



WEINE

OFFENE WEINE

Prosecco		0,10 l	2,90 €
Hauswein Weiß	0,10 l 2,20 €	0,20 l	4,20 €
Hauswein Rot	0,10 l 2,20 €	0,20 l	4,20 €

Weinempfehlung

2008 Barbera Piemonte DOC - Fontanafredda Piemonte 0,20 l 7,00 €

Dieser hervorragende Barbera wurde temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren und reifte für rund 5 Monate in traditionellen Holzfässern aus slowenischer Eiche. Der Wein verströmt ein delikates Bukett mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Blaubeeren, Pfeffer, Zimt, Unterholz und zart vegetable Aromen. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, saftig, samtig, mit viel feinwürziger Frucht, ganz feinen Holznoten, viel Charme und er verfügt über einen sehr schönen Nachhall.

Mehr Weine auf der Weinkarte

ANTIPASTI & INSALATE

MINESTRA DELLA CASA <i>Die Haussuppe</i>	3,90 €
MELENZANA IMPANATA <i>Panierte Aubergine mit Cocktailtomaten, Rucola und etwas Parmesan</i>	5,90 €
BRUSCHETTE CLASSICHE	4,80 €
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i>	2,90 €
POLLO & INSALATINA <i>der klassische Salat mit Hähnchenbrust, leicht scharf</i>	8,90 €
INSALATA DI SALMONE <i>Lachs, Brie und Salatmischung</i>	9,80 €

PASTA

PENNE ZUCCHINE E MELENZANE <i>Nudeln mit Zucchini, Auberginen und Parmesan</i>	8,50 €
GNOCCHI AL FORNO <i>Klassisch in Käse-Sahnesauce</i>	6,90 €
GNOCCHI AL PORRO E GAMBERONI <i>Mit Garnelen, Zucchini, Tomaten und Lauch</i>	10,50 €
SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA <i>Mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	6,90 €

CARNE & PESCE

SCALOPPINA AL VINO <i>Schnitzel vom Schwein in Weisswein Sauce</i>	11,50 €
BISTECCA DEL FATTORE <i>Rindersteak vom Grill</i>	13,90 €
SALMONE ALL'ARANCIA <i>Lachssteak in Orangensauce</i>	13,90 €
GAMBERONI PICCANTI <i>Scharfgebratene Garnelen mit Knoblauchbruschetta</i>	14,90 €

Alle Hauptgänge werden mit Tagesbeilage serviert.

DOLCE & SALATO

TIRAMISU CLASSICO	3,90 €
CREMA DI MASCARPONE AI FRUTTI DI STAGIONE <i>Mascarponecreme mit Obst der Saison</i>	5,90 €
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Mit Waldfrüchten</i>	5,90 €
FORMAGGIO E OLIVE <i>Käse und Oliven</i>	4,50 €

BISTROT

APERITIFS

<i>Campari</i> ¹ Soda / Orange	4 cl	4,50 €
<i>Martini Bianco / Dry / Rosso</i>	5 cl	4,50 €
<i>Pastis</i>	5 cl	4,50 €
<i>Sherry dry</i>	5 cl	4,50 €
<i>Aperol (Pur, sauer oder als Spritz)</i>	4 cl	4,50 €
<i>Kir</i>	10 cl	3,00 €
<i>Kir Royal (Mit Prosecco) 10 cl</i>	4 cl	3,90 €

ALKOHOLFREI

<i>Mineral Wasser</i>	0,25 l	2,00 €	0,5 l	3,20 €
<i>Stilles Wasser</i>	0,25 l	2,00 €	0,5 l	3,20 €
<i>S. Pellegrino</i>	0,25 l	2,50 €	1 l	4,20 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €		
<i>Spezi</i> ¹ , Saftschorle	0,5 l	3,50 €		
<i>Orangina</i> ¹	0,25 l	2,50 €		
<i>Coca Cola</i> ²	0,20 l	2,50 €		

BIERE

<i>Helles</i>	0,5 l	2,90 €
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Radler</i>	0,5 l	2,60 €
<i>Bier Alkoholfrei</i>	0,5 l	2,90 €
<i>Pils</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Spital spezial (Dunkles)</i>	0,33 l	2,60 €

LONGDRINKS

<i>Gin Tonic</i> ³	4 cl	4,50 €
<i>Wodka Orange / Tonic</i> ³	4 cl	4,50 €
<i>Southern Comfort Cola / Orange</i>	4 cl	4,50 €
<i>Campari</i> ¹ Soda / Orange	4 cl	4,50 €

KAFFEE

<i>Espresso</i> ²	1,60 €
<i>Tasse Kaffee</i> ²	1,80 €
<i>Cappuccino</i> ²	2,40 €
<i>Latte Macchiato</i> ²	2,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,20 €
<i>Caro Kaffee als Latte Macchiato</i>	2,80 €
<i>Kaffee mit Sahne</i>	2,50 €
<i>Amaretto mit Sahne</i>	4,50 €
<i>Kaffee Cointreau</i>	4,50 €
<i>Kaffee Cognac</i>	4,50 €

TEES

<i>Assam TGBOP Boisahabi</i>	3,50 €
<i>Darjeeling FTGFOP (der Klassiker)</i>	3,50 €
<i>Grüner (China)</i>	3,50 €
<i>Pfefferminze (Nanaminze)</i>	3,50 €
<i>Rooibusch</i>	3,50 €
<i>Eisenkraut (Verveine)</i>	3,50 €
<i>Extra Schuss (Rum oder Brandy)</i>	2,00 €

DIGESTIFS & EDELBRÄNDE

<i>Ramazotti, Aversa</i>	4 cl	4,00 €
<i>Fernet</i>	2 cl	4,00 €
<i>Armagnac</i>	2 cl	6,50 €
<i>Marc de Bourgogne</i>	2 cl	6,50 €
<i>Grappe</i>	2 cl	ab 3,50 €
<i>Cognac</i>	2 cl	6,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten. 1=Farbstoff 2= Coffein 3= Chinin.

R I S T O R A Z I O N E A L L ' I T A L I A N A
