



TRADITIONELLE
ITALIENISCHE
HANDWERKSKUNST

APERITIVI



SPRITZ Prosecco, Campari, Soda, Orange, Minze.	6.50	BOMBAY SAPHIRE Bombay Gin, Premium Tonic, Limettensaft.	8.50
MOSCATO D'ASTI DOCG Glas Moscato Wein, erfrischend prickelnd.	4.50	CAMPARI SODA Campari, Soda, Orangenscheibe.	5.90
NEGRONI Cinzano Rosso, Campari, Gin auf Eis.	7.50	ROSSO TONIC Cinzano Rosso, Campari, Tonic, Gin auf Eis.	6.50
HUGO Prosecco, Hollunder, Limette, Minze.	6.90	PROSECCO EXTRA DRY DOC Atunidea aus dem Treviso - Bolzan - Glas 0,1 L.	4.50

BRUSCHETTE



BRUSCHETTA CLASSICA ✓ Geröstetes Haus-Brot mit in Knoblauch marinierten Tomaten. <i>Roasted bread (home-made) with tomatoes, marinated in garlic olive oil.</i>	4.50	BRUSCHETTA CARPACCIO ✓ Geröstetes Brot mit Carpaccio und Pesto Genovese. <i>Toasted bread with carpaccio and pesto genovese.</i>	5.90
BRUSCHETTA AI FUNGHI ✓ Mit marinierten Pilzen und Parmigiano. <i>With sautéed mushrooms and parmigiano.</i>	5.50	BRUSCHETTA CAPRESE ✓ Geröstetes Haus-Brot mit Mozzarella und Tomate. <i>Toasted house bread with mozzarella and tomato.</i>	5.50

✓ / VEGETARIAN ✓ / VEGETARISCH ✓ / VEGETARIANO

ANTIPASTI



„IL BATTILARDO“

...Vorspeise ab zwei oder für mehrere Personen, serviert auf Holzbrettern.

...Our famous sharing planks for two or more to share, choose one appetizer from our menu.

CAPRESE BUFALA D.O.P ✓ Kirschtomaten mit Büffel-Mozzarella D.O.P., Basilikum, Oregano und Olivenöl. <i>Cherry tomatoes with bufala mozzarella, basil, oregano and extra virgin olive oil.</i> 10.50	CALAMARI FRITTI Frittierte Tintenfischringe mit Remoulade & Schnittlauch. <i>Deep-fried squid rings with tartar sauce and chives.</i> 11.90 / battilardo pro Person 10.90
CARPACCIO CONTRO PECORINO Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons und geriebenem Pecorino. <i>Thinly-sliced beef fillet with fresh mushrooms and grated „Pecorino“ cheese.</i> 10.90	ANTIPASTO MARE ✓ Tintenfischsalat mit Muscheln und Zitronen-Ölivenöl. <i>Octopus salad with fresh clams, olive oil and lemon.</i> 10.90

SAN DANIELE ALLA ST. MARTIN San Daniele 18 Monate gereift, Grana Padano-Streifen mit Honigmelone. <i>Air-dried Italian ham (18 months), Grana Padano slices with juicy melon.</i> 12.90 / battilardo pro Person 11.90	ANTIPASTO SELEZIONATO Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Romana Artischocken, grüne Oliven, marinierten Zucchini, Calamari Fritti, Mozzarella und eingelegten Auberginen. <i>Parma ham, sun dried tomatoes, Romana artichokes, green olives, fried squid rings, baby mozzarella, pickled eggplant and marinated zucchini.</i> 12.90 / battilardo pro Person 11.90
---	--

FRITTO MISTO Frittierte Calamari, Sardellen, Scampi mit Remoulade. <i>Deep-fried calamari ,anchovies, shrimp with tartar sauce.</i> 13.90 / battilardo pro Person 12.90	FRITTO MISTO
---	-------------------------

SOPRESSATA ALL' ITALIANA Parmaschinken, Salsiccia, Coppa, Mortadella, grüne Oliven & Padano. <i>Plate of various Italian cured meats, with green olives and parmigiano cheese.</i> 12.90 / battilardo pro Person 11.90	FRITTO MISTO
--	-------------------------

