

*Benvenuti im Ristorante*

# **noi 2 due** RISTORANTE



★  
*Wir freuen uns, Sie in unserer Trattoria begrüßen zu dürfen.*

★  
*Genießen Sie ein wenig vom »Dolce Vita« Italiens  
und lassen Sie sich durch landestypische Gerichte  
und erlesene Weine von uns verwöhnen!*

★  
*Wir werden versuchen, Ihnen jeden Wunsch von den Lippen  
abzulesen. Sollte das mal nicht funktionieren,  
sprechen Sie bitte mit uns, wir sind Ihnen jederzeit gern behilflich.*

**Sehr geehrte Gäste,  
nach der neuen EU-Verbraucherinformations-Verordnung haben wir  
für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammengestellt. Wir beraten Sie gerne.  
Die Liste befindet sich auf der letzten Seite.**

*Dear guests,  
according to the new EU consumer information regulation we have  
for you a list with the allergens compiled. We are happy to help.  
The list is on the last page.*

Ein Aperitif vor dem Essen weckt den Appetit,  
lockert die Zunge und belebt den Geist.

## Aperitivi - Aperitif

<b>Martini</b> <sup>1, 12</sup> rosso, bianco, seco	5 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> ital. Schaumwein, trocken	Glas 0,1 l	<b>4,50 €</b>
<b>Prosecco Rosé</b> <sup>12</sup>	Glas 0,1 l	<b>4,50 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>12</sup> Prosecco mit Holundersirup und Minze	Glas 0,2 l	<b>6,00 €</b>
<b>Aperol-Spritz</b> <sup>1, 8, 12</sup> Aperol mit Weißwein und Orangenscheibe	Glas 0,2 l	<b>6,00 €</b>
<b>Aperol mit Prosecco</b> <sup>1, 8, 12</sup>	Glas 0,1 l	<b>5,00 €</b>
<b>Sanbitter</b> <sup>2</sup> alkoholfreier Aperitif	Glas 0,1 l	<b>3,50 €</b>

## Antipasti - Vorspeisen - Starters

- Mozzarella di Bufala su Rucola** <sup>G</sup> **9,00 €**  
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat  
*buffalo mozzarella with fresh tomatoes and rocket salad*
- Vitello Tonnato** <sup>D, G</sup> **9,00 €**  
dünne Kalbsfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Creme  
*thin slices of veal on tuna-caper cream*
- Carpaccio di Manzo** <sup>G</sup> **10,50 €**  
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mariniert, mit fr. Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse  
*thin slices of raw beef filet marinated, with fresh mushrooms, rocket and planed parmesan*
- Frutti di Mare** <sup>B, D, N</sup> **11,50 €**  
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone auf Rucolasalat  
*Seafood salad with garlic and lemon and rocket salad*
- Due di Carpaccio** <sup>D, G</sup> **10,50 €**  
Carpaccio di Manzo und Vitello Tonnato  
*Carpaccio di Manzo and Vitello Tonnato*
- Antipasto Noi Due** <sup>G</sup> **11,50 €**  
gemischtes Gemüse mit Mozzarella und Tomaten  
*mixed vegetables with mozzarella and tomatoes*
- Prosciutto e Melone** <sup>5, \*</sup> **10,80 €**
- Portion Bruschetta (6 Stk.)** <sup>A</sup> **4,50 €**  
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Gewürzen  
*toasted white bread slices with diced tomatoes and spices*
- Focaccia** <sup>A</sup> **4,50 €**  
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin  
*pizza bread with olive oil and rosemary*

## Zuppe - Suppen - Soups

---

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 11. | <b>Minestrone</b> <sup>A, C, F, G, I, J</sup><br>Gemüsecremesuppe<br>nach italienischer Art<br><i>italian vegetable soup</i> | 5,00 €  |
| 12. | <b>Crema di Pomodoro</b> <sup>G</sup><br>Tomatencremesuppe<br><i>tomatocream soup</i>  | 4,50 €  |
| 13. | <b>Zuppa d'Aglio</b><br>Knoblauchsuppe<br><i>garlic soup</i>   | 4,50 €  |
| 14. | <b>Zuppa di Pesce</b> <sup>D, G, H, I, J, N</sup><br>edle Fischsuppe<br><i>fish soup with garlic</i>                         | 10,50 € |

