Soft

Mineralwasser 0.25 | 3.-
Mineralwasser 0.75 | 8.-

Homemade IceTea 0.35 | 5.-
verschiedene Sorten
Minze-Limette | weißer Pfirsich | Zitrone

Homemade Lemonade 0.35 | 5.-
Himbeere | Passionsfrucht

Coke, Fanta, Sprite, Mezzo 0.33 | 4.-

Vio Bio Limonade 0.25 | 4.-
Orange oder Zitrone-Limette

Vio Bio Fruchtschorle 0.25 | 4.-
Apfel naturtrüb, Johannesbeere oder Rhabarber natur

offene Fruchtrschorlen 0.4 | 5.-
[Rapp's Kelterei, Hessen]
Kirsche, Orange, Cranberry, Maracuja, Banane

Thomas Henry 0.2 | 3.5
Bitter Lemon, Ginger Ale, oder Spicey Ginger

Red Bull 0.25 | 4.-
original | sugarfree | ZERO

Ipanema | 8.-
Limette, frische Minze, Rohrzucker und Ginger Ale

Bier

🇮🇹 **Moretti | 5.-**
l'autentica | al limone | al ZERO 0.33

🇮🇹 **Ichnusa | 5.-**
non filtrata 0.33 | ambra limpida 0.3 | Sardinien

🇮🇹 **Messina | 5.-**
cristalli di sale 0.33 | Sizilien

🇮🇹 **Peroni Capri | 5.-**
olive und limette 0.33 | Rom

🇪🇸 **Estrella Galicia | 4.-**
cerveza especial 0.2 | Coruña

🇪🇸 **San Miguel | 5.-**
especial 0.33 | Katalonien

🇳🇱 **Heineken | 4.-**
0.25 | Amsterdam

🇩🇪 **Veltins | 4.-**
helles Lager 0.275 | Sauerland

🇩🇪 **Erdinger Weissbier 0.5 | 6.-**
auch als Bananenweizen
auch alkoholfrei

🇩🇪 **Erdinger Weissbier 0.33 | 4.-**
alkoholfrei Zitrone

Aperitivi

Spritz | 8.-
mit Mionetto Prosecco und Soda
Aperol | Campari | Limoncello | Lou&Leo [Bio]

Mojito | 9.-
Havana Club añejo 3 años, Puderzucker,
frische Minze, frischer Limettensaft, Soda
[original kubanisch]

Gin Fizz // Tom Collins | 9.-
Gin, frischer Zitronensaft, Puderzucker, Soda

Negroni | Americano | 10.-
Gin, Campari, roter Premium Wermut | -Gin + Soda

Whiskey Sour | 12.-
Makers's Mark Bourbon Whiskey, Zuckersirup,
Puderzucker, frischer Zitronensaft, Eiweiß
auch als: Gin sour | Amaretto sour | Rum sour

Clover Club | 12.-
Tanqueray No. Ten Gin, frische Himbeere, Eiweiß,
Puderzucker, frischer Zitronensaft

dry Martini // oder dirty | 9.-
Gin, weißer Wermut, grüne Olive // + SalzLake
Espresso Martini | 12.-
[mit Wodka und Kahlúa]

Weitere auf Anfrage.

Antipasti

Bruschetta 🌱🌱 | 10.-
frisch aufgeschnittene San Marzano-Tomaten,
fruchtiges Olivenöl aus Sizilien, Aceto Balsamico,
frischer Knoblauch, frische Blattpetersilie, Rucola
Aussprache: BRU-SKE-TAA

Caprese 🌱 | 12.-
[Bufala oder Burrata?]
mit fruchtigen Kirschtomaten, auf einem Rucolabett,
Maldon Meersalz, schwarzer Pfeffer, Aceto Balsamico
und toskanischem Olivenöl extravergine [bio]

Pizza Pane 🌱🌱 | 9.-
ofenfrisches Pizzabrot mit frischem Knoblauch,
toskanischem Olivenöl extravergine [bio],
Maldon Meersalz und sizilianischem Oregano
[mit Käse +2.-€] 🌱
[mit Bruschetta-Tomaten +2.-€] 🌱🌱

