



## VORSPEISEN

---

PORTION OLIVEN	4
FOCACCIA AL POMODORO	4,50
PORTION ARTISCHOCKEN	6,50
PORTION PARMASCHINKEN	6,50
BRUSCHETTA CLASSICA MIT TOMATEN & PARMESAN	6,50
BRUSCHETTA PARMA MIT TOMATEN & PARMASCHINKEN	7,50
TAGLIERE DI SALUMI FRISCHER AUFSCHNITT VOM BRETT	6,50
ANTIPASTO MISTO GEMISCHTER VORSPEISENTELLER MIT WURSTAUFSCHNITT, GEMÜSE & DIVERSEM	9,00
BÜFFELMOZZARELLA MIT ARTISCHOCKEN	9,50
TARTAR DI FASSONA TARTAR AUS FASSONARIND AUS DEM PIEMONTE MIT GORGONZOLACREME UND BÜFFELMOZZARELLA	11,50
TARTAR DI TONNO TARTAR AUS FRISCHEM THUNFISCH	11,50
VITELLO TONNATO KALBSFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE ÜBERZOGEN	11,50



## SALAT

---

BEILAGENSALAT	4,90	WILDKRÄUTERSALAT MIT GARNELEN	14
WILDKRÄUTERSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA	8,90	WILDKRÄUTERSALAT MIT BURRATA MOZZARELLA	11
WILDKRÄUTERSALAT MIT RINDERSTREIFEN	14	SALATTELLER TOSCANA GEMISCHTER SALAT DER SAISON	9
WILDKRÄUTERSALAT MIT HÄHNCHENSTREIFEN	12,50		

## PASTA

---

SPAGHETTI ALLA CALABRESE SCHARF MIT ZWIEBELN	8,90	PASTA TONNO E OLIVE MIT OLIVEN AUS LIGURIEN	9
PASTA AL PESTO MIT BASILIKUM UND KIRTSCHTOMATEN	11	RAVIOLI MIT BUTTER UND SALBEI	13
SPAGHETTI AL RAGÙ MIT RINDFLEISCHSAUCE	9,90	LINGUINE MIT GARNELEN	14
LASAGNA AL RAGU MIT RINDFLEISCHSAUCE	8,90		



## PIZZA

---

CLASSICA	6,50
TOMATEN, MOZZARELLA, PEPPERONI WURST	
MARGHERITA	6,50
TOMATEN, MOZZARELLA	
FUNGHI	7,80
TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHE PILZE	
SALAMI	8,90
TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI	
NAPOLITANA	8,90
TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN UND KAPERN	
QUATTRO STAGIONI	8,90
TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI, SCHINKEN, ARTISCHOKEN UND FRISCHE PILZE	
CAPRICCIOSA	8,90
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN UND FRISCHE PILZE	
PARMA	9,90
TOMATEN, MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN	
TONNO CIPOLLA	8,90
TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHE PILZE, THUNFISCH UND ZWIEBELN	
SPECIALE	9,90
TOMATEN, MOZZARELLA, SPANFERKELSCHEIBEN	
WOULA	9,90
TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHE PILZE UND ARTISCHOCKEN	
GIL	9,90
TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA ( ITALIENISCHE WURST ) UND FRISCHE PILZE	
IMPERIALE	10,50
TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA UND PARMESAN	



## HAUPTMENÜ

---

RINDERFILET AUF GEMÜSE UND KARTOFFELN	26
FRISCHER THUNFISCH LEICHT ANGEBRATEN AUF GRÜNEM SPARGEL	18,50
DORADENFILET AUF GEMÜSE	16,50
FRISCHES LACHSTATAR	12

## DESSERT

---

SCHOKOKUCHEN	5
TIRAMISU	5
TARTUFO PISTACCHIO / CIOCCOLATO	6



## APERITIVO

APEROL SPRITZ	6,50
CAMPARI ORANGE / CAMPARI SPRITZ	6,50
HUGO / HUGO ALKHOLFREI	6,50
PAMPELLE SPRITZ	6,50
FRENCH NEGRONI – PAMPELLE, GIN UND VERMUTH	7,00
FORBIDDEN FRUIT – PAMPELLE UND TONIC	6,50
LILLET ROSÉ TONIC	6,50
LILLET WILD BERRY	6,50
PROSECCO O,IL	4,80
CONTRATO VERMUTH BIANCO / ROSSO	6,00
WEISSWEINSCHORLE	5,90
BITTERINO / CRODINO	3,90