## Insalate - Salate - Salads

---

Wir servieren die Salate mit Essig <sup>12</sup> und Öl,  
auf Wunsch mit Hausgemachtem Dressing.  
*We serve the salads with with vinegar <sup>12</sup> and  
oil, on request with homemade dressing.*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 21. | <b>Insalata Mista</b> <sup>J</sup><br>gemischter Salat <i>mixed salad</i>  | 6,00 €  |
| 22. | <b>Insalata di Pomodoro</b> <sup>J, G</sup><br>Tomatensalat mit Zwiebeln und Fetakäse<br><i>tomato salad with onions and feta cheese</i>   | 7,50 €  |
| 23. | <b>Insalata Tonno</b> <sup>D, J</sup><br>gemischter Salat mit Thunfischstücken<br><i>mixed salad with tuna slices</i>  | 8,90 €  |
| 24. | <b>Insalata Noi Due</b> <sup>J</sup><br>gebratene Hähnchenbruststreifen und<br>frische Champignons auf gemischtem Salat<br><i>roasted chicken breast strips and<br/>fresh mushrooms on mixed salad</i> | 10,90 € |
| 25. | <b>Insalata Dello Chef</b> <sup>J</sup><br>Gebratene Kalbsleberstreifen mit Steinpilzen<br>auf gemischtem Salat<br><i>roasted calf liver strips with porcini mushrooms on mixed salad</i>              | 11,90 € |
| 26. | <b>Tagliata su Rucola</b> <sup>G, J</sup><br>gebratene Rumpsteakstreifen mit<br>gehobeltem Parmesankäse auf Rucolasalat<br><i>roasted rumpsteak strips with grated Parmesan on rocket salad</i>        | 13,50 € |
| 27. | <b>Insalata Pecorino</b> <sup>G, J</sup><br>gemischter Salat mit Fetakäse<br><i>mixed salad with feta cheese</i>   | 8,90 €  |

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

## Pizza

- Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella <sup>G</sup> belegt.  
*All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella <sup>G</sup>.*
60. **Pizza Mozzarella** <sup>A, G</sup> **7,00 €**  
mit Basilikum  
*with basil*
61. **Pizza Salami** <sup>A, F, G, 1, 3, 4, 5, 9</sup> **8,00 €**  
mit Salami  
*with salami*
62. **Pizza Mista** <sup>A, C, F, G, 1, 3, 4, 5, 9</sup> **9,50 €**  
mit Salami, Kochschinken\*,  
frischen Champignons und Peperoni  
*with salami, ham\*,  
fresh mushrooms and pepperoni*
63. **Pizza Primavera** <sup>A, G</sup> **8,90 €**  
mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse  
*with cherry tomatoes, rocket and parmesan*
64. **Pizza Caprese** <sup>A, G</sup> **9,00 €**  
mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum  
*with cherry tomatoes, rocket and basil*
65. **Pizza Angelo** <sup>A, C, F, G, 1, 3, 5, 9</sup> (scharf) **9,50 €**  
mit Salami picante und Zwiebeln  
*with salami picante and onions*
66. **Pizza Napoli** <sup>A, B, D, G, N, 4, 5, 14</sup> **9,00 €**  
mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch  
*with anchovis, olives, capers and garlic*
67. **Pizza Tonno e Cipolla** <sup>A, D, F, G, 4, 5</sup> **9,00 €**  
mit Thunfischstücken und Zwiebeln  
*with tuna pieces and onions*
68. **Pizza Parma** <sup>A, G, 4</sup> **11,50 €**  
mit Parmaschinken,  
Rucola und Parmesanflocken  
*with Parma ham, rocket salad  
and Parmesan cheese*
69. **Pizza Scampi** <sup>A, B, G</sup> **13,50 €**  
mit Garnelen, Knoblauch & Petersilie  
*with shrimp, garlic and parsley*
70. **Pizza Frutti di Mare** <sup>A, B, D, G, N</sup> **11,90 €**  
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie  
*with seafood, garlic and parsley*
71. **Pizza Buon Gustaiò** <sup>A, G</sup> **10,50 €**  
mit Spinat, Kochschinken\* und Gorgonzola  
*with spinach, ham\* and gorgonzola*
72. **Pizza Hawaii** <sup>A, G, 3, 4, 5, 9</sup> **9,00 €**  
mit gekochtem Schinken\* und Ananas  
*with ham\* and pineapple*

