

Vorspeisen

		Kl. Port.	
1	Antipasto „La Fonte“ mit Rinder-Carpaccio, Caprese, Meeresfrüchtesalat und Parmaschinken mit Melone	14,00 €	
2	Rinder-Carpaccio auf Rucolabett Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mit Parmesankäse, Olivenöl	12,50 €	
3	Vitello Tonnato (Kalbsbraten in Thunfischsauce)	8,50 €	11,50 €
4	Caprese frische Tomaten mit Büffeln-Mozzarellakäse und Basilikum	7,80 €	11,00 €
5	Scampi Cocktail Shrimps in Cocktailsauce	5,6)	11,00 €
6	Insalata di mare frischer Meeresfrüchtesalat mit Shrimps in Cocktailsauce	5,6)	9,50 €
7	Parmaschinken mit Melone	8,50 €	12,50 €
8	Bruschette mit Tomatenwürfeln und Knoblauch		11,50 €
			4,00 €

Suppen

9	Frische Fischsuppe & Bruschetta	12,50 €
10	Minestrone (Gemüsesuppe)	4,50 €
11	Tomatencremesuppe ⁸⁾	4,50 €
12	Markklößchensuppe ⁸⁾	4,50 €
13	Tortellini in Brodo ⁸⁾	4,50 €

Zeichenerklärung:

1) mit Konservierungsstoff 5) mit Antioxidationsmittel 6) mit Süßungsmittel 8) mit Geschmacksverstärker

Insalate

Kl. Port.

15	<i>Gemischter Salat</i>	5,50 €
16	<i>Tomatensalat</i> <i>mit Zwiebeln (ital. Dressing)</i>	6,50 €
17	<i>Bauernsalat</i> <i>mit Schafskäse, Oliven, gr. Peperoni (ital. Dressing)</i>	8,50 € 10,50 €
18	<i>Rucola-Salat "Mediterranerart"</i> <i>mit Tomaten, Mozzarella, Avocados, Parmaschinken, Paprika & Parmesanspäne (ital. Dressing)</i>	9,50 € 12,50 €
19	<i>Ital. Salat</i> <i>mit Käse, Schinken, Ei, Zwiebeln, Karotten und Radieschen</i>	7,50 € 9,50 €
20	<i>Ital. Salat</i> <i>mit Käse, Schinken, Ei, Zwiebeln, Karotten, Radieschen und Thunfisch</i>	8,50 € 10,50 €
21	<i>Bunter Salat</i> <i>mit gebratener Putenbrust und Pilzen</i>	9,00 € 11,00 €
22	<i>Bunter Salat</i> <i>mit Knoblauch-Garnelen</i>	9,50 € 12,50 €
23	<i>Feldsalat</i> <i>mit Entenbrust und Speck</i>	9,50 € 12,50 €
24	<i>Feldsalat</i> <i>mit Speck</i>	7,50 € 9,50 €



Für unsere kleinen Gäste

30	<i>Putenschnitzel mit Pommes (natur oder paniert)</i>	11,50 €
31	<i>Kalbschnitzel mit Pommes (natur oder paniert)</i>	12,50 €
32	<i>Kleine Pizza</i>	<i>siehe Pizza-Angebot</i>
33	<i>Kleine Nudelgerichte</i>	<i>siehe Nudel-Angebot</i>

Nudelspezialitäten

Fettuccine; (Bandnuodeln)

Tortelloni; (Hausgemachte Nudeltaschen mit Spinat und Ricottafüllung)

