

Herzlich Willkommen  
im Ristorante

*Da Giuliano*

Wir akzeptieren seit Oktober 2021 nur

**! BARZAHLUNG !**

Für die Allergene Speisekarte wenden Sie sich  
bitte an unser Personal



= Vegetarisches Gericht

# Aperitivi / Aperitif

---

<b>Aperol Spritz</b>	(Aperol, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Italicus Spritz</b>	(Italicus (Bergamotte, Zeder, Kamille, Lavendel), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>11,50€</b>
<b>Sarti Spritz</b>	(Sarti Rosa (Mango, Maracuja, Blutorange), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Lavendel Spritz</b>	(Lavendelsirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Hugo</b>	(Holundersirup, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Rosato Mio</b>	(Ramazzotti Rose (Hibiscus, Orangenblüte), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Fresco Spritz</b>	(Ramazzotti Fresco (Bergamotte, Zitrone, Orange, Ingwer, Minze), Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	(Limoncello, Prosecco, Soda, Eis)	0,2l	<b>8,50€</b>
<b>Prosecco Valdo</b>	Valdobbiadene Marca Oro	0,1l	<b>6,90€</b>
<b>Prosecco Valdo</b>	Valdobbiadene Rosé	0,1l	<b>6,90€</b>
<b>Martini</b>	(Rot, Weiß oder Trocken)	5cl	<b>6,50€</b>
<b>Sherry</b>	Sandeman (Dry, Medium)	5cl	<b>6,50€</b>
<b>Campari 1</b>	(Orange, Soda)	5cl	<b>7,50€</b>
<b>San bitterino</b>	Bitter Aperitif (Alkoholfrei)	0,1l	<b>5,50€</b>
<b>Crodino</b>	Bitter Aperitif (Alkoholfrei)	0,1l	<b>5,50€</b>

# Antipasti / Vorspeisen


---

<b>Mozzarella bufala</b> 	<b>13,90€</b>
Original italienischer frischer Büffel Mozzarella, mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und hausgemachtem Basilikumpesto	
<b>Carpaccio di bietola</b> 	<b>14,90€</b>
Frisches Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse und Walnüssen, mit hausgemachter Honig-Senf-Zitronen-Öl Vinaigrette	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>16,50€</b>
Scheiben von rosa pochiertem frischem Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern und Sardellen	
<b>Carpaccio di salmone</b>	<b>16,90€</b>
Hauchdünn geschnittenes Lachscarpaccio angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und rotem Pfeffer auf einem Rucolabett	
<b>Calamaretti su rucola</b>	<b>17,50€</b>
Baby Calamari gebraten mit Knoblauch, Chili, Limetten und Koriander auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten, angemacht mit Essig und Öl	
<b>Carpaccio di manzo con porcini</b>	<b>17,90€</b>
Frisches argentinisches Rinderfilet hauchdünn geschlagen, mit Rucola, gebratenen Steinpilzen und Parmesanspänen, verfeinert mit einer Zitronenvinaigrette	
<b>Antipasto frutti di mare</b>	<b>18,90€</b>
Frischer Meeresfrüchtesalat bestehend aus Pulpo, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Shrimps, angemacht mit einer Zitronenvinaigrette und Knoblauch	
<b>Antipasto all'Italiana</b>	<b>Für 1 P 18,50€</b>
Italienischer Vorspeisenteller mit frischem Gemüse, Oliven und verschiedenen Wurst- und Käsevarianten	
	<b>Für 2 P 33,00€</b>

# ZUPPE / Suppen

---

**Minestrone**  **7,50€**  
Frische hausgemachte Gemüsesuppe

**Zuppa di pomodoro**  **7,50€**  
Original italienische Tomatencremesuppe mit einem  
Sahnehäubchen, nach Wunsch mit Gin verfeinert

