



VORSPEISEN

OLIVEN & BROT

4.9

PIZZABROT

ROSMARIN, OLIVENÖL

6.9

ANTIPASTI

AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN GEMÜSESORTEN,
EINGELEGT, ANGEBRATEN, AROMATISIERT MIT
FRISCHEN KRÄUTERN

10.9 | 15.9

BURRATA DI BUFALINA

WILDKRÄUTERSALAT, BURRATA, TOMATEN,
GERÖSTETE PINIENKERNE, WALNUSSEKERNE,
SENF-DRESSING, PESTO

13.9

MOZZARELLA CAPRESE

TOMATE, MOZZARELLA, BASILIKUM, PESTO

9.9

PANZANELLA

— TOSKANISCHER BROTSALAT —
CHERRYTOMATEN, KAPERN, GETROCKNETE
TOMATEN, OLIVEN, GERÖSTETE PINIENKERNE

11.9

INSALATA DI GORGONZOLA E PERE

GORGONZOLA, RUCOLA, BIRNE, BEEREN,
WALNUSSEKERNE, HONIG, BALSAMICO

11.9

BRUSCHETTA

TOMATE MIT KNOBLAUCH UND ZWIEBELN
VERFEINERT, BASILIKUM, PARMIGIANO AUF BROT

8.9

IL BAFFETTO

— ITALIENISCHE AUFSCHNITTPLATTE —
PARMASCHINKEN, BRESAOLA
(LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN),
SPIANATA PICCANTE (SCHARFE SALAMI), SALAME
NAPOLI, MORTADELLA, OLIVEN, WALNUSSEKERNE,
CHERRYTOMATEN, BROT

16.9

CARPACCIO DI MANZO

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDERFILET,
RUCOLA, PARMIGIANO, GERÖSTETE
PINIENKERNE, ZITRONE

14.9

VITELLO TONNATO

FEIN GESCHNITTENES KALBFLEISCH,
THUNFISCH-MAYONNAISE, KAPERN, SPROSSEN

14.9

PIZZA

MARINARA

— VEGAN —

TOMATENSAUCE, CONFIERTE TOMATEN,
OREGANO, OLIVENÖL

10.9

MARGHERITA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP, OLIVENÖL
12.9 | VEGANER KÄSE +1.0

MARGHERITA BUFALINA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP,
OLIVENÖL

14.9

SALAME

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP, SALAME
NAPOLI

14.9

NDUJA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP, SPIANATA
PICCANTE (SCHARFE SALAMI), NDUJA,
BALSAMICO-ZWIEBELN, SCAMORZA
(GERÄUCHERTER ITALIENISCHER KUHMITLCHKÄSE)

16.9

GEMÜSE

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP,
AUBERGINEN, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS,
PAPRIKA, PARMIGIANO, RUCOLA, OLIVENÖL

14.9 | VEGANER KÄSE +1.0

MORTADELLA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP, RICOTTA DI
BUFALA, MORTADELLA, PISTAZIEN, ZITRONENÖL

17.9

BIRNE GORGONZOLA

GORGONZOLA, FIOR DI LATTE DOP, BIRNE,
RUCOLA, HONIG

14.9

BRESAOLA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP, BRESAOLA
(LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN),
CONFIERTE TOMATEN, RICOTTA SALATA,
RUCOLA, WALNUSSEKERNEN, OLIVENÖL

17.9

PARMA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP,
PARMASCHINKEN, PARMIGIANO, RUCOLA,
OLIVENÖL

17.9

PIZZA

BIANCA

RICOTTA DI BUFALA, FIOR DI LATTE DOP,
KARTOFFELSTAMPF MIT KNOBLAUCHÖL,
ROSMARIN, BABYSPINAT

14.9

TONNO & CIPOLLA

TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE DOP,
THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN, KAPERN, OREGANO