## Pasta - Nudelgerichte - Noodle Dishes

29. **Spaghetti a Piacere** 8,00 €  
(Bolognese <sup>A, C, 4</sup>, Carbonara <sup>A, C, G, 3, 4, 5, 9</sup>, Amatriciana <sup>A, C, G, 3, 4, 5</sup>)
30. **Spaghetti Caprese** <sup>A, G</sup> mit Mozzarella in Tomatensoße 8,90 €  
*with mozzarella and tomato sauce*
31. **Spaghetti Aglio e Olio** <sup>A, G</sup> 7,90 €  
mit Knoblauch, scharfen Peperoni und Kräutern  
*with garlic, hot peppers and herbs*
32. **Spaghetti Noi Due** <sup>A, G</sup> 10,90 €  
mit Filetspitzen und Champignons in Sahne-Rahmsauce  
*with fillet and mushrooms in cream sauce*
33. **Linguine Marinara** <sup>A, D, G, N</sup> 11,90 €  
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce  
*with seafood and garlic in tomato sauce*
34. **Linguine Agli Scampi** <sup>A, B, D, G</sup> 13,50 €  
mit Garnelen und Knoblauch in leichter Tomatensauce  
*with shrimp and garlic in light tomato sauce*
35. **Linguine con Pollo** <sup>A, G, H</sup> mit Hähnchenbrustfiletstreifen, 12,90 €  
Pinienkernen und frischer Minze in Zitronensauce  
*with chicken breast fillets, pine nuts and fresh mint in lemon sauce*
36. **Penne all'Arrabbiata** <sup>A</sup> 7,90 €  
kurze Nudeln mit scharfer Tomatensauce  
*short pasta with spicy tomato sauce*
37. **Penne al Salmone** <sup>A, D, G, J, N</sup> 12,90 €  
kurze Nudeln mit Lachsstücken in leichter Hummersahnesauce  
*short pasta with salmon pieces in light lobster cream sauce*
38. **Penne Parigina** <sup>A, G</sup> 9,90 €  
kurze Nudeln mit Spinat in Gorgonzolasauce  
*short pasta with spinach in gorgonzola sauce*
39. **Penne dello Chef** <sup>A</sup> 13,50 €  
kurze Nudeln mit gebratenen Kalbsleberstreifen  
und Steinpilzen in leichter Tomatensauce  
*short noodles with fried calf liver strips and  
porcini mushrooms in light tomato sauce*
40. **Fettuccine Bella Vista** <sup>A, C, G, O, 4</sup> 10,90 €  
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten,  
Oliven und Rucola in rosa Sauce, mit Parmesankäse bestreut  
*Tagliatelle with dried tomatoes, cherry tomatoes, olives and  
rocket in pink sauce, sprinkled with Parmesan cheese*
41. **Fettuccine Noi Due** <sup>A, F, G, I, J, L, 4, 6, 9</sup> 10,90 €  
Bandnudeln mit Hähnchenstreifen und  
Steinpilzen in Cognac-Rahm-Sahnesauce  
*Ribbon noodles, chicken strips and porcini  
mushrooms, cognac cream sauce*
42. **Lasagne al Forno** <sup>A, C, G, O, 4</sup> 9,50 €  
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, Bechamel  
und Tomaten, mit Mozzarella überbacken  
*Layered noodles with meat sauce, bechamel  
and tomatoes, baked in the oven with mozzarella*

