat, spinach, grana-cheese and gorgonzola
54. *Gnocchi alla Porrentina*^{A,1,FG}..... 13,00 €
Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
- potatoes-noodles with tomatosauce, mozzarella-cheese and basil
55. *Fettuccine alla Chef*^{A,1,C,FG,J}..... 16,00 €
Bandnudeln mit Fleischsoße, Sahne, Erbsen, Schinken und Ei
- tagliatelle with mincemeat-sauce, cream, peas, ham and egg
56. *Lasagne al Forno*^{A,1,C,FG,J}..... 15,00 €
Nudelplatten mit Schinken, Grana und Bechamelsauce
- noodleplates with ham, grana-cheese and bechamelsauce



Pizze - Pizze



60. *Pizza Margherita*^{A,1,G}..... 10,50 €
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- with tomato, mozzarella and basil
61. *Pizza Salami*^{A,G,1,2,4}..... 12,50 €
Tomaten, Käse und Salami
- with tomato, cheese and salami
62. *Pizza Quattro Stagioni*^{A,G,1,2,4}..... 14,00 €
Tomaten, Käse, Salami, Champignons und Paprika
- with tomato, cheese, salami, mushrooms and pepper
63. *Pizza Paesana*^{A,G,1,2,4,7}..... 13,00 €
Tomaten, Käse, Salami und Schinken
- with tomato, cheese, salami and ham
64. *Pizza Lucia*^{A,C,G,1,2,4}..... 15,00 €
Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Paprika und überbackenem Ei
- with tomato, cheese, salami, mushrooms, pepper and baked egg
65. *Pizza al Prosciutto e Funghi*^{A,G,1,2,4,7}..... 13,00 €
Tomaten, Käse, Schinken und Champignons
- with tomato, cheese, ham and mushrooms
66. *Pizza Frutti di Mare*^{A,1,G,N}..... 16,00 €
Tomaten, Käse und Meeresfrüchte
- with tomato, cheese and seafoods
67. *Pizza alla Diavola*^{A,G,1,2,4,7}..... 14,00 €
Tomaten, Käse, Schinken und pikante Peperoni
- with tomato, cheese, ham and spicy chillies
68. *Pizza Tonno*^{A,1,G,D,J}..... 15,50 €
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern
- with tomato, cheese, tuna fish, onions and caper
69. *Pizza Ananas*^{A,G,2,4,7}..... 13,50 €
Tomaten, Käse, Schinken und Ananas
- with tomato, cheese, ham and pineapple
70. *Pizza Capricciosa*^{A,G,1,2,4,6,7}..... 16,50 €
Tomaten, Käse, Schinken, Salami,
Champignons, Paprika, Artischocken und Oliven
- with tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, pepper, artichokes and olives

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne weitere Zutaten



Pizze - Pizxa



71. *Pizxa Rosa*^{(c), A,1,C,G}.....15,00 €
Tomaten, Käse, Würstel, Erbsen, Oliven und gekochtem Ei
- with tomato, cheese, sausage, peas, olives and boiled egg
72. *Pizxa Calzone*^{A,G,I,J,1,2,4,7}.....15,00 €
gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Artischocken
- filled with tomato, cheese, ham, mushrooms and artichokes
73. *Pizxa La Fontana*^{A,1,G}.....17,00 €
Tomaten, Käse Kalbsfleisch, Spinat und Champignons
- with tomato, cheese, veal, spinach and mushrooms
74. *Pizxa Vegetaria*^{A,1,G}.....16,00 €
Tomaten, Käse, Champignons, Spargel, Paprika, Artischocken, Broccoli
- with tomato, cheese, mushrooms, pepper, asparagus, broccoli, artichokes
75. *Pizxa Biancaneve*^{A,1,G}.....13,00 €
Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln
- with tomato, mozzarella-cheese and onions
76. *Pizxa Carpaccio*^{A,1,G}.....17,50 €
Tomaten, Mozzarella, Rinderfilet und Grana
- with tomato, mozzarella-cheese, beef and grana-cheese
77. *Pizxa Parma, Piccola e Grana*^{A,1,G}.....17,50 €
Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken, Rauke und Grana
- with tomato, mozzarella-cheese, raw ham, lamb's lettuce and grana-cheese
78. *Pizxa ai Gamberoni*^{A,1,B,G}.....18,50 €
Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Krabben
- with tomato, mozzarella-cheese, prawns and shrimps
79. *Pizxa Piciliana*^{A,B,G,1,6}.....14,50 €
Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven
- with tomato, cheese, anchovy, caper and olives
80. *Pizxa Pane al Rosmarino*^{A,1}.....7,00 €
Pizzabrot mit Rosmarin
- Pizzabread with rosemary
81. *Pizxa Pane con Aglio e Rosmarino*^{A,1}.....7,50 €
Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin
- garlic-bread with rosemary