15.9

TRÜFFEL & PILZE

TRÜFFELCREME, FIOR DI LATTE DOP, PILZE,
BURRATA, CONFIERTE TOMATEN,
TOMATENPESTO, TRÜFFELÖL

19.9

EXTRAS

BRESAOLA | PARMASCHINKEN

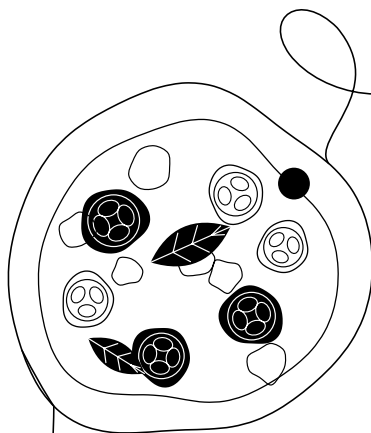
4.9

SALAME

3.9

BURRATA

3.9



PASTA

———— TAGLIATELLE AL TARTUFO ————

TAGLIATELLE IN CREMIGER TRÜFFELSAUCE, IM PARMESANLAIB GESCHWENKT UND MIT FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL VERFEINERT.

23.9

———— PAPPARDELLE AL RAGÙ ————

PAPPARDELLE MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN RAGÙ ALLA BOLOGNESE, LANGSAM UND TRADITIONELL GESCHMORT.

17.9

———— TAGLIATELLE AL PISTACCHIO ————

TAGLIATELLE MIT HAUSGEMACHTEM PESTO AUS GERÖSTETEN PISTAZIEN, FRISCHEM BASILIKUM, PARMESAN UND OLIVENÖL, VOLLENDET MIT FEINEM PISTAZIENCRUNCH. WAHLWEISE MIT CREMIGER BURRATA.

19.9 | MIT BURRATA 23.9

DESSERT

———— HAUSGEMACHTE PANNA COTTA ————

5.5

———— HAUSGEMACHTES TIRAMISU ————

6.0

———— AFFOGATO AL CAFFÈ ————

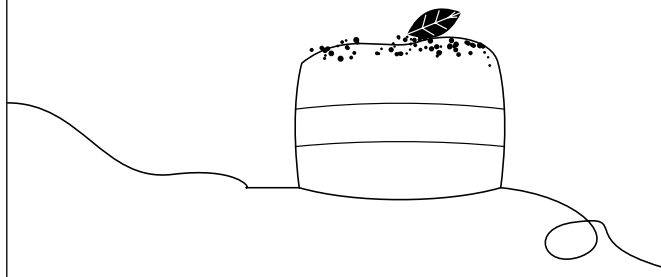
VANILLEEIS MIT HEISSEM ESPRESSOSHOT

7.5

———— SORBET ————

MANGO-MARACUJA, ZITRONE, SCHWARZE JOHANNISBEERE

JE KUGEL 3.5



DRINKS

SOFTS

WASSER 0.25 l | 0.75 l

MIT UND OHNE

3.5 | 7.9

COLA | COLA ZERO 0.2 l

3.9

APFEL- | RHABARBERSCHORLE 0.4 l

4.5

APFEL- | RHABARBERSAFT 0.4 l

4.5

HAUSGEMACHTE LIMONADE

ZITRONE 0.4 l

5.5

INGWER-ROSMARIN-LIMETTE 0.4 l

5.5

HIMBEER-BASILIKUM-ZITRONE 0.4 l

5.5

BIERE

PILSNER URQUELL 0.3 l | 0.5 l

4.5 | 5.8

KROMBACHER WEIZEN 0.5 l

MIT UND OHNE ALKOHOL

5.8

ALSTER 0.3 l | 0.5 l

4.2 | 5.5

PERONI 0.33 l

MIT UND OHNE ALKOHOL (0,0%)

4.5

APERITIF

APERITIF DES HAUSES

8.9

ST. GERMAIN SPRITZ

9.5

SAVOIA SPRITZ

9.5

ITALICUS SPRITZ

9.5

LILLET WILD BERRY

8.5

APEROL SPRITZ

8.5

CAMPARI SPRITZ

8.5

LIMONCELLO SPRITZ

8.5

LIMONCELLO WILD BERRY

8.5

APERITIF ALKOHOLFREI

APERITIF DES HAUSES

7.5

MARTINI FLOREALE SPRITZ

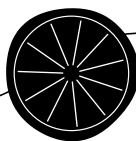
MARTINI FLOREALE, APFELSAFT, SODA

7.5

FARINA WILD BERRY

HAUSGEMACHTER HIMBEERSIRUP, ZITRONE,
WILD BERRY

7.5



SEKT & CHAMPAGNER 0.1L | 0.75L

PROSECCO SPUMANTE

— ASTORIA —

IT, VENETIEN | TROCKEN | GLERA

WEICH UND SAMTIG, MIT FEINER PERLAGE UND FLORALEN AROMEN.