UNSERE „PICCOLINI“ ZUM APERITIV ODER ALS BEGLEITER

OLIVE PAZZE ✓ Grüne Oliven mit Fetakäse gefüllt. <i>Large green olives, stuffed with feta cheese.</i> 5.50	MINI PANINI ✓ Hausgemachte Mini Panini. <i>Home-made small bread rolls.</i> 2.50	PANE AL AGLIO ✓ Geröstetes Brot mit Olivenöl und Knoblauch. <i>Home-made toasted bread with olive oil and garlic.</i> 3.50
--	--	--

INSALATE



MISTA ✓ BALSAMICO DRESSING ✓ Gemischter Salat mit allem was dazu gehört. Saftige Tomaten der Saison, rote Zwiebeln, Karotten, Pinto Bohnen und Champignons. <i>Mixed salad with everything that belongs to it. Juicy tomatoes, red onions, pinto beans, carrots, sautéed mushrooms and balsamic dressing.</i> 5.90

TONNO ROYAL ✓ HONIG DRESSING ✓ Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch Royal, schwarzen Oliven, Schnittlauch, Ei, Emmentaler, Tropea Zwiebeln und Honig Dressing. <i>Mix of leafy salads, royal tuna, black olives, chives, boiled eggs, cheese, red onions and honey dressing.</i> 8.90
--

CESARE ✓ HONIG DRESSING ✓ Romana Salat mit hausgemachten Croutons, Cocktailtomaten, Truthanstreifen vom Grill und Grana Padano-Streifen. <i>Cross lettuce with home-made croutons, stripes of grilled turkey, cherry tomatoes and slices of parmigiano cheese.</i> 9.90
--

TEUTONI ✓ BALSAMICO DRESSING ✓ Knackiger Rucola und Eisbergsalat-Mix mit Cocktailtomaten, schwarzen Oliven, Feta-Ziegenkäse, Mandeln und Pinto Bohnen. <i>Crispy iceberg salad mix with arugula and cherry tomatoes, black olives, aromatic goat cheese, almonds and pinto beans.</i> 9.90

BEEF & GRILL ✓ HONIG DRESSING ✓ Zartes Rinderfilet und Scampi auf verschiedenen Blattsalaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano-Streifen und Honig Dressing. <i>Tender beef fillet and scampi on a mix of salad leaves and grilled vegetables topped with Grana Padano stripes and honey dressing.</i> 12.90

Extras zum Salat /// Rucola €1.50 /// Truthanstreifen vom Grill €2.50 /// Scampi vom Grill, pro Stück €3.20 /// Grana Padano Streifen €2.50 /// Pilze €2.00

LE ZUPPE



CREMA DI POMODORO ✓ Tomatencremesuppe mit geröstetem Parmesan. <i>Tomato cream soup with roasted parmigiano.</i>	5.90
---	------

PAPPARDELLE IN BRODO ✓ Nudelsuppe mit hausgemachten Bandnudeln. <i>Noodle soup with home-made pasta.</i>	5.90
---	------

PASTA CLASSICA



LA „SPAGHETTATA“ 18.90

...große Portion Pasta für zwei Personen zum teilen und Spaß haben, „come da mama!“
...the Italian way to eat Pasta, large helping of pasta for two to share.

Unsere Klassiker neu interpretiert mit frischen Zutaten und hausgemachten Saucen.

