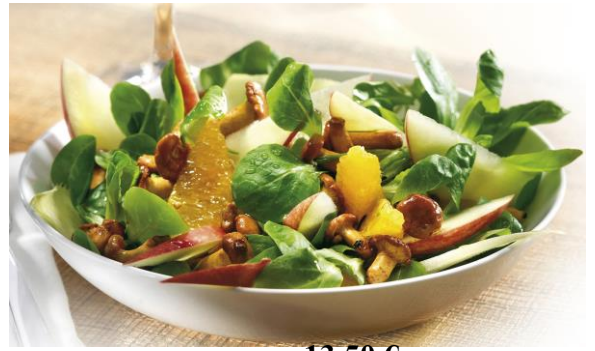


sUnsere Saison Karte

Vorspeisen



- | | | |
|-----|---|---------|
| 601 | Prosciutto melone Parmaschinken mit frischer Melone | 13,50 € |
| 600 | Vitello tonnato dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola | 14,30 € |
| 602 | Insalata di mare frischer Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Krabben, Sepie, Fenchel, Cherrytomaten und Knoblauch in Zitronensauce | 15,50 € |
| 598 | Bruschetta Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Oregano, Rucola und Parmesan | 10,50 € |
| 603 | Insalata Sienese gemischte Salatblätter mit Erdbeeren, Ziegenkäse, Feigen, Honig, Tomaten und Pistazien in Zitronensauce | 15,50 € |
| 505 | Caprese con mango Caprese mit Mango, Büffelmozzarella, Italienische Tomaten, Basilikum, Oregano und Olivenöl | 13,50 € |
| 604 | Insalata Salmone e finferli Gegrillte Lachsstreifen mit Rucola, Italienische Tomaten, Pfifferling, Cherrytomaten und Eissalat | 16,50 € |
| 599 | Insalata Pazza Gegrillte Putenstreifen, Paprika Charlie, Fenchel, Chipolla Tropea und Cherrytomaten in Vitello-Pesto | 13,90 € |
| 597 | Insalata di tacchino con Parma Gemischter Salat mit Pilze und Putenbrust auf Parmaschinken und Ei | 15,50 € |
| 631 | Insalata finferli e miele Gemischter Salat mit Pfifferling, Apfel, Pistazien und Orange in feiner Zitronen-Honigsauce | 12,50 € |



Hausgemachte Pasta



- | | | |
|------------|--|----------------|
| 606 | Tagliatelle con salsiccia sarda hausgemachte Bandnudeln mit salsiccia, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und fein gehackte Tomaten in Tomatensauce | 14,50 € |
| 607 | Tagliatelle alla Cortona hausgemachte Bandnudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Pfifferlinge, Ricotta und Putenstreifen in Weißwein- und Sahnesauce | 15,50 € |
| 625 | Tagliatelle con Rucolapesto hausgemachte Bandnudeln mit frischem Rucolapesto, Pinienkerne, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten und Schafskäse | 14,50 € |
| 622 | Linguine al profumo di bosco e mare Linguine mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Champignons Kirschtomaten, Zucchini und Knoblauch in Weißweinsauce | 16,50 € |
| 621 | Linguine mit Ziegenkäse hausgemachte Linguine raffiniert mit frischen Zwiebeln, Zitronenschale, frischem Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten und Wallnusskerne in Weißweinsauce | 14,50 € |
| 626 | Lasagne con finferli Hausgemachte Lasagne mit frischem Pfifferling, Koriander, Cipolla Tropea, Parmigiano Reggiano, Salbei und Marscapone | 14,80 € |
| 629 | Lasagne verdure hausgemachte Lasagne mit frischem Zucchini, Brokkoli, Karotten etc. und feiner rosa Sauce | 14,80 € |
| 611 | Lasagne con Salmone hausgemachte Lasagne mit frischem Lachs, Spinat, Zucchini, Karotten, Parmigiano Reggiano, Muskatnuss, Estragon und Zitronensaft in einer Weißwein- Rosasauce | 16,80 € |
| 618 | Pappardelle mare e porcini Bandnudeln mit Shrimps, Steinpilz und Knoblauch in Weißweinsauce | 16,50 € |
| 619 | Tagliatelle della cassa hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfielt streifen und Steinpils In Weißweinsauce | 16,50 € |