## ROTWEINE

UMBRIA ROSSO VON FATTORIA LE POGGETTE	24
REBSORTE: SANGIOVESE / REGION: UMBRIA / 2015 IGT	
AMELIA VON FATTORIA LE POGGETTE	26
REBSORTE: SANGIOVESE / REGION: UMBRIA / 2015 DOCG	
AMELIA VON FATTORIA LE POGGETTE	26
REBSORTE: SANGIOVESE / REGION: UMBRIA / 2012 DOCG	
CANAIOLO VON FATTORIA LE POGGETTE	25
REBSORTE: CANAIOLO / REGION: UMBRIA / 2015 IGT	
KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE VON CANTINA TRAMIN	24
REBSORTE: SCHIAVA / REGION: SÜDTIROL / 2018 DOC	
VIGNETI DELLE DOLOMITI VON CANTINA TRAMIN	24
REBSORTEN: BLAUBURGUNDER, SCHIAVA UND MERLOT / REGION: SÜDTIROL / 2016 IGT	
MONTE PIANO VON TROTTOLO	34
REBSORTE: SANGIOVESE / REGION: MONTECUCCO / 2015 DOCG	
MERLOT VON VIGNA DOGARINA	26
REBSORTE: MERLOT / REGION: VENETIEN / 2015 DOC	
AULO ROSSO VON ELISABETTA DI BRUNETTI LUIGI	29
REBSORTEN: SANGIOVESE, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON / REGION: TOSKANA / 2015 IGT	

NEROMORA IRPINIA AGLIANICO VON VINOSIA	29
REBSORTE: AGLIANICO / REGION: KAMPANIEN / 2018 DOC	
FRENTANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VON CANTINA FRENTANA	24
REBSORTE: MONTEPULCIANO / REGION: ABRUZZEN / 2018 DOC	
GALLUCCIO DOLCETTO D'ALBA VON CASCINA BOSCHETTI GOMBA	23
REBSORTE: DOLCETTO / REGION: PIEMONT / 2017 DOC	
LANGHE VON PARUSSO	29
REBSORTE: NEBBIOLO / REGION: PIEMONT / 2018 DOC	
CINQUENOCI VON TAGARO	29
REBSORTE: PRIMITIVO / REGION: APULIEN / 2018 IGT	
NOTTE DI GALILEO VON COLLI EUGANEI	28
REBSORTEN: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON / REGION: VENETIEN / 2016 DOC	
BAROLO VON CASCINA BOSCHETTI GOMBA	23
REBSORTEN: CUVÉE / REGION: PIEMONT / 2017 DOC	
LAMBRUSCO VON CANTINA CAVICCHIOLI	22
REBSORTE: LAMBRUSCO / REGION: EMILIA-ROMAGNA / IGT	
LAMBRUSCO DI SALAMINO VON CANTINA CAVICCHIOLI	24
REBSORTE: LAMBRUSCO SALAMINO / REGION: EMILIA-ROMAGNA / DOC	
GIULIN VON ACCORNERO	39
REBSORTE: BARBERA / REGION: PIEMONT / 2015 DOC	



## WEISSWEINE

LUGANA ONEPIO	25
REBSORTE: VERDICCHIO / REGION: LOMBARDEI / 2019 DOC	
LUGANA MONTE DEL FRÀ	28
REBSORTE: TREBBIANO DI LUGANA / REGION: VENEZIEN / 2019 DOC	
ARAGOSTA VON CANTINA SANTA MARIA LA PALMA	24
REBSORTE: VERMENTINO / REGION: SARDINIEN / 2019 DOC	
SAUVIGNON ALTO ADIGE VON DER KELLEREI TRAMIN	24
REBSORTE: SAUVIGNON / REGION: SÜDTIROL / 2019 DOC	
JEROBOAM CAYEGA VON TENUTA CARRETTA	PREIS AUF ANFRAGE
REBSORTE: ROERO ARNEIS / REGION: PIEMONT / 2019 DOCG	
METHUSALEM CAYEGA VON TENUTA CARRETTA	PREIS AUF ANFRAGE
REBSORTE: ROERO ARNEIS / REGION: PIEMONT / 2019 DOCG	





