



## *Aperitifs*

<b>180</b>	<b>PROSECCO</b>	0,10 l	<b>4,90 €</b>
<b>181</b>	<b>PROSECCO APEROL<sup>1</sup></b>	0,10 l	<b>5,20 €</b>
<b>182</b>	<b>APEROL SPRITZ<sup>1</sup></b> Prosecco, Aperol und Sprudel	0,20 l	<b>5,70 €</b>
<b>183</b>	<b>APERETIV DELLA CASA</b> Hausgemachte Aperitif (alkoholfrei)	0,20 l	<b>5,40 €</b>
<b>184</b>	<b>BITTERINO ORANGE</b>	0,10 l	<b>4,90 €</b>
<b>185</b>	<b>MARTINI</b> Bianco, Rosso oder d'oro	4 cl	<b>4,90 €</b>
<b>186</b>	<b>CAMPARI<sup>1</sup></b> Soda oder Orange	4 cl	<b>5,20 €</b>
<b>187</b>	<b>SHERRY</b> Dry oder Medium	4 cl	<b>4,20 €</b>
<b>188</b>	<b>CELLO MELLO Hausaperitif</b> Prosecco, Grenadine und Sprudel	0,20 l	<b>5,80 €</b>
<b>189</b>	<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblütensirup und Sprudel	0,20 l	<b>5,80 €</b>

### ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> Farbstoff | <sup>2</sup> Konservierungsstoff | <sup>3</sup> Antioxidationsmittel | <sup>4</sup> Geschmacksverstärker | <sup>5</sup> Schwefeloxid | <sup>6</sup> Schwärzungsmittel  
| <sup>7</sup> Phosphat | <sup>8</sup> Milcheiweiß | <sup>9</sup> koffeinhaltig | <sup>10</sup> Chininhaltig | <sup>11</sup> Süßungsmittel | <sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

## *Minestre / Suppen*

---

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1 ZUPPA DI POMODORO</b>                | <b>5,90 €</b> |
| Tomatencremesuppe                         |               |
| <b>2 MINISTRONE</b>                       | <b>6,00 €</b> |
| Gemüsesuppe                               |               |
| <b>3 ZUPPA DI PESCE</b>                   | <b>7,90 €</b> |
| Fischsuppe mit Gemüse nach Art des Hauses |               |
- 

## *Antipasti / Vorspeisen*

---

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>10 BRUSCHETTA</b>  | <b>4,50 €</b>  |
| 4 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten,<br>Knoblauch, Oliven <sup>6</sup> und Parmesan  |                |
| <b>11 CARPACCIO DI MANZO</b>  | <b>12,90 €</b> |
| Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben<br>mit frischen Champignons, Sellerie, Zitrone und Parmesan                                    |                |
| <b>12 ANTIPASTO DI VERDURE GRIGLIATE</b>  | <b>11,90 €</b> |
| Verschiedene gegrillte Gemüsesorten (vegetarisch)   |                |
| <b>13 DUETTO DI CARPACCIO CON TONNO E CODA DI ROSPO</b>   | <b>14,90 €</b> |
| Hauchdünn geschnittene Thunfischscheiben und Seeteufel mit<br>gegrillten Scampis und fein geschnittene Chicorée in<br>Zitronenvinaigrette |                |
| <b>14 VITELLO TONNATO</b>   | <b>12,50 €</b> |
| Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischsauce  |                |
| <b>15 MOZZARELLA CAPRESE CON SALMONE AFFUMICATO</b>   | <b>13,90 €</b> |
| Tomaten-Mozzarella, Rucola und geräucher Lachs<br>an Himbeersauce   |                |
- 

Zu den Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir hausgemachtes Brot kostenlos,  
auf Wunsch auch Pizzabrot für 4,00 €.