## Vegetariani

---

50. **Pizza Vegetale** <sup>A, G</sup> **9,50 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse  
*with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables*
51. **Pennette Ortolane** <sup>A, G</sup> **10,50 €**  
kurze Nudeln mit frischem Gemüse, Rucola und Parmesan  
*short pasta with fresh vegetables, rocket and Parmesan*
52. **Fettuccine Ai Porcini** <sup>A</sup> **10,50 €**  
Bandnudeln mit Steinpilzen,  
Cherrytomaten in leichter Tomatensauce  
*Tagliatelle with porcini mushrooms,  
cherry tomatoes in light tomato sauce*

## Maiale / vom Schwein

---

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert  
*All meat dishes are served with potatoes, daily vegetables and salad.*

80. **Scaloppina Milanese** <sup>A, C</sup> **13,50 €**  
Panierte Schweineschnitzel mit Tagesbeilage  
*breaded pork schnitzel with daily side dish*
81. **Scaloppina di Maiale Tirolese** <sup>5, 12</sup> **15,90 €**  
Schweinemedallions mit getrockneten  
Pflaumen und Pinienkernen in Rotweinsauce  
*Pork medallions with dried plums and pine nuts in red wine sauce*
82. **Scaloppina Gustosa** **15,90 €**  
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce <sup>G</sup>  
*Pork medallions with gorgonzola sauce*
83. **Scaloppina di Maiale in Carrozza** **15,90 €**  
Schweinefiletmedallions mit frischen Champignons  
und grünem Pfeffer in Rahmsauce <sup>G</sup>  
*Pork filet medallions with fresh mushrooms  
and green pepper in cream sauce*
84. **Saltimbocca alla Romana** <sup>A, C, F, G, I, J, 12, 13</sup> **16,90 €**  
Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken  
und Salbei in Weißweinsauce  
*Pork filet medallions with prosciutto\*  
and sage in white wine sauce*
85. **Scaloppina al Senape** <sup>G, J, 12</sup> **16,50 €**  
Schweinefiletmedallions mit Calvados in Dijon-Senfsauce  
*Pork tenderloin medallions with calvados and Dijon mustard sauce*

## Manzo / vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat serviert  
*All meat dishes are served with potatoes, daily vegetables and salad.*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 90.  | <b>Bistecca alla Griglia</b><br>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter <sup>G</sup><br><i>Grilled rump steak with herb butter</i>   | 19,50 € |
| 91.  | <b>Bistecca a Piacere</b><br>Rumpsteak nach Wahl mit Champignons, grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce <sup>G</sup><br><i>Rumpsteak of choice with mushrooms, green pepper or gorgonzola sauce</i>                | 21,00 € |
| 92.  | <b>Bistecca alla Pizzaiola</b> <sup>A, 4, 14</sup><br>Rumpsteak mit Kapern und Oliven in Tomatensauce mit Spaghetti<br><i>Rump steak with capers and olives with tomato sauce and spaghetti</i>                  | 21,00 € |
| 93.  | <b>Bistecca al Barolo</b><br>Rumpsteak mit Rotweinsauce <sup>12</sup> , Rosmarin und Cherrytomaten<br><i>Rump steak with red wine sauce, rosemary and cherry tomatoes</i>  | 21,00 € |
| 94.  | <b>Filetto alla Griglia</b><br>Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <sup>G</sup><br><i>Grilled beef fillet with herb butter</i>   | 24,90 € |
| 95.  | <b>Filetto a Piacere</b> Rinderfilet, nach Wahl mit Champignons, grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce <sup>G</sup><br><i>Beef fillet, with mushrooms, and green pepper or gorgonzola sauce</i>                    | 26,00 € |
| 96.  | <b>Filetto alla Zingara</b><br>Rinderfilet mit gebratener Paprika und Oliven <sup>5</sup> in leichter Tomatensauce<br><i>Beef fillet with roasted peppers and olives in light tomato sauce</i>                   | 26,00 € |
| 97.  | <b>Filetto Ai Porcini</b><br>Rinderfiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen<br><i>Beef fillet medallions with fried porcini mushrooms</i>  | 26,50 € |
| 98.  | <b>Mare e Monti</b> <sup>B, G</sup> Rinderfilet und Großgarnelen mit verschiedenen Saucen serviert<br><i>Beef tenderloin and king prawns served with various sauces</i>  | 27,50 € |
| 99.  | <b>Fegato Burro e Salvia</b> <sup>G</sup><br>Kalbsleber gebraten in Butter und Salbei<br><i>Calf's liver fried in butter and sage</i>  | 15,50 € |
| 100. | <b>Pollo a Piacere</b> Hähnchenbrustfilet nach Wahl mit Champignons, grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce <sup>G</sup><br><i>Chicken breast fillet of choice with mushrooms, green pepper or gorgonzola sauce</i> | 14,50 € |
| 89.  | <b>Fegato Veneziana</b><br>Geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce <sup>12</sup><br><i>sliced veal liver with onions in white wine sauce</i>  | 15,50 € |