**Zuppa del marinaio** **12,90€**  
Frische hausgemachte Fischsuppe mit Lachs,  
Meeresfrüchten und etwas Knoblauch

# Insalate / Salate

---

<b>Insalata mista contorno</b> 	<b>8,00€</b>
Kleiner Beilagensalat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
<b>Insalata mista piccola</b> 	<b>9,00€</b>
Kleiner gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
<b>Insalata mista</b> 	<b>10,00€</b>
Gemischter Salat mit Rucola, Eisbergsalat, Radicchio, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
<b>Insalata abruzzese</b>	<b>16,50€</b>
Gemischter Salat mit knusprigem Speck, gebratenen frischen Champignons, Rucola, Cherry Tomaten, Mini Mozzarella, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
<b>Insalata tonno</b>	<b>16,90€</b>
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel	
<b>Insalata alla Giuliano</b>	<b>18,50€</b>
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmaschinken, Mini Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, fein geschnittenen Möhren und Fenchel, verfeinert mit Walnüssen	
<b>Insalata salmone</b>	<b>21,50€</b>
Gemischter Salat mit frischen gebratenen Norweger Lachsstreifen, Shrimps, Mini Mozzarella, Rucola, fein geschnittenen Möhren, Cherry Tomaten und Fenchel, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen	

Unsere Salate werden nach Wunsch mit unserem Hausdressing (Sahne-Kräuter) oder Essig und Öl serviert

# Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

---

<b>Pizza margherita</b> 	<b>11,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>Pizza napoli</b>	<b>13,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	
<b>Pizza mista</b>	<b>14,00€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami, Kochschinken und frischen Champignons	
<b>Pizza cotto</b>	<b>14,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken und frischen Champignons	
<b>Pizza tonno e cipolla</b>	<b>15,00€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln verfeinert mit Petersilie	
<b>Pizza diavola</b>	<b>15,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter Salami, Paprika, frischen Champignons, Oliven und frischem Chili	
<b>Pizza salsiccia piccante</b>	<b>15,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, pikanter italienischer Wurst, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	
<b>Pizza vegetariana</b> 	<b>15,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Gemüse	
<b>Pizza campagnola</b> 	<b>15,50€</b>
Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Zucchini, Rucola, gehobeltem Parmesankäse und Cherry Tomaten	

# Steinofen Pizza (Ø 36 cm)

---

**Pizza parma** **16,50€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse

**Pizza Nicole** **16,90€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Norweger Lachstreifen und frischem Blattspinat

**Pizza frutti di mare** **17,90€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

**Pizza scampi** **17,90€**

Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Salzwassergarnelen und etwas Knoblauch, verfeinert mit Petersilie

## Pizze bianche (weiße Pizza)

**Pizza bianca alla Giuseppe** **13,90€** 

Pizza mit Mozzarella, frischem Blattspinat und gehobeltem Parmesankäse

**Pizza bianca alla Giuliano** **14,50€** 

Pizza mit Mozzarella, Gorgonzola und Walnüssen

**Pizza bianca abruzzese** **14,90€**

Pizza mit Mozzarella, einer hausgemachten Zucchini-Kartoffelcreme, knusprig gebratenen Speckstreifen und Parmesanchips

**Pizza bianca bufala** **16,90€** 

Pizza mit Mozzarella, Mortadella, Pistaziensplitter und ein frischer italienischer Büffel Mozzarella

# Pasta / Nudeln

---

<b>Penne alla sorrentina</b> 	<b>11,50€</b>
Kurze Röhrennudeln in einer leichten Tomatensoße mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>Spaghetti all'abruzzese</b> 	<b>11,90€</b>
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili, verfeinert mit Petersilie	
<b>Tagliatelle al pesto genovese</b> 	<b>12,90€</b>
Frische selbstgemachte Bandnudeln in einer hausgemachten Basilikumpestosoße	
<b>Lasagna al forno</b>	<b>14,50€</b>
Frische hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße	
<b>Ravioloni ripieni con ricotta e spinaci</b> 	<b>14,50€</b>
Frische selbstgemachte Riesenteigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Parmesansahnesoße verfeinert mit Walnüssen (Auf Wunsch auch mit Tomatensoße oder Pesto)	
<b>Gnocchi ripieni con tartufo</b> 	<b>14,90€</b>
Frische selbstgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in einer Butter-Salbeisoße, verfeinert mit Parmesanspänen	
<b>Penne gorgonzola e pollo</b>	<b>15,50€</b>
Kurze Röhrennudeln in einer Gorgonzolasahnesoße mit frischen gebratenen Hähnchenbruststreifen	
<b>Tagliatelle porcini</b> 	<b>15,50€</b>
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen in einer Parmesan-Sahnesoße	
<b>Tagliatelle al salmone</b>	<b>15,90€</b>
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Norweger Lachsstreifen in einer Hummersahnecremesoße	




