

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

11 **Olive miste - gemischte Oliven** 2,3,11,12 4,50

schwarze und grüne Oliven, mariniert mit verschiedenen Kräutern

12 **Bruschetta** A - 4 Stück 5,50

Tomaten, Oregano, Basilikum, Olivenöl, etwas Knoblauch

13 **Focaccia** A 6,90

Rosmarin, Oregano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine

16 **Caprese di Bufala** G 10,90

Büffelmozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten

Basilikum-Pesto, Olivenöl extra vergine

17 **Carpaccio di Manzo** G,J,9 11,90

Rinder-Carpaccio, Rucola, Champignons, Grana Padano,

Honig-Senf-Sauce, Olivenöl extra vergine

**Antipasti misti** G,M,2,6,11,12 - gemischte, italienische Vorspeisen

Parmaschinken - 18 Monate gereift, Salsiccia, Gorgonzola, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Grana Padano, Bruschetta

18 für eine Person 13,50    19 für zwei Personen 23,90

## ZUPPE - SUPPEN

14 **Zuppa di pomodoro - Tomatensuppe** A,G 5,50

Basilikum, ein wenig Sahne

15 **Minestrone** A 6,00

italienische Gemüsesuppe

# INSALATA - SALATE

Unsere Salate werden mit hausgemachtem **Dressing J** serviert.

**21 Insalata mista - gemischter Salat J 6,00**

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Möhren und Rucola

**22 Insalata di pollo - Salat mit Hähnchenbrust G,J 11,90**

Blattsalate, Kirschtomaten, Rucola, Gurken, Möhren,  
gehobelter Parmesan, Balsamico-Creme

**23 Insalata di tonno - Salat mit Thunfisch D,E,J 10,90**

Blattsalate, Kirschtomaten, Rucola,  
rote Zwiebeln, Gurken, Möhren

**24 Insalata di gamberi - Salat mit Großgarnelen D,J 14,90**

Blattsalate, Kirschtomaten, Rucola, Gurken, Möhren

## PIZZA AUS UNSEREM STEINOFEN A,G

Alle unsere Pizzen werden mit Fior di latte (Mozzarella aus Kuhmilch) und Olivenöl extra vergine zubereitet.

**61 Marinara (vegan) 7,90**

Oregano, Basilikum, Knoblauch (ohne Fior di latte)

**62 Margherita 9,50**

Basilikum

**63 Bufala 10,50**

Büffelmozzarella G aus Kampanien (ohne Fior di latte)

**64 Salame 3,9,11 10,90**

Salami

**65 Diavolo 2,3,6,9 11,90**

scharfe Salami

**66 Melanzane G,3,5,12 11,50**

gebratene Aubergine, Kirschtomaten, Basilikum

**67 Rucola G 11,00**

Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano

**68 Funghi 10,50**

frische Champignons

**69 Funghi e Proscuitto G,2,3,15 11,50**

gekochter Schinken, frische Champignons

**70 Mista 6,9,11,12 11,90**

Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, milde Peperoni

**71 Roma 2,3,6,9,12,15 12,90**

Salami, gekochter Schinken, frische Champignons,  
milde Peperoni, rote Zwiebeln, schwarze Oliven

**72 Tonno e cipolle D,3,9 11,90**

Thunfisch, rote Zwiebeln

**73 Gamberi D 14,50**

Garnelen, etwas Knoblauch

**74 Spinachi e Gorgonzola A,2,14,G,M 11,90**

Blattspinat, Gorgonzola, etwas Knoblauch

**75 Parma e Rucola G,2,3,9,11 14,50**

Parmaschinken (18 Monate gereift), Rucola, Kirschtomaten,  
Grana Padano

**76 Quattro Stagioni 2,6,11,12 12,90**

gekochter Schinken, Artischocken, Salami, frische Champignons

**77 Frutti di mare D 12,90**

verschiedene Meeresfrüchte, etwas Knoblauch

**78 Formaggi misti G,2,9,14 12,90**

Gorgonzola, Feta, Mozzarella, Parmesan

**79 Napoli 4,9,10,11,18 10,90**

Sardellen, Kapern

# PASTA A

41 **Spaghetti aglio e olio (vegan) 9,90**  
Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (scharf)

