

**BENVENUTI**  
Herzlich Willkommen - Welcome

# Menù

Speisen und Getränke  
Menu and Beverages

Osteria Pizzeria  
**San Vito**



**SPEZIALITÄTEN**  
*Pizzen, Friulanische Weine, Live music*

## ÖFFNUNGSZEITEN LOKAL

Dienstag bis Samstag 11 bis 14 uhr und 17 bis 24 Uhr  
Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen  
oder nach Vereinbarung

## ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE

Dienstag bis Samstag 11 bis 13.45 uhr und 17 bis 21.30 Uhr



Osteria San Vito



OsteriaSanVito



## La Minestra

Suppe - Soup

**Minestrone - Fai da te**

Gemüsesuppe

€ 5,60

**Vellutata di pomodoro**

Tomatensuppe hausgemacht - tomatosoup self made

€ 5,60

## Antipasti

Vorspeise - Appetizers

**Cozze al vino Bianco**

Miesmuscheln in Weißwein - Mussels in white wine

€ 15,00

**Carpaccio di Manzo**

Carpaccio vom Rind - Beef carpaccio

€ 12,90

**Carpaccio di Mare**

Schwertfisch, Thunfisch, Oktopus

€ 13,90

**Tagliere San Vito**

Friulanische Jause - Friuli Dish Coming with bread

*San Daniele Schinken, Friulanische Salami (soppressa), Osso Collo, 3 Käsesorten*

*San Daniele ham, Friuli's Salami (soppressa), Osso Collo, 3 types of cheese*

€ 14,50

**Contorni Extra**

Beilagen extra - side dishes extra

Süß-saure Zwiebel, Artischocken

Sweet sour onions, artichokes

cad. /Stk / pcs. € 2,00

**Tagliere di Prosciutto San Daniele**

San Daniele Schinken - Board of San Daniele Ham

€ 10,90

## Insalate

Salate - Salads

**Insalata mista**

Gemischter Salat - Mixed salad

€ 4,00

**Insalata verde**

Grüner Salat - Green salad

€ 4,00

**Insalata di pomodoro e cipolla**

Tomaten Salat mit Zwiebel - Tomato and onion salad

€ 5,00

**Insalata di tonno**

Großer gemischter Salat mit Thunfisch - mixed sala with tuna

€ 10,90

**Insalata di pollo**

Fitnesssalat mit gegrilltem Hühnerstreifen

€ 10,90

## Primi piatti

Vorspeisen Nudel - First Course noodle

### Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Eier, Bauchspeck und Parmesan  
Spaghetti with bacon, egg and parmesan

€ 12,00

### Spaghetti al ragù

Spaghetti Bolognese - Spaghetti Bolognese

€ 11,00

### Tagliatelle al San Daniele

Bandnudeln mit San Daniele-Schinken, Sahne und Tomatensauce  
Tagliatelle with San DANiele-Ham, cream and Tomato sauce

€ 13,90

### Lasagne

Lasagne hausgemacht - Lasagne homemade

€ 11,90

### Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chili

€ 8,50

### Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti Tomaten mit Basilikum

€ 8,50

## Primi piatti di pesce

Vorspeisen Fisch - Pasta with Fish

### Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten - Spaghetti with seafood

€ 16,90

### Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with dams

€ 14,50

### Tagliatelle al salmone

Bandnudeln mit Lachs und Sahnesauce

€ 13,50

## Gnocchi

Kartoffelgnocchi

### Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella

€ 12,50

### Gnocchi al pesto

Gnocchi mit pesto

€ 12,50

## Tortellini

Tortellini

### Tortellini panna e prosciutto

Tortellini mit Schinken - Sahnesauce

€ 12,50

### Tortellini alla bolognese

Tortellini mit Bolognese

€ 12,50

## Secondi piatti di pesce

Hauptspeisen Fisch - Fish main courses

**Calamari alla griglia** con polenta e patate € 16,90

Tintenfisch gegrillt, mit polenta und Bratkartoffeln  
Grilled squid with baked potatoes and polenta

**Calamari fritti** € 15,90

Tintenfisch frittiert, ohne Eier nur mit Mehl - Fried squid without eggs

**Grigliata mista di pesce** € 27,90

con patate al forno e verdure grigliate

Gemischte Fischplatte vom Grill, mit Bratkartoffeln und gegrilltem Gemüse  
Mixed fish grill with baked potatoes and grilled vegetables

## Secondi piatti di carne

Hauptspeisen Fleisch - Meat main courses

**Tagliata di manzo** (200gr.) con rucola e grana a scaglie € 18,00

Ribeye aufgeschnitten mit Rucola und Parmesan  
Grilled beef sliced with rucola and parmesan

**Petto di pollo** alla griglia con verdure grigliate € 12,50

Hühnerbrust gegrillt mit gegrilltem Gemüse  
Grilled chicken breast with grilled vegetables

## Allergeni

Allergene - Allergen

Gentile ospite, le informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze possono essere ottenute dal nostro personale di servizio su richiesta

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Dear Guest, information about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerance can be obtained from our service staff on request.