PER DUE

SPAGHETTI POMODORO ALLA CAMPANA ✓ SPAGHETTATA ✓ PER DUE ✓ Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum. <i>Sweet tomato sauce, garlic, topped with mozzarella and basil.</i>	9.90
---	------

RIGATONI VERDURE ✓ SPAGHETTATA ✓ PER DUE ✓ Frisches mediterranes Gemüse, Tomatensauce und Ricotta. <i>Fresh Mediterranean vegetables, tomato sauce and ricotta cheese.</i>	9.50
---	------

SPAGHETTI CARBONARA ✓ SPAGHETTATA ✓ PER DUE ✓ Original Carbonara-Sauce mit Speck, Ei und Grana Padano. <i>Original carbonara sauce with smoked pancetta, fresh black pepper and grated parmigiano.</i>	9.90
---	------

PENNE BOLOGNESE ✓ SPAGHETTATA ✓ PER DUE ✓ Feines Fleischragout vom Rind nach altem Familienrezept mit frischen Kräutern. <i>Our grandma's original recipe, classic slow-cooked beef ragu and herbs.</i>	9.90
--	------

PENNE ARRABIATA AL PESTO ROSSO ✓ SPAGHETTATA ✓ PER DUE ✓ Unsere scharfe Komposition mit hausgemachten Tomatenchillipesto und Cocktailtomaten. <i>Home-made spicy tomato pesto, fresh red chillies and cherry tomatoes.</i>	9.90
---	------

LINGUINE VONGOLE ✓ Mit frischen Venusmuscheln, Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl in Weissweinsauce. <i>Fresh Pataurdes clams, white wine, chilli, garlic and extra virgin olive oil.</i>	12.90
--	-------

LINGUINE AGLIO, OLIO AL TORO ARGENTINO Linguine mit Knoblauch, nativem Olivenöl, Chilli und Rinderfiletstreifen vom Grill on Top. <i>Linguine with garlic, extra virgin olive oil, chilli, topped with beef strips and parmesan cheese.</i>	13.90
--	-------

LASAGNA AL FORNO Hausgemachte Lasagne mit Bolognese, Béchamelsauce, Parmigiano und Mozzarella überbacken. <i>Our home-made beef filled lasagna, béchamel sauce, parmigiano and gratinated with mozzarella.</i>	11.90
---	-------

PASTA ARTIGIANALE E NUOVA



Hausgemachte Pasta und neue Gerichte der Saison. Tip! Verfeinern Sie Ihre Pasta mit Pecorino.
Artisanal and new dishes made with amore.

TAGLIATELLE POLLO E FUNGHI Tagliatelle mit Truthanstreifen, Champignons in Sahnesauce. <i>Fettucine with turkey stripes, fresh mushrooms, cream and grated parmigiano cheese.</i>	10.50
--	-------

PAPPARDELLE SCAMPI E ZUCCHINI ✓ Aus unserer Pastamanufaktur: Scampi, Zucchini in Weissweinsauce mit frischen Cocktailtomaten. <i>Home-made pasta with scampi, zucchini, white wine, garlic and fresh cherry tomatoes.</i>	13.90
--	-------

RISOTTO AI PORCINI ✓ Cremiger Arborio-Reis mit Porcini-Pilzen und Parmigiano. <i>Creamy „Arborio“ risotto with porcini mushrooms and parmigiano cheese.</i>	12.90
--	-------

GNOCCHI GORGONZOLA CON SPINACI E NOCCI ✓ Hausgemachte Gnocchi in feiner Gorgonzolasauce mit Spinat und karamellisierten Walnüssen. <i>Home-made gnocchi with gorgonzola sauce, spinach and caramelized walnuts.</i>	11.90
--	-------

LINGUINE ALLA PIRATA ✓ Frische Meeresfrüchte, Schalentiere in einer Chilli und Weißweinsauce mit Tomate verfeinert. <i>Seasonal fresh seafood and shellfish with garlic, chilli, white wine sauce and tomato.</i>	15.90
--	-------

RAVIOLI CON BURRO E SALVIA ✓ Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gorgonzola, Spinat in Salbeibuttersauce. <i>Home-made ravioli stuffed with gorgonzola ,spinach and sage-butter sauce.</i>	12.90
--	-------



EXTRAS PASTA

PEPERONCINO 1.50 Frische Peperoncini Chili	PECORINO 2.50 Frischer Pecorino Käse	MOZZARELLA 1.90 Mozzarella Käse
--	--	---

PIZZA CLASSICA



Alte Rezepte, jedoch immer noch chic und schmackhaft. Ca. 32cm gross.

