

## Aperitivi

<b>Sanbitter / Crodino</b> Alkoholfreier Aperitiv	4,00 €
<b>Martini Bianco, Extra Dry, Rosso</b>	7,00 €
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco mit Soda Orange und Aperol	8,00 €
<b>Tocco Rosso</b> <i>Campari, Prosecco, Holundersirup und Minze</i>	8,00 €
<b>Rossini</b> <i>Prosecco mit Erdbeerpüree</i>	8,00 €
<b>Kir Royal</b> <i>Prosecco mit Cassis</i>	8,00 €
<b>Negroni</b> <i>Campari, Gin, und Martini Rosso</i>	8,00 €
<b>Bellini</b> <i>Prosecco mit Pfirsichpüree</i>	8,00 €
<b>Americano</b> <i>Martini Rosso und Soda</i>	7,00 €
<b>Cosmopolitan</b> <i>Cranberrysaft, Limettensaft, Wodka und Cointreau</i>	10,00 €
<b>Sherry Sandeman</b> <i>Dry, Medium oder Golden Rich</i>	6,00 €
<b>Hendrick's Tonic</b> <i>Hendrick's Gin, Tonic Water und Gurke</i>	12,00 €

## Offene Weine / Wines by the Glass

### Champagner und /Spumanti / Schaumweine / Sparkling Wines

<b>Ferrari "Maximum" Trento Rosè</b> Cantine Lunelli – Trentino – 12,5%	<b>0,1L 9,00 €</b>	<b>0,75 FL - 60,00 €</b>
<b>Ferrari "Maximum" Trento Brut</b> Cantine Lunelli – Trentino – 12,5%	<b>0,1L 9,00 €</b>	<b>0,75 FL - 60,00 €</b>
<b>Champagner Roederer Brut Premier</b>	<b>0,1L 15,00 €</b>	<b>0,75 FL - 98,00 €</b>

### Vini Bianchi / Weissweine / WhiteWines

<b>CHARDONNAY „COSTEBIANCHE“</b> Azienda Vinicola Coppo - Piemonte - 12%	<b>0,2L - 9,50 €</b>	<b>0,75 Fl - 34,00 €</b>
<b>VERMENTINO I VINI DI BELVENTO</b> Cantina Petra - Suvereto - Toscana - 13,5 %	<b>0,2L - 9,50 €</b>	<b>0,75 Fl - 38,00 €</b>
<b>FALANGHINA</b> Mastroberardino – Campania – 12,5 %	<b>0,1 L - 6,50 €</b>	<b>0,75 Fl – 38,00 €</b>
<b>ROSATO DEL SALENTO (Roséwein)</b> Rosa del Golfo - Puglia - 12,5%	<b>0,2L - 8,00 €</b>	<b>0,75 Fl - 28,00 €</b>

### Vini Rossi/ Rotweine / RedWines

<b>PRIMITIVO DEL SALENTO `15</b> Rosa del Golfo - Puglia - 13,5%	<b>0,2 L / 11,00 €</b>	<b>0,75 Fl - 38,00 €</b>
<b>BAROLO DOCG `12</b> Cantine Giacomo Ascheri – Piemonte – 14 %	<b>0,1 L – 9,00 €</b>	<b>0,75 Fl - 55,00 €</b>
<b>TAURASI “RADICI” RISERVA DOCG `07</b> Mastroberardino – Campania – 13,5 %	<b>0,1 L – 13,00 €</b>	<b>0,75 Fl - 85,00 €</b>

### Vini Dolci/ Süßweine / SweetWines

<b>VIN SANTO DEL CHIANTI DOC 2010</b> Cantine Casadei – Toscana -13,5 % Süßwein	<b>0,1L - 6,00 €</b>	<b>0,50 Fl - 40,00 €</b>
--	----------------------	--------------------------