		Kl. Port.	
35	Fettuccine mit Krabbensauce mit Sahne, Knoblauch, Crevetten	9,50 €	11,50 €
36	Fettuccine mit Gorgonzolasauce mit Sahne, Gorgonzolakäse	8,00 €	9,50 €
37	Fettuccine Papalina mit Sahnesauce, Zwiebeln und Schinken	7,50 €	9,00 €
38	Fettuccine mit Garnelen mit Sahne, Knoblauch, Garnelen	9,50 €	12,50 €
39	Tortelloni mit Gorgonzolasauce mit Sahne, Gorgonzolakäse	8,50 €	10,50 €
40	Tortelloni in Portweinsauce mit Parmaschinken	9,50 €	11,50 €
41	Tortelloni alla Romana mit Tomatensauce, Pilzen und Schinken	8,50 €	10,50 €
42	Tortelloni mit Auberginen (überbacken)	8,50 €	10,50 €
43	Pasta Mista (Tortelloni Romana, Spaghetti al Pesto, Penne ai Quattro Formaggi)		13,00 €
44	Lasagne	7,50 €	9,50 €
45	Fettuccine mit frischen Steinpilzen (saisonbedingt)	9,50 €	12,50 €
46	Schwarze Tortelloni in Hummersauce mit Jakobsmuscheln, Krebsen und Zuckererbsen	10,50 €	14,50 €
47	Gnocchi aus Kartoffelteig mit Lachswürfeln und Spinat	9,50 €	11,50 €
48	Spaghetti Astice (Hummerkrabben) mit Knoblauchöl, Peperoncino und Gemüsestreifen	9,50 €	12,50 €

Zeichenerklärung:

5) mit Antioxidationsmittel 6) mit Süßungsmittel

Nudelgerichte

Kl. Port.

50	<i>Spaghetti Napoli</i> mit Tomatensauce	6,50 €	8,50 €
51	<i>Spaghetti Bolognese</i> mit Hackfleischsauce	7,50 €	9,00 €
52	<i>Spaghetti Carbonara (originale)</i> mit Eigelb und Speck (Gerne auch mit Sahne)	8,00 €	9,50 €
53	<i>Spaghetti Aglio, Olio Peperoncino</i> mit Knoblauch, Öl, scharfer Peperoni	8,00 €	9,50 €
54	<i>Spaghetti Marinara</i> mit frischen Meeresfrüchten	9,00 €	10,50 €
55	<i>Rigatoni Arrabbiata</i> mit scharfer Tomatensauce	7,50 €	9,00 €
56	<i>Rigatoni</i> mit 4 Käsesorten, Sahnesauce	7,50 €	9,00 €
57	<i>Rigatoni all'americana</i> mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Speck	7,50 €	9,00 €
58	<i>Rigatoni al Forno</i> mit Hackfleischsauce und Käse (überbacken)	7,50 €	9,00 €
59	<i>Tortellini „Alfredo“</i> mit Sahnesauce, Pilzen und Schinken	7,50 €	9,00 €
60	<i>Tortellini „Romana“</i> mit Tomaten-Sahnesauce, Pilzen und Schinken	7,50 €	9,00 €
61	<i>Tortellini al Gorgonzola</i> mit Gorgonzolakäse	7,50 €	9,00 €
62	<i>Tortellini al Forno mit Schinken, Sahnesauce, Käse (überbacken)</i>	7,50 €	9,00 €
63	<i>Tortellini Parma</i> mit Pilzen, Sahnesauce, Parmaschinken	9,00 €	11,00 €