PIZZA PANE 6.50
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin.
Pizza bread with olive oil and rosemary.

MARGHERITA 8.20
Tomatensauce, Mozzarellakäse.
Mozzarella and tomato.

FUNGHI 8.50
Frische Champignons und Mozzarellakäse.
Fresh mushrooms and mozzarella cheese.

SALAMI 8.90
Salami und Mozzarellakäse.
Pepperoni and mozzarella cheese.



PIZZA CAPRICCIOSA

Unser Italo-Macho.

PROSCIUTTO COTTO 8.90
Vorderschinken und Mozzarellakäse.
Italian ham and mozzarella cheese.

PROSCIUTTO E FUNGHI 9.50
Vorderschinken und frische Champignons.
Italian ham, fresh mushrooms and mozzarella cheese.

HAWAII 9.50
Vorderschinken, Ananas und Mozzarellakäse.
Ham, pineapple and mozzarella cheese.

TONNO E OLIVE 10.50
Thunfisch Royal, Tropea Zwiebeln und schwarze Oliven.
Tuna, red onions and black olives.

CAPRICCIOSA 10.90
Vorderschinken, Artischocken, Oliven und Champignons.
Ham, artichokes, black olives and mushrooms.

IL PADRINO 9.90
Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Champignons.
Mozzarella, eggplant, zucchini and mushrooms.

QUATTRO FORMAGGI 10.50
Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano und Ricotta.
Mozzarella, blue cheese, parmigiano and ricotta.

AMALFI 9.50
Sardellen, Oliven und Kapern.
Anchovies, black olives and capers.

QUATTRO STAGIONI 10.90
Vorderschinken, Salami, frische Champignons und Peperoni Lombardi.
Ham, pepperoni, fresh mushrooms and green peppers.

CALABRESE PICCANTE 10.50
Original italienische Salsiccia, leicht pikant und Mozzarellakäse.
Genuine Italian spicy pepperoni (salsiccia) and mozzarella cheese.

PIZZA SPECIALE



Unsere persönlichen Lieblinge, alle mit Mozzarella. Ca. 32cm gross.

CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI 10.50
Gefüllt mit Vorderschinken und frischen Champignons.
Stuffed with ham and fresh mushrooms.

CARPACCIO 10.90
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Parmigiano-Streifen und Tomaten-Pesto.
Beef carpaccio, arugula, parmigiano shavings and tomato pesto.

PARMA E RUCOLA 11.50
Rucola, Cocktailtomaten, Parmigiano-Streifen und Parmaschinken.
Arugula, cherry tomatoes, parmigiano shavings and Parma ham.

MOZZARELLA E RUCOLA 11.50
Rucola, Mozzarella, Cocktailtomaten, Parmigiano, Olivenöl & Balsamico.
Arugula, mozzarella, cherry tomatoes, parmigiano shavings and olive oil.



PIZZA CRIC E CROC

Frische Zucchini und Ricotta.

CRIC E CROC -BIANCA- 10.90
Mozzarella, dünne marinierte Zucchini, Ricotta und Kräuter.
Mozzarella cheese, thin slices of marinated zucchini, ricotta cheese and herbs.

BOVINO 12.50
Tomatensauce, Mozzarella, marinierte Rinderstreifen, Rucola und Parmesan.
Tomato, mozzarella cheese, beef stripes with parmigiano.

ORIENTALE 9.90
Mozzarella, Tomate, Truthanstreifen vom Grill mit Curry und Koriander.
Mozzarella cheese, tomato, marinated turkey slices in curry and coriander.

SAN DANIELE 11.90
Tomate, Mozzarella und 18 Monate gereifter San Daniele Parmaschinken.
Tomato, Mozzarella and genuine „San Daniele Parma ham“.

FANTASTICA -BIANCA- 11.50
Mozzarella, Prosciutto-Coppa, Mortadella, Peperoni Lombardi.
Mozzarella, Italian prosciutto-coppa, mortadella and peppers.