## Champagner und Spumanti / Schaumweine / Sparkling Wines

<b>Spumante Extra Brut Rosé</b> Bruno Giacosa – Piemont – 13,5 %	<b>0,75 FL - 60,00 €</b>
<b>Franciacorta Extra Brut 2006 – Pas Operé</b> Weingut Bellavista – Lombardei	<b>0,75 FL - 80,00 €</b> <b>1,50 FL - 150,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut 2010 – Satèn</b> Weingut Bellavista – Lombardei	<b>0,75 FL - 75,00 €</b> <b>2011 - 1,50 FL - 140,00 €</b>
<b>Franciacorta Brut 2011 – Rosé</b> Weingut Bellavista – Lombardei	<b>0,75 FL - 80,00 €</b> <b>2010 - 1,50 FL - 150,00 €</b>
<b>Champagner Roederer Rosé</b>	<b>0,75 FL - 125,00 €</b>

## Vini Bianchi / Weissweine / White Wines

### VENETO

<b>SOAVE CLASSICO</b> Pieropan - Veneto - 13,5 %	<b>33,00 €</b>
---	----------------

### PIEMONTE

<b>GAVI DI GAVI</b> Cantina San Pietro – Piemonte -12 %	<b>32,00 €</b>
<b>LANGHE ARNEIS</b> Cristina Ascheri - Piemonte – 13,5 %	<b>33,00 €</b>
<b>CHARDONNAY „COSTEBIANCHE“</b> Azienda Vinicola Coppo - Piemonte - 12%	<b>34,00 €</b>

### FRIULI

<b>SAUVIGNON BLANC COLLIO DOC</b> Azienda Agricola Livon – Friuli - San Giovanni al Natisone - F.V.G. - 12,5%	<b>33,00 €</b>
<b>BRAIDE ALTE GRAN CRU</b> Azienda Agricola Livon – Friuli - San Giovanni al Natisone - F.V.G. – 14 %,	<b>51,00 €</b>
<b>VINTAGE TUNINA</b> Jermann – Friuli – 13,5%	<b>65,00 €</b>

## Vini Bianchi / Weissweine / WhiteWines

### LOMBARDIA

#### LUGANA

Azienda Agricola San Giovanni Pasini - Lombardia - 12%

39,00 €

### ALTO ADIGE

#### PINOT GRIGIO

St.Michael Eppan - Südtirol - 13,5 %,

38,00 €

#### GEWÜRZTRAMINER DOC

Cantina Andrian - Südtirol – 14,5 %

38,00 €

#### PINOT BIANCO RISERVA 'VORBERG'

Cantina Terlan – Südtirol – 13,5%

58,00 €

### TOSCANA

#### VERMENTINO I VINI DI BELVENTO

Cantina Petra - Suvereto - Toscana - 13,5 %

38,00 €

### CAMPANIA

#### FIANO D'AVELLINO RADICI

Mastroberardino – Campania – 12,5 %

34,00 €

#### FALANGHINA

Mastroberardino – Campania - 13%,

38,00 €

### SICILIA

#### REGALEALI DI SICILIA

Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 12%,

29,00 €

## Vini Rossi/ Rotweine / RedWines

### PIEMONTE

<b>BAROLO ORNATO '11</b> Pio Cesare – Piemonte – 14	<b>120,00 €</b>
<b>GAJA BARBARESCO '11</b> Angelo Gaja - Piemonte - 14,5 %	<b>210,00 €</b>
<b>NEBBIOLO GATTINARA RISERVA '10</b> Travaglini - Piemonte – 13,5 %	<b>65,00 €</b>

### ALTO ADIGE

<b>PINOT NERO „RISERVA MAZON“ '11</b> Hofstätter - Südtirol – 13,5 %	<b>65,00 €</b>
---	----------------

### VENETO

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG '14</b> Cantine Zeni - Veneto - 15%	<b>90,00 €</b>
---	----------------

### CAMPANIA

<b>TAURASI “RADICI” RISERVA DOCG '07</b> Azienda Agricola Pietracupa - Campania	<b>85,00 €</b>
--	----------------

### PUGLIA

<b>PRIMITIVO DEL SALENTO '15</b> Azienda Rosa del Golfo, Puglia, 13, 5%	<b>38,00 €</b>
--	----------------