Pizza 26-30 cm Ø

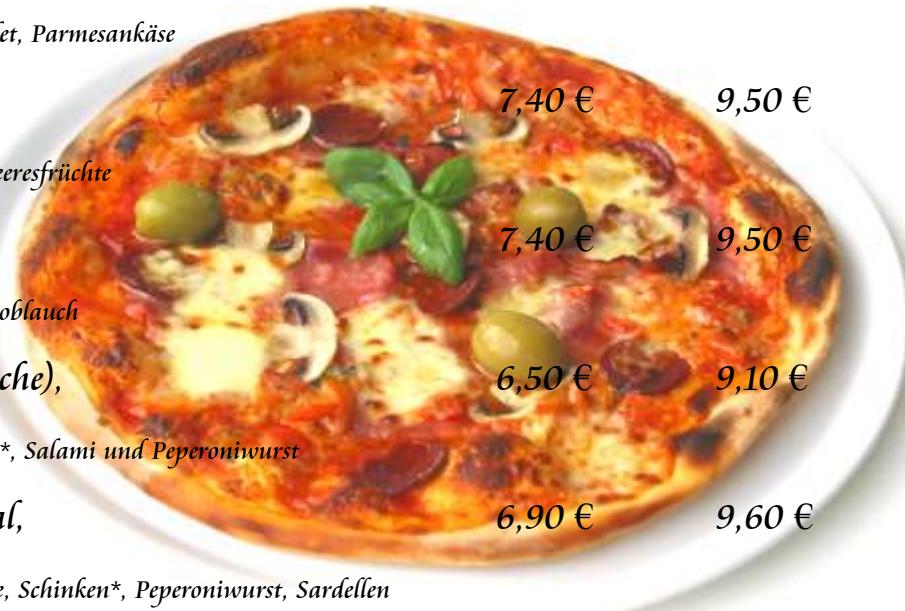
Klein

64	Prosciutto e Funghi <i>Tomaten, Käse, Champignons, Schinken*</i>	5,10 €	8,60 €
65	Margherita <i>Tomaten, Käse</i>	 4,10 €	7,00 €
66	Pizza Schelta ; <i>Tomaten, Käse und wahlweise: 1 Sorte Champignons oder Salami oder Peperoniwurst oder Schinken*</i>	4,60 €	7,80 €
67	Tutto , <i>Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Peperoniwurst, Champignons, Zwiebeln, Knobi, Paprika</i>	6,50 €	8,80 €
68	Della Casa , <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken*, Peperoniwurst, Zwiebeln, Knobi (scharf)</i>	6,50 €	8,80 €
69	Rucola mit Bresaola oder Parmaschinken <i>Tomaten, Käse, Rucola, Bündnerfleisch oder Parmaschinken & Parmesankäse</i>	8,10 €	10,50 €
70	Salami e Funghi , <i>Tomaten, Käse, Pilze, Salami</i>	 5,10 €	8,00 €
71	Prosciutto e Salametti , <i>Tomaten, Käse, Schinken*, Peperoniwurst</i>	5,10 €	8,00 €
72	Gorgonzola , <i>Tomaten, Gorgonzolakäse</i>	6,10 €	8,10 €
73	Hawaii , <i>Tomaten, Käse, Ananas, Parmaschinken</i>	6,90 €	9,50 €
74	Quattro Stagioni , <i>Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Schinken*, Peperoniwurst.</i>	6,90 €	8,80 €

Pizza 26-30 cm Ø

Klein

75	<i>Vegetaria,</i> Tomaten, Käse, verschiedene Gemüsesorten und Knoblauch	6,30 €	8,50 €
76	<i>Al Tonno,</i> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	6,80 €	9,10 €
77	<i>Al Carpaccio,</i> Tomaten, Käse, Rinderfilet, Parmesankäse	7,40 €	9,50 €
78	<i>Marinara,</i> Tomaten, Knoblauch, Meeresfrüchte	7,40 €	9,50 €
79	<i>Gamberetti ,</i> 5; 6) Tomaten, Shrimps Ⓛ Knoblauch	7,40 €	9,50 €
80	<i>Calzone, (Pizzatasche),</i> Tomaten, Käse, Schinken*, Salami und Peperoniwurst	6,50 €	9,10 €
81	<i>Gorgonzola Spezial,</i> Tomaten, Gorgonzolakäse, Schinken*, Peperoniwurst, Sardellen	6,90 €	9,60 €
82	<i>Vulcano „scharf“</i> Tomaten, Käse, Peperoniwurst, grüne Ⓛ rote Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln	6,50 €	8,60 €
83	<i>Pizzabrot mit Knoblauch</i> <i>Pizzabrot mit Knoblauch Ⓛ Tomatenwürfeln</i> <i>Pizzabrot mit Knoblauch Ⓛ Gorgonzolakäse</i>	3,60 €	4,60 €
	<i>Eine individuelle Zusammenstellung nach Wunsch ist möglich. Alle „Extras“ Aufpreis je Zutat:</i>		
	Tomaten · Käse · Champignons, Peperoniwurst · Schinken* · Ananas · Knoblauch		
	Zwiebeln · Kapern Sardellen · grüne oder rote Peperoni · Paprika · Artischocken · Spinat · Ei		
	Gorgonzola · Thunfisch · Parmesan · Mozzarella		
	Parmaschinken · Meeresfrüchten · Shrimps · Garnelen · Steinpilzen		
	Alle Gerichte mit Belegung von Wurst (Speck-Salami-Schinken-Peperoniwurst) beinhalten; Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker *Formvorderschinken		
	3,60 €		