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne weitere Zutaten



Carne di Vitello - Kalbfleischgerichte

Veal - dishes



85. *Scaloppine Ripieni*^{A,1,G}.....26,00 €
Kalbstaschen gefüllt mit Spinat und Käse in Tomaten-Sahnesauce
- pockets of veal with spinach and cheese on tomato-creamsauce
86. *Saltimbocca alla Romana*^{A,1,L}.....24,50 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
- escalope of veal with graw ham and sage
87. *Scaloppine alla Valdostana*^{A,1,G,L}.....26,00 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Mozzarella in Tomatensauce
- escalope of veal with graw ham, cheese and tomato-sauce
88. *Scaloppine al Limone*^{A,1}.....24,00 €
Kalbsmedaillons in Zitronensauce
- escalope of veal with lemon-sauce
89. *Scaloppine al Vino Bianco*^{A,1,L}.....24,00 €
Kalbsmedaillons in Weißwein
- escalope of veal with white wine
90. *Scaloppine alla Marsala*^{A,1,L}.....24,50 €
Kalbsmedaillons in Marsalawein
- escalope of veal with Marsala-wine
91. *Fegato alla Griglia*.....22,50 €
Kalbsleber vom Grill
- grilled calve's liver
92. *Fegato Burro e Salsa*^{A,1,G}.....24,00 €
Kalbsleber mit Butter und Salbei
- calve's liver with butter and sage
93. *Fegato alla Venexiana*^{A,1,G,N}.....24,50 €
geschmetzelte Kalbsleber in Weißwein und Zwiebeln
- calve's liver with white-wine and onions
94. *Grigliata Mista Speciale*.....62,00 €
Grillteller vom Rind, Schwein und Lamm für zwei Personen
- mixed grill-plate for two persons

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.



Carne di Manzo - Rindfleischgerichte



Beef - dishes

95. *Bistecca alla Griglia*..... 28,00 €
Rumpsteak vom Grill
- grilled roastbeef
96. *Bistecca al Gorgonzola*^G..... 31,00 €
Rumpsteak in Gorgonzolasauce
- roastbeef with Gorgonzola-sauce
97. *Bistecca alla Commerc Penape*^{G,J,L}..... 31,50 €
Rumpsteak in Sahne-Senfsauce und Zwiebeln
- roastbeef with cream-mustard-sauce and onions
98. *Bistecca al Pepe Verde*^{G,J,L}..... 31,50 €
Rumpsteak mit grünem Pfeffer
- roastbeef with green pepper
99. *Filetto alla Griglia*..... 30,00 €
Rinderfilet vom Grill
- grilled fillet of beef
100. *Filetto al Gorgonzola*^G..... 33,00 €
Rinderfilet in Gorgonzolasauce
- fillet of beef with Gorgonzola-sauce
101. *Filetto al Pepe Verde*^{G,J,L}..... 33,50 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer
- fillet of beef with green pepper
102. *Filetto "Casanova"*^{G,L}..... 35,00 €
Rinderfilet mit frischen Waldpilzen in Rotwein
- fillet of beef with fresh mixed mushrooms and red-vine
103. *Filetto al Cognac*^{G,L}..... 33,50 €
Rinderfilet mit Cognac in Tomaten- Sahnesauce
- fillet of beef with Gognac on tomato- creamsauce

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.