## *Pesce - Fischgerichte - Fish Dishes*

---

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln,  
Tagesgemüse und Salatbeilage serviert  
*All fish dishes are served with potatoes,  
served with daily vegetables and salad*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 101. | <b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup><br>frisches Lachsfilet vom Grill<br><i>fresh salmon fillet from the grill</i>   | 16,50 € |
| 102. | <b>Salmone Cardinale</b> <sup>B, D, G</sup><br>frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce<br><i>fresh salmon fillet with shrimp in lobster cream sauce</i>   | 17,50 € |
| 104. | <b>Luccio alle Mandorle</b> <sup>D, G</sup><br>Zanderfilet mit Mandelscheiben in Buttersauce<br><i>Zander fillet with almond slices in butter sauce</i>  | 18,50 € |
| 105. | <b>Luccio Noi Due</b> <sup>D, G, J, L</sup><br>gebratenes Zanderfilet an Dijon-Pommery-Senfsauce<br><i>fried Zander fillet on Dijon-Pommery mustard sauce</i>  | 19,00 € |
| 106. | <b>Luccio Provinciale</b> <sup>D, 4, 5, 14</sup><br>gebratenes Zanderfilet mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce<br><i>with olives, capers and garlic in tomato sauce</i>   | 19,00 € |
| 107. | <b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B</sup><br>5 Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch<br><i>5 grilled king prawns with garlic</i>  | 22,50 € |
| 108. | <b>Scampi al Forno</b> <sup>B</sup><br>5 Großgarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie, im Ofen gebacken<br><i>5 king prawns with garlic, olive oil and parsley, baked in the oven</i>   | 23,50 € |
| 109. | <b>Scampi al Pepe verde</b> <sup>B, G</sup><br>5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Hummer-Sahnesauce<br><i>5 king prawns with green pepper in cream sauce</i>   | 23,50 € |
| 110. | <b>Scampi Noi Due</b> <sup>A, B</sup><br>5 Großgarnelen am Spieß mit Paprika und Knoblauch dazu Spaghetti in leichter Tomatensauce<br><i>5 king prawns on skewers with peppers, onions and garlic in light tomato sauce, served with spaghetti</i> | 25,50 € |