# DIE ROMISCHE PIZZA

**NEW**



Eine ovale Form, eine Mischung aus  
Weizen und Sojamehl, Reis, Sauerteig,  
sehr wenig Fett und Zucker:

**Die revolution in der Welt  
der PIZZA wird serviert.**

**72 STUNDEN Garungszeit.**

Alle die von uns verwendeten Produkte sind 100% italienisch

# Pinsa

## Margherita

Pomodoro, mozzarella origano  
Tomaten, Mozzarella, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, oregano

€ 8,70

## Napoletana

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano  
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, oregano

€ 10,50

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, oregano

€ 12,80

## 4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano

€ 13,20

## Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, oregano

€ 11,20

## Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, ham, oregano

€ 11,20

## Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

€ 11,50

## Funghi

Pomodoro, mozzarella, funghi, origano  
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, oregano

€ 10,50

## Rustica

Pomodoro, mozzarella, pancetta, mais, origano  
Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, bacon, corn, oregano

€ 11,20

## Hawaii

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto, origano  
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, ananas, ham, oregano

€ 11,90

## Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberetti, calamari  
Tomaten, Mozzarella, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwanzgarnelen, Tintenfisch  
Tomatoes, mozzarella, mussels, clams, shrimps, squid

€ 16,90

è disponibile anche la pizza senza glutine / costo aggiuntivo  
Glutenfreie Pizza ist ebenfalls erhältlich / Aufpreis  
gluten-free pizza is also available / additional charge

€ 2,00

## Pinsa

### 4 Formaggi

Pomodoro, mozzarella 4 tipi di formaggio, origano  
Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, 4 types of cheese, oregano

€ 11,90

### San Daniele

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di San Daniele, origano  
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, oregano

€ 13,50

### Salame

Pomodoro, mozzarella, salame  
Tomaten, Mozzarella, Salami  
Tomatoes, mozzarella, salami

€ 11,20

### San Daniele e olive piccanti

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di San Daniele, olive piccanti, origano  
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, scharfen Oliven, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, San Daniele ham, hot olives, oregano

€ 14,20

### Patrizia

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, salsiccia friulana, origano  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe Salami, Friulanische Wurst, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami, friulan sausage, oregano

€ 15,50

### Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano

€ 11,90

### Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano  
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables, oregano

€ 10,50

costo aggiuntivo per ingredienti extra  
Extra Belegung je Zutat  
Extra allocation per ingredient

€ 0,50 bis € 2,00

## Dolci

Nachspeise - dessert

### Tiramisù fatto in casa

hausgemacht - homemade

€ 5,00

### Profiterols

€ 5,00

### Creme Brulèe

€ 5,00

## Anaccolici

Alkoholfrei - non alcoholic

Coca cola / zero (0,3l) € 3,00

Sprite / Frucade (0,3l) € 3,00

Ice tea Lemon / Peach (0,25l) € 3,00

Orange limo (0,3l) € 3,00

Coca Cola / Orange limo (0,5l) € 3,60

Coca Cola + Orange limo mix (0,3l) € 3,00

Coca Cola + Orange limo mix (0,5l) € 3,60

Limonata alle erbe (0,3l) € 3,00

Kräuterlimonade - Herbal lemonade

Limonata alle erbe (0,5l) € 3,60

Kräuterlimonade - Herbal lemonade

Succo di mela (0,3l) € 3,00

Apfelsaft - Apple juice

Succo di mela (0,5l) € 3,60

Apfelsaft - Apple juice

Schweppes Tonic (0,3l) € 3,00

Schweppes Tonic (0,5l) € 3,60

Gingerino (0,1l) € 2,50

Gingerino Soda (1/4l) € 3,00

Gingerino Prosecco (1/4l) € 3,50

Pago (0,2l) € 2,90

Succo di frutta: albicocca / fragola / ribes / Mango / arancia

Marille / Erdbeere / Johannisbeere / Mango / Orange

Apricot / strawberry / currant / mango / orange

Pago con soda / mit Soda gespritzt - sprinkled with soda (0,3l) € 3,30

Pago con soda / mit Soda gespritzt - sprinkled with soda (0,5l) € 3,50

Red Bull (0,25l) € 3,50

Acqua minerale frizz. o naturale (0,33l) € 2,00

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Sparkling water or Mineral water natural