- | | | |
|------------|--|----------------|
| 610 | Tagliatelle all' Amatriciana hausgemachte Bandnudeln mit Speck, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und fein gehackte Tomaten in Tomatensauce | 14,50 € |
| 634 | Cannelloni con finferli Hausgemachte Cannelloni mit frischem Pfifferling, Ricotta, Frischkäse, Zwiebeln, und Salbei in feiner Weißwein-RosasaUCE | 14,50 € |
| 633 | Ravioli ai Porcini hausgemachte Ravioli mit frischen Steinpilzen,, Salbei, Parmigiano Reggiano in Weißweinsauce | 13,90 € |
| 623 | Conchiglioni vegetare Hausgemachte Conchiglioni gefüllt mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Auberginen etc. in RosasaUCE überbacken | 13,90 € |
| 614 | Ravioli Delicati^{2,3} hausgemachte Ravioli gefüllt mit Schinken, Rucola, Pinienkerne, getrocknete Tomaten und Basilikum in Weißwein- und Sahnesauce | 14,90 € |
| 608 | Ravioli ricotta spinat hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in feiner Salbei-Buttersauce | 13,90 € |
| 615 | Cannelloni con Melanzane hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Auberginen, Schinken, Zwiebeln, getrocknete italienische Kräuter, getrocknete Tomaten, Ricotta Käse in Tomatensauce | 14,50 € |
| 616 | Cannelloni ricotta spinat hausgemachte Cannelloni gefüllt mit frischem Ricotta und Spinat mit Mozzarella überbacken | 14,80 € |
| 617 | Conchiglioni ricchi Muschelnudeln gefüllt mit Steinpilzen, Knoblauch, Ei, Parmesan und Putenbrust | 13,90 € |
| 624 | Gnocchi Grande con Ricotta riesen Gnocchi gefüllt mit vier Käsesorten, Ricotta Käse, Pesto, Walnüsse und getrocknete Tomaten in Gorgonzolasauce | 14,90 € |

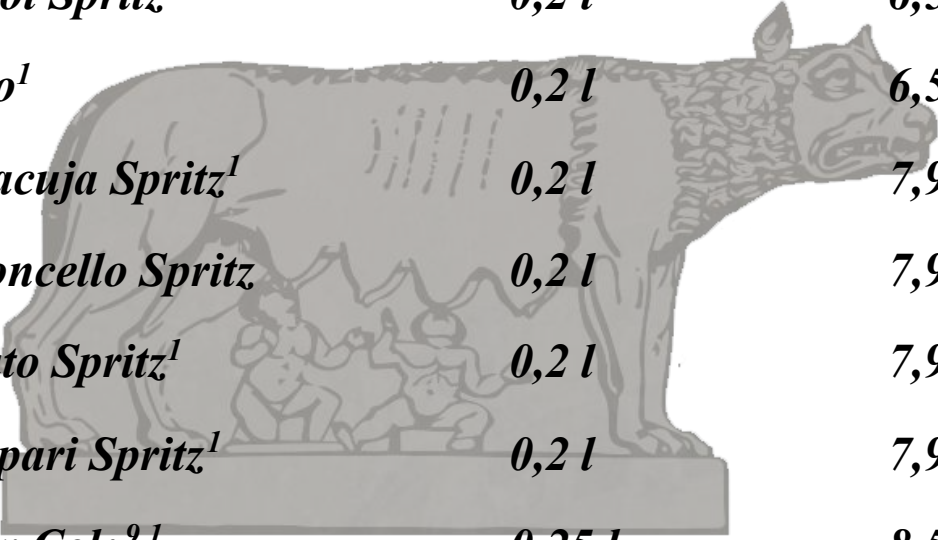


Aperitifs

| | | |
|--|---------------------|----------------------|
| <i>Martini</i> Bianco, Rossa | <i>5 cl</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Campari¹</i> Soda, Orange | <i>5 cl</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Italienischer Prosecco</i> „Bianca Vigna“ Valdobbiadene | <i>0,1 l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>San Bitter¹</i> alkoholfreier Aperitif | <i>0,1 l</i> | <i>5,50 €</i> |

