



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Ristorante „*La Passione del Gusto*“!

Mein Name ist Daniele und gemeinsam mit meinem Team freuen wir uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Der Name „La Passione“ steht nicht nur für „Leidenschaft“, sondern repräsentiert auch meine persönliche Hingabe zur italienischen Küche. Mit diesem Restaurant geht ein langgehegter Kindheitstraum für mich in Erfüllung.

Die Liebe zur italienischen Küche wurde mir früh von meinem Vater Michele übermittelt, und ist im Laufe der Zeit zu meiner eigenen Leidenschaft geworden.

Im „La Passione del Gusto“ möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise entführen. Authentische Aromen und traditionelle Zubereitung spiegeln sich in den Gerichten wider.

Tauchen Sie ein in die lebendige Atmosphäre Italiens und lassen Sie sich von unserem Service sowie unseren köstlichen Speisen verführen!

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt im „La Passione del Gusto“ und dem Gefühl Italiens!*

*Ihr Daniele mit Team*

## Öffnungszeiten

Montags (Ruhetag von Oktober bis April)

12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Mittwochs - Samstags

12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Sonntags

12:00-21:00

# APERITIVI

## Aperitifs

### APEROL SPRITZ

Mit Prosecco, Aperol und Soda

7.5

### WILDBERRY LILLET

Mit Lillet, Schweppes, Russian Wild Berry und Beeren

7.5

*Empfehlung des Hauses*

### „SARTI SPRITZ“

Blutorangen-Mango-Maracuja-Likör aus Italien mit Prosecco,  
Sarti, Soda, Limette und frischer Minze

7.9

### PROSECCO VALDOBBIADENE

Italienischer Sekt, trocken 0.1 L

6.9

### HUGO

Mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Limette und frischer Minze

7.5

### LIMONCELLO SPRITZ

Mit Prosecco, Limoncello und Soda und frischer Minze

7.5

### CAMPARI ORANGE/SODA

Mit Campari und Orangensaft/Soda

7.9

### SANBITTÈR

Alkoholfreier Aperitif

4.5

### TOCCO ROSSO

Prosecco, Campari, Holunderblüten-Sirup und frischer Minze

8.5

# ANTIPASTI

## Vorspeisen

### BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum

**7.9**

### CAPRESE

Mozzarella, Tomaten, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum

**11.5**

*Empfehlung des Hauses*

### ANTIPASTO MEDITERANEO CON POLPA DI GRANCHIO

Italienischer Vorspeisen-Teller mit gebratenem Krebsfleisch und sautierten Pilzen auf einem Rucola-Bett mit Parmesan-Spänen und Balsamico-Creme

**17.5**

### VITELLO TONNATO

Dünne Kalbfleischscheiben mit einer leichten Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen

**16.9**

*Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern*

**+2.5**

# ANTIPASTI

## Vorspeisen

### **CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO**

Rinderfilet in feinen Scheiben vom Argentinischen Angusrind mit Rucola und Parmesan-Streifen

**16.9**

### **INSALATA FRUTTI DI MARE**

Mediterraner Meeresfrüchtesalat, verfeinert mit Sellerie, Karotten-Julienne, Cocktailtomaten & Knoblauch, mariniert im Saft der Amalfi Zitrone

**21.9**

### **VERDURA ALLA GRIGLIA**

Frisches gegrilltes Gemüse der Saison, mariniert in Olivenöl, Zitrone & Knoblauch

**12.9**

### **PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE**

Italienischer Parmaschinken DOP, serviert auf Melonenschiffchen

**16.9**

### **ANTIPASTO DI AFFETATO MISTO**

Italienischer Vorspeisenteller mit Parmaschinken DOP, Salami, Oliven und gereiftem Käse, sowie verschiedenem Gemüse

**21.5**

*Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern*

**+2.5**

# INSALATE

## Salate

### INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika & Mais

**8.5**

### INSALATA CONTADINA

Gemischter Blattsalat mit Oliven, Zwiebeln, Mais, Karotten, Tomaten, Paprika & Weichkäse