42 **Spaghetti alla nerano G,2,14 10.90**  
Zucchini, Grana Padano, etwas Knoblauch  
schwarzer Pfeffer, Olivenöl

43 **Spaghetti carbonara 9,11,C,G 11,50**  
Pancetta, Grana Padano, Eigelb

44 **Spaghetti Loggia G 12,90**  
gebratene Rumpsteak-Streifen, frische Champignons, Sahne

45 **Penne arrabbiata - scharf (vegan) 9,90**  
scharfe Tomatensauce, Kapern, Peperoncini, Basilikum

46 **Penne al Gorgonzola E,G,9,14 11,90**  
Gorgonzola, Sahne, Walnüsse

47 **Tortellini con panna C,G,7,11,12 11,90**  
gefüllt mit gekochtem Schinken, Sahne

48 **Spaghetti alla bolognese G,I,14 10,90**  
würziges Rindfleischragout, Tomate, Grana Padano

49 **Tagliatelle ai frutti di mare B,D 12,90**  
verschiedene Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Tomatensauce  
etwas Knoblauch, Weißwein, Petersilie

50 **Gnocchi alla sorrentina G,14 10,90**  
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

51 **Lasagne alla mamma C,G,I,14 11,90**  
würziges Rindfleischragout, Samtsauce, Parmesan,  
überbacken mit Mozzarella

## VOM GRILL & AUS DER PFANNE

81 **Pollo ai funghi** G 14,90

**Hähnchenbrust** gebraten mit Champignon-Rahmsauce,  
frisches Gemüse gegrillt, Rosmarinkartoffeln, kleiner Salat

82 **Bistecca alla griglia** G 21,00

**Argentinisches Rumpsteak**, frisches Gemüse gegrillt,  
Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter  
auf Wunsch mit

83 Cognac-Pfeffersoße 9 **Aufpreis 3,50**

84 Champignon-Creme-Sauce **Aufpreis 3,50**

85 **Scaloppa ai funghi** 16,90

**Schweinefilet-Medaillons** mit Champignon-Creme-Sauce  
frisches Gemüse gegrillt, Rosmarinkartoffel

86 **Piccata alla milanese** 2,G,M 14,90

**Hähnchenbrust-Schnitzel** in einer Parmesan-Eihülle,  
Spaghetti in Tomaten-Basilikumsauce

87 **Grigliata mista - Gemischtes vom Grill** G 25,90

kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinefilet-Medaillon  
frisches Gemüse gegrillt, Rosmarinkartoffel, Kräuterbutter

## DOLCI - DESSERTS

91 **Tiramisu** C,G 6,00

Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso, Amaretto, Marsala

92 **Panna cotta** C,G 5,50

mit Fruchtsauce und Beeren

**Hinweise auf Allergene:**

- A - glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, usw.)
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H - Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Hummerpaste

**Gesetzliche Kennzeichnungen:**

- 1 mit Süßungsmittel - 2 chininhaltig - 3 mit Farbstoff - 4 coffeinhaltig/teeinhaltig
- 5 mit Taurin - 6 mit Antioxidationsmittel - 7 mit Phosphat
- 8 enthält Milcheiweiß - 9 mit Konservierungsmittel - 10 gewachst
- 11 enthält Schwefeldioxid - 12 geschwärzt - 13 enthält Phenylalaninquelle
- 14 mit Geschmacksverstärker - 15 Formfleisch aus Vorderschinkenteilen  
zusammengefügt - 16 mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker & Phosphat
- 16 mit Stabilisatoren - 17 aufgeschäumt mit Stickoxydmit - 18 Säuerungsmittel

-

## Aperitifs

Aperol Spritz <b>2,3</b>		6,50
Campari Orange <b>3</b>		5,50
Campari Soda <b>3</b>	4 cl	4,50
Hugo		6,50
Martini (weiß oder rot)	5 cl	4,00
Prosecco DOC	0,1 l	4,50