PIRATA 11.50
Frische Meeresfrüchte, Muscheln, Tomatensauce und Mozzarella.
Fresh seasonal seafood, mussels, mozzarella cheese and tomato.

ZUSATZBESTELLUNG

Extras zur Pizza.
Ogni extra per la Pizza.
Any other pizza ingredients, as an extra per item.

VEGETARISCH / VEGETARIAN 1.50

FLEISCH / MEAT 1.90

FISCH / FISH 2.50

Fleisch - Meat
TERRA SANTA
Die Beilagen wählen Sie bitte selbst aus.
Choose your side dishes.
Contorni a scelta.

COSTOLETTA D'AGNELLO 15.90
Lammkotelets aus Bayern an frischen Kräutern mit Olivenöl.
Fresh lamb chops with herbs and extra virgin olive oil.

ENTRECÔTE ARGENTINO 20.90
Saftiges argentinisches Entrecôte, ca. 250gr. mit hausg. Kräuterbutter.
Juicy entrecôte steak approx. 250gr. with home-made herb butter.

FILETTO ARGENTINO 24.90
Argentinisches Rinderfilet vom Grill ca. 220gr.
Argentinian beef fillet approx. 220gr.

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI 21.90
Dünne Scheiben vom Rind, kurz gegrillt mit Pilzen, Parmesan und Rucola.
Thin slices of beef, slightly grilled with mushrooms, parmigiano and arugula.

GRIGLIATA MISTA ALLA VENEZIANA 22.90
Rinderfilet, Entrecôte, Schweinehals, Leber, Lamm, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Paprika vom Grill.
Grilled sirloin, entrecôte steak, pork neck, liver, lamb, bacon, onions, tomatoes and peppers.

FIORENTINA RAZZA IRLANDESE 26.90
Zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen ca. 600 gr.
Tuscan specialty, T-Bone steak approx. 600 gr.

LA GRIGLIATA PER DUE 36.90

...Gemischte Fleischplatte vom Grill für zwei Personen.
...a large helping of various grilled meats for two, to share.

PER DUE



Fisch - Fish
ALTO MARE
Die Beilagen wählen Sie bitte selbst aus.
Choose your side dishes.
Contorni a scelta.

FILETTO DI SALMONE AL ANETO 15.90 ✓
Norwegisches Lachsfilet in frischer Dill-Weissweinsauce.
Norwegian salmon fillet with fresh dill and white wine sauce.

CODA DI ROSPO ALLA LIVORNESE 16.90 ✓
Seeteufel in Tomaten-, Kapern- und Olivensauce.
Monkfish with tomatoes, olives and capers.

GAMBERONI È CALAMARI 25.90 ✓
Riesen Garnelen und Calamari vom Grill mit frischen Kräutern.
Grilled king prawns and squid with fresh herbs.

MISTO DI PESCE 24.90 ✓
Gegrillter Fischsteller mit Calamari, Seeteufel, Lachs, Riesengarnelen, Muscheln vom Grill.
Grilled mix fish plate with squid, monkfish, salmon, prawn and mussels.

MISTO DI PESCE PER DUE 39.90

...Gemischte Fischplatte vom Grill für zwei Personen.
...a large helping of various grilled fish for two, to share.

PER DUE

CONTORNI - BEILAGEN - SIDE ORDER

Wähle zu Fisch oder Fleisch.

Choose your side dish with your fresh fish or meat.
Scegli il tuo contorno per la carne o il pesce.

PATATE ROSMARINO ✓
Rosmankartoffeln
Rosemary potatoes
4.90

ZUCCHINI PARMIGIANO ✓
Zucchini mit Parmesan
Zucchini with parmigiano
4.90

MINI MISTA ✓
Beilagen-Salat
Side salad
4.50

PATATINE ✓
Pommes-Frites
French Fries
3.90

VERDURE GRILL ✓
Gemüse vom Grill
Grilled vegetables
4.90



ENTRECÔTE ARGENTINO

Pur gegrillt mit „leurr de sel“.



GAMBERONI E CALAMARI

Das andere Meer-Erlebnis.