# Pasta / Nudeln

---

<b>Tagliatelle fegato</b>	<b>15,90€</b>
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Kalbsleberstreifen, Steinpilzen und Cherry-Tomaten in einer leichten Butter-Salbeisoße	
<b>Tagliatelle Giuliano</b>	<b>16,50€</b>
Frische selbstgemachte Bandnudeln mit frischen Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in einer Parmesansahnesoße	
<b>Caramelle sorrento</b> 	<b>16,90€</b>
Frische selbstgemachte Nudeln in Bonbonform gefüllt mit Pistazien und Abrieb von Sorrent-Zitronen IGP in einer Orangen-Butter-Honigsoße, verfeinert mit Pistaziensplitter	
<b>Spaghetti pescatore</b>	<b>17,50€</b>
Spaghetti mit Meeresfrüchten und etwas Knoblauch, in einer leichten Cherrytomatensoße	
<b>Spaghetti con scampi</b>	<b>17,90€</b>
Spaghetti mit Salzwassergarnelen in einer leichten Cherrytomatensoße mit etwas Knoblauch	
<b>Spaghetti scoglio</b>	<b>17,90€</b>
Spaghetti mit gebratenen Baby Calamari in einer leichten Cherrytomatensoße mit Knoblauch und Petersilie	
<b>Pasta mista Da Giuliano</b>	<b>für 1 P 19,90€</b>
3 gemischte Pasta Variationen aus unserer Speisekarte nach Ihrem Wunsch zusammengestellt	
	<b>für 2 P 36,90€</b>

## Risotto

---

<b>Risotto verdure</b> 	<b>14,90€</b>
Risotto mit frischem Gemüse in einer leichten pikanten Tomatensoße	
<b>Risotto gamberetti</b>	<b>16,90€</b>
Risotto mit Shrimps und Zucchiniestreifen in einer leichten Hummersahnecremesoße	

# Carne / Fleisch

---

**Filetto di manzo alla griglia (200g) 33,90€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

**Filetto di manzo alla senape (200g) 34,90€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt in einer Pommery-senfsahnesoße an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Filetto di manzo alla napoletana (200g) 34,90€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Oliven, frischen Champignons, Rosmarin, Artischockenherzen, Cherrytomaten und etwas Knoblauch, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Filetto di manzo alla griglia con porcini (200g) 34,90€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Filetto di manzo al parmigiano (200g) 34,90€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt auf einer Parmesan-cremesoße verfeinert mit Parmesanscheiben, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Filetto di manzo alla pizzaiola (200g) 34,90€**

Frisches argentinisches Rinderfilet gegrillt in einer leichten Tomatensoße mit Oliven, Knoblauch, Oregano und Rosmarin dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

**Fegato di vitello alla mamma 21,90€**

Frische Kalbsleber gebraten mit frischen gebratenen Zwiebeln, an Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

# Carne / Fleisch

---

**Petti di pollo alla griglia (200g) 19,50€**

Frisches Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

**Petti di pollo al pepe verde (200g) 20,50€**

Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer grünen Pfeffersahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Petti di pollo alla senape (200g) 20,90€**

Frisches Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Pommerysenfsahnesoße mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Filetto di maiale alla gorgonzola 21,50€**

Frische Schweinefiletmedaillons gebraten in einer Gorgonzolasahnesoße, mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Filetto di maiale alla saltimbocca 22,00€**

Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Parmaschinken und Salbei, in einer Weißweibuttersoße, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Filetto di maiale ai porcini 22,50€**

Frische Schweinefiletmedaillons gebraten mit Steinpilzen in einer leichten Cognac-Sahnesoße anbei Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

**Carne mista alla griglia Für 1 P 33,50€**

Verschiedene frische Fleischvariationen vom Grill bestehend aus argentinischem Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

(300g)

**Für 2 P 63,50€**

(600g)