**13.5**

*Empfehlung des Hauses*

### INSALATA CAPRICCIOSA

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Mais und Thunfisch, gekochtem Hinterschinken, Mozzarella, Ei, Oliven & Zwiebeln

**14.9**

### INSALATA TONNO

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln & Oliven

**13.9**

### INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E BASILICO

Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum

**8.9**

***Wir servieren alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Balsamico-Dressing!***

***Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern***

**+2.5**

# INSALATE

## Salate

### INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E SCALGIE DI GRANA E PINOLI <sup>✓</sup>

Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Grana Padano-Splitter und Pinienkerne

**13.9**

### INSALATA LA PASSIONE

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprikastreifen, Pinienkerne, karamellisierten Tropea-Zwiebeln und Champignons, Hähnchenbrustfilet und Parmesansplitter

**17.9**

### INSALATA DEL GUSTO

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Tropea-Zwiebeln und gebratenem Lachs in Cognac flambiert

**20.9**

*Wir servieren alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Balsamico-Dressing!*

*Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern*

**+2.5**

# ZUPPE

## Suppen

### CREMA DI POMODORO <sup>✓</sup>

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum, verfeinert mit Gin & Sahnehaube

**8.9**

### MINISTRONE <sup>✓</sup>

Gemüsesuppe nach italienischer Art

**9.5**

# PASTA

## Nudelgerichte

### **SPAGHETTI AGLIO & OGLIO E PEPERONCINO**

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und scharfen Peperoni

**11.5**

### **SPAGHETTI NAPOLI**

Spaghetti mit Tomatensoße aus sonnengereiften San Marzano-Tomaten und frischem Basilikum

**12.5**

### **TAGLIATELLE AL RAGÚ**

Bandnudeln in Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch

**13.5**

### **SPAGHETTI CARBONARA ALL`ITALIANA**

Spaghetti mit Eigelb, Parmesan und Speck (auf Wunsch mit Sahne)

**13.5**

### **LINGUINE ALLO SCOGLIO**

Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten, verschiedenen Muscheln und einer Riesengarnele, Kirschtomaten und Knoblauch in Weißweinsauce

**19.9**

### **LINGUINE AMALFITANA**

Feine Bandnudeln mit Zucchini, Knoblauch, Schrimps und drei Riesengarnelen in Weißweinsauce und frischen Kräutern

**20.9**

### **TAGLIATELLE AL SALMONE**

Bandnudeln mit Lachs, Lauch, Karotten, Kirschtomaten in leichter Cognac-Sahne-Soße verfeinert mit dem Saft der frischen Amalfi-Zitrone

**19.9**

<b>Auf Wunsch erhalten Sie auch glutenfreie Pasta</b>	<b>+2.5</b>
<b>Kleine Portion Pasta</b>	<b>-1.5</b>
<b>To-Go-Box</b>	<b>+1.0</b>

# PASTA

## Nudelgerichte

### **PENNE ALL`ARRABBIATA**

Penne mit Knoblauch und scharfen Peperoni in Tomatensoße mit frischem Basilikum

**12.9**

### **PENNE PRIMAVERA**

Penne mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Parmesan-Spänen und frischem Basilikum in leichter Weißwein-Tomatensoße

**13.9**

### **RIGATONI AMATRICIANA**

Rigatoni mit Speck, Tropea Zwiebeln in Weißwein-Tomatensoße mit frischen Kräutern

**13.9**

### **TORTELLINI ALLA PANNA CON PROSCIUTTO**

Tortellini mit gekochtem Hinterschinken, Knoblauch, Parmesan in Sahnesoße

**14.5**

### **RIGATONI BOSCAIOLA**

Rigatoni mit Pilzen, Speck, Knoblauch in Cognac flambierter Rosécreme

**14.5**

### **LINGUINE FANTASIA**

Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Hähnchenbrustfilet in Weißweincreme

**18.9**



Alle Preise in EURC inkl. MwSt.