Piatto di Antipasti | 24.-
lasst euch überraschen :)
meistens: Artischocke, 2-3 verschiedene Käsesorten,
[z.B. Pecorino, Caciocavelli, ...]
sonnengetrocknete Tomaten, Weinbeeren [Saison]
gebackene Oliven, Prosciutto di Parma, Brot
[für zwei Personen]

Trio 🌱🌱 | 9.-
drei verschiedene Sorten Oliven und etwas Brot
[pikant u. süß mariniert (schwarz) und Nocellara (grün)]

Pizza

bianca

‘Nduja e Gorgonzola 🌶️ | 16.-
[bianca] Fior di latte [Mozzarella],
Gorgonzola dolce DOP, Rucola-Haube
'Nduja di spilinga [pikante Streichsalami]

Tartufo e Crudo | 18.-
[bianca] Fior di latte [Mozzarella],
Salsa Tartufata [Trüffelpesto],
Prosciutto crudo di Parma DOP

Tonno | 16.-
[bianca] Fior di latte [Mozzarella],
milde Kapern, Thunfisch Filetstücke,
frisch aufgeschnittene, rote Zwiebelringe
[passendes Topping: Sardellen]

di Manzo 🌶️ | 18.-
[bianca], Fior di latte [Mozzarella],
Bresaola [luftgetrockneter Schinken vom Black Angus],
Kapern, sonnengetrocknete Tomaten,
Rucola-Haube, Chili-Öl

Salsiccia piccante 🌶️ | 19.-
[bianca] Mozzarella di Bufala, Fior di Latte
toskanische Salsiccia mit Fenchel und Peperoncini,
frische Blattpetersilie und wahlweise
frische Kirschtomaten oder sonnengetrocknette Tomaten

Pizza

rosso

Margherita 🌱 | 15.-
Tomatensoße, Fior di latte [Mozzarella],
frischer Basilikum, ein Hauch Parmiggiano Reggiano
toskanisches Olivenöl extravergine [bio],
[+ Mozzarella di Bufala?]

Marinara 🌱🌱 | 15.-
[ohne Käse] mehr Tomatensoße, frischer Knoblauch,
sizilianischer Oregano, tosk. Olivenöl extravergine [bio]

Funghi freschi 🌱 | 15.-
Tomatensoße, Fior di latte [Mozzarella],
frische, nur für dich aufgeschnittene Champignons
Aussprache: FUNGHI FRES-KI

Salame Milano | 15.-
Tomatensoße, Fior di latte [Mozzarella],
Salame Milano tradizionale

Prosciutto | 15.-
Tomatensoße, Fior di latte [Mozzarella],
Prosciutto cotto [gekochter Schinken]
Aussprache: Pro-schutto

Rucola 🌱 | 16.-
Tomatensoße, Fior di latte [Mozzarella],
Rucola, Aceto Balsamico, Grana Padano Flakes,
toskanisches Olivenöl extravergine [bio]
[+ Prosciutto di Parma?]

Pasta

bianca

Carbonara alla Romana | 23.-

Macelleria Falorni Guanciale aus Greve [Chianti],
frische bio-Eier vom Gut Kragenhof,
schwarzer Pfeffer, Parmiggiano Reggiano riserva
gereifter Pecorino [bio, Toskana, 36 Monate]

Weinempfehlung: Lugana, Ca'del Prato, DOC
trocken, 12.5%, Lombardei, 2023
14.-

Pesto di Limone 🌱 | 18.-

Zitronensaft und -Schale [bio], Mandeln, Cashewkerne,
Grana Padano DOP, frischer Knoblauch,
frischer Basilikum, Maldon Meersalz, schwarzer Pfeffer,
toskanisches Olivenöl extravergine [bio]
[passendes Topping: Burrata]

Aglio e Olio 🌶️ | 21.-
e Gamberi

frischer, in Scheiben geschnittener Knoblauch,
scharfe Peperoncini, frische Blattpetersilie,
black Tiger Salzwassergarnelen
[sechs Stück mit Schwanzsegment], Maldon Meersalz
tosknisches Olivenöl extravergine [bio], Weißwein,
[ohne Garnelen 16.-]

deluxe Topping:
Riesengarnelen (je 40g) aus Wildfang „easy peel"
mit Panzer, ohne Kopf | 3 Stück 21.-