## alkoholfreie Getränke

<b>Softdrinks</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Softdrinks</b>	<b>0,2 l</b>
Coca Cola <b>3,4,18</b>	2,20	3,90	Ginger Ale <b>3,18</b>	2,90
Cola Zero <b>3,4,18</b>	2,20	3,90	Bitter Lemon <b>2,6,18</b>	2,90
Fanta <b>3,6,16,18</b>	2,20	3,90	Schweppes Tonic <b>2,18</b>	2,90
Sprite <b>18</b>	2,20	3,90		
Spezi <b>3,4,16,18</b>	2,20	3,90		
Fassbrause	2,20	3,90		<b>0,33 l</b>
Apfelschorle	2,20	3,90	Malzbier, alkoholfrei	3,90
<b>Säfte</b>			<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25l 0,75l</b>
Apfelsaft	2,90	4,50	Bad Liebenwerder	2,50 5,50
Orangensaft	2,90	4,50		
Rhabarbersaft	2,90	4,50		
Kirsch-Nektar	2,90	4,50		
Bananen-Nektar	2,90	4,50		
Kirsch-Banane	2,90	4,50		
Fuze Eistee <b>2,16,18</b>	2,20	3,90		
Zitrone oder Pfirsich				

## heiße Getränke

<b>Kaffee <b>4</b></b>		<b>Tee</b>	
Tasse Kaffee	2,20	schwarzer Tee <b>4</b>	2,10
Espresso	2,00	Früchte-Tee	2,10
Espresso doppio	3,50	Grüne Tee	2,10
Espresso macchiato	2,20	Pfefferminztee	2,10
Cappuccino	2,50	Kamillentee	2,10
Latte macchiato	3,50	Minztee - <b>frisch</b>	3,50
		Ingwer-Tee - <b>frisch</b>	3,50
heiße Schokolade	3,50	Zitronentee mit Honig	3,50
heiße Milch	2,50		

## Biere und Spirituosen

<b>Bier vom Fass A</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>	<b>Spirituosen.</b>	<b>2cl</b>
Weihenstephaner Pils	3,30	4,50	Ameretto 3	3,00
Radler-Bier mit Sprite	3,30	4,50	Averna 3	3,00
			Fernet Branca	3,00
<b>Flaschen Biere A</b>		<b>0,5 l</b>	Baileys 3,4,G	3,00
Hefe-Weißbier		4,50	Grappa	5,00
Hefe-Weißbier, alkoholfrei		4,50	Absolut Vodka A	4,00
Kristall-Weißbier		4,50	Vecchia Romagna 3,11	4,00
dunkles Weißbier		4,50	Ramazotti	3,00
		<b>0,33 l</b>	Sambuca	3,00
Becks		3,30		
Beck's alkoholfreie		3.30		<b>4 cl</b>
Berliner Kindl Pils		3,30	Johnnie Walker 3,A	5,00
Berliner Weiße		3,50	Jack Daniels 3,A	6,00
<i>grün oder rot</i>			Chivas Regal 3,A	6,90

## Weine <sup>11</sup>

### Hausweine im Offen-Ausschank

<b>Weissweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>Rotweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
Pinot Grigio	4,50	9,90	Montepulciano	4,50	9,90
Chardonnay	4,50	9,90	Chianti	4,50	9,90
Riesling	5,50	11,90	Primitivo	5,50	11,90
Weißweinschorle	4,50	9,90			
<b>Rosé - Rosato</b>	4,50	9,90			

<b>Flaschenweine - weiß</b>	<b>0,75l</b>	<b>Flaschenweine - rot</b>	<b>0,75l</b>
<b>Pinot Grigio DOC</b>	24,00	<b>Puglia Primitivo</b>	31,00
13%, Cantina di Castelnuovo, Italien		14% Lucarelli, Apulien, Italien	
<b>Gavi di Gavi</b>	35,00	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	29,00
13% Christina Ascheri, Venezia, Italien		13,5% Farnese Vini, Abruzzen, Italien	
<b>Veneto - Chardonnay</b>	24,50	<b>Chianti Classico DOC</b>	31,00
12 % Castelnuovo del Garda, Italien		12,5% LE COSTA Ruffina, Toscana, Italien	
<b>Prosecco DOC</b>	25,00	<b>Barolo DOCG Acheri</b>	49,00
		14% Christina Ascheri, Venezia, Italien	

Unser Service informiert Sie über die aktuellen Jahrgänge der Flaschenweine.