Carne di Agnello - Lammfleischgerichte



Lamb - dishes

105. *Lammcarré al Rosmarino*..... 29,00 €

Lammcarré vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin
- grilled lambcarre with garlic and rosemary

106. *Lammcarré alla Norcina*^L..... 30,50 €

Lammcarré mit Kirschtomaten, Knoblauch und Rotwein
- lambcarre with cherrytomatos, garlic and red-vine

107. *Filetto di Agnello alle Erbe*..... 30,00 €

Lammfilet vom Grill in frischer Kräutersauce
- fillet of lamb with fresh herbs

108. *Filetto di Agnello al Balsamico*^L..... 31,50 €

Lammfilet in Süßsaurer-Sauce mit Balsamico-Essig
- fillet o lamb with sweet and sour-sauce

Pesce - Fischgerichte

Fish - dishes

110. *Calamari alla Romana*^{C,D,N}..... 22,50 €

Frittierte Tintenfischringe
- deep-fried squidrings

111. *Calamari alla Griglia*^{D,N}..... 25,00 €

Tintenfisch vom Grill
- grilled squid

112. *Gamberoni alla Griglia*^{B,D}..... 27,00 €

Garnelen vom Grill
- grilled prawns

113. *Gamberoni alla Livornese*^{B,D,L}..... 29,00 €

Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch
- prawns with spicy tomatosauce and garlic

Alle Fischgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert.



Pesce - Fischgerichte

Fish - dishes



114. *Gamberoni al Pepe Rosa*^{B,G,L}..... 29,00 €
Garnelen in Sahnesauce mit Rosa Pfeffer und Dill
- prawns with cream-sauce, pink pepper and dill
115. *Coda di Rospo al Vino Bianco*^{D,G,L}..... 34,00 €
Seeteufelfilet in Weißwein
- fillet of sea devil with white-vine
116. *Coda di Rospo alla Siciliana*^{D,L}..... 35,00 €
Seeteufelfilet mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch
- fillet of sea devil with white-vine, cherrytomatos, olives, caper and garlic
117. *Pogliola alla Griglia*^D..... 38,50 €
Seezunge vom Grill
- grilled sole
118. *Pogliola alla Mugnaia*^{A,1,D,G}..... 39,00 €
Seezunge nach "Müllerin Art" gebraten
- fried sole
119. *Pogliola alla Parmigiana*^{A,1,C,D}..... 39,50 €
Seezunge überbacken mit Parmesan
- baked sole with parmesan-cheese
120. *Salmon alla Griglia*^D..... 26,00 €
Lachsfilet vom Grill
- grilled fillet of salmon
121. *Salmon in Salsa Rosa*^{D,G,L}..... 28,50 €
Lachsfilet in Sahnesauce mit Krabben und Rosa Pfeffer
- fillet of salmon with cream-sauce, shrimps and pink pepper
122. *Salmon al Pernod*^{D,G,L,1}..... 29,50 €
Lachsfilet mit Pernod auf Kräutern in Sahnesauce
- fillet of salmon with Pernod and herbs on cream-sauce

Alle Fischgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert.

Nicht alle Fischgerichte sind jeden Tag vorhanden, weil wir nur frischen Fisch verarbeiten.
Wenden Sie sich Bitte an die Bedienung und informieren Sie sich.