Cocktails

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| <i>Aperol Spritz¹</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Hugo¹</i> | <i>0,2 l</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Maracuja Spritz¹</i> | <i>0,2 l</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>Limoncello Spritz</i> | <i>0,2 l</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>Rosato Spritz¹</i> | <i>0,2 l</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>Campari Spritz¹</i> | <i>0,2 l</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>Jacky Cola^{9,1}</i> | <i>0,25 l</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Gin Tonic¹⁰</i> | <i>0,25 l</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Cuba Libre⁹</i> | <i>0,25 l</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Wodka Lemon</i> | <i>0,25 l</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Wodka Orange</i> | <i>0,25 l</i> | <i>8,50 €</i> |



Suppen

- | | | |
|----------|--|---------------|
| 6 | <i>Minestrone</i> frische Gemüsesuppe | 7,90 € |
| 7 | <i>Crema Pomodoro</i> frische Tomatensuppe | 7,90 € |
| 8 | <i>Zwiebelsuppe</i> | 7,90 € |

Vorspeisen

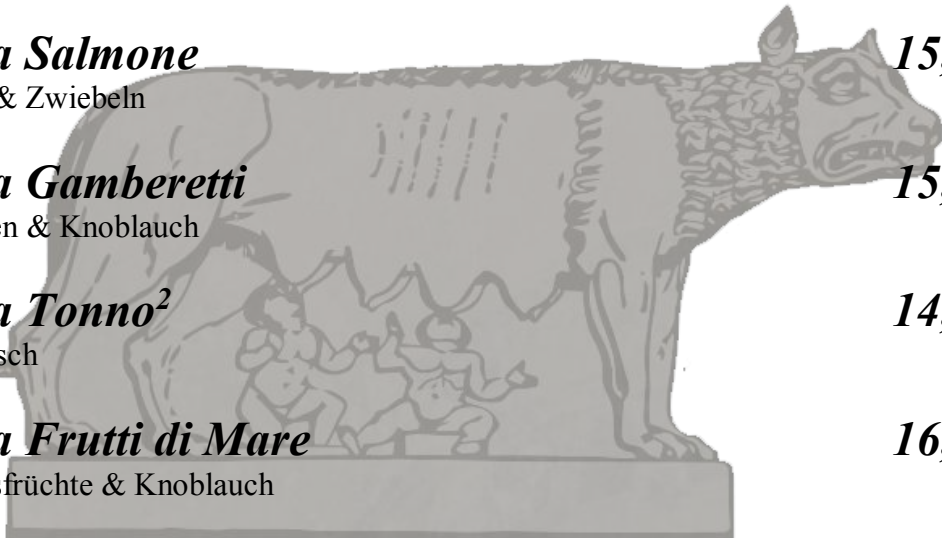
- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 9 | <i>Spinaci Gratinati</i> Überbackener Spinat mit Käse & Knoblauch | 9,50 € |
| 10 | <i>Caprese</i> Tomaten & Büffelmozzarella aus Napoli | 12,50 € |
| 11 | <i>Verdure alla Griglia</i> Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch | 12,50 € |
| 12 | <i>Lumache</i> 12 Schnecken in Kräuterbutter & Weißwein | 13,50 € |
| 13 | <i>Antipasto Mare e Monti</i>^{1,2,4,5} Gemischter Vorspeisenteller des Hauses | 13,80 € |
| 14 | <i>Carpacchio</i> Dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan | 13,50 € |
- 

Lieber Gast, wünschen Sie unsere Karte für Allergiker?