6.0 | 39.0

CRÉMANT ROSÉ

— CALIXTE 5 —

FR, ELSASS | TROCKEN | PINOT NOIR

FRISCHE BEERENFRUCHT UND FEINE PERLAGE.

IDEAL ALS APERITIF.

7.5 | 45.0

CHAMPAGNER

— MUMM CORDON ROUGE —

FR, CHAMPAGNE | TROCKEN | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

LEBHAFT UND FRUCHTIG, MIT LYCHEE UND ANANAS ÜBER FEINEN NOTEN VON BRIOCHE.

95.0

CHAMPAGNER ROSÉ

— MUMM CORDON ROUGE —

FR, CHAMPAGNE | TROCKEN | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

ROTE BEEREN UND WALDFRÜCHTE, DYNAMISCH UND ABGERUNDET VON VANILLE.

110.0

ROSÉWEIN 0.15L | 0.75L

LA CROIX BELLE

— CARINGOLE ROSÉ —

FR, LANGUEDOC | TROCKEN | SYRAH, GRENACHE

EIN LACHSROSANER SOMMERTRAUM MIT VIOLETTEN AKZENTEN. EINER, DER WUNDERBAR NACH PFIRSICH-BONBONS UND FRISCHEN ROSEN DUFTET.

6.5 | 29.0

JULIUS

— PINOT NOIR & MERLOT ROSÉ —

DE, RHEINHESSEN | TROCKEN | SPÄTBURGUNDER,
MERLOT

EIN HINREISSENDER ROSÉTON, EIN VERFÜHRERISCHES FRUCHTAROMA AUS BEEREN UND EINE ANGENEHME RESTSÜSSE MACHEN SEIN BUKETT AUS.

6.0 | 28.0

ROTWEIN 0.15L | 0.75L

CANTINA DI NEGRAR — APPASSIMENTO VENETO —

IT, VENETIEN | HALBTROCKEN | CORVINA,
CORVINONE, RONDINELLA

RUBINROT, IM HOLZFASS GELAGERT. MIT
AROMEN REIFER FRÜCHTE SOWIE EINER
FEINWÜRZIGEN NOTE VON SCHWARZEM PFEFFER.

9.0 | 38.0

PRIMITIVO — SCHOLA SARMENTI —

IT, APULIEN | TROCKEN | PRIMITIVO
INTENSIV, FRUCHTIG UND BEERIG IM
GESCHMACK, MIT MODERATEREM
ALKOHOLGEHALT. DENNOCH DICHT UND
KRAFTVOLL.

7.5 | 29.0

POGGIO CAPPONI — CHIANTI PETRICCIO MONTESPERTOLI RISERVA —

IT, TOSCANA | TROCKEN | SANGIOVESE
WUNDERBAR VOLLE AROMEN VON REIFEN
KIRSCHEN UND PFLAUMEN, UNTERHOLZ MIT
WÜRZIGEN NOTEN. GUTE KOMPAKTHEIT UND
FINESSE.

7.5 | 29.0

SHIRAZ — DU TOITSKLOOF —

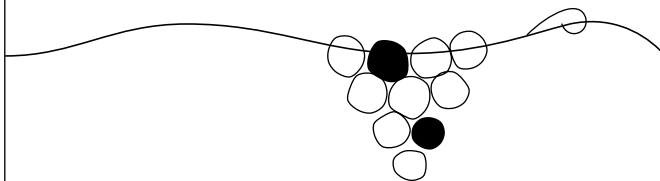
ZA, BREEDE RIVER | TROCKEN | SHIRAZ
DEM OPULENTEN, LOCKENDEN DUFT VON
KIRSCHEN, BROMBEERE, ZIMT UND VANILLE FOLGT
IM GESCHMACK EINE WARME WÜRZE.
BEGEISTERND HARMONISCH.