## *Insalate / Salate*

---

<b>20</b>	<b>INSALATA MISTA</b> Salatbouquet der Saison	<b>5,90 €</b>
<b>21</b>	<b>INSALATA ITALIA</b> Salatbouquet der Saison mit Thunfisch, Käse, Ei und Zwiebel	<b>10,90 €</b>
<b>22</b>	<b>INSALATA DI POLLO</b> Hähnchenbruststreifen gebraten in Aceto Balsamico auf buntem Salatteller	<b>12,50 €</b>
<b>23</b>	<b>INSALATA CON SALMONE GRIGLIATO</b> Salatbouquet mit gegrillten Lachsfiletstreifen	<b>13,50 €</b>
<b>24</b>	<b>INSALATA CELLO</b> Salatbouquet mit Rindfleisch, Aceto Balsamico, Parmesan und Kräuterseitling	<b>13,20 €</b>
<b>26</b>	<b>INSALATA CON AVOCADO, GAMBERETTI E FUNGHI</b> Salatbouquet mit Avocado, gebratenen Garnelen und Champignons	<b>14,50 €</b>

---

Zu den Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir hausgemachtes Brot kostenlos,  
auf Wunsch auch Pizzabrot für 4,00 €.

Als Blattsalate verwenden wir Eisbergsalat, Eichblatt weiß und rot,  
Radicchio und Rucola.

Unsere Salate werden mit Balsamico-Olivenöldressing serviert.

## *Pizzen* Ø 30 cm

---

<b>30 MARGHERITA</b>	<b>8,50 €</b>
Mit Tomatensauce und Käse	
<b>31 PARMA</b>	<b>13,50 €</b>
Mit Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken <sup>2, 3, 4</sup> , Rucola und Parmesan	
<b>32 AL TONNO</b>	<b>11,50 €</b>
Mit Thunfisch, frischen Champignons und Zwiebeln	
<b>33 VEGETARIA</b>	<b>10,50 €</b>
Mit frischem Gemüse	
<b>34 AL SALMONE E SPINACI</b>	<b>13,90 €</b>
Mit Lachs, Spinat , Cherrytomaten und Knoblauch	
<b>35 CELLO</b>	<b>12,90 €</b>
Mit Mozzarella, Shrimps, Sardellen, Oliven <sup>6</sup> und Artischocken <sup>3</sup>	
<b>36 CALZONE</b>	<b>11,90 €</b>
Mit Salami <sup>2, 3</sup> , Vorderschinken <sup>1, 3</sup> , frischen Champignons und Peperoniwurst <sup>2, 3</sup>	
<b>37 AMORE</b>	<b>10,50 €</b>
Mit frischen Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons und Basilikum	
<b>38 TOSCANA (SPEZIAL)</b>	<b>11,50 €</b>
Mit Salami <sup>2,3</sup> , Vorderschinken <sup>2, 3</sup> , Peperoniwurst <sup>2, 3</sup> , frischen Champignons und Zwiebeln	
<b>39 MAFIOSA</b>	<b>10,90 €</b>
Mit Peperoniwurst <sup>2, 3</sup> , Peperoni (scharf) und frischen Champignons	
<b>40 REGINA</b>	<b>10,50 €</b>
Mit Salami <sup>2, 3</sup> , Vorderschinken <sup>1, 3</sup> und frischen Champignons	
<b>41 HAWAII</b>	<b>10,50 €</b>
Mit Vorderschinken <sup>1, 3</sup> und Ananas	
<b>43 VALTELLINA</b>	<b>13,90 €</b>
mit fein geschnittenem Kalbfleisch, frischen Champignons, Cherrytomaten, Rucola und Mozzarella	
<b>44 FRUTTI DI MARE</b>	<b>13,90 €</b>
Frische eingelegte Meeresfrüchte nach Art des Hauses, mit Knoblauchbrot und Schwarzen Oliven	
<b>45 PIZZABROT</b>	<b>5,00 €</b>
Mit Olivenöl und Oregano	

---

Unsere Pizzen werden - **im Steinofen** - gebacken und mit  
Tomatensauce und Mozarellakäse serviert.