Fleischgerichte

Kalb

85	<i>Salimbocca alla Romana</i> (Parmaschinken und Salbei) mit Bratkartoffeln und Salat	21,50 €
86	<i>Scaloppina al Gorgonzola</i> mit Bandnudeln und Salat	20,50 €
87	<i>Scaloppina al Vino Bianco</i> (Weißweinsauce) mit Bandnudeln und Salat	20,50 €
88	<i>Scaloppina ai Funghi</i> (Pilzrahmsauce) mit Bratkartoffeln und Salat	20,50 €
89	<i>Scaloppina Natur</i> mit Bratkartoffeln und pfannengerührtem Gemüse	20,00 €
90	<i>Scaloppina Milanese</i> (paniert) mit Pommes Frites und Salat	21,00 €

Schwein

91	<i>Schweinelende mit Schinken Käse</i> (Überbacken) mit Broccoli und Kroketten	21,50 €
92	<i>Schweinelende ai Funghi</i> (Pilzrahmsauce) mit Bratkartoffeln und Salat	20,50 €
93	<i>Schweinelende in Gorgonzolasauce</i> mit Bandnudeln und Blattspinat	20,50 €

Rind aus Argentinien

95	<i>Rumpsteak Natur</i> mit Bratkartoffeln und Salat	21,50 €
96	<i>Rumpsteak mit Zwiebeln</i> mit Bratkartoffeln und Salat	22,00 €
97	<i>Rumpsteak mit Gorgonzolakäse</i> mit Bandnudeln und Blattspinat	21,80 €
98	<i>Putenschnitzel</i> Natur oder paniert mit Pommes Frites und Salat	18,80 €
99	<i>Fleischplatte</i> (4 Sorten) mit Bratkartoffeln und Salat	23,80 €

Beilagenänderungen auf Wunsch, nehmen wir gerne entgegen.

Fisch

100	<i>Riesengarnelen „gebraten“ (5 Stück) mit Reis und Salat</i>	22,80 €
101	<i>Riesengarnelen mit Pfefferknoblauchsauce (5 Stück) mit Reis und Salat</i>	23,80 €
102	<i>Calamares „gegrillt“ mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat</i>	18,80 €
103	<i>Lachsfilet in Crevettensauce mit Bandnudeln und Salat</i>	20,50 €
104	<i>Zanderfilet auf Blattspinat (überbacken) mit Salzkartoffeln und Salat</i>	21,50 €
105	<i>Zanderfilet „gebraten“ mit Salzkartoffeln und Salat</i>	20,50 €
106	<i>Garnelen (10 Stück) (scharf mit Knoblauch) mit pfannengerührtem Gemüse, Spaghetti Aglio & Olio und Salat</i>	21,50 €
107	<i>Fischplatte (4 Sorten) in Safransauce mit Bandnudeln und Salat</i>	23,50 €

Weitere Fischgerichte jede Woche „Neu“ auf unserer Empfehlungskarte

Käse

108	<i>Portion Gorgonzola mit Weißbrot</i>	7,50 €
109	<i>Portion Käse nach Wahl mit Weißbrot</i>	7,50 €
110	<i>Käseplatte mit Weißbrot</i>	12,50 €

Aperitif

Prosecco-Sekt		0,1 l	4,00 €
Kir Royal mit Sekt (Cassis, Pfirsich oder Aperol) ²⁾		0,1 l	4,50 €
Sherry-Medium oder Dry		0,5 l	4,50 €
Martini-Bianco, Rosso, Dry		0,5 l	4,50 €
Bitterino ²⁾		0,1 l	2,50 €
Bitterino mit Prosecco ²⁾		0,3 l	5,50 €
Spritz (Weisswein, Aperol ²⁾ oder Campari und Soda)		0,4 l	5,20 €
Prosecco Spritz (Prosecco, Aperol oder Campari und Soda)		0,4 l	6,00 €
Campari-Soda ²⁾		0,3 l	5,00 €
Campari-Orange ²⁾		0,3 l	5,20 €
Cynar-Soda		0,3 l	5,00 €
Hugo (Prosecco, Minze, Holunderblüten-Sirup, Limettensaft und Soda)		0,4 l	6,00 €



Cocktails & Longdrinks

Caipiriniha		0,3 l	8,80 €
Mai-Tai ²⁾		0,3 l	8,40 €
Margarita Strawberry ²⁾		0,2 l	7,80 €
Wodka-Orange oder Lemon ^{5;10;)}		0,3 l	5,50 €
Bacardi-Cola ^{2;4;)}		0,3 l	5,50 €
Whisky-Cola ^{2;4;)}		0,3 l	6,00 €
Asbach-Cola ^{2;4;)}		0,3 l	5,50 €
Gin-Tonic ^{10;)}		0,3 l	5,50 €