## ANTIPASTI - APPETIZERS

11 **Olive miste - mixed olives** 2,3,11,12 **4,50**

black and green olives, marinated with different herbs

12 **Bruschetta** A - 4 pieces **5,50**

cherry tomatoes, oregano, basil, extra virgin olive oil, a little garlic

13 **Focaccia** A **6,90**

pizza bread, rosemary, oregano, garlic, extra virgin olive oil

16 **Caprese di Bufalo** G **10,90**

bufalo mozzarella from Campania/Italy, cherry tomatoes  
basil pesto, extra virgin olive oil

17 **Carpaccio di Manzo** G,J,9 **11,90**

beef-carpaccio, rocket salad, mushrooms, Grana Padano cheese,  
honey mustard sauce, extra virgin olive oil

**Antipasti misti** G,M,2,6,11,12 – **mixed, italian starters**

air-dried parma ham - aged for 18 month, salsiccia, Gorgonzola cheese,  
mozzarella, grilled vegetables, dried tomatoes, olives,  
Grana Padano cheese, Bruschetta

**18 for one person 13,50    19 for two persons 23,90**

## ZUPPE - SOUPS

14 **Zuppa di pomodore - tomato soup** A,G **5,50**

basil, a little of cream

15 **Minestrone** A **6,00**

Italian vegetable soup

## INSALATA - SALADS

All our salads are served with our house made **dressing**. J

**21 Insalata mista - mixed salad J 6,00**

leaf salad, rocket salad, cucumbers, cherry tomatoes, carrots

**22 Insalata di pollo - roasted chicken breast salad G,J 11,90**

leaf salad, cherry tomatoes, rocket salad, cucumbers, carrots, parmesan shavings, balsamic cream

**23 Insalata di tonno - tuna salad D,E,J 10,90**

leaf salad, cherry tomatoes, rocket salad  
red onions, cucumbers, cucumbers, carrots

**24 Insalata di gamberi - salad with roasted tiger shrimps D,J 14,90**

leaf salad, cherry tomatoes, rocket salad, cucumbers, carrots

## PIZZA FROM THE STONE OVEN A,G

All of our pizzas are made with fior di latte (cow's milk mozzarella) and extra vergine olive oil.

**61 Marinara (vegan) 7,90**

oregano, basil, garlic, (without fior di latte)

**62 Margherita 9,50**

basil

**63 Bufala A,G 10,50**

buffalo mozzarella from Campania/Italy  
(without fior di latte)

**64 Salame 3,9,11 10,90**

salami (peperoni)

**65 Diavolo 2,3,6,9 11,90**

spicy salami

**66 Melanzane G,3,5,12 11,50**

fried eggplant, cherry tomatoes, basil

**67 Rucola G 11,00**

rocket salad, cherry tomatoes, Grana Padano cheese

**68 Funghi 10,50**

fresh mushrooms

**69 Funghi e prosciutto G,2,3,15 11,50**

boiled ham, fresh mushrooms

**70 Mista 6,9,11,12 11,90**

salami, boiled ham, fresh champignons, mild green peppers

**71 Roma 2,3,6,9,12,15 12,90**

salami, boiled ham, fresh mushrooms  
mild green peppers, red onions, black olives

**72 Tonno e cipolle D,3,9 11,90**

tuna, red onions

**73 Gamberi D 14,50**

shrimps, a little garlic

**74 Spinachi e gorgonzola A,2,14,G,M 11,90**

spinach leaves, Gorgonzola cheese

**75 Parma e rucola G,2,3,9,11 14,50**

air-dried parma ham - aged for 18 month, rocket salad,  
cherry tomatoes, Grana Padano cheese

**76 Quattro stagioni 2,6,11,12 12,90**

boiled ham, artichokes, salami, fresh mushrooms

**77 Frutti di mare D 12,90**

mixed seafood, a little garlic

**78 Formaggi misti G,2,9,14 12,90**

Gorgonzola, sheep cheese, mozzarella, Parmesan cheese

**79 Napoli 4,9,10,11,18 10,90**

anchovies, capers

# PASTA

41 **Spaghetti aglio e olio (vegan)** 9,90  
parsley, garlic, peperoncini (spicy), olive oil