APERITIVI

MOSCATO D' ASTI DOCG	0,1L	4,50
NEGRONI		7,50
HUGO		6,90
CAMPARI SODA ¹		5,90
MARTINI BIANCO / ROSSO / EXTRA DRY ¹	4CL	4,50
PROSECCO EXTRA DRY DOC	0,1L	4,50
GIN TONIC		7,90
WODKA LEMON		7,90
CAMPARI ORANGE ¹		5,50
ROSSO TONIC		6,50
SPRITZ ^{1, 10}		6,50
PROSECCO APEROL ¹⁰		5,90

BIRRE

LAGER HELL VOM FASS Ayinger	0,4L	3,90
RADLER ¹	0,4L	3,90
WEIßBIER Ayinger	0,5L	4,10
WEIßBIER DUNKEL Ayinger	0,5L	4,10
DUNKEL BIER Altbayrisch-Ayinger	0,5L	4,10
DOPPELBOCK Ayinger	0,33L	3,90
PILS Ayinger	0,33L	3,90
PERONI Nastro Azzurro	0,33L	4,10
AUGUSTINER	0,5L	4,10
ALKOHOLFREIES BIER Hopfenthaler	0,5L	4,10
MASS HELL / RADLER	1,0L	9,00
MASS WEIßBIER / DUNKEL BIER	1,0L	9,20

ACQUA

SAN PELLEGRINO Prickelnd klein / Sparkling small	0,25L	3,50
SAN PELLEGRINO Prickelnd klein / Sparkling small	0,75L	5,90
ACQUA PANNA NATURALE Still	0,25L	3,50
ACQUA PANNA NATURALE Still	0,75L	5,90
TAFELWASSER Prickelnd / Sparkling	0,4L	3,50
LEITUNGSWASSER / TAP WATER Stadtwerke München	0,5L	1,50

Wird Wasser vom Gast als Getränk bestellt, soll Wasser durchaus angemessen bepreist werden (Dienstleistung), um die anfallenden Kosten abdecken zu können. Wasser als Beigabe zu „Caffè, Whiskey oder anderen Spirituosen kostenlos. Wir danken für Ihr Verständnis!

CAFFÈ

ESPRESSO ⁹	2,20
ESPRESSO MACCHIATTO ⁹	2,50
ESPRESSO DOPPIO ⁹	3,50
ESPRESSO CORETTO Grappa ⁹	3,90
CAFFÈ AMERICANO ⁹	3,00
CAPPUCCINO ⁹	3,50
CAFFÈ LATTE ⁹	3,30
LATTE MACCHIATTO ⁹	3,50
TEE Schwarz, Kamille, Grün und Früchte	2,80
TEE WASSER / HOT WATER	0,80

GRAPPE SPECIALE

LIQUORE NOCINO	6,90
VILLA ZARRI 43% VOL.	
GRAPPA PROSECCO INVECCHIATA 2004	7,90
DE NEGRI & BOLZANO	
GRAPPA RISERVA FILIPPO III INVECCHIATA 2004	8,90
DISTELLERIA ALTAVILLA 45% VOL.	

SOFTS

COCA COLA ^{1, 3, 9}	0,4L	3,90
COLA LIGHT ^{1, 3, 9, 12}	0,4L	3,90
SPEZI ^{1, 3, 9}	0,4L	3,90
FANTA ^{1, 3}	0,4L	3,90
SPRITE	0,4L	3,90
EISTEE LEMON ³	0,4L	3,90
RED BULL ^{10, 14}	0,25L	3,90
APFELSAFTSCHORLE	0,4L	3,90
ZITRONENLIMONADE ² Frucade	0,4L	3,70
BITTER LEMON ¹⁰	0,2L	3,50
MASS / STEIN	1,0L	8,90

SÄFTE

APFELSAFT Wolfra-Natursaft	0,2L	3,00
ORANGENSAFT Wolfra-Natursaft	0,2L	3,00
MARACUJA Wolfra-Natursaft	0,2L	3,00