Bier

vom Faß BECK'S		0,3 l	2,50 €
von Faß BECK'S		0,5 l	3,80 €
Maß BECK'S Bier vom Faß		1,0 l	7,80 €
Flasche Franziskaner Kristal		0,5 l	3,80 €
Vom Faß Franziskaner Hefe hell		0,3 l	2,50 €
Vom Faß Franziskaner Hefe hell		0,5 l	3,80 €
Flasche Franziskaner Weisse ALKOHOLFREI		0,5 l	3,80 €
Flasche Köstritzer Dunkel		0,5 l	3,80 €
Flasche Malzbier		0,33 l	2,50 €



Zeichenerklärung: 2) mit Farbstoff

4) mit Koffein

5) mit Antioxidationsmittel

10) mit Chinin

Alkoholfreie Getränke

<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,60 €
<i>Orangensaft-Schorle</i>	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,40 €
<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,60 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,00 €	0,4 l	4,00 €
<i>Apfelsaft-Schorle</i>	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,80 €
<i>Cola</i> ^{2;4;)}	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,60 €
<i>Cola-Light</i> ^{2;4;6;7;)}	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,60 €
<i>Fanta</i> ^{1;5;)}	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,60 €
<i>Spezi</i> ^{2;4;)} ^{5;10;)}	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,60 €
<i>Sprite</i>	0,2 l	1,80 €	0,4 l	3,60 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,60 €
<i>Tonic-Water</i> ^{10;)}	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,60 €
<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	1,70 €	0,4 l	3,40 €
<i>Peterstaler Wasser</i>			0,25 l	2,20 €
<i>Petersstaler Wasser</i>				0,75 l
6,00 €				
<i>Aqua Panna</i> (ohne Kohlensäure)			0,50 l	3,50 €



Warmer Getränke

<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Espresso „doppio“</i>	3,70 €
<i>Espresso „Corretto“</i>	3,50 €
<i>Kaffee</i>	€
<i>Cappuccino mit Milch oder Sahne</i>	2,50 €
<i>Milchkaffee</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,80 €
<i>Tee</i> (verschiedene Sorten)	2,20 €
<i>Heißer Apfelwein</i>	2,50 €
<i>Glühwein</i>	3,00 €
<i>Schokolade</i>	2,50 €
<i>Bombardino</i> (Heiße Eierlikör mit Sahne)	5,00 €
<i>Bombardino mit Espresso</i> (Heiße Eierlikör mit Sahne)	7,00 €

Zeichenerklärung:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 4) mit Koffein 5) mit Antioxidationsmittel
 6) mit Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 10) mit Chinin



offene weine (Weiß & Rose)

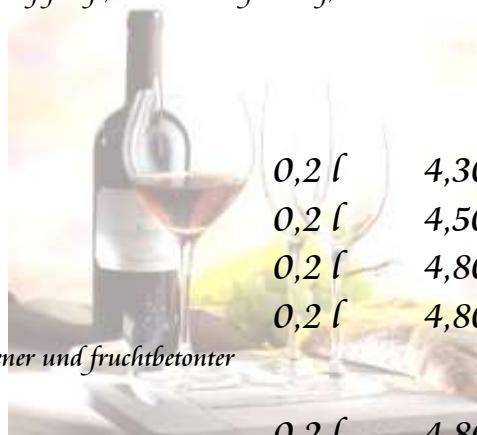
Prosecco „Frizzantino“ leicht, prickelnd, frisch	0,2 l	4,90 €
Frascati weiß, trocken	0,2 l	4,50 €
Orvieto weiß, mild	0,2 l	4,50 €
Pinot Grigio elegant, fruchtig, angenehm trocken	0,2 l	4,80 €
Rosé Chiaretto Bardolino trocken	0,2 l	4,50 €
Weinschorle	0,3 l	5,00 €
Apfelwein süß, sauer, pur	0,2 l	1,90 €