# Pesce / Fisch

---

<b>Scampi alla griglia (4 Scampi)</b>	<b>28,50€</b>
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gegrillt, an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine selbstgemachte Kräuterknoblauchremoulade	
<b>Scampi al forno (4 Scampi)</b>	<b>28,50€</b>
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) aus dem Ofen, mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin, dazu reichen wir einen Beilagensalat	
<b>Scampi all'arancia (4 Scampi)</b>	<b>28,50€</b>
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer leichten Orangen-Buttersoße und Minze, an Orangerisotto	
<b>Scampi livorno (4 Scampi)</b>	<b>28,50€</b>
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer Weißweintomatensauce mit Oliven, Kapern und Knoblauch an Ristotto	
<b>Scampi al pepe verde (4 Scampi)</b>	<b>28,50€</b>
Salzwasser Großgarnelen (Golden Dragon) gebraten in einer grünen Pfeffer-Cognac-Sahnesauce an Risotto	
<b>Luccio in padella al vino bianco</b>	<b>22,50€</b>
Zanderfilets gebraten in einer Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
<b>Luccio alla saltimbocca</b>	<b>22,50€</b>
Zanderfilets gebraten mit Parmaschinken, Weißweinsauce und Salbei an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
<b>Luccio in padella al prosecco</b>	<b>22,50€</b>
Zanderfilets gebraten in einer Minzeprosecosauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	

# Pesce / Fisch

---

**Salmone alla griglia (200g) 24,90€**

Frisches Norweger Lachsfilet gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln dazu eine hausgemachte Knoblauchkräutersoße mit Chili

**Salmone al vino bianco (200g) 24,90€**

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in Weißweinsauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

**Salmone alla crema D´aragosta (200g) 24,90€**

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Hummersahnesauce und Shrimps an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

**Salmone alla gorgonzola (200g) 24,90€**

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Gorgonzolasahnesauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

**Salmone alla senape (200g) 24,90€**

Frisches Norweger Lachsfilet gebraten in einer Weißwein-Pommerysenfsahnesauce an frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

**Sogliola alla mugnaia / griglia Preis auf Anfrage**

Seezunge gebraten oder gegrillt mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

**Pesce misto alla griglia Für 1 P 35,50€**

Verschiedene Fischvariationen vom Grill bestehend aus Zanderfilet, Norweger Lachsfilet und 1 Scampi

(Golden Dragon) anbei frischer Blattspinat und




Rosmarinkartoffeln dazu hausgemachte Knoblauch-

kräutersoße mit Chili und einer Kräuter Knoblauchremoulade

**Für 2 P 68,00€**

# Dolce / Dessert

---

<b>Panna cotta al cioccolato bianco</b>	<b>7,90€</b>
Hausgemachte Weiße-Schokoladen Panna Cotta, auf einer selbstgemachten Mangocreme	
<b>Tiramisú Giuliano</b> 	<b>8,50€</b>
Hausgemachtes Tiramisú - extrem lecker -	
<b>Semifreddo alla nutella</b> 	<b>8,50€</b>
Hausgemachtes halbgefrorenes Nutellaparfait auf einem Vanillespiegel mit Haselnussplitter verfeinert	
<b>Soufflé al cioccolato</b> 	<b>8,50€</b>
Heißes Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern anbei Vanillesoße	
<b>Crespeline alla frutta</b> 	<b>8,50€</b>
Hausgemachter heißer Crêpes gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis verfeinert mit warmer Orangensoße	
<b>Coppa Gelato Fantasia</b> 	<b>8,50€</b>
Eisbecher mit Vanille, Schoko, Erdbeere und Schlagsahne	
<b>Cassata siciliana</b> 	<b>8,90€</b>
Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus je einer Lage Zabaione- und Schokoladeneiscreme und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-Orangen- und Haselnussstückchen auf einem Amarettospiegel, dazu etwas Sahne	
<b>Sorbetto al limone</b> 	<b>12,50€</b>
Zitronensorbet am Tisch zubereitet, vollendet mit Limoncello und Prosecco	


# Bambini / Für unsere Kleinen

---

## Spaghetti bambini/ Penne bambini

- mit Butter  **6,50€**
- mit Tomatensoße  **7,50€**
- mit Rinderhackfleischtomatensoße **8,50€**

## Pizza bambini

- Margherita (Tomatensoße und Mozzarella)  **8,50€**
- Salame ( Tomatensoße, Mozzarella, Mailänder Salami) **9,50€**

## Scaloppina milanese bambini

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

**11,90€**

## Patatine fritte

Portion Pommes Frites

(Auf Wunsch mit Ketchup oder Mayonnaise je 0,50€ extra)

**5,50€**

## Gelato bambini

Eine Kugel Eis nach Wahl mit etwas Sahne und Streusel  
(Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone)