## PERLWEIN

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT DOCG	80
FRANCIACORTA CORTEAURA DOCG	33
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2008	PREIS AUF ANFRAGE
CONTRATTO MILLESIMATO PAS DOSÉ DOCG 2012	48
JEROBOAM FASHION VICTIM ASTORIA ROSÉ DOCG	PREIS AUF ANFRAGE
ROSÉ FRIZZANTE DOCG VON CANTINA VALPANTENA	24

## FRANZÖSISCHE WEINE

CUVÉE LES CARMES VOM CHÂTEAU DE LA RIVIERE <i>REBSORTE: SYRAH UND GRENACHE / REGION: MINERVOIS / 2017 AOC</i>	29
CUVÉE LE CIRQUE VOM LES VIGNERONS DE TAUTAVEL <i>REBSORTE: SYRAH, CARIGNAN UND GRENACHE / REGION: CÔTES CATALANES / 2017 IGP</i>	24
CHÂTEAU DES TEMPLIER <i>REBSORTE: MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON / REGION: BERGERAC / 2016 AOC</i>	24
EMBASTIES <i>REBSORTE: CHARDONNAY / REGION: PAYS D'OC / 2018 IGP</i>	24
CHANTAREL <i>REBSORTE: MERLOT / REGION: PAYS D'OC / 2016 IGP</i>	24
LES RAMEAUX VOM CHÂTEAU GRANDE CASSAGNE <i>REBSORTE: SYRAH UND GRENACHE / REGION: COSTIÈRES DE NÎMES / 2014 AOC</i>	24



## DRINKS

NEGRONI – ITALIENISCHER COCKTAIL MIT SÜSSEM VERMUTH, CAMAPRI UND GIN	8,50
GIN TONIC – LONDON DRY GIN MIT TONIC WASSER	8,50
MARTINI – KLASSISCHER COCKTAIL MIT TROCKENEM VERMUTH UND GIN	10
BASIL SMASH – EIN GIN DRINK MIT FRISCHEN BASILIKUMBLÄTTERN	9
GIN FIZZ – SOUR COCKTAIL MIT GIN UND SODA	8,50
MOJITO – WEISSER RUM, LIMETTEN, ROHRZUCKER UND MINZE	8,50
WHISKY SOUR – SAURER WHISKYCOCKTAIL MIT SCHAUMIGER EIWEISSKRONE	8,50
NEW YORK SOUR – EIN WHISKY SOUR MIT EINEM LÖFFEL TROCKENEM ROTWEIN	8,50
ITALIAN MARGARITA – ITALIENISCHER COCKTAIL MIT TEQUILA UND AMARETTO	9
CAIPIRINHA – LIMETTEN, ROHRZUCKER MIT WODKA ODER CACHAÇA	8,50
PINA COLADA – WEISSER RUM MIT KOKOSNUSSIRUP, SCHLAGSAHNE UND ANANASSAFT	9
DAIQUIRI – SOUR COCKTAIL MIT WEISSEM RUM	8,50



## ÜBER UNSERE DRINKS

WIR BENUTZEN FÜR UNSERE DRINKS LEDIGLICH FRISCHE ZUTATEN. UNSER SIRUP WIRD VON UNS SELBST GEKOCHT UND JEGLICHE SÄFTE WERDEN FRISCH GEPRESST.

FÜR UNSEREN WHISKY SOUR BENUTZEN WIR AUSSCHLIESSLICH FRISCHE EIER. SOLLTEN SIE EINEN BESONDEREN WUNSCH HABEN, KÖNNEN SIE DIESEN GERNE ÄUSSERN UND WIR WERDEN VERSUCHEN DEM NACHZUKOMMEN.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FANTA / SPRITE / MEZZO MIX / COCA COLA / COCA COLA LIGHT 0,33L	3,50
ORANGINA 0,25L	3,50
SIZILIANISCHE LIMONADEN	3,70
APFELSCHORLE 0,4L	3,50
BITTER LEMON / TONIC WASSER / GINGER ALE 0,2L	3,50
ELISABETHENQUELLE MIT / OHNE 0,75L	4,50
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 0,75L	6,00
HAUSLIMONADE	6,50

## BIER

HÖVELS FEINHERB 0,5L	3,80
MORRETTI ITALIENISCHES BIER 0,5L	4,80
WEIZEN / WEIZEN ALKOHLFREI 0,5L	3,80
ALKOHOLFREIES PILS	2,90
ALLGÄUER HELL / DUNKEL	4,50