### SICILIA

<b>CABERNET SAUVIGNON '13</b> Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 13,5%	<b>74,00 €</b>
<b>NERO D'AVOLA „ROSSO DEL CONTE“ '12</b> Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 13,5 %	<b>85,00 €</b>

## Vini Rossi/ Rotweine / RedWines

### TOSCANA

<b>BOLGHERI ROSSO „LE MACCHIOLE“ '15</b> Azienda Agricola Le Macchiole - Toscana – 14%	<b>45,00 €</b>
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO '13</b> Avignonesi – Toscana – 14%	<b>64,00 €</b>
<b>LUCENTE '14</b> Frescobaldi - Luce della Vite – Toscana - 13,5%	<b>74,00 €</b>
<b>50 &amp; 50 '09</b> Avignonesi / Capannelle – Toscana – 13,5	<b>150,00 €</b>
<b>ORNELLAIA '11</b> Tenuta Ornellaia - Toscana - 14,5%	<b>200,00 €</b>
<b>TIGNANELLO '13</b> Marchesi Antinori – Toscana - 14%	<b>160,00 €</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO “LUCE” '11</b> Frescobaldi - Luce della Vite – Toscana - 13,5%	<b>160,00 €</b>
<b>SASSICAIA '11</b> Tenuto San Guido - Toscana - 13,5%	<b>230,00 €</b>
<b>REDIGAFFI '12</b> Tua Rita – Toscana – 14,5 %	<b>250,00 €</b>
<b>SOLAIA '11</b> Marchesi Antinori – Toscana – 15 %	<b>280,00 €</b>
<b>MASSETO '12</b> Tenuta Ornellaia – Toscana – 14%	<b>580,00 €</b>

## **BEVANDE ANALCOLICHE**

<i>Apfelsaft</i>	20 cl 3,80 €
<i>Orangensaft</i>	20 cl 3,80 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	20 cl 3,80 €
<i>Cranberrysaft</i>	20 cl 3,80 €
<i>Coca cola *2</i>	20 cl 3,80 €
<i>Coca cola light *1,2,4</i>	20 cl 3,80 €
<i>Tonic water *3</i>	20 cl 3,80 €
<i>Bitter lemon *3</i>	20 cl 3,80 €
<i>Ginger Ale * 1</i>	20 cl 3,80 €
<i>Acqua Panna / S.Pellegrino</i>	25 cl 3,80 €
<i>Acqua Panna / S.Pellegrino</i>	75 cl 7,50 €

## **BIRRA**

<i>Berliner Pilsner vom Fass</i>	0,3l	4,50 €
<i>Schöffhöfer Weizen VOM FASS</i>	0,3l	4,50 €
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,3l	4,50 €

## **CAFFÈ**

<i>Espresso</i>	3,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>	3,50 €
<i>Espresso Doppio</i>	4,20 €
<i>Espresso corretto</i>	5,00 €
<i>Cappuccino</i>	4,50 €
<i>Latte macchiato</i>	4,50 €

## **AMARI - WHISKY - VODKA – GIN - BRANDY & COGNAC**

	2 cl	4 cl
<i>Sambuca Molinari</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Limoncello d'Ischia</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Amaretto di saronno</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Cointreau</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Bailey's irish cream</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Unicum</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Ramazotti / Averna / Cynar</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Jack Daniels</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Laphroaig single malt 10 j.</i>	6,00 € /	12,00 €
<i>Lagavulin 16 j.</i>	7,00 € /	14,00 €
<i>Gin tanqueray</i>	3,00 € /	6,00 €
<i>Gin Hendrick's</i>	4,00 € /	8,00 €
<i>Vodka Green Mark</i>	3,50 € /	7,00 €
<i>Vodka belvedere</i>	5,00 € /	10,00 €
<i>Brandy ital .10 anni (villa zarri)</i>	5,00 € /	10,00 €
<i>Hennessy</i>	6,00 € /	12,00 €

1) mit farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) aspartanhaltig

  
MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

  
**TASCA**  
CONTI D'ALMERITA

CAMPARI®

  
LUNGAROTTI

  
Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

*J. Hofstätter*

  
**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

  
**AVIGNONESI**