Gerne dürfen Sie auch Extrawünsche für den Belag Ihrer Pizzen äußern.

- Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service -

*Pasta*  
*Nudelgerichte*

---

<b>50 SPAGHETTINI AGLIO E OLIO</b>	<b>9,90 €</b>
Mit Cherrytomaten, Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	
<b>51 SPAGHETTI CELLO</b>	<b>14,00 €</b>
Mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch in Hummerbuttersauce	
<b>52 PARPADELLE VEGETARIANE</b>	<b>11,90 €</b>
Breite Bandnudeln mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce und Basilikum	
<b>53 PENNETTE CON GAMBERETTI E SALMONE</b>	<b>12,90 €</b>
Mit Shrimps, Lachs und Knoblauch in Hummer-Butter-Sahnesauce	
<b>54 SPAGHETTI ALLA MARINARA</b>	<b>14,50 €</b>
Mit frischem Fisch und Knoblauch in leichter Tomatensauce	
<b>55 PENNETTE POLLO</b>	<b>11,90 €</b>
Mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini in leichter Tomaten-Sahnesauce und Knoblauch	
<b>56 PENNETTE ALL'ARRABBIATA (SCHARF)</b>	<b>9,90 €</b>
Mit scharfen Peperoni, Knoblauch in leichter Tomaten-Sauce	
<b>57 LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b>	<b>14,90 €</b>
Mit Venusmuscheln, Kräutern an Olivenöl und Knoblauch (leicht pikant)	

*Specialità di Pasta fatte in casa*  
*Hausgemachte Nudeln*

---

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>70</b> | <b>TORTELLACCI BURRO E SALVIA</b>  | <b>13,00 €</b> |
|           | Drei gefüllte Riesentortellacci gefüllt mit Ricotta-Spinat auf Butter-Salbei-Sauce und frischem Parmesan           |                |
| <b>71</b> | <b>TORTELLACCI AL SALMONE</b>  | <b>14,50 €</b> |
|           | Drei gefüllte Riesentortellacci gefüllt mit Ricotta-Spinat mit frischem Lachs auf einer leichter Hummer-Sahnesauce |                |
| <b>72</b> | <b>TRIS DI PASTA<sup>3</sup> DELLA CASA</b>  | <b>15,90 €</b> |
|           | Drei Sorten hausgemachte Nudeln mit verschiedenen Saucen   |                |
| <b>73</b> | <b>RAVIOLLACCI DI RICOTTA DI BUFALA DELLA NONNA</b>  | <b>13,90 €</b> |
|           | Mit Büffel Ricotta gefüllt, Tomatenstückchen, Lauchzwiebel, Mozzarella in Tomatensauce dazu Rucola                 |                |
| <b>74</b> | <b>GNOCCHI RIPIENI DI RUCOLA E GORGONZOLA</b>  | <b>13,50 €</b> |
|           | Gefüllte Gnocchi mit Gorgonzola-Rucola in einer Sauce von Gorgonzola, Mascarpone und Spinat dazu Rucola            |                |
- 

*Pasta al Forno*  
*Überbackene Nudeln*

---

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>80</b> | <b>LASAGNE CLASSICO</b>                                    | <b>9,90 €</b>  |
|           | Schichtnudeln und Bolognese-Sauce, mit Käse überbacken     |                |
| <b>81</b> | <b>LASAGNE VERDEAL SALMONE</b>                             | <b>11,90 €</b> |
|           | Grüne Schichtnudeln, Lachs und Spinat, mit Käse überbacken |                |
- 

*Risotto*  
*Reisgericht*

---

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>85</b> | <b>RISOTTO</b>                                   | <b>14,90 €</b> |
|           | Mit Garnelen, Zucchini und Safran-Prosecco-Sauce |                |
-