Formaggi - Käse-Teller

cheese - plates



125. Gorgonzola^G.....9,50 €
126. Provolone^G.....9,50 €
127. Taleggio^G.....9,50 €
128. Parmigiano^G..... 10,50 €
129. Pecorino^G..... 10,50 €
original Italienischer Schafskäse
- orig. italian sheep's milk cheese
130. Formaggio Misto^G..... 22,00 €
gemischte Käseplatte
- mixed cheese-plate

Dolce - Desserts

dessert

135. Tiramisu^{C,G,L,10}.....8,50 €
136. Zabaione (ab 2 Personen)^{C,L}.....16,00 €
Weinschaumcreme (auf Wunsch mit Eis)
- vinefroth-cream
137. Macedonia di Frutta Fresca^L..... 12,00 €
frischer Obstsalat
- fresh fruitsalad
138. Gelato Misto^{C,G,H}..... 8,50 €
5 Kugeln gemischtes Eis
- mixed ice-cream
139. Cassata al Pistacchio o Cioccolato^{C,G,H,L}.....9,00 €
halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten, Pistazien oder Schoko
- semifreeze ice-cream with candied fruits, pistachio or chocolate
140. Panna Cotta^G.....9,00 €
Sahnepudding in Aprikosen- Sauce
- baked cream with apricot-sauce
141. Tartufo All' Amaretto^{C,G,H}.....8,00 €
Trüffeleis mit Amaretto
- truffle-ice with Amaretto
142. Gelato Vaniglia con Ciliegie Calde^{C,G}.....9,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen
- vanilla-ice with hot cherries



Aperetivi - Aperitif



<i>Martini</i> 15%.....	5 cl	5,50 €
bianco, rosso, rosé, d`oro oder dry		
<i>Campari</i> 25%.....	4 cl	6,50 €
(wahlweise on the rocks, soda oder Orange)		
<i>Cynar</i> 16,5%.....	4 cl	6,50 €
(wahlweise on the rocks oder Soda)		
<i>Aperol</i> 11%.....	4 cl	6,50 €
(wahlweise on the rocks, soda oder Orange)		
<i>Sherry (Tio Pepe)</i> 17,5%.....	5 cl	5,50 €
very dry fino		
<i>Vino Porto</i> 14%.....	5 cl	5,50 €
Portwein		
<i>Prosecco</i>	0,1 l	6,00 €
<i>Kir Royal</i>	0,1 l	7,00 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,15 l	7,00 €
<i>Gin Tonic</i>	2 cl	6,00 €
<i>Bitter Analcólico</i>	0,1 l	5,00 €
Bitter Alkoholfrei		

Liquori- Liköre

<i>Fambuca</i> 40%.....	2 cl	4,50 €
<i>Amaretto</i> 28%.....	2 cl	4,50 €
<i>Marsala All Uovo</i> 16%.....	2 cl	4,00 €
<i>Maraschino</i> 30%.....	2 cl	4,50 €
<i>Aquavit</i> 40%.....	2 cl	4,50 €
<i>Limoncello</i> 30%.....	2 cl	4,50 €
<i>Williams Birne</i> 40%.....	2 cl	4,50 €
<i>Kirschwasser</i> 42%.....	2 cl	4,50 €
<i>Grand Marnier</i> 40%.....	2 cl	4,50 €
<i>Baileys</i> 17%.....	2 cl	4,00 €



Degistivi - Degestif



Grappa 40%.....	2 cl	4,50 €
Vodka 40%.....	2 cl	4,50 €
Fernet Branca 42%.....	2 cl	4,50 €
Fernet Menta 40%.....	2 cl	4,50 €
Amaro Averna 34%.....	2 cl	4,00 €
Amazzotti 30%.....	2 cl	4,00 €
Calvados 40%.....	2 cl	4,50 €

Whisky

Chivas Regal 43%.....	2 cl	6,00 €
Ballantines 40%.....	2 cl	6,00 €
Jim Beam 40%.....	2 cl	5,50 €

Cognac/Brandy

Hennessy 40%.....	2 cl	5,00 €
Remy Martin 40%.....	2 cl	5,00 €
Vecchia Romagna 48%.....	2 cl	4,50 €

Champagner

Deuue Cliquot	0,75 l	138,00 €
Koet & Chandon Koet.....	0,75 l	105,00 €
Ferrari Brut.....	0,75 l	110,00 €