Dann fragen Sie bitte ihre Bedienung nach dieser Karte

Pizza/ PIZZE alle Pizzen mit Tomatensauce & Käse

| | | |
|-----------|--|----------------|
| 15 | <i>Pizza Margherita</i> | 9,00 € |
| 16 | <i>Pizza Siciliana</i> ^{3,6} Sardellen, Oliven & Kapern | 11,90 € |
| 17 | <i>Pizza Funghi</i> Frische Champignons | 11,50 € |
| 18 | <i>Pizza Salami</i> ^{2,3} Salami | 12,00 € |
| 19 | <i>Pizza Prosciutto</i> ^{2,3,4} Schinken | 12,00 € |
| 20 | <i>Pizza Capricciosa</i> ^{2,3,4} Frische Champignons & Schinken | 12,50 € |
| 21 | <i>Pizza Salmone</i> Lachs & Zwiebeln | 15,50 € |
| 22 | <i>Pizza Gamberetti</i> Krabben & Knoblauch | 15,50 € |
| 23 | <i>Pizza Tonno</i> ² Thunfisch | 14,80 € |
| 24 | <i>Pizza Frutti di Mare</i> Meeresfrüchte & Knoblauch | 16,50 € |
| 25 | <i>Pizza Quattro Stagioni</i> ^{2,3,4} Frische Champignons, Schinken, Artischocken, Kapern & Sardellen | 13,90 € |
| 26 | <i>Pizza Barone</i> ^{2,3,4} Schinken, frische Champignons und Salami | 13,60 € |
| 27 | <i>Pizza Arrabiata</i> ^{1,2,3} Salami, Artischocken, Peperoni, Olive & Sardellen | 13,70 € |



| | | |
|------------|--|----------------|
| 28 | <i>Pizza Calzone</i> ^{2,3,4} gefüllt mit Schinken & frische Champignons | 14,40 € |
| 150 | <i>Pizza Diavolo</i> ^{2,3} Salami, Paprika, Oliven und scharfe Peperoncino | 13,70 € |
| 29 | <i>Pizza Sofia Loren</i> ^{2,3,4} Schinken, Salami, Paprika & Ei | 13,50 € |
| 30 | <i>Pizza Bella Roma</i> ^{2,3,4} Schinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven, Ei & Zwiebeln | 15,50 € |
| 31 | <i>Pizza Hawaii</i> ^{2,3,4} Schinken & Ananas | 13,80 € |
| 32 | <i>Pizza Ricotta Spinaci</i> Schafskäse & Spinat | 13,20 € |
| 33 | <i>Pizza Vegetali</i> mit frischem Gemüse | 13,90 € |
| 34 | <i>Pizza Quattro Formaggi</i> Vier Käsesorten | 13,30 € |
| 35 | <i>Pizza Rucola e Parmigiano</i> Rucola & Parmesan | 13,90 € |
| 36 | <i>Pizzabrot</i> | 6,50 € |
| | <i>Fukaqa</i> | 5,50 € |

Unsere Pizzen sind alle mit Edamer Käse zubereitet. Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Pizza auch mit Mozzarella
Aufpreis: 2,00 €
Alle weiteren Zutaten: 1,00-3,50€