*Specialità di Carne Maiale*  
*Gerichte vom Schwein*

---

<b>90 SCALOPPINE ALLA CELLO</b>	<b>16,90 €</b>
Drei kleine Schnitzel in Champignon-Austernpilzrahmsauce	
<b>91 PICCATA MILANESE</b>	<b>16,90 €</b>
Drei kleine panierte Schweineschnitzel mit Parmesankäse, Spaghetti mit Tomaten-Sauce und Salat	
<b>92 FILETTO DI MAIALE</b>	<b>18,90 €</b>
Schweinemedallions an Cranberry-Rotweinsauce	
<b>93 FILETTO DI MAIALE ALLA SORRENTINA</b>	<b>18,50 €</b>
Schweinemedallions mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken (leicht scharf)	
<b>94 COTOLETTA ALLA PARMIGIANA</b>	<b>16,90 €</b>
Paniertes Schweineschnitzel mit Parmaschinken <sup>2,3,4</sup> mit Käse überbacken , dazu Hackfleisch-Sauce und Parmesankäse	
<b>95 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	<b>17,90 €</b>
Drei kleine Schnitzel mit Parmaschinken <sup>2,3,4</sup> und Salbei in Weißwein-Sauce	

---

*Specialità Carne di Manzo*  
*Gerichte vom Rind*

---

<b>111 BISTECCA AL PEPE VERDE</b>	<b>24,90 €</b>
Argentinisches Rumpsteak in grüner Pfeffersauce	
<b>112 BISTECCA AL LA CIPOLLA</b>	<b>23,90 €</b>
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter <sup>8</sup>	

---

Zu allen Fleischgerichten servieren wir als Beilage  
Tageskartoffeln und Gemüse

*Carne di Vitello*  
*Gerichte vom Kalb*

---

- 113 FILETTO DI VIELLO AL PORTO CON GAMBERONI** **24,50 €**  
Kalbsfilet vom Grill im Speckmantel, Gambas  
in Rotwein- Balsamico-Sauce dazu Tageskartoffeln und Gemüse
- 114 KALBSPAILLARD ALLA GRIGLIA** **24,90 €**  
Mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan und Balsamico creme  
dazu Salzkartoffel
- 

*Carne di Pollo*  
*Geflügelgerichte*

---

- 120 PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA** **16,90 €**  
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter<sup>8</sup> und Zitrone
- 121 PETTO DI POLLO HAWAII** **17,90 €**  
Mit Ananas und Pfirsich in Sahne-Curry-Pfeffer-Sauce
- 

Zu allen Geflügelgerichten servieren wir als Beilage Reis und Gemüse

*Pesce*  
*Fischgerichte*

---

<b>130</b>	<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	<b>17,90 €</b>
	Lachsfilet vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	
<b>131</b>	<b>SALMONE ALL'ARANCIA</b>	<b>19,90 €</b>
	gegrilltes Lachsfilet mit Senfkörnern in Orangensauce	
<b>132</b>	<b>HEILBUTTFILET CON CREMA DI FINOCCHIO E GAMBERONI</b>	<b>20,90 €</b>
	Heilbuttfilet im eigenen delikatsten Sud mit Garnelen in Fenchelcremesauce	
<b>133</b>	<b>SCAMPI AL FERRI CON RISO E INSALATA</b>	<b>19,50 €</b>
	Sechs Riesen-Scampi (ohne Kopf) vom Grill mit Kräuter-Sauce, dazu Reis und Salat der Saison	

---

Zu allen Fischgerichten servieren wir als Beilage Gemüse und Salzkartoffeln

*Für unsere kleinen Gäste*

---

<b>140</b>	<b>KINDER-SPAGHETTI</b>	<b>5,90 €</b>
	Mit Tomaten- oder Hackfleisch-Sauce	
<b>141</b>	<b>KINDER-PENNETTE</b>	<b>5,90 €</b>
	Mit Hackfleisch- oder Vorderschinken-Sahne-Sauce <sup>1,3</sup>	
<b>141</b>	<b>KINDER-SCHNITZEL</b>	<b>6,90 €</b>
	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln	
<b>143</b>	<b>KINDER-PIZZA</b>	<b>5,90 €</b>
	Mit Salami <sup>2,3</sup> oder Vorderschinken <sup>1,3</sup>	