offene erlesene Weißweine

Regaleali Bianco	0,2 l	5,80 €
<i>Perfekter sizilianischer Weißwein: Leicht und bekömmlich, von hervorragender Balance mit ganz zarter Säure. Strohgelbe Farbe, die Aromen delikat und fruchtig, mit leichten Noten nach Apfel und Banane. Angenehmer, sauberer Geschmack</i>		
Sauvignon Collio	0,2 l	5,50 €
<i>Strohgelbe Farbe, grünliche Reflexe, komplexen und intensiven Aroma, das an gelbe Paprika und exotischen Früchten erinnert. gutem Körper und lang anhaltendem Abgang, ausdrucksvoll und elegant.</i>		
Lugana	0,2 l	5,50 €
<i>Trockener Weißwein, geschmeidig, gut strukturiert mit ausgeprägtem Fruchtbukett. Die Farbe ist leicht strohgelb mit Grünschimmer, das Bukett ausgeprägt, lieblich und fruchtig, der Geschmack frisch, voll und körperreich</i>		

offene Rotweine

Lambrusco, süßer Perlwein	0,2 l	4,30 €
Valpolicella, mild	0,2 l	4,50 €
Chianti, trocken	0,2 l	4,80 €
Montepulciano D`Abruzzo	0,2 l	4,80 €
<i>Fruchtige Aromen nach Waldbeeren und Pflaumen, ausgewogener und fruchtbetonter Geschmack, angenehme Säure und wunderbar milder Abgang</i>		
Barbera del Monferrato,	0,2 l	4,80 €
<i>trocken, fruchtig und mit Gewürzaromen</i>		



offene erlesene Rotweine

Primitivo di Manduria Quota 29	0,2 l	5,50 €
<i>Kräftiges Rubinrot, voll und samtig im Geschmack, dieser Wein vermittelt die Wärme und die Sonne Apuliens. Dichtes weiniges Bouquet mit zarten Schokoladennoten, kräftig und samtig im Trunk.</i>		
Sangiovese Barrique	0,2 l	5,80 €
<i>samtig und geschmeidig, dicht im Aroma mit leichtem Kirschton im Bouquet</i>		
Salice Salentino Riserva	0,2 l	6,30 €
<i>angenehmen Körper, und mit starker Struktur. 2 Jahre in Barrique gealtert. die saftige rubinrote Farbe, der Blumenduft und der trockene und leichte Geschmack verschmelzen zu einem weinigen Hochgenuss.</i>		

Alkoholische Getränke

<i>Vecchia Romagna</i>	3 cl	4,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	3 cl	3,80 €
<i>Carlos I</i> ²⁾	3 cl	4,80 €
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	2,50 €
<i>Amaretto</i>	2 cl	2,50 €
<i>Heißer Amaretto mit Sahne</i>	3 cl	3,80 €
<i>Fernet Branca</i>	3 cl	3,00 €
<i>Amaro Averna</i>	3 cl	3,00 €
<i>Amaro Ramazotti</i> ²⁾	3 cl	3,00 €
<i>Amaro Montenegro</i>	3 cl	3,00 €
<i>Amaro Lucano</i>	3 cl	3,00 €
<i>Whisky „ Jack Daniels „</i>	3 cl	4,50 €
<i>Whisky „ Chivars Regal „12 Jahre</i>	3 cl	7,50 €
<i>Cointreau</i>	3 cl	4,00 €
<i>Grand Marnier</i>	3 cl	5,00 €
<i>Captain Morgan Jamaica Rum</i>	3 cl	4,30 €
<i>Williamsbirne (Pirscher)</i>	3 cl	4,30 €
<i>Framboise (Himbeer)</i>	3 cl	4,30 €
<i>Obstler (Schlauderer)</i>	2 cl	2,50 €
<i>Baileys</i> ²⁾	3 cl	3,80 €
<i>Grappa della Casa (junger Prosecco Grappa)</i>	3 cl	3,80 €



und eiskalt serviert

<i>Wodka Smirnoff</i>	2 cl	2,50 €
<i>Gordon's Gin</i>	2 cl	2,50 €
<i>Malteser</i>	2 cl	2,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,80 €
<i>Bommerlunder</i>	2 cl	2,50 €
<i>Tequila weiß</i>	2 cl	2,50 €
<i>Fernet Menta</i> ²⁾	2 cl	3,00 €
<i>Lemoncello</i> ²⁾	2 cl	2,50 €
<i>Doornkaat</i>	2 cl	2,20 €