Acqua minerale frizz. o naturale (0,75l) € 4,50

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

Sparkling water or Mineral water natural

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (0,3l) € 3,30

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (0,5l) € 3,00

Acqua di seltz - Sodawasser - soda wasser (1,0l) € 4,50



## Vino Bianco

### Weißerwein - White wine

1/8 di litro, 1/4 caraffa, 1/2 l caraffa, 1l caraffa

1/8 Glas, 1/4 Karaffe, 1/2 l Karaffe, 1l Karaffe

1/8 glass, 1/4 carafe, 1/2 l carafe, 1l carafe

### Friulano (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Secco, fresco e vellutato. Il compagno ideale per i piatti di pesce  
Trocken, frisch und samtig. Der ideale Begleiter zu Fischgerichten  
Dry, fresh and velvety. The ideal companion to fish dishes

### Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Secco, corposo e fruttato. Si accompagna bene con antipasti, crema di formaggio e carni bianche  
Trocken, Vollmundig, fruchtig, passt zu Vorspeisen, Frischkäse und weißen Fleisch  
Dry, full-bodied, fruity. Goes well with starters, cream cheese and white meat

### Chardonnay (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Semi secco, intenso. Per i principianti e i dolci  
Halbtrocken, intensiv. Zu Vorspeisen und Naschereien  
Semi-dry, intense. For appetizers and sweets

### Traminer aromatico (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 3,50

Dolcezza chiara. Ideale con antipasti di pesce e pesce crudo  
Deutliche Süße. Ideal zu Antipasti mit Fisch und rohem Fisch  
Clear sweetness. Ideal with antipasti with fish and raw fish

### Verduzzo (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,00

Adorabile, dolce, forte, corposo. Vino da dessert tipico.  
Lieblich Süße, kräftig, vollmundig. Typischer Dessertwein  
Lovely sweet, strong, fullbodied. Typical dessert wine

### Malvasia (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

€ 4,50

Secco, fresco, delicato. Con piatti di pesce classici o come aperitivo  
Frisch, trocken, mild. Zu klassischen Fischspeisen oder als Aperitifwein  
Fresh, dry mild. With classic fish dishes or as an aperitif wine

### Prosecco D.O.C. Extra Dry 1/8l

€ 3,90

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

### Ribolla Gialla 1/8l

€ 3,50

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

### Ribolla Gialla spumante Brut 1/8l

€ 4,50

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

### Moscato Rosa 1/8l

€ 5,00

(Friuli Venezia Giulia, Italien)



## Bottiglia Vino Bianco

Flaschenweine weiss - Bottle of White wine

**Friulano** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

Secco, fresco e vellutato. Il compagno ideale per i piatti di pesce  
Trocken, frisch und samtig. Der ideale Begleiter zu Fischgerichten  
Dry, fresh and velvety. The ideal companion to fish dishes

**Pinot Grigio** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

Secco, corposo e fruttato. Si accompagna bene con antipasti, crema di formaggio e carni bianche  
Trocken, Vollmundig, fruchtig, Passt zu Vorspeisen, Käsetellern und weißen Fleisch  
Dry, full-bodied, fruity. Goes well with starters, cream cheese and white meat

**Chardonnay** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

Semi secco, intenso. Per i principianti e i dolci  
Halbtrocken, intensiv. Zu Vorspeisen und Naschereien  
Semi-dry, intense. For appetizers and sweets

**Traminer aromatico** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

Dolcezza chiara. Ideale con antipasti di pesce e pesce crudo  
Deutliche Süße. Ideal zu antipasti mit fisch und rohem Fisch  
Clear sweetness. Ideal with antipasti with fish and raw fish

**Verduzzo** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 23,00

Adorabile, dolce, forte, corposo. Vino da dessert tipico  
Lieblich Süße, kräftig, vollmundig. Typischer Dessertwein  
Lovely sweet, strong, fullbodied. Typical dessert wine