# PASTA FRESCA

## FrISChe Nudelgerichte Hausgemacht

### AGNOLOTTI BURRO E SALVIA

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Kirschtomaten, Parmesan-Spänen in Weißwein-Salbei-Butter-Creme

**15.5**

### AGNOLOTTI LA PASSIONE

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Zucchini, Schrimps, Kirschtomaten in Weißwein-Creme mit Minze verfeinert

**20.9**

### AGNOLOTTI AL POMODORO

FrISChe Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen in Tomatensugo, Mozzarella und frischem Basilikum

**16.5**

### QUADRETTI AI FUNGHI PORCINI

FrISChe Teigtaschen mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen in feiner Trüffel-Salbei-Butter-Creme

**18.5**



Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

# PASTA AL FORNO

## Überbackene Nudelgerichte

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO

Frische Kartoffelklößchen mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensoße überbacken

**14.5**

### RIGATONI AL FORNO

Röhrennudeln in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken

**13.5**

### TORTELLINI AL FORNO

Tortellini in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken

**14.5**

### LASAGNE

Mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken

**15.0**

# **PESCE**

## **Fisch**

### **CALAMARI ALLA GRIGLIA**

Gegrillter Tintenfisch mit Zitronen-Knoblauch-Creme und gegrilltem Gemüse

**26.5**

### **SALMONE ALLA GRIGLIA**

Gegrilltes Lachssteak mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

**26.9**

### **SALMONE ALLA CREMA DI ARAGOSTA**

Gegrilltes Lachssteak mit feinen Bandnudeln in feiner Hummer-Creme-Soße

**27.9**

### **GAMBERONI ALLA GRIGLIA**

Riesengarnelen vom Grill (6 Stück) Spaghetti Aglio & Oglione, mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine

**30.5**

### **ORATA ALLA GRIGLIA**

Doraden Filet vom Grill mit gegrilltem Gemüse

**27.9**

***Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat!***

# CARNE

## Fleisch

### **COTOLETTA ALLA MILANESE**

Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“ mit Pommes Frites

**18.9**

### **BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA**

Schweinerückensteak vom Grill, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites

**17.9**

### **SCALOPINA “ALLA CREMA DI GORGONZOLA”**

Kalbsmedaillons in feiner Gorgonzola-Creme-Soße, dazu feine Bandnudeln

**28.5**

### **SALTIMBOCCA “ALLA ROMANA”**

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken DOP in Portwein-Creme-Soße mit feinen Bandnudeln

**28.5**

### **BISTECCA DI MANZO “ALLA GRIGLIA”**

Gegrilltes Rumpsteak (220g) vom Landbauernrind, mit Kräuterbutter und Pommes Frites

**27.9**

### **ENTRECÔTE**

Entrecôte vom Grill (250g) vom Landbauernrind, dazu Kräuterbutter und gebackene Rosmarin-Kartoffeln

**29.5**

***Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat!***

# PIZZE

## Pizza

### PIZZA PANE

Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern

4.9

### PIZZA "MARGHERITA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum

9.9

### PIZZA "LINI"

Mit Büffel Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum

14.9

### PIZZA "SALAMI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und Salami

11.5

### PIZZA "CRISTIANO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Peperoni und scharfer Spianata-Salami

13.9

### PIZZA "PROSCIUTTO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und gekochtem Hinterschinken

11.5

### PIZZA "FUNGHI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischen Champignons

10.9

### PIZZA "O SOLE MIO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochter Hinterschinken, Salami und frischen Champignons

13.9

Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern	+2.5
Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir	+1.0
Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir	+1.5
To-Go-Box	+1,0

# PIZZE

## Pizza

### PIZZA "DON MICHELE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Paprika, gekochtem Hinterschinken, Salami und frischen Champignons

**13.5**

### PIZZA "QUATTRO STAGIONI"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochtem Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven

**13.5**

### PIZZA "VANESSA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Thunfisch

**13.5**

### PIZZA "LA PASSIONE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Parmaschinken DOP, Rucola und Parmesan-Splitter