8.0 | 34.0

DE STEFANI — SOLÈR —

IT, VENETIEN | TROCKEN | MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, MARZEMINO, REFOSCO
EIN TEIL DER TRAUBEN WIRD ZUNÄCHST
GETROCKNET. HERAUS KOMMT EIN FRUCHTIGER
DUFT NACH REIFEN ROTEN BEEREN. WEICH UND
VOLL IM GESCHMACK.

58.0



WEISSWEIN 0.15L | 0.75L

GRAUBURGUNDER — BY SCHORSCH —

DE, RHEINHESSEN | TROCKEN

FEINE FRUCHTAROMEN VON WEISSEM PFIRSICH
UND BIRNE SOWIE EINER SCHÖNEN LÄNGE UND
KOMPLEXITÄT.

6.9 | 35.0

SAUVIGNON BLANC — BY SCHORSCH —

DE, RHEINHESSEN | TROCKEN | BIO/ÖKO
KOMPLEXE FRUCHTAROMEN VON REIFEN
STACHELBEEREN UND HOLUNDERBLÜTEN.
SAFTIG, FÜLLIG UND LANGANHALTEND IM
ABGANG.

6.9 | 35.0

PAULY TRINKFLUSS — CUVÉE —

DE, MOSEL | TROCKEN | WEISSBURGUNDER,
ELBLING, RIESLING

WUNDERBAR FRISCH, SOMMERLICH UND
UNKOMPLIZIERT. DABEI AUSDRUCKSSTARK UND
MIT EINER SAFTIGEN FRUCHT.

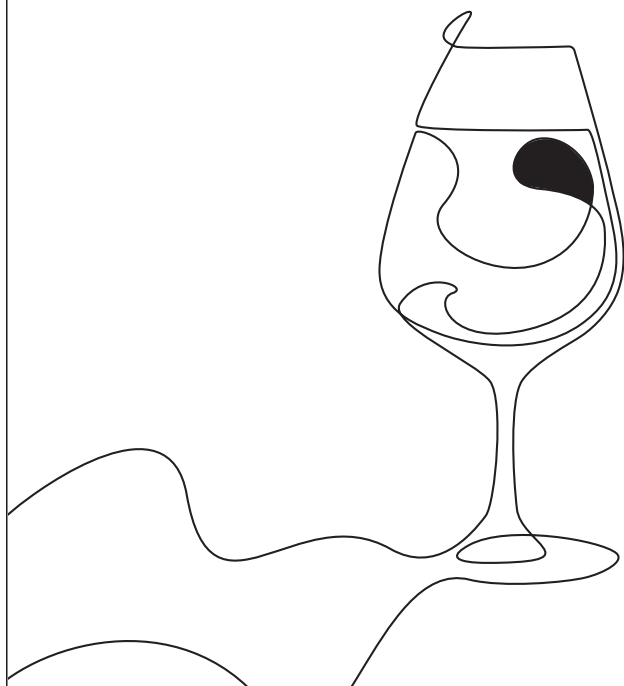
6.5 | 33.0

LUGANA — TOMMASI LE FORNACI —

IT, VENETIEN | TROCKEN | SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY

STRAHLT GOLDGELB WIE EINE HONIGMELONE,
MIT NOTEN VON ÄPFELN, PAPAYA UND HONIG.
AM GAUMEN IST ER INTENSIV UND MINERALISCH.