**Malvasia** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 29,00

Secco, fresco, delicato. Con piatti di pesce classici o come aperitivo  
Frisch, trocken, mild. Zu klassischen Fischspeisen oder als Aperitifwein  
Fresh, dry mild. With classic fish dishes or as an aperitif wine

**Prosecco D.O.C. Extra Dry** 0,75l € 24,00

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

**Ribolla Gialla** 0,75l € 27,00

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

**Ribolla Gialla spumante Brut** 0,75l € 27,00

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

**Moscato Rosa** 0,75l € 28,00

(Friuli Venezia Giulia, Italien)

## Vino Rosso

### Rotwein - Red wine

1/8 di litro, 1/4 caraffa, 1/2 l caraffa, 1l caraffa  
1/8 Glas, 1/4 Karaffe, 1/2 l Karaffe, 1l Karaffe  
1/8 glass, 1/4 carafe, 1/2 l carafe, 1l carafe

#### **Merlot** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

Con carne rossa e formaggio  
Trocken. Zu rotem Fleisch und Käse  
Dry. with red meat and cheese

€ 3,50

#### **Merlot** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

Con carni rosse e primi piatti  
Trocken. Zu rotem Fleisch und Pastagerichten  
Dry. with red meat and pasta dishes

€ 4,50

#### **Cabernet Franc** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

Compagno ideale per la tua bistecca  
Trocken. Idealer Begleiter zu Ihrem Steak  
Dry. Ideal companion to your steak

€ 3,50

#### **Refosco dal Peduncolo Rosso** (FVG, Italien) 1/8l

Piatti forti, pesce, carne e formaggio  
Trocken. Zu kräftige Speisen, Fisch, Fleisch und Käse  
Dry. To strong dishes, fish, meat and cheese

€ 3,50

#### **Cabernet Sauvignon** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

Morbido, terroso, bouquet, primi piatti  
Weiches, erdiges Bouquet  
Soft, earthy bouquet

€ 4,00

#### **Schioppettino** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 1/8l

Fruitato. Vino rosso rubino corposo. Con carne e formaggi grigliati  
Fruchtig. Vollmundig rubinroter Wein. Zu gegrilltem Fleisch und Käse  
Fruity. Full-bodied ruby red wine. With grilled meat and cheese

€ 4,50

#### **Monte d'Oro Uvaggio** 0,5l

Couvee/barrique (Carso triestino, Italien) - Merlot, Cab. Sauvignon, refosco  
Si abbina bene con piatti di formaggi e carni rosse  
Passt gut zu Käsetellern  
Goes well with cheese plates

€ 16,00



## Bottiglia di Vino Rosso

Flaschenweine rot - Bottle of Red wine

**Merlot** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

Con carne rossa e formaggio  
Trocken. Zu rotem Fleisch und Käse  
Dry. with red meat and cheese

**Merlot** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 30,00

Con carni rosse e primi piatti  
Trocken. Zu rotem Fleisch und Pastagerichten  
Dry. with red meat and pasta dishes

**Cabernet Franc** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

Compagno ideale per la tua bistecca  
Trocken. Idealer Begleiter zu Ihrem Steak  
Dry. Ideal companion to your steak

**Refosco dal Peduncolo Rosso** (FVG, Italien) 0,75l € 19,00

Piatti forti, pesce, carne e formaggio  
Trocken. Zu kräftige Speisen, Fisch, Fleisch und Käse  
Dry. To strong dishes, fish, meat and cheese