**14.5**

### PIZZA "MARADONA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Mortadella DOP, Büffel- Mozzarella, Pistaziengrieß und Basilikum-Pesto

**15.5**

### PIZZA "DEL GUSTO"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gegrillten Auberginen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

**14.5**

### PIZZA "CRUDIOLA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Gorgonzola, Walnüssen, Parmaschinken DOP und frischem Rucola

**15.5**

**Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern**

**+2.5**

**Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir**

**+1.0**

**Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir**

**+1.5**

**To-Go-Box**

**+1.0**

# PIZZE

## Pizza

### PIZZA "VERDURA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, gegrillten Auberginen, gegrillten Zucchini und gegrillten Paprika

**12.5**

### PIZZA "LOMBARDA"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, Gorgonzola und Blattspinat

**13.9**

### PIZZA "FRUTTI DI MARE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, mit mariniertem Meeresfrüchtecocktail und frischen Kräutern

**14.5**

### PIZZA "PESCATORE"

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Krabben und Sardellen

**14.5**

### PIZZA „CALZONE“ (zugedeckt)

Mit Fior di Latte Mozzarella, Tomaten, gekochtem Schinken, Salami und frischen Champignons

**13.5**

***Alle Pizzen werden mit San Marzano Tomaten und Fior di Latte Mozzarella belegt!***

<b>Gerne servieren wir Ihre Speise auf zwei Tellern</b>	<b>+2.5</b>
<b>Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir</b>	<b>+1.0</b>
<b>Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir</b>	<b>+1.5</b>
<b>To-Go-Box</b>	<b>+1.0</b>

# PIZZE „CREAZIONE“

## Pizza Kreationen

(ohne Tomatensauce)

### PIZZA „VITELLO TONNATO“

Mit Fior di Latte Creme, dünne Kalbsfleischscheiben, Kapern, Kirschtomaten, Rucola und feiner Thunfisch-Creme

**18.9**

### PIZZA „NORWEGESE“

Mit Fior di Latte Creme, in Cognac flambiertem Lachs, Tropea-Zwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch und frischem Rucola

**18.9**

### PIZZA „CON AMORE“

Mit Fior di Latte Creme, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan-Splitter und frischem Basilikum

**17.9**

## PIZZE DOLCI

### Pizza „süß“

### PIZZA „DOLCE MELA“

Mit Schmand-Zimt-Creme, karamellisiertem Apfel, Walnüssen und Puderzucker

**10.9**

# **DOLCI**

## **Dessert**

### **TIRAMISU**

**8.5**

### **PANNA COTTA**

Mit Fruchtsoße und Früchten garniert

**8.5**

### **TORTINA AL CIOCCOLATO**

Feines Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokokern und 1 Kugel Vanilleeis, fein garniert