8.5 | 39.0



COCKTAILS

NEGRONI

GIN, VERMOUTH, CAMPARI

11.9

BASIL SMASH

GIN, BASILIKUM, ZITRONE, ROHRZUCKER

11.9

HIMBEER SMASH

GIN, HIMBEERE, ZITRONE, ROHRZUCKER

11.9

LONDON BUCK COPPER

GIN, LIMETTE, BITTERS, GINGER BEER

10.9

LA FORESTA NERA

MONKEY 47 DRY GIN, CAMPARI, COINTREAU,
ITALICUS, ZITRONE, EIWEISS

10.9

ESPRESSO MARTINI

VODKA, ESPRESSO, KAFFEELIKÖR, ROHRZUCKER

11.9

MOSCOW MULE COPPER

VODKA, LIMETTE, BITTERS, GINGER BEER

10.9

L'AUTUNNO

ABSOLUT VODKA TROPICAL, LYCHEE, ZITRONE,
ERDBEERSIRUP, EIWEISS

10.9

PALOMA

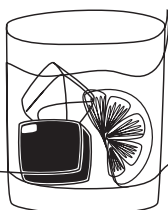
PATRÓN SILVER TEQUILA, LIMETTE, BITTERS,
THOMAS HENRY GRAPEFRUIT, SALZ

10.9

LA NUVOLA BIANCA

PATRÓN SILVER TEQUILA, MARTINI BIANCO,
LYCHEE, ZITRONE, EIWEISS

10.9



HIGHBALLS 0.2L | 3CL

DARK 'N STORMY

RUM, LIMETTE, GINGER BEER

8.9

BOURBON HIGHBALL

BOURBON, ANGOSTURA, GINGER ALE

8.9

CUBA LIBRE

RUM, LIMETTE, COLA

8.9

CHILCANO

PISCO, LIMETTE, CHUNCHO BITTERS, GINGER ALE

7.9

CRÉMANT HIGHBALL

CRÉMANT, LILLET

7.9

IST DEIN LIEBLINGSDRINK NICHT
AUF DER KARTE?

SPRICH UNS GERNE AN.



GIN & TONIC 4CL

BEEFEATER GIN

9.9

BOMBAY SAPPHIRE GIN

9.9

TANQUERAY DRY GIN

9.9

HENDRICK'S GIN

10.9

MONKEY 47 DRY GIN

10.9

MALFY GIN ORIGINALE

10.5

MALFY GIN ROSA PINK GRAPEFRUIT

10.5

MALFY GIN CON LIMONE

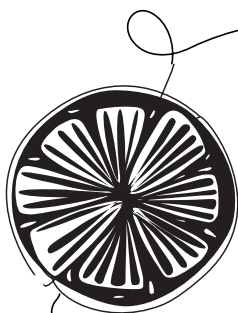
10.5

MALFY GIN CON ARANCIA

10.5

NEEDLE ALKOHOLFREI 0,0%

10.9



SHOTS & SPIRITUOSEN

————— AVERNA 4CL —————

4.5

————— RAMAZZOTTI 4CL —————

4.5

————— FRANGELICO 4CL —————

4.5

————— LIMONCELLO 4CL —————

4.5

————— SAMBUCA 2CL —————

4.5

————— HELBING 2CL —————

4.5

————— JÄGERMEISTER 2CL —————

4.5

GRAPPA 2CL

NONINO LO CHARDONNAY MONOVITIGNO

6.0

— CARLO BOCCHINO GRAPPA RISERVA —

15.0

RUM 4CL

————— ABUELO AÑEJO —————

PANAMA

5.0

TEQUILA 2CL

————— PATRÓN TEQUILA SILVER —————

6.0

————— PATRÓN TEQUILA REPOSADO —————

6.5

————— PATRÓN TEQUILA AÑEJO —————

6.9

WHISKEY 4CL

————— LAPHROAIG —————

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, 10 JAHRE

7.5

————— WOODFORD RESERVE —————

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

8.0

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ

ESPRESSO

3.2

ESPRESSO DOPPIO

4.5

ESPRESSO MACCHIATO

3.5

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO

4.7

AMERICANO

3.9

CAPPUCCINO

4.2

LATTE MACCHIATO

4.5

MIT HAFERMILCH

+ 0.5

TEE

FRISCHER INGWER MINZTEE

4.5

FRISCHER MINZTEE

4.0

GRÜNER TEE

3.5

SCHWARZER TEE

3.5