---

## Warme Getränke

---

160	KAFFEE <sup>9</sup>	2,70 €
161	ESPRESSO <sup>9</sup>	2,40 €
162	ESPRESSO MACCHIATO <sup>9</sup>	2,70 €
163	ESPRESSO CORETTO <sup>9</sup> (mit Grappa)	3,50 €
164	ESPRESSO DOPPIO <sup>9</sup>	3,60 €
165	CAPPUCCINO <sup>9</sup>	3,60 €
166	LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>	3,80 €
167	TEE (Schwarz <sup>9</sup> , Pfefferminz, Kamille oder Früchte)	2,70 €

---

## Alkoholfreie Getränke

---

190	COCA-COLA <sup>1,9</sup>	0,2 l	2,60 €
191		0,4 l	3,60 €
192	COCA-COLA LIGHT <sup>1,9</sup>	0,2 l	2,60 €
193		0,4 l	3,60 €
194	FANTA <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,60 €
195		0,4 l	3,60 €
196	SPRITE	0,2 l	2,60 €
197		0,4 l	3,60 €
198	SPEZI <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	2,60 €
199		0,4 l	3,60 €
200	SAN PELLEGRINO Wasser mit Kohlensäure (Flasche)	0,25 l	2,80 €
201		0,75 l	5,50 €
202	AQUA PANNA Stilles Wasser (Flasche)	0,25 l	2,80 €
203		0,75 l	5,50 €
204	APFELSAFTSCHORLE	0,2 l	2,60 €
205		0,4 l	3,60 €
206	ORANGENSAFTSCHORLE	0,4 l	3,90 €
207	KIRSCHSCHORLE	0,4 l	3,90 €
208	JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	3,90 €
209	TRAUBENSAFTSCHORLE (Rot)	0,4 l	3,90 €
210	BITTER LEMON <sup>3,10</sup>	0,2 l	2,60 €
211		0,4 l	3,90 €
212	MARACUJASCHORLE	0,4 l	4,00 €
213	MARACUJASCHORLE (mit Grenadine)	0,4 l	4,90 €

---

## *Säfte*

---

<b>220</b>	<b>APFELSAFT</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>221</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>222</b>	<b>ORANGENSAFT</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>223</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>224</b>	<b>KIRSCHNEKTAR</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>225</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>226</b>	<b>JOHANNISBEERNEKTAR</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>227</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>228</b>	<b>TRAUBENSAFT (Rot)</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>229</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>230</b>	<b>KIBA</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>231</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>232</b>	<b>BANANNENNEKTAR</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>233</b>		0,4 l	<b>4,00 €</b>

---

## *Biere*

---

<b>240</b>	<b>KIRNER PILS vom Fass</b>	0,3 l	<b>2,90 €</b>
<b>241</b>	<b>KIRNER PILS vom Fass</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>242</b>	<b>KIRNER PILS (Alkoholfrei)</b>	0,33 l	<b>2,90 €</b>
<b>243</b>	<b>KIRNER HEFEWEIZEN</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>244</b>	<b>KIRNER HEFEWEIZEN (Alkoholfrei)</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>245</b>	<b>SCHÖFFENHOFER WEIZEN (Kristall)</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>246</b>	<b>COLA-BIER<sup>1,9</sup></b>	0,3 l	<b>2,90 €</b>
<b>247</b>	<b>COLA-BIER<sup>1,9</sup></b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>248</b>	<b>RADLER</b>	0,3 l	<b>2,90 €</b>
<b>249</b>	<b>RADLER</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>250</b>	<b>RADLER (Alkoholfrei)</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>251</b>	<b>COLA-WEIZEN<sup>1,9</sup></b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>252</b>	<b>RADLER-WEIZEN</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>253</b>	<b>RADLER-WEIZEN (Alkoholfrei)</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>254</b>	<b>BANANNEN-WEIZEN</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>255</b>	<b>MALZBIER</b>	0,33 l	<b>2,90 €</b>