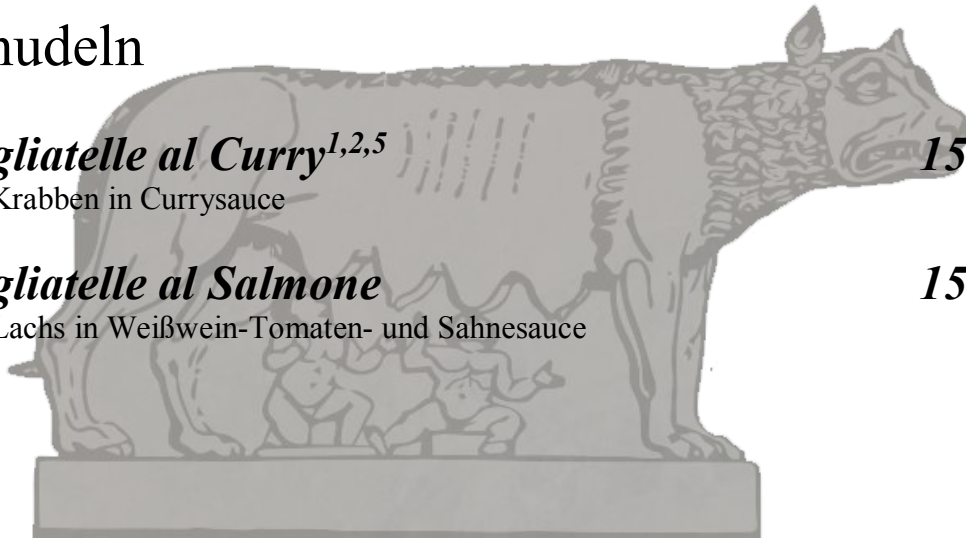
Paste – Teigwaren

Spaghetti

- | | |
|--|----------------|
| 37 <i>Spaghetti Pomodoro</i> | 11,80 € |
| Mit Tomatensauce & Basilikum | |
| 38 <i>Spaghetti Bolognese</i> | 12,20 € |
| Mit Hackfleisch und Tomatensauce | |
| 39 <i>Spaghetti Carbonara</i>⁵ | 13,60 € |
| Mit Speck, Käse & Ei | |
| 40 <i>Spaghetti Frutti di Mare</i> | 16,50 € |
| Mit Meeresfrüchten & Knoblauch mittelscharf | |

Bandnudeln

- | | |
|---|----------------|
| 41 <i>Tagliatelle al Curry</i>^{1,2,5} | 15,50 € |
| Mit Krabben in Currysauce | |
| 42 <i>Tagliatelle al Salmone</i> | 15,50 € |
| Mit Lachs in Weißwein-Tomaten- und Sahnesauce | |



Lieblingsessen gesucht?

Auf Wunsch & Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne spezielle Menüs unabhängig von unserer Speisekarte zu!!