**Cabernet Sauvignon** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 19,00

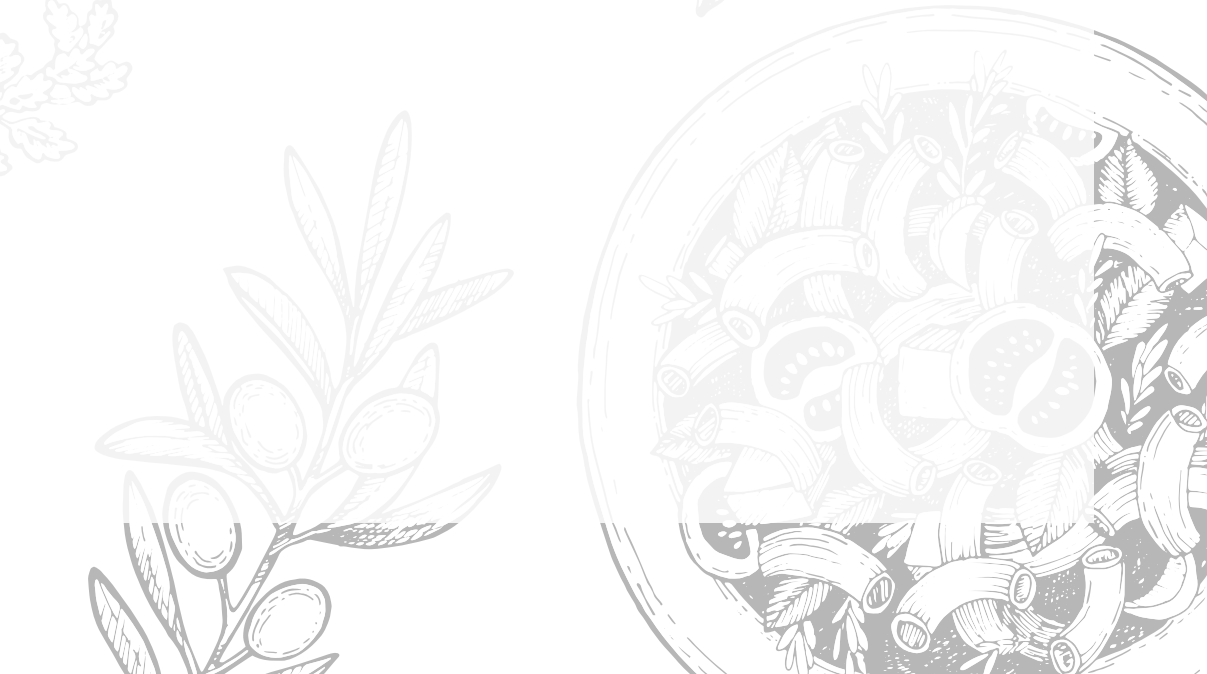
Morbido, terroso, bouquet, primi piatti  
Weiches, erdiges Bouquet  
Soft, earthy bouquet

**Schioppettino** (Friuli Venezia Giulia, Italien) 0,75l € 23,00

Fruttato. Vino rosso rubino corposo. Con carne e formaggi grigliati  
Fruchtig. Vollmundig rubinroter Wein. Zu gegrilltem Fleisch und Käse  
Fruity. Full-bodied ruby red wine. With grilled meat and cheese

**Monte d'Oro Uvaggio** 0,75l € 30,00

Couvee/barrique (Carso triestino, Italien) - Merlot, Cab. Sauvignon, refosco  
Si abbina bene con piatti di formaggi e carni rosse  
Passt gut zu Käsetellern  
Goes well with cheese plates



## Birra

Bier - Beer

**Birra della casa "Schleppe"** specialità di birra ambrata

Hausbier "Schleppe", naturtrübe Bierspezialität

Housebeer "schleppe" - naturally cloudy beer speciality

0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

**Birra "Puntigamer Panther"**

Birra premium luppolata nobile, a bassa fermentazione

edel gehopftes Premiumbier, untergärig

noble hopped premium beer, bottom-fermented

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

**"Panther-Pitcher"** 1,5l

€ 13,50

**Naturradler "Gösser"**

Con limone per un piacere della birra rinfrescante

mit Zitronensaft zu einem erfrischend leichten Biergenuss

with lemon juice for a refreshingly light beer enjoyment

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

**Radler**

Con soda-limonata alle erbe o limonata all'arancia, cola

mit Soda, Kräuterlimonade oder Orangenlimonade, Cola

with soda, herbal lemonade or orange lemonade, cola

0,2l € 3,30 / 0,3l € 4,00 / 0,5l € 4,90

**Birra analcolica "Puntigamer 00"** 0,5l

€ 4,90

alkoholfreies Bier - Non-alcoholic beer

**Weissbier "weihenstephaner"** 0,5l

€ 4,90

## Aperitivo

Aperitiv - Aperitiv

**Spritz bianco o rosso** 1/4l

€ 3,00

Weisser oder roter Spritzer - white splash or red wine splash

**Spritz Aperol** 1/4l

€ 4,70

Aperol spritzer mit Prosecco - Aperol spritz with Prosecco

**Spritz Campari** 1/4l

€ 4,70

Campari spritzer - Campari spritz

**Campari Soda / Campari Orange** 1/4l

€ 4,10

**Martini Rosso / Bianco** 1/4l

€ 4,00

Martini rot oder weiss - Martini red or white

## Long Drink

Americano	€ 6,50
Gin Lemon	€ 6,50
Gin Lemon	€ 7,00 bis € 11,00
Havana Cola	€ 6,50
Bacardi Cola	€ 7,00
Jack Cola	€ 7,50
Vodka Tonic / Vodka Orange	€ 6,50
Vodka Bull	€ 7,00
Vodka 4d	€ 4,00
Tequila 4d	€ 4,00