Pasta

rosso

Ragù alla Bolognese | 21.-

BIO-Hackfleisch vom Galloway-Rind **[Sälzerhof Istha],**
frische bio-Karotten, Staudensellerie, Tomatenmark,
Maldon Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
toskanisches Olivenöl extravergine [bio]
trockener Rotwein,
[als Lasagne ca. 45 min. Zubereitung - ca. 600g | 25.-]

Weinempfehlung:
Montepulciano d'Abbruzzo, Tenuta Ulisse, DOP
trocken, 14%, Abbruzzen, 2022
Mundus Vini „GOLD" prämiert
12.-

all'Amatriciana | 23.-

Macelleria Falorni Guanciale aus Greve [Chianti],
gereifter Pecorino [bio][Toskana, 36 Monate], Meersalz,
schwarzer Pfeffer, Petersilie, gehackte Tomaten [Pellati]

Arrabbiata 🌶️🌶️🌱🌱 | 18.-

frischer, in Scheiben geschnittener Knoblauch,
frische, sehr scharfe Peperoncini [Rawit],
stückige Tomaten, frische Blattpetersilie,
toskanisches Olivenöl extravergine [bio],
Maldon Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Der Name leitet sich von dem Romanesco-Adjektiv „arabbiato" ab, das eine Eigenschaft (in diesem Fall Schärfe) bezeichnet, die bis zum Exzess getrieben wird.

Caffé

Espresso | 2.-
Drago Mocambo „Brasilia“
schokoladig, süßlich
40% Robusta | 60% Arabica

Doppio | 3.5
doppelter Espresso

Coretto | 5.-
Espresso doppio mit Schuss
Grappa | Sambuca | Amaretto | Baileys

Americano | 3.5
Espresso verlängert (Caffé)

Cappuccino | 4.-
Espresso mit aufgeschäumter Vollmilch [bio]

kleine, süße Empfehlung zum Kaffee:

Amaretti di Mombaruzzo | 1.2
weiche Mandelmakrone, Moriondo

Gianduiotti Classici | 0.8
Nougatpraline mit 28% piemonteser Haselnüssen (Vollmilch)
Caffarel, Gianduia

Dolci

Tartufo di pizzo | 8.-
italienische Eisspezialität
aus Schokoladeneiscreme und Zabajone
[leicht alkoholisch]

Mandorle e pistacchio | 9.-
italienische Eisspezialität
aus Mandel- und Pistazieneiscreme

Tartufo Classico | 8.-
italienische Eisspezialität
aus Schokoladeneiscreme und Vanilleeiscreme
[auch als Pistazie]

Tartufo al Limoncello | 10.-
italienische Eisspezialität
aus Zitroneneiscreme umhüllt mit Zitronenkonfekt
und einem Kern aus Limoncello
[leicht alkoholisch]

Limone ripieno | 8.-
eine mit Zitroneneiscreme gefüllte Zitrone

Schokoladen Soufflé | 10.-
heißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
dazu ein paar Früchte (Saison)

Digestivi

Amaro | 4.-
5cl auf Eis und mit Zitrone
Ramazzotti | Fernet Branca | Averna

Grappa | 3.-
2cl **Nonino** lo Chardonnay,
2cl **Zanin** | Moscato riserva | Valpolicella

Grappa Paolo Berta | 18.-
2cl Riserva del Fondatore, Piemont 2004
Premium Jahrgangs-Grappa

Sambuca | 3.-
2cl mit 3 Espresso-Bohnen
Molinari | Zanin

Limonetto | Mandarinetto | 2.-
2cl bei [-20°C]
Handarbeit aus sizilianischer Manufaktur

Jägermeister | 2.-
2cl bei [-20°C]
oder Manifest 4.-

PRINZ alte Obstbrände | 3.-
2cl im Holzfass gereifte Sorten
alte Kirsche | Haselnuss | Wald-Himbeere | Marille
Zwetschke | Bodensee-Apfel | Williams-Christ-Birne
Cuvée Jahrgang 2018 [Haselnüsse, Walnüsse, Honig, Äpfel] 12.-