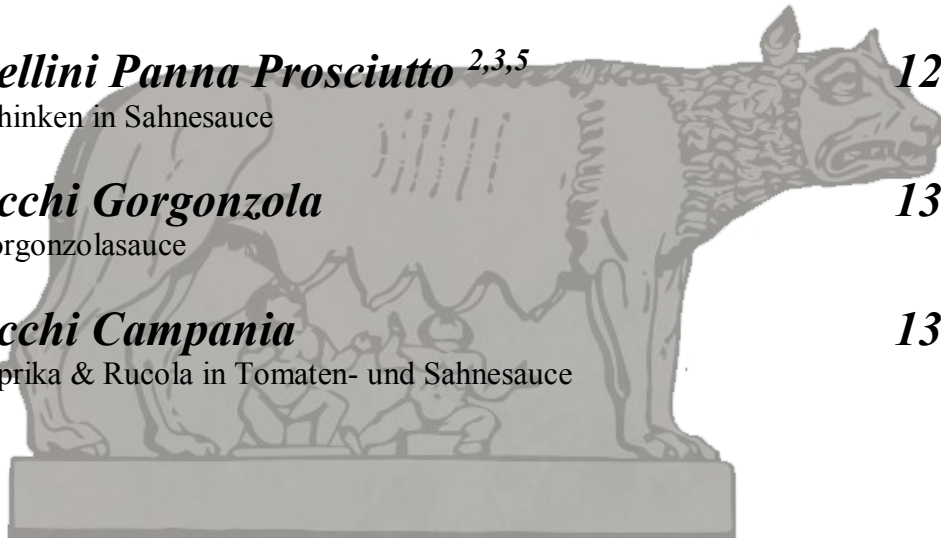
Paste – Teigwaren

Penne

- 43 *Penne al Tocco*** **15,50 €**
Mit Rinderfiletstreifen (Argentinien), Pilze, Karotten, Zwiebel, Rosmarin
in Rotwein- und Sahnesauce
- 44 *Penne Arrabiata*** **12,50 €**
Mit Knoblauch, Zwiebel in scharfer Tomatensauce
- 45 *Penne Mare e Monte*** ^{2,5} **15,50 €**
Mit Krabben, Knoblauch, frischem Spinat in Gorgonzolasauce

Tortellini, Gnocchi

- 46 *Tortellini Panna Prosciutto*** ^{2,3,5} **12,60 €**
Mit Schinken in Sahnesauce
- 47 *Gnocchi Gorgonzola*** **13,30 €**
Mit Gorgonzolasauce
- 48 *Gnocchi Campania*** **13,50 €**
Mit Paprika & Rucola in Tomaten- und Sahnesauce



Kleine Portion?

Für alle Gäste bieten wir unsere Gerichte gerne auch als kleine Portionen an, um 1 € günstiger!

Paste – Teigwaren

Pasta Gratinati

- 49 *Penne Gratinati*** **13,90 €**
Mit frischen Champignons in Hackfleisch- und Sahnesauce
- 50 *Lasagne*^{2,3}** **13,50 €**
Mit Schinken, Hackfleisch in Rosasauce

Reis (Langkornreis)

- 51 *Risotto Salmone e Spinaci*** **15,50 €**
Mit Lachs & Spinat
- 52 *Risotto Frutti di Mare*** **16,50 €**
Mit Meeresfrüchten, Sellerie, Knoblauch in Tomatensauce (mittelscharf)

Speisen für unsere kleinen Gäste

- 53 *Paniertes Schweineschnitzel mit Brot & Ketchup*** **6,90 €**
- 54 *Spaghetti mit Tomatensauce*** **6,90 €**
- 55 *Penne mit Tomatensauce*** **6,90 €**
- 56 *Penne mit Sahnesauce*** **6,90 €**

Salate

- | | |
|---|----------------|
| 57 <i>Insalata Mista</i> Kleiner gemischter Salat | 6,00 € |
| 58 <i>Insalata Nizza</i> Mit Eissalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Thunfisch | 7,80 € |
| 59 <i>Rucola e Parmigiano</i> Rucola-Salat mit Parmigiana Reggiano & Kirschtomaten | 10,50 € |
| 60 <i>Rucola e Gamberetti</i> Rucola-Salat mit Krabben, Kirschtomaten und Zucchini in Zitronensauce | 13,50 € |
| 61 <i>Insalata Mista Grande</i> Großer gemischter Salat | 9,80 € |
| 62 <i>Insalata Bella Roma¹</i> Mit Eissalat, Tomaten, Gurken, Ei, Schafskäse, Thunfisch & Oliven | 13,50 € |
| 63 <i>Insalata Pomodoro</i> Mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Oregano | 6,80 € |
| 149 <i>Insalata verde</i> Grüner Salat | 5,90 € |



Zu allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen Balsamico- oder Joghurtsauce

Fleischgerichte

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl: Gemüse, Reis, Kartoffeln oder Pasta

Kalb

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 64 | <i>Scaloppine ai Funghi</i> | 25,90 € |
| | Kalbsrücken mit frischen Champignons in einer leichten Sahne-Cognac-Sauce | |
| 65 | <i>Saltimbocca alla Romana</i> | 27,00 € |
| | Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce | |
| 66 | <i>Piccata Milanese</i> | 27,90 € |
| | Kalbsrücken in einer Eihülle mit hausgemachten Spaghetti | |