## Rum

Pampero Anniversario 4d	€ 6,50
Ron Zacapa Centenario 23 Gran Reserva 4d	€ 9,00
Diplomatico Reserva Exclusiva 4d	€ 9,00

## Brandy

Brandy Vecchio Rovere antica riserva 1988 - Giori 4d	€ 9,00
Brandy Filippo I 25 anni 4d	€ 9,00

## Whiskey

Jack Daniel's 4d	€ 6,50
Jack Daniel's Single Barrel Select 4d	€ 7,50
Jack Daniel's honey 4d	€ 6,50

## Scotch Whisky

Laphroaig Quarter Cask 4d	€ 8,00
Glenfiddich 12 years 4d	€ 7,50

## Amari

Spirituosen - Digestive

Jägermeister 4d	€ 3,00
Montenegro 4d	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Averna / Averna Sour / Averna Sauer 4d	€ 4,00
Ramazotti 4d	€ 4,00
Braulio 4d	€ 4,00
Vecchia Romagna 4d	€ 4,00
Sambuca Molinari 4d	€ 4,00
Fernet Branca 4d	€ 4,00
Branca Menta 4d	€ 4,00
Baileys 4d	€ 4,00
Cynar 4d	€ 4,00

## Digestivi

Liköre - Liqueur

Limoncello 4d	€ 4,00
Meloncello 4d	€ 4,00
Marameo 4d	€ 4,00

3 tipi di liquore al cioccolato: con rum,, con rum e banan, con rum e peperoncino

3 Sorten Schokoladelikör\_ mit Rum, mit Rum und Banane, mit Rum und Chili

3 types of chicolate liqueur: with rum, with run and banana, with rum abche chili

## Carta delle Grappe

Grappa barrique Amarone della Valpolicella 4d	€ 7,00
Grappa barrique Brunello di Montalcino 4d	€ 7,00
Grappa barrique Gewürztraminer 4d	€ 7,00
Grappa barrique Lagrein 4d	€ 7,00
Ori di Grappa barrique (Chardonnay, Pinot Bianco) 4d	€ 5,00
Kattiva 50 Bianca - weiß - white 4d	€ 4,50
La Morbida Bianca - weiß - white 4d	€ 4,00
Grappa Adagio (15 anni- 15 Jahre - 15 years) 4d	€ 8,00
Grappa Stillae Uvae Barrique (Moscato/ Müller Thurgau) 4d	€ 8,00

## Caffetteria

### Kaffeehaus - Coffee bar

Tutti i caffè possono essere preparati senza caffeina  
Alle Kaffees können auch koffeinfrei zubereitet werden  
all coffees can also be prepared without caffeine  
costo aggiuntivo / Aufpreis / additional charge

€ 1,00

### Caffè espresso

€ 1,80

### Caffè Macchiato

€ 2,40

con latte caldo o freddo - mit warmer oder kalter Milch - with warm or cold milk

### Cappuccino

€ 2,80

### Cappuccino

€ 3,20

con panna montata - mit Schlagobers - with whipped cream

### Caffè Espresso doppio

€ 3,50

Großer Schwarzer - double espresso

### Caffè Corretto

€ 3,50

Grappa oder Amaretto - grappa or amaretto

### Caffè Doppio lungo

€ 2,90

Verlängerter - extended

### The caldo

€ 2,80

varietà diverse - tee in verschiedenen Sorten - Different types of tea

### The caldo al rum

€ 4,30

varietà diverse - tee in verschiedenen Sorten mit Rum - Different types of tea with rum

Teniamo a far sapere ai gentili clienti che la maggior parte dei nostri prodotti sono espressi, quindi preparati e cotti al momento dell'ordinazione. Se attendete qualche minuto in più non ci siamo dimenticati di voi, bensì stiamo lavorando per voi.

E poi si sa ... per la buona cucina ci vuole tempo. Grazie.

Liebe Gäste wir möchten Sie darüber informieren das unserer Produkte jeden Tag frisch zubereitet und gekocht werden. Daher kommt es zu Wartezeiten. Wir haben nicht auf Sie vergessen.  
Den Gutes Essen braucht Zeit. Vielen Dank