*Zeichenerklärung:
2) mit Farbstoff*

Le Grappe



Grappa Adagio, Giori

48% Vol

ist nicht ein Produkt für alle sondern für die, die das Genießen schätzen. Adagio, wie Atmosphäre, Poesie, Ambitionen, Wiederfindung, Ausschau, Kostbarkeit. Während 15 Jahren reift Adagio langsam mit Liebe und besonderer Aufmerksamkeit, für 14 lange Jahre in ausgewählten slowenischen Eichenfässern und dann 1 Jahr in einem Kastanienholzfass um die starke Persönlichkeit, den Geschmack und den Duft zu erreichen. Während dieser Periode des Reifens erreicht Adagio durch die Trauben Cabernet, Merlot und Pinot Nero die besondere Farbe.

3 cl 9,30 €



Grappa di Prosecco, Andrea Da Ponte

42% Vol

Lange in kleinen Limousinfässern abgelagert. Dieser Grappa wird aus Trester der Prosecco-Trauben aus den Weinbergen Conegliano und Valdobbiadene über 8 Jahre gewonnen. Das lange Lagern verleiht ihm einen zarten Vanilleduft und macht ihn besonders fein. Sein Geschmack ist harmonisch, weich, leicht und fruchtig. Hergestellt durch doppelte fraktionierte Destillation.

3 cl 5,50 €



Grappa Uve Bianche, Andrea Da Ponte

38,0 % Vol

Rebsorte: Malvasia, Chardonnay

In einer exklusiven, kontinuierlichen Destillationsanlage unter Vakuum hergestellt, die bei niedrigen Temperaturen arbeitet. Sie ermöglicht eine leichte Reinigung am Anfang und am Ende, behält aber die primären und sekundären Aromen der Trauben und des Mostes bei (Da Ponte Methode). Weich und aromatisch im Geschmack.

3 cl 5,50 €



Grappa, Tenuta dell'Ornellaia

42% Vol

Nach der Destillation reift dieser Edel-Grappa in Barriques, in denen er sich bis zur Perfektion verfeinert. Intensiv und ausgesprochen vielschichtig präsentiert er sich im Duft mit feinen Nuancen nach Gewürzen, Pflaumenmus und Vanille.

Warm und weich umschmeichelst er den Gaumen und endet in einem langen Abgang.

3 cl 7,50 €

Le Grappe

Grappa di Barolo Sibona

40% Vol

Sortenreiner Grappa aus der klassischen Traube der Barolo-Region. Gereift in kleinen Eichenfässern, finessenreich und samtig im Geschmack. Ein Grappagenuss von bemerkenswerter Eleganz.

3 cl 5,90 €



Grappa Sibona Uvedilanga

40% Vol

Das Traubendestillat ist von ausserordentlicher Feinheit und hat den Wohlgeschmack von frischem Obst. Sehr weich und angenehm.

3 cl 5,90



Grappa Terre Antiche Moscato Riserva

42% Vol

Der Moscato Riserva ist ein erstklassiger Grappa, bei der die Moscato Traube zur vollen Entfaltung kommt.

3 cl 4,50 €



Grappa di Tignanello, Antinori

42% Vol

Aus Trestern der Trauben des Weinbergs Tignanello im Chianti-Classico-Gebiet. 20% Cabernet Sauvignon, 80% Sangiovese. Dezentes, bittersüßes Aroma mit einem Hauch Herbstluft, Pilze, Heu, Kräuter. Verhaftene Kraft im edelsüßen Geschmack, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert. Ein nobler Brand mit eleganter Zurückhaltung

3 cl 8,20 €



Grappa di Bassano Jacopo Poli

40% Vol

Aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot. Trocken mit einem traumhaften Nachhall.

3 cl 4,90 €



Le Grappe

Grappa di Chardonnay "Monovitigno" Nonino

41% Vol



Ein Destillat mit zarter Eichenholznote. In der Farbe leicht bernsteinfarben. Zarrauchiger Duft von Nüssen und Vanille; weinig, vollmundig, anhaltender würziger Abgang. Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst des Destillierens. Im ersten Jahrhundert ihrer Tätigkeit hat sie sich durch professionelle Einstellung, künstlerische Erneuerung und das ständige Bemühen um Qualität einen hervorragenden Namen gemacht, so dass heute der Name Nonino in aller Welt als Synonym für hochwertige Grappe steht. Bei Nonino werden grundsätzlich alle Trester, die noch reich an Most sind, in den kleinen Brennblasen eigenhändig gebrannt. mit Ihnen können die Brennmeister weiche, reine Grappe erzeugen, welche die Aromen der Rebe bewahren.