**10.5**

### **AFFOGATO DI CAFÉ**

Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

**5.5**

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Fein garniert

**8.5**

# BIBITE ANALCOLICHE

## Alkoholfreie Getränke

**S. PELLEGRINO "ACQUA PANNA"** (still) 0.75 l

Natürliches Mineralwasser

**6.9**

**S. PELLEGRINO** (spritzig) 0.75 l

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

**6.9**

**TAFELWASSER** spritzig/still 0.3/0.4 l

**2.5/3.5**

**SINALCO ORANGEN-LIMONADE** 0.33 l

**4.2**

**SINALCO COLA-ZERO** 0.33 l

**4.2**

**„RAKETE“** 0.3 l/0.4 l

Zitronenlimonade mit Tafelwasser gespritzt

**4.0/4.5**

**PAULANER SPEZI** 0.5 l

**4.5**

**EISTEE LEMON/PFIRSICH** 0.3 l/0.4 l

**3.8/4.5**

# BIBITE ANALCOLICHE

## Alkoholfreie Getränke

**SCHWEPPE'S BITTER LEMON/TONIC/GINGER ALE/RUSSIAN WILDBERRY 0.2 l**

**4.0**

**RED BULL ORIGINAL/ZUCKERFREI/ROT/GRÜN/GELB (Dose) 0.25 l**

Energiedrink

**4.5**

**28 BLACK AÇAÍ (schwarze Dose) 0.25 l**

Energiedrink

**4.5**

# BIBITE DI FRUTTA

**APFELSAFTSCHORLE**

0.3 l/0.4 l

**ORANGENSAFTSCHORLE**

0.3 l/0.4 l

**JOHANNISBEERSAFTSCHORLE**

0.3 l/0.4 l

**HOLUNDERSAFTSCHORLE**

0.3 l/0.4 l

**4.0/4.5**

# VINO BIANCO DOC

## Weißweine

FRASCATI DOC (LATIUM) 0.25 l

6.5

PINOT GRIGIO SECCO (VENETIEN) 0.25 l

7.5

CHARDONAY (VENETIEN) 0.25 l

7.5

LUGANA (LOMBARDEI) 0.25 l

8.5

FRIZZANTINO (EMILIA-ROMAGNA) 0.25 l

6.5

# VINO ROSSO

## Rotweine

LAMBRUSCO DOLCE V.D.T. (EMILIA-ROMAGNA) 0.25 l

6.5

CHIANTI DOC (TOSCANA) 0.25 l

7.9

MONTEPULCIANO V.D.T.(ABRUZZEN) 0.25 l

7.9

PRIMITIVO SALENTO VALCHIARA 0.25 l

8.5

# VINO ROSÉ

Roséweine

CHIARETTO ROSÉ BARDOLINO (VENETIEN) 0.25 l  
7.5

# WEINSCHORLE

WEIßWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l  
4.8

ROTWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l  
4.8

ROSÉWEINSCHORLE SÜß/SAUER 0.25 l  
4.8

# VINO IN BOTTIGLIA

Flaschenweine

## VINO BIANCO DOC

Weißweine

**LUGANA DOC 2023 0.75 l**

Cantina Bulgarini | Lombardia

**38.5**

**SAUVIGNON BLANC 0.75 l**

Margerita Bidoli | Sauvignon Blanc | 2021 | Friuli

**35.0**

**PINOT GRIGIO 0.75 l**

Bidoli | Pinot Grigio | 2023 | Friuli

**35.0**

**GRILLO SICILIA DOC 0.75 l**

Barone Montalto | Grillo | 2023 | Sizilien

**35.5**

## VINO ROSÉ

Roséweine

**ALIE 0.75 l**

Frescobaldi | 2023 | Toscana

**40.0**

**MIRAVAL 0.75 l**

Miraval | Grenache | 2021 | Cotes de Provence

**45.0**

# VINO IN BOTTIGLIA

Flaschenweine

## VINO ROSSO

Rotweine

**PRIMITIVO 0.75 l**

Capoforte | Primitivo | 2020 | Puglia

**33.5**

**MERLOT BEPIN DE ETO**

Bepin de Eto | Merlot | 2020 | Lison-Pramaggiore

**35.5**

**CHIANTI CLASSICO 0.75 l**

**39.0**

**IL BRUCIATO 0.75 l**

Antinori | Cabernet Sauvignon | 2020 | Bolgheri

**62.0**

**BRUNELLO DI MONTALCINO 0.75 l**

Banfi | Sangiovese | 2016 | Brunello

**68.0**

**TIGNANELLO 0.75 l**

Antinori | 2019 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Toscana