42 **Spaghetti alla nerano** G,2,14 10,90  
zucchini, Grana Padano cheese, a little garlic  
black pepper, olive oil

43 **Spaghetti carbonara** 9,11,C,G 11,50  
pancetta, Grana Padano cheese, egg yolk

44 **Spaghetti "Loggia"** G 12,90  
roasted rump steak strips, fresh mushrooms, cream

45 **Penne arrabbiata - spicy (vegan)** 9,90  
spicy tomato sauce, capers, peperoncini, basil

46 **Penne al gorgonzola** E,G,9,14 11,90  
Gorgonzola cheese, cream, walnuts

47 **Tortellini con panna** C,G,7,11,12 11,90  
stuffed pasta with cooked ham, cream

48 **Spaghetti alla bolognese** G,I,14 10,90  
beef ragout, tomato, Grana Padano cheese

49 **Tagliatelle ai frutti di mare** B,D 12,90  
mixed seafood, cherry tomatoes, tomato sauce  
a little garlic, white wine, parsley

50 **Gnocchi alla sorrentina** G,14 10,90  
tomato sauce, mozzarella, basil

51 **Lasagne alla mamma** C,G,I,14 11,90  
beef ragout, velvet sauce, Grana Padano,  
baked with mozzarella cheese

# MEAT FROM THE GRILL & FROM THE PAN

81 **Pollo ai funghi G 14,90**

**grilled chicken breast** in mushroom cream sauce,  
fresh vegetables grilled, rosemary potatoes, side salad

82 **Bistecca alla griglia G 21,00**

**argentinian rump steak**, herb butter,  
fresh vegetables grilled, rosemary potatoes  
on request with

83 cognac pepper sauce 9 **surcharge 3,50**

84 mushroom cream sauce **surcharge 3,50**

85 **Scaloppa ai funghi G 16,90**

pork tenderloin medallion with mushroom cream sauce,  
fresh vegetables grilled, rosemary potatoes

86 **Piccata alla Milanese 2,G,M 14,90**

**chicken breast-Schnitzel** in a parmesan egg shell,  
spaghetti in a tomato basil sauce

87 **Grigliata mista - Mixed grill G 25,90**

small rumpsteak, chicken breast, pork tenderloin medallion,  
fresh vegetables grilled, rosemary potatoes, herb butter

## DOLCI - DESSERTS

91 **Tiramisu C,G 6,00**

spoon biscuits, mascarpone, espresso, Amaretto, Marsala

92 **Panna cotta C,G 5,50**

with fruit sauce and berries

**Notes on allergens:**

- A - cereals containing gluten (e.g. wheat, rye, oats, barley, spells, etc.)
- B - crustaceans and products derived therefrom
- C - eggs and products made therefrom
- D - fish and products derived therefrom
- E - peanuts and products made therefrom
- F - soybeans and products made therefrom
- G - milk and products made from it
- H - nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts
- I - celery and products made from it
- J - mustard and products made therefrom
- K - sesame seeds and products made therefrom
- L - sulfur dioxide and sulfites 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M - lupine and products made from it
- N - molluscs and products derived therefrom
- O - lobster paste

**Legal markings:**

- 1 with sweetener - 2 contains quinine - 3 with colorant - 4 containing caffeine/teine
- 5 with taurine - 6 with antioxidant - 7 with phosphate 8 contains milk protein -
- 9 with preservatives - 10 waxed - 11 contains sulfur dioxide- 12 blackened -
- 13 contains a source of phenylalanine - 14 with flavor enhancer - 15 molded meat  
put together from pieces of shoulder ham - 16 with antioxidants, flavor enhancers  
and phosphate - 17 with stabilizers - 17 embossed with nitric oxide - 18 with acidulant

-

## Aperitifs

Aperol Spritz 2,3	6,50
Campari Orange 3	5,50
Campari Soda 3	4,50
Hugo	6,50
Martini (white or red) 5 cl	4,50
Prosecco DOC 0,1 l	4,50