VINI DELLA CASA

VINO BIANCO BIANCO DEL VENETO IGT VENETIEN	Glas 0,1L	3,50
	Karaffe 0,25L	5,90
	Karaffe 0,5L	11,50
VINO ROSSO MERLOT DEL VENETO IGT VENETIEN	Glas 0,1L	3,50
	Karaffe 0,25L	5,90
	Karaffe 0,5L	11,50

VINI PICCOLINI

BARBERA D' ALBA NEGRO DOC ROSSO / ROT / RED	0,375 Flasche / Bottle	14,90
BARDOLINO CAVALCHINA IGT ROSSO / ROT / RED	0,375 Flasche / Bottle	12,90
BARDOLINO CUSTOZZA IGT BIANCO / WEIß / WHITE	0,375 Flasche / Bottle	12,90

Für eine grössere Auswahl an Weinflaschen, verlangen Sie bitte nach unserer Weinkarte. Be sure to also your waiter about our wine list.

GRAPPE È LIQUORI

GRAPPA DELLA CASA	2CL	3,90	4CL	6,90
GRAPPA CHARDONNAY MARZADRO	2CL	5,90	4CL	10,90
GRAPPA MERLOT MARZADRO	2CL	5,90	4CL	10,90
GRAPPA PROSECCO LA GIOIOSA	2CL	5,90	4CL	10,90
GRAPPA MOSCATO MARZADRO	2CL	5,90	4CL	10,90
OBSTLER / WILLIAMSBRINE	2CL	3,90	4CL	5,90
DIGESTIVI	2CL	3,90	4CL	6,90
AMARI	2CL	3,90	4CL	6,90
WHISKY			2CL	5,50
Jameson / Glen Fiddich / Jack Daniels / Johnnie Walker / Canadian Club / Chivas				
COGNAC / WEINBRAND			2CL	5,90
Vecchia Romagna / Armagnac / Rémy Martin / Hennessy				
WODKA			2CL	4,90



GRAPPA DI BRUNELLO	7,90
POGGIO ANTICO 42% VOL.	
GRAPPA DI MOSCATO RISERVA 2004	7,90
DISTELLERIA DI ALTAVILLA 42% VOL.	
GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO RISERVA 2001	8,90
DISTELLERIA DI ALTAVILLA 45% VOL.	

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoffen | 3 - mit Antioxidationsmittel | 9 - koffeinhaltig | 10 - chrinhaltig | 11 - mit Süßungsmittel | 12 - enthält eine Phenylalaninquelle | 14 - Taurin

DESSERT /// DOLCI

<p>Formaggio Gemischte italienische Käseplatte. Mit Gorgonzola, Bel Paese, Parmigiano und Pecorino. Mixed Italian cheese plate, with blue cheese, bel paese, parmigiano and pecorino. 9,90</p>	<p>Panna Cotta Mit Waldbeeren, natürlich hausgemacht. Home-made, „Panna Cotta“ with wild berries. 6,90</p>	<p>Tiramisù Hausgemachtes Tiramisù mit Savoiardi, Espresso und Amaretto. Home-made, with Savoiardi biscuits and Amaretto. 5,90</p>	<p>Crème Brûlée Köstliche Crème aromatisiert mit Vanille und Orange, Karamellisiert mit braunem Zucker. Delicious burnt cream custard, flavoured with vanilla and orange. Caramelized with brown sugar. 6,90</p>
<p>Tartufo Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme. „Semifreddo“ with zabaione and chocolate cream. 5,90</p>	<p>Tortino Schokotörtchen mit flüssigem Kern, begleitet von Vanilleeis und frischem Obst. Chocolate lava cake, served with vanilla ice-cream and fresh fruit. 6,80</p>	<p>Coppa di Gelato Hausgemachtes Gelato aus unserer Eismanufaktur mit Schokosauce. Home-made mixed ice-cream with chocolate sauce. 5,90</p>	



Wir akzeptieren Kreditkarten (EC) ab 25,- €. Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Service ist nicht enthalten. We accept credit cards over 25,- €. All prices are in EURO, including VAT. Service charge is not included.