## *Dolci - Desserts*

---

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 121. | <b>Gelato Misto</b> <sup>G, 1, 10</sup><br>3 Kugeln Eis mit Sahne<br><i>3 scoops of ice cream</i>   | 4,50 € |
| 122. | <b>Tartufo Classico</b> <sup>G, 1</sup><br>Halbgefrorenes Eis<br><i>semi-frozen ice cream</i>   | 5,00 € |
| 123. | <b>Tartufo Limone</b> <sup>G, L, 1</sup><br>Trüffeleis mit Zitronenlikör<br><i>truffle ice cream with lemon liqueur</i>                               | 5,00 € |
| 124. | <b>Cassata Siciliana</b> <sup>G</sup><br>sizilianische Eisspezialität mit<br>kandierten Früchten<br><i>Sicilian ice cream with<br/>candied fruits</i> | 5,50 € |
| 125. | <b>Tiramisu</b> <sup>A, C, G, 1, 2</sup><br>hausgemacht, täglich frisch<br><i>homemade, fresh daily</i>   | 5,00 € |
| 126. | <b>Panna Cotta</b> <sup>G, 1</sup><br>Sahnedessert mit Himbeersauce<br><i>Cream dessert with raspberry sauce</i>                                      | 5,50 € |
| 127. | <b>Zabaione</b> <sup>C, G, 12</sup><br>Weinschaumcrème mit Marsala<br><i>wine cream flavored with Marsala</i>   | 6,00 € |
| 128. | <b>Profiterol</b> <sup>A, G, 1</sup><br>typisch italienische Süßspeise<br><i>typical Italian dessert</i>  | 5,50 € |

## Bevande calde

<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse <i>cup</i>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso doppio</b> <sup>2</sup>	Tasse <i>cup</i>	<b>3,60 €</b>
<b>Caffé</b> <sup>2</sup>	Tasse <i>cup</i>	<b>2,20 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2, G</sup>	Tasse <i>cup</i>	<b>2,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2, G</sup>	Glas <i>glass</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino con Latte</b> <sup>2, G</sup>	Tasse <i>cup</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Corretto</b> <sup>2, 12</sup> mit Grappa	Tasse <i>cup</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Tee</b>	Glas <i>glass</i>	<b>2,10 €</b>

## Bevande analcoliches

	0,20 l	0,40 l
<b>Coca-Cola</b> <sup>1, 2, 4</sup>	<b>2,10 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	<b>2,10 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1, 3, 4, 9</sup>	<b>2,10 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>4</sup>	<b>2,10 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	<b>2,10 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Fassbrause</b> <sup>A</sup>	<b>2,10 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>S. Pellegrino</b> italienisches Mineralwasser <i>italian mineral water</i>	Fl. 0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>S. Pellegrino</b>	Fl. 0,75 l	<b>5,20 €</b>
<b>Acqua Panna</b> stilles ital. Mineralwasser <i>silent Italian mineral water</i>	Fl. 0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	Fl. 0,75 l	<b>5,20 €</b>
<b>Orangensaft</b> <i>orange juice</i>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Apfelsaft</b> <i>apple juice</i>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Bananennektar</b> <i>banana nectar</i>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Kirschnektar</b> <i>cherry nectar</i>	0,20 l	<b>2,30 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,20 l	<b>2,40 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>1, 4</sup>	Fl. 0,20 l	<b>2,40 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,20 l	<b>2,40 €</b>
<b>Malztrunk</b> <sup>A</sup> <i>malt drink</i>	Fl. 0,33 l	<b>3,00 €</b>



Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

## Birre - Bier - Beer



<b>Radeberger Pils vom Fass</b> <sup>A</sup> draught beer	0,30 l	<b>2,90 €</b>
<b>Radeberger Pils vom Fass</b> <sup>A</sup> draught beer	0,40 l	<b>3,40 €</b>
<b>Paulaner Helles Bier</b> <sup>A</sup> pale draught beer	0,30 l	<b>2,90 €</b>
<b>Paulaner Helles Bier</b> <sup>A</sup> pale draught beer	0,40 l	<b>3,40 €</b>
<b>Kristallweizen</b> <sup>A</sup> filteres wheat beer	0,50 l	<b>3,90 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen vom Fass</b> <sup>A</sup> yeast beer	0,30 l	<b>3,00 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen vom Fass</b> <sup>A</sup> yeast beer	0,50 l	<b>3,90 €</b>
<b>Paulaner Hefe Alkoholfrei</b> <sup>A</sup> non-alcoholic yeast beer	0,50 l	<b>3,90 €</b>
<b>Clausthaler</b> <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,10 €</b>