**240.0**

# **BIRRA**

## **Bier aus der Flasche**

**ALPIRSBACHER PILS - alkoholfrei 0.33 l**  
**4.0**

**ALPIRSBACHER WEIZENBIER - alkoholfrei 0.5 l**  
**4.9**

# **BIRRA**

## **Bier vom Fass**

**ALPIRSBACHER PILS 0.3 l**  
**4.5**

**ALPIRSBACHER PILS 0.5 l**  
**5.5**

**ALPIRSBACHER SPEZIAL 0.3 l**  
**4.2**

**ALPIRSBACHER SPEZIAL 0.5 l**  
**5.0**

**ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN 0.5 l**  
**5.2**

**RADLER SÜß/SAUER 0.3 l**  
**4.2**

**RADLER SÜß/SAUER 0.5 l**  
**4.8**

# CAFFETTERIA

## Heißgetränke

**ESPRESSO**

**2.8**

**ESPRESSO MACCHIATO**

**3.2**

**ESPRESSO DOPPIO**

**4.5**

**ESPRESSO CORRETTO**

**5.0**

**CAPPUCCINO**

**3.8**

**CAPPUCCINO (LAKTOSEFREI)**

**4.9**

**LATTE MACCHIATO**

**4.5**

**LATTE MACCHIATO (LAKTOSEFREI)**

**5.2**

**TASSE KAFFEE**

**3.5**

**TASSE SCHOKOLADE**

**4.2**

**GLAS TEE**

Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee, Schwarztee

**3.5**

# AQUAVITE

## Spirituosen

**WILLIAMS-CHRIST BIRNE 2 cl**  
4.5

**KIRSCHWASSER 2 cl**  
4.5

**GRAPPA ANTIGO BORGIO 2 cl**  
5.0

**GRAPPA RISERVA 2 cl**  
6.5

**GRAPPA PROSECCO ANDREA DA PONTE 2 cl**  
7.0

**GRAPPA PIEMONTE 2 cl**  
6.0

**SAMBUCA 2 cl**  
5.5

**AMARETTO 2 cl**  
4.5

**RAMAZZOTTI 2 cl**  
6.0

**AMARO AVERNA 2 cl**  
5.5

**LIMONCELLO 2 cl**  
5.5

**BAILEYS 2 cl**  
5.5

# SPUMANTI & CHAMPAGNE

## Sekt & Champagner

**PROSECCO MARSURET VALDOBBIADENE 0.75 l**

Italienischer Sekt, trocken

**35.0**

**MOËT & CHANDON "Imperial" 0.75 l**

Champagner, trocken

**100.0**

**MOËT & CHANDON "ICE Imperial" 0.75 l**

Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonay, intensive & fruchtig

**150.0**

**MOËT & CHANDON "Nectar Imperial" 0.75 l**

Fruchtig, exotische Früchte, Steinobst und ein Hauch von Vanille

**130.0**



# LONGDRINKS/COCKTAILS

## **WODKA MIX 0.2 l**

Mit Cola, Red Bull, Lemon oder Orangensaft

**8.5**

## **GIN TONIC 0.2 l**

Mit Schweppes Tonic Water

**8.5**

## **GIN LEMONADE 0.2 l**

Mit Bombay Gin, Zitronenlimonade und frischer Minze

**9.5**

## **JACK DANIEL`S MIX 0.2 l**

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

**9.5**

## **JACK DANIEL`S "GENTLEMAN JACK" MIX 0.2 l**

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

**11.5**

## **CHIVAS REGAL 12 SCOTCH MIX 0.2 l**

Mit Cola, Ginger, Apfel oder Soda

**10.5**

# LONGDRINKS/COCKTAILS

## **BACARDI MIX 0.2 l**

Mit Cola, Orange, Apfel oder Ginger

**8.5**

## **CAIPIRINHA 0.2 l**

Mit Rum, Limette und braunem Rohrzucker

**8.5**

## **CUBA LIBRE 0.2 l**

Mit Rum, Limetten und Cola

**8.0**

## **MOJITO**

Mit Rum, Limette, Soda, braunem Rohrzucker, Eis und frischer Minze

**9.5**

## **POMEGRANAT MOJITO**

Mit Rum, Limette, Granatapfel, Soda, braunem Rohrzucker, Eis  
und frischer Minze

**10.5**

*Essen und Genießen mit Verstand!*



*Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung.*

*Gerne bringen wir Ihnen bei Bedarf eine gesonderte Allergene-Speisekarte.*

*Sprechen Sie uns einfach an!*



*Sie planen eine Familienfeier, ein Firmenjubiläum  
oder Ähnliches?*

*Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!*