3 cl 5,80 €



Grappa di Merlot "Monovitigno" Nonino 41% Vol

Üppiger Duft von schwarzen Beeren, Marzipan und Nüssen; elegante Struktur, langer, harmonischer Nachhall

3 cl 5,80 €



Grappa di Brunello Barrique Nobile Robbio 40% Vol

Charaktervoll, mit edlen Würznoten vom Reifeprozess in Eichenholzfässern, warm und sanft mit vollkommener Balance

3 cl 6,90 €



Grappa Nardini Riserva 50% Vol

Aus Pinot, Tocai und Cabernet, im Eichenfass gelagert. Goldene Farbe, mit würzigem Duft nach Nüssen und Pflaumen. Ein runder harmonischer Brand.

3 cl 5,50 €



Grappa di Barolo Villa Mazzolini 40 % Vol

Die dichte Fülle des Nebbiolo verbindet sich harmonisch mit der Fruchtigkeit des Barolo. Durch die Barriqueslagerung kommt eine duftige Süße mit Vanilleanklängen hinzu.

3 cl 5,30 €

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

SORTEN NACH WAHL: SCHOKOLADE, VANILLE, STRACCIATELLA,

NUSS, SAHNEKIRSCH, ERDBEERE, ZITRONE

Portion gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,50 €
Portion gemischtes Eis (5 Kugeln)	7,50 €
Sahne auf Wunsch Portion	1,00 €

EISBECHER

Krokantbecher, Milcheis, Krokantlikör^{1,2,6)} 7,50 €
Krokantstreusel ⊕ Sahne

Amarenabecher, Amarenakirschen^{1,2,6)} ⊕ Sahne 7,50 €

Spaghetti-Eis, Vanilleeis, Erdbeersauce, 7,50 €
Schokoladenstreusel ⊕ Sahne

Bananen-Split, geschälte Banane, 7,50 €
Milcheis, Schokoladensauce ⊕ Sahne

Schokoladenbecher, Milcheis, 7,50 €
Schokoladensauce ⊕ Sahne

Erdbeerbecher, Milcheis, frische Erdbeeren ⊕ Sahne 7,80 €

Früchtebecher, gemischtes Eis, 7,80 €
frischen Früchten ⊕ Sahne

Eierlikörbecher, Milcheis, Eierlikör, 7,50 €
Schokoladensauce ⊕ Sahne

Mokkabecher, Milcheis, Mokkaschokoladenbohne, 7,50 €
Mokkasirup ⊕ Sahne

Heiße Liebe, Vanilleeis, heiße Himbeeren ⊕ Sahne 7,80 €

Eiscafe oder Eisschokolade mit Sahne 6,00 €

Zeichenerklärung:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 6) mit Süßungsmittel

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu' 7,70 €

mit pasteurisierten Eiern

<i>Zabaglione mit Vanilleeis</i>	<i>1 Portion</i>	7,50 €
<i>mit pasteurisierten Eiern (ab 2 Portionen)</i>		
<i>Frische Erdbeeren in 25 Jahre altem Balsamico Essig^{2,6)}</i>		7,80 €
<i>Frischer Obstsalat mit Cointreau oder Maraschino</i>		7,20 €
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis & Sahne</i>		7,00 €
<i>Panna Cotta mit frischen Beeren</i>		7,90 €
<i>Dessertvariation "La Fonte" Klein</i>		9,90 €
<i>(Panna Cotta, Tiramisú, Eis mit Ananas & Sahne)</i>		
<i>Dessertvariation "La Fonte"</i>		12,90 €
<i>(Panna Cotta, Tiramisú, Eis mit Ananas & Sahne)</i>		
<i>Sgroppino (Zitronensorbet)</i>		5,50 €
<i>Zitroneneis mit Wodka & Prosecco</i>		
<i>Affogato al Caffe, (Espresso und 1 Kugel Vanilleeis & Sahne)</i>		4,30 €