**3,50€**

# Alkoholfreie Getränke

---

San Pellegrino	0,25 l	<b>2,90€</b>
San Pellegrino	0,75 l	<b>5,90€</b>
Acqua Panna (still)	0,25 l	<b>2,90€</b>
Acqua Panna (still)	0,75 l	<b>5,90€</b>
Fanta/ Sprite <sup>1</sup>	0,2 l	<b>2,70€</b>
Cola/Cola Zero <sup>2+1+4</sup>	0,2 l	<b>2,70€</b>
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	<b>3,50€</b>
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	<b>3,50€</b>
Schweppes Ginger Ale <sup>3+1</sup>	0,2 l	<b>3,50€</b>
Rixdorfer Fassbrause	0,2 l	<b>2,70€</b>
Apfelschorle	0,2 l	<b>2,70€</b>
Granini Ananassaft	0,2 l	<b>2,90€</b>
Granini Kirschsft	0,2 l	<b>2,90€</b>
Granini Maracujasaft	0,2 l	<b>2,90€</b>
Granini Orangensaft	0,2 l	<b>2,90€</b>
Mervita Apfelsaft	0,2 l	<b>2,90€</b>
Granini Bananensaft	0,2 l	<b>2,90€</b>
Orangensaft (frisch gepresst)	0,2 l	<b>6,90€</b>
Vitamalz Malzbier	0,33 l	<b>3,50€</b>

# Heiße Getränke

---

Espresso <sup>2</sup>	<b>2,90€</b>
Espresso doppio <sup>2</sup>	<b>4,90€</b>
Cappuccino <sup>2</sup>	<b>3,80€</b>
Kaffee <sup>2</sup>	<b>3,50€</b>
Latte Macchiato <sup>2</sup>	<b>4,90€</b>
Kakao	<b>4,50€</b>
Milchkaffee <sup>2</sup>	<b>4,60€</b>
Tee (verschiedene Sorten)	<b>2,90€</b>

1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig 3= chininhaltig 4= Phenylalaninquell



# Digestivi

---

<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>4,00€</b>
<b>Amaro Averna</b>	2 cl	<b>4,00€</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Fernet Menta</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>4,00€</b>
<b>Amaretto</b>	2 cl	<b>4,00€</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Wodka</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Williams Birne</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	<b>4,90€</b>
<b>Limoncello</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Baileys <sup>1,2</sup></b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Grappa</b>	2 cl	<b>4,50€</b>
<b>Grappa di Prosecco</b>	2 cl	<b>8,50€</b>
<b>Grappa 18 Lune</b>	2 cl	<b>8,50€</b>

# Birre / Biere

---

<b>Warsteiner vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,90€</b>
<b>Warsteiner vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,90€</b>
<b>Warsteiner Alkoholfrei (Fl.)</b>	0,33 l	<b>3,80€</b>
<b>König Ludwig Hefeweizen Hell (Fl.)</b>	0,5 l	<b>5,10€</b>
<b>König Ludwig Kristallweizen (Fl.)</b>	0,5 l	<b>5,10€</b>
<b>König Ludwig Hefe Alkoholfrei (Fl.)</b>	0,5 l	<b>5,10€</b>
<b>König Ludwig Dunkelbier (Fl.)</b>	0,5 l	<b>5,10€</b>
<b>Peroni Nastro Azzurro (Fl.) Italienisches Bier</b>	0,33 l	<b>4,90€</b>
<b>Berliner Kindl Weiße (Rot/Grün)</b>	0,33 l	<b>4,50€</b>

1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig 3= chininhaltig 4= Phenylalaninquelle

# Vini aperti / Offene Weine

---

0,25l      0,5l      1l

## Weißweine

Pinot Grigio (Veneto D.O.C)	7,50€	12,00€	22,00€
Chardonnay (Veneto I.G.T)	7,50€	12,00€	22,00€
Brezza (Umbrien I.G.T)	9,50€	17,50€	32,00€

## Rotweine

Montepulciano (Abruzzen D.O.C)	7,50€	12,00€	22,00€
Primitivo (Puglia I.G.T)	8,00€	14,00€	26,00€
Chianti (Toscana D.O.C)	8,50€	15,00€	28,50€

## Roseweine

Solemar (Veneto I.G.T)	7,50€	12,00€	22,00€
Brezza Rosato (Umbrien I.G.T)	9,50€	17,50€	32,00€

## Perlwein

Lambrusco (Emilia Romagna I.G.T.)	7,50€	12,00€	22,00€
-----------------------------------	-------	--------	--------