Spumante - Sekt

Prosecco Brut.....	0,75 l	42,00 €
Fürst von Metternich.....	0,75 l	42,00 €
Piccolo Fürst von Metternich.....	0,2 l	12,00 €



Bevande Calde - Warme Getränke



Espresso ¹⁰	3,00 €
Espresso doppio ¹⁰	5,00 €
Espresso Corretto ¹⁰	5,50 €
wahlweise mit einem Schuß Grappa, Brandy oder Fernet	
Cappuccino ^{10,G}	4,00 €
Caffè Latte (Milchkaffee) ^{10,G}	4,00 €
Caffè ¹⁰	3,00 €
Glas Tee.....	3,50 €
Pfefferminz, Früchte, Camille, Schwarzer Tee..	
Heiße Schokolade ⁵	4,00 €
Amaretto Caldo mit Sahne ⁵	6,50 €
Vino Brule (Glühwein).....	6,00 €

Bibite Analcolici - Alkoholfreie Getränke

Acqua da Tavola (Tafelwasser).....	0,3l	3,00 €
Orangensaft 100%.....	0,2l	3,50 €
Apfelschorle.....	0,25l	4,00 €
Tomatensaft.....	0,2l	3,50 €
Traubensaft.....	0,2l	3,50 €
Johannisbeersaft.....	0,2l	3,50 €
Apfelsaft 100%.....	0,2l	3,50 €
Bitter Lemon ²	0,2 l	3,50 €
Tonic Water.....	0,2l	3,50 €
Ginger Ale ¹	0,2l	3,50 €
Coca Cola ^{1,3,10}	0,3l	3,60 €
Coca Cola light ^{1,3,6,10}	0,3l	3,60 €
Fanta ^{1,3,10}	0,3l	3,60 €
Sprite.....	0,3l	3,60 €
San Pellegrino (ital. Mineralwasser).....	0,25l	3,50 €
San Pellegrino (ital. Mineralwasser).....	1l	9,50 €
Acqua Panna (ital. Mineralwasser).....	0,7l	7,00 €



Birre - Biere



Wolters Pilsener Premium.....	0,3 l	3,80 €
Wolters Pilsener Premium.....	0,5 l	6,20 €
Alsterwasser.....	0,3 l	3,80 €
Alsterwasser.....	0,5 l	6,20 €
Köstritzer (Schwarzbier).....	0,33 l	4,00 €
Altschuf.....	0,5 l	6,20 €
Erdinger Weissbier oder Alkoholfrei.....	0,5 l	6,00 €
Erdinger dunkel.....	0,5 l	6,00 €
Diebels Alt.....	0,33 l	4,00 €
Vita Malz.....	0,33 l	4,00 €
Krombacher Pilsener Alkoholfrei.....	0,33 l	4,00 €

Vini Aperti - Offene Weine

Alle offenen Weine sind auch in 0,5l und 1l Karaffen erhältlich

Rotweine

Chianti (trocken).....	0,25 l	8,00 €
Montepulciano (trocken).....	0,25 l	8,00 €
Bardolino (halbtrocken).....	0,25 l	8,00 €
Lambrusco (lieblich).....	0,25 l	6,50 €
Primitivo (trocken).....	0,25 l	8,00 €
Nero D'Avola (trocken).....	0,25 l	8,00 €

Weißweine

Frascati (trocken).....	0,25 l	7,50 €
Pinot Grigio (trocken).....	0,25 l	7,50 €
Frizzantino (lieblich).....	0,25 l	6,50 €
Rosato (Rose' trocken).....	0,25 l	8,00 €

Beachten Sie Bitte auch unser Angebot edler Flaschenweine aus Italien auf der Weinkarte

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienung

Allergene & Zusatzstoffen

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwärzt,
6) Süßungsmittel 7) Phosphate, 8) Gewachst, 9) Chinin,
10) Koffeinhaltiges, 11) Thiabendazol,

A) Glutenthaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse,
F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, Nüsse, I) Sellerie, J) Senf,
K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid, M) Lupinen, N) Weichtiere