Rind (aus Argentinien) & Lamm

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 67 | <i>Filetto Griglia</i> | 36,00 € |
| | gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter | |
| 68 | <i>Filetto al Pepe</i> | 38,00 € |
| | Rinderfilet mit Cognac-Pfeffersauce | |
| 69 | <i>Filetto Bella Roma</i> | 39,00 € |
| | Rinderfilet in feiner Trüffel-Creme-Sauce | |
| 70 | <i>Filetto ai Porcini</i> | 39,00 € |
| | Rinderfilet mit Steinpilzen in Salbeisauce | |
| 71 | <i>Lamm Kotelette</i> | 28,50 € |
| | Lamm Kotelette vom Grill mit Oliven, Cipolla Tropea & Thymian | |



Fischgerichte

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl: Gemüse, Reis, Kartoffeln oder Pasta

Fisch

- 72 Calamari alla Griglia** **26,00 €**
Gegrillter Tintenfisch in Zitronen- und Weißweinsauce
- 74 Filetto Salmone alla Griglia** **28,00 €**
Lachsfilet vom Grill in Zitronen- und Weißweinsauce
- 76 Filetto di Orata** **28,00 €**
ein gegrilltes Doraden Filet
Beilag: Ravioli
- 77 Pesce Misto alla Griglia** **38,00 €**
Gemischte Fischplatte vom Grill in Weißwein- und Zitronensauce




Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff(en)
- (2) mit Konservierungsstoff(en)
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker(n)
- (5) mit Schwefeldioxid
- (6) mit Schwärzungsmittel
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Milcheiweiß
- (9) Koffeinhaltig
- (10) Chininhaltig

Biere

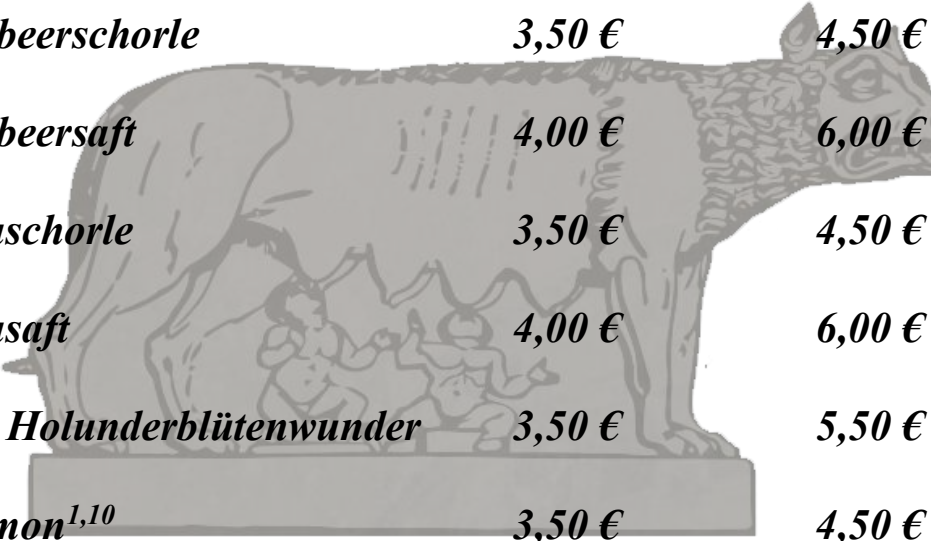
| | <i>0,3 l</i> | <i>0,5 l</i> |
|---|---------------|---------------|
| <i>Baisinger Löwen-Pils vom Fass</i> | <i>4,00 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Baisinger Spezial vom Fass</i> | <i>4,00 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Baisinger Teufels Weisse Hefe vom Fass</i> | <i>4,00 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Radler (süß oder sauer)</i> | <i>4,00 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Russ (süß oder sauer)</i> | <i>3,00 €</i> | <i>4,50 €</i> |



| | | |
|---|---------------|---------------|
| <i>Baisinger Teufels Weisse Kristall</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Baisinger Teufels Weisse Hefe Dunkel</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Alkoholfreies Bier Clausthaler</i> | <i>0,33 l</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Alkoholfreies Hefeweizen</i> | <i>0,5 l</i> | <i>4,50 €</i> |