---

## *Offene Weine* *Weißwein*

---

270	<b>WEISSER BURGUNDER trocken*</b>	<b>UNSERE EMPFEHLUNG</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
271	<b>RIESLING trocken**</b>		0,2 l	<b>5,90 €</b>
272	<b>RIESLING halbtrocken**</b>		0,2 l	<b>5,90 €</b>
273	<b>GRAUBURGUNDER trocken**</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
274	<b>PINOT GRIGIO trocken***</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
275	<b>CHARDONNAY trocken***</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
276	<b>BACCHUS lieblich*</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
277	<b>WEISSWEIN-SCHORLE</b>		0,2 l	<b>4,00 €</b>
278	<b>WEISSWEIN-SCHORLE</b>		0,4 l	<b>5,40 €</b>

---

## *Roséwein*

---

280	<b>ROSATO TAVOLO trocken***</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
281	<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ halbtrocken*</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
282	<b>ROSÉWEIN-SCHORLE</b>		0,2 l	<b>4,00 €</b>
283	<b>ROSÉWEIN -SCHORLE</b>		0,4 l	<b>5,40 €</b>

---

## *Rotwein*

---

290	<b>SPÄTBURGUNDER halbtrocken *</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
291	<b>SPÄTBURGUNDER trocken*</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
292	<b>PRIMITIVO trocken***</b>	<b>UNSERE EMPFEHLUNG</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
293	<b>MONTEPULCIANO trocken***</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
294	<b>MERLOT halbtrocken ***</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>
295	<b>LAMBRUSCO PERLWEIN süß***</b>		0,2 l	<b>5,50 €</b>

---

\* Weingut Gälweiler • St. Katharinen | \*\* Weingut Schmitt • Obermoschel | \*\*\* Italienischer Wein

## *Spirituosen*

---

300	AMARETTO	2 cl	3,50 €
301	RAMAZZOTTI	2 cl	3,50 €
302	AVERNA	2 cl	3,50 €
303	SAMBUCA	2 cl	3,50 €
304	FERNET BRANCA ODER MENTA	2 cl	3,50 €
305	MALTESER	2 cl	3,50 €
306	LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50 €
307	WODKA	2 cl	3,50 €
308	WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,50 €
309	OBSTLER	2 cl	3,50 €
310	VECCHIA ROMAGNA	2 cl	4,50 €
311	BAILEYS <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
312	LIMONCELLO	4 cl	4,00 €

---

## *Grappas*

---

320	HAUSGRAPPA (Preziosa)	2 cl	4,00 €
321	GRAPPA DI PROSECCO	2 cl	5,00 €
322	GRAPPA BERTA (Valdavi)	2 cl	4,50 €
323	GRAPPA BERTA (Monpra)	2 cl	5,00 €
324	GRAPPA BERTA (Elisi)	2 cl	5,50 €
325	GRAPPA BERTA (Unica)	2 cl	5,50 €
326	GRAPPA BERTA (Bimba)	2 cl	5,70 €
327	GRAPPA FRANCOLI	2 cl	6,50 €

---

## *Longdrinks*

---

260	JACKY-COLA <sup>1,9</sup>	0,2 l	4,50 €
261	WODKA-LEMON <sup>3,10</sup>	0,2 l	4,50 €
262	CUBA-LIBRE	0,2 l	4,50 €
263	ASBACH-COLA <sup>1,9</sup>	0,2 l	4,50 €
264	WODKA-ORANGE	0,2 l	4,50 €

---