### Mischgetränke: mixed beer

<b>Berliner Weiße</b> <sup>A</sup> Waldmeister/Himbeere <sup>1, 3, 4, 9</sup>	Fl. 0,33 l	<b>3,10 €</b>
<b>Alsterwasser</b> <sup>A</sup> Bier mit Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup>	0,40 l	<b>3,40 €</b>
<b>Radler</b> <sup>A</sup> Bier mit Sprite <sup>4</sup>	0,40 l	<b>3,40 €</b>

## Vini aperti - Offene italienische Weine - Open Wine

	Glas glass	0,20 l	0,50 l
<b>Bianco</b> weiß · white			
<b>Della Casa</b> <sup>12</sup> trocken dry		<b>4,30 €</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Pinot Grigio</b> <sup>12</sup> trocken dry		<b>4,80 €</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Chardonnay</b> <sup>12</sup> trocken dry		<b>4,80 €</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Rose</b> rosé			
<b>Della Casa</b> <sup>12</sup> trocken dry		<b>4,30 €</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Rosso</b> rot · red			
<b>Della Casa</b> <sup>12</sup> trocken dry		<b>4,30 €</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Chianti</b> <sup>12</sup> trocken dry		<b>4,80 €</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Lambrusco</b> <sup>12</sup> Perlwein, lieblich sparkling wine, lovely		<b>4,30 €</b>	<b>9,00 €</b>

### Mischgetränke:

<b>Weinschorle</b> <sup>12</sup> wine spritzer	<b>4,00 €</b>
--	---------------

Wenn mich jemand fragt, ob ich Wasser zu meinem Whisky möchte, antworte ich, dass ich durstig bin und nicht schmutzig. Joe L. Lewis

## Superalcolici

<b>Grappa Hausmarke</b> <sup>12</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b> <sup>12</sup> italienischer Brandy	0,20 l	<b>3,50 €</b>
<b>Amaretto</b> <sup>1</sup>	0,20 l	<b>2,80 €</b>
<b>Sambuca</b>	0,20 l	<b>2,80 €</b>
<b>Amaro Averna</b> <sup>1</sup>	0,20 l	<b>3,20 €</b>
<b>Ramazotti</b>	0,20 l	<b>3,20 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	0,20 l	<b>3,50 €</b>
<b>Limoncello</b> <sup>1</sup>	0,20 l	<b>3,00 €</b>
<b>Malteser</b>	0,20 l	<b>3,50 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	0,20 l	<b>3,50 €</b>

## Flaschen

<b>Prosecco Valdo Extra Dry</b> <sup>12</sup>	FL.	<b>27,00 €</b>
Valdobbiadene - Venetien Fruchtig-zart, lebhaft und lieblich		
<b>Valdobbiadene - Rosé aus Venetien</b> <sup>12</sup>	FL.	<b>27,00 €</b>
Anregende Perlage, blumig und fruchtig Mit zarten Aromen		
<b>Ferrari Brut</b> <sup>12</sup>	0,1 l	<b>8,50 €</b>
	FL.	<b>51,00 €</b>
<b>Ferrari Rosé</b> <sup>12</sup>	0,1 l	<b>9,00 €</b>
	FL.	<b>54,00 €</b>

### Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite  
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus  
**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel  
6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin  
12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker · 14 geschwärzt  
\* Formfleisch aus Vorderstückenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

**Allergene:** A contains gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · B contains shellfish and crustacean products  
C contains eggs or egg products · D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products · F contains soy or soy products  
G contains milk or milk products (lactose) · H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia) · I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products · K contains sesame seeds or sesame seeds products · M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof  
**additives:** 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative · 6 artificial sweetener  
7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite · 13 flavor enhancers  
14 blackened · \*shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate

All prices include tax and service.