Alkoholfreie Getränke

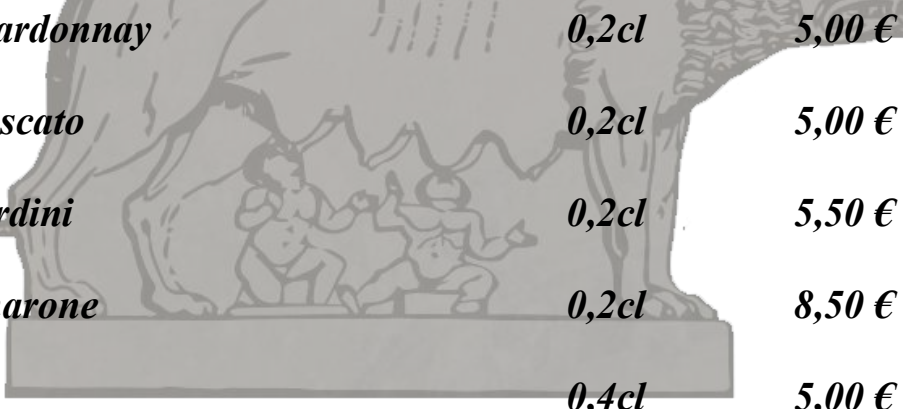
| | <i>0,2 l</i> | <i>0,4 l</i> |
|---|---------------|---------------|
| <i>Tafelwasser/Still</i> | <i>2,50 €</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Coca-Cola/Light^{1,9}/Fanta¹/Spetzi^{1,9}</i> | <i>3,00 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Sprite</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Apfelschorle</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Apfelsaft</i> | <i>4,00 €</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Orangenschorle</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Orangensaft</i> | <i>4,00 €</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Johannisbeerschorle</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Johannisbeersaft</i> | <i>4,00 €</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Maracujaschorle</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Maracujasaft</i> | <i>4,00 €</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Tübinger Holunderblütenwunder</i> | <i>3,50 €</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Bitter Lemon^{1,10}</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Ice Tea^{1,4}</i> | <i>3,50 €</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Tafelwasser still Karaffe</i> | <i>1,0l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe</i> | <i>1,0l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>San Pellegrino</i> | <i>1,0l</i> | <i>6,50 €</i> |



Heiße Getränke

| | |
|--|---------------|
| <i>Espresso²</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Cappuchino²</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Tasse Kaffee²</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Milchkaffee²</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Tee/Schwarz/Kamille/Früchte/Grün/Pfefferminztee</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Latte Macchiato²</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Espresso Affogato</i> | <i>5,50 €</i> |

Grappa/Spirituosen



| | | |
|--------------------------|--------------|---------------|
| <i>Grappa Chardonnay</i> | <i>0,2cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Grappa Moscato</i> | <i>0,2cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Grappa Nardini</i> | <i>0,2cl</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Grappa Amarone</i> | <i>0,2cl</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Averna</i> | <i>0,4cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Ramazotti</i> | <i>0,4cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Sambuca</i> | <i>0,4cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Limocello</i> | <i>0,4cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Vechia Romana</i> | <i>0,2cl</i> | <i>5,00 €</i> |

Italienische Weine

Allergene: Unsere Weine enthalten Sulfite

Rotwein

| | | |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Hauswein vom Fass Nero dávola</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Primitivo di Manduria</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Chianti</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Lambrusco</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Monica di Sardegna</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Schorle Rot</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,00 €</i> |

Weißwein

| | | |
|------------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Hauswein vom Fass Cataratto</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Pinot Grigio</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Chardonnay</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Nuragus di Sardegna</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Schorle Weiß</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,00 €</i> |

Rose

| | | |
|--------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Rose Landwein Sardinien</i> | <i>0,2l</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Schorle Rose</i> | <i>0,2l</i> | <i>5,00 €</i> |