## Non alcoholic drinks

<b>Soft drinks</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>	<b>Soft drinks</b>	<b>0,2 l</b>
Coca Cola 3,4,18	2,20	3,90	Ginger Ale 3,18	2,90
Cola Zero 3,4,18	2,20	3,90	Bitter Lemon 2,6,18	2,90
Fanta 3,6,16,18	2,20	3,90	Schweppes Tonic 2,18	2,90
Sprite 18	2,20	3,90		
Spezi 3,4,16,18	2,20	3,90		
Fassbrause	2,20	3,90		<b>0,33 l</b>
Apfelschorle	2,20	3,90	Malzbier, non alcoholic	3,90
 <b>Juices &amp; nectars</b>			 <b>Mineral water</b>	<b>0,25l 0,75l</b>
Apple juice	2,90	4,50	Bad Liebenwerder	2,50 5,50
Orange juice	2,90	4,50		
Rhubarb juice	2,90	4,50		
Cherry-nectar	2,90	4,50		
Banana-nectar	2,90	4,50		
Cherry-banana	2,90	4,50		
Fuze Ice tea 2,16,18	2,20	3,90		
lemon or peach				

## Hot drinks

<b>Kaffee 4</b>		<b>Tee</b>	
Cup of coffee	2,20	Black tea 4	2,10
Espresso	2,00	Fruit tea	2,10
Double espresso	3,50	Green tea	2,10
Espresso macchiato	2,20	Peppermint tea	2,10
Cappuccino	2,50	Camomile tea	2,10
Latte macchiato	3,50	Peppermint tea - <b>fresh</b>	3,50
		Ginger tea - <b>fresh</b>	3,50
Hot chocolate	3,50	Lemon tea with honey	3,50
hot milk	2,50		

## Beers & Spirits

<b>Draft beer</b> A	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>	<b>Spirits</b>	<b>2 cl</b>
Weihenstephaner Pils	3,30	4,50	Ramazotti	3,00
Radler beer with Sprite	3,30	4,50	Amaretto 3	3,00
			Averna 3	3,00
<b>Bottled beers</b> A		<b>0,5l</b>	Fernet Branca	3,00
yeast white beer		4,50	Baileys 3,4,G	3,00
yeast white beer - non alcoholic		4,50	Grappa	5,00
Kristall white beer		4,50	Absolut Vodka A	4,00
dark white beer		4,50	Vecchia Romagna 3,11	4,00
			Sambuca	3,00
		<b>0,33 l</b>		
Becks, Becks Blue (non alcoholic)	3,30			<b>0,4 cl</b>
Berliner Kindl Pils	3,30		Johnnie Walker 3,A	5,00
Berliner Weiße	3,50		Jack Daniel's 3,A	6,00
green or red			Chivas Regal 3,A	6,90

## Wines 11

### House wines by glass

<b>White wines</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>Red wines</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
Pinot Grigio	4,50	9,90	Montepulciano	4,50	9,90
Chardonnay	4,50	9,90	Chianti	4,50	9,90
Riesling	5,50	11,90	Primitivo	5,50	11,90
wine spritzer	4,50	9,90			
<b>Rosé - Rosato</b>	4,50	9,50			

<b>Bottled wines - white</b>	<b>0,75l</b>
<b>Pinot Grigio DOC</b>	24,00
13%, Cantina di Castelnuovo, Italy	
<b>Gavi di Gavi</b>	35,00
13% Christina Ascheri, Venezia, Italy	
<b>Veneto - Chardonnay</b>	24,50
12 % Castelnuovo del Garda, Italien	
<b>Prosecco DOC</b>	25,00

<b>Bottled wines - red</b>	<b>0,75l</b>
<b>Puglia Primitivo</b>	31,00
14% Lucarelli, Apulien, Italy	
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	29,00
13,5% Farnese Vini, Abruzzen, Italy	
<b>Chianti Classico DOC</b>	31,00
12,5 LE COSTA Ruffina, Toscana, Italy	
<b>Barolo DOCG Acheri</b>	49,00
14% Christina Ascheri, Venezia, Italy	

**Our service will be happy to inform you about the current vintages of bottled wines.**