

Vini bianchi 0,1l

- **Sauvignon blanc** € 3,70
Zorzon, Friaul - Sauvignon blanc trocken und Frisch, 1 Glas 0,1l
- **Bianco di Custoza** € 2,90
Enobis + Veneto + Garganega fruchtig und Frisch, 1 Glas 0,1l
- **Scaia Bianca** € 3,20
Sant'Antonio + Veneto + Garganega, Trebbiano trocken, frisch, mineralisch, 1 Glas 0,1l
- **Lugana Santa Cristina** € 3,70
Zenato + Veneto + Trebbiano di Lugana voll, rund, elegant, 1 Glas 0,1l
- **Pinot Grigio, Zorzon** € 3,70
Zorzon, Friaul, 100% Pinot Grigio, feste Struktur und eine gute Ausdauer, 1 Glas 0,1l
- **Vino Bianco con Minerale** € 3,30
Weisswein mit Mineral und Limone, 1 Glas 0,1l

Vini rossi 0,1l

- **Capo Rocca** € 2,90
Enobis - Veneto - Sangiovese, Merlot leicht, fruchtig, Frisch, 1 Glas 0,1l
- **Montertine Orcia DOC** € 3,70
C. Alessandro, 100% Sangiovese, 1 Glas 0,1l
- **Chianti Classico** € 3,70
Toskana, Fattoria Montecchio, Sangiovese 100% harmonisch, trocken, fruchtig, leichte Tanine, 1 Glas 0,1l
- **Barbera D'Asti - La Villa** € 3,70
Olim Bauda + Piemont + Barbera voll, frisch, traditionell, 1 Glas 0,1l
- **Cormi Corvina** € 4,40
Cuvée aus Corvina und Merlot, Zenato, 1 Glas 0,1l
- **Rosso di Montalcino** € 5,20
Pinino + Toskana + Sangiovese fruchtig, elegant, frisch, 1 Glas 0,1l

Digestivi e Distillati

- **Armario Braulio** € 3,20
Peloni + Lombardei + Kräuter, Grappa, Quellwasser rund, harmonisch, bittersüß, 1 Glas 2 cl
- **Limoncello** € 3,20
Russo + Kampanien + Zitronen, Grappa, Zucker fruchtig, frisch, feine Süße, 1 Glas 2 cl
- **Grappe di Sibona** € 3,60
Sibona + Piemont + Barolo, Moscato, etc. traditionell, mild, edel, 1 Glas 2 cl
- **Marsala Superiore** € 3,20
Pellegrino + Sizilien + Grillo nussig, mild, 1 Glas 2 cl

Wir berechnen beim Konsum einer Flasche Wein, zu unserem Einzelhandelspreis € 10,- Korkgeld dazu.

Aperitivi e Spumanti

- **Prosecco Col del Moro** € 3,70
Brustolin + Veneto + Prosecco frisch, fruchtig, feine Perlage
- **Otello Rose** € 3,70
Ceci + Emilia Romagna + Lambrusco, Pinot Nero weich, frisch, fruchtig
- **Bellini** € 4,90
Harry's Bar + Venedig + Pfirsich, Prosecco erfrischend, fruchtig, leicht
- **Campari Orange** € 4,50
- **Hugo** € 4,90
Prosecco, Minze, Limetten, Soda
- **Aperol Veneziano** € 5,50
Barbieri - Veneto - Rhabarber, Chinarine, Bitterorangen fruchtig, bitter, frisch, Prosecco

Birra

- **Bier ,33l** € 2,90
Brauerei Forst, Meran



Bevande - Novita'

- **Espresso al banco** € 1,20
Ab sofort gibt es einen flotten Espresso am Tresen sozusagen, einem ungeschriebenen italienischen Bargesetz folgend!
- **Espresso** € 2,20
- **Espresso doppio** € 3,40
- **Espresso macchiato** € 2,40
- **Cappuccino - Vollmilch** € 2,90
- **Caffè lungo - Vollmilch** € 2,60
- **Latte macchiato - Vollmilch** € 3,10
- **Tè normale** € 2,60
- **Tè speciale (offene Sorten)** € 2,90
- **Cioccolata calda - Vollmilch** € 2,80
- **Succo di limone e minerale** € 2,10
- **Succo di limone e acqua** € 1,80
- **Acqua minerale bottiglia** € 4,00
- **Acqua minerale bottiglia piccolo** € 2,50
- **Succo di frutta 0,2l versch. Sorten** € 2,80
- **Coca Cola** € 2,60
- **Eistee Lemon, Pfirsich** € 2,60
- **Tonic 0,2l** € 2,80
- **Bitter Lemon 0,2l** € 2,80

Colazione - Frühstück täglich & Brunch-Buffet am Samstag bis 11h

- **La Buffeteria** nur Samstags €19,90
"Frühstücksbuffet": Prosecco, 2 Caffè, Fruchtsäfte, Salume, Formaggio - Schinken, Salami und Käse, Marmeladen & Mostarde, Yogurt, Müsli, frutte - Früchte der Saison, Brot - Kuchen und Croissant.
- **Colazione grande** €14,90
Cappuccino oder Caffè lungo, Croissant, Brot, Butter, Marmelade, Prosciutto, Formaggio, 1 Glas Prosecco und Fruchtsaft klein.
Kinderportion € 7,90
- **Colazione vegetariano** € 6,90
Brot, Butter, Marmelade, Joghurt und Müsli, Aufstrich, kl. Fruchtsaft.
- **Piatto con prosciutto e formaggio - Frühstücksteller**
 - Schinken- (Cotto) und Käse 100g € 5,90
 - Prosciutto und Käse 100g € 6,90
- **Pane con burro e marmellata** € 3,90
Brot mit Butter und Marmelade
- **Ciabatta, Butter & Aufstrich** € 3,20
- **Buttercroissant mit Butter** € 1,50
- **1 Glas Bio - Joghurt klein** € 1,20
- **1 Glas Müsli** € 3,20
- **1 weiches Ei** € 1,50
- **Rührei aus 2 Eiern im Glas** € 4,20
Mit Schinken, Käse und Kräutern - frisch zubereitet, 15min Wartezeit
- **Spiegelei aus 2 Eiern** € 3,90
frisch zubereitet, 10 min Wartezeit
- **Spiegelei aus 2 Eiern** € 4,90
frisch zubereitet, mit Schinken, 10 min Wartezeit
- **Frisch gepr. Orangensaft** € 3,30

Dolci - Nachspeisen und Kuchen

- Versch. Kuchen und Desserts je nach Saison
Bitte bei unserem Team nachfragen!

Spuntini freddi Kalte Gaumenfreuden

- **Grissini con prosciutto** € 1,50
pro Stück
- **Verschiedene Panini ab** € 1,90
(Prosciutto, Salami oder Käse,) klein, mittel, groß
- **Piatto di pesce** € 8,90
Fischteller vom Sgombro
- **Carpaccio alla bresaola** € 9,50
Rind an Olivenöl extra vergine
- **Eine Portion Oliven** € 4,60
- **Piatto di antipasti misti** € 8,30
Gemischte Platte mit Ciabatta, 100 g
- **Piatto di formaggi misti** € 7,90
Gemischte Käseplatte mit Ciabatta, 100 g

Spuntini caldi Warme Gaumenfreuden

- **Ragù di verdure miste** € 8,90
Gemüse-Ragout wird mit Brotwürfel gegessen
- **Ragù di carne** € 8,90
Fleisch-Ragout wird mit Brotwürfel gegessen
- **Sugo ai funghi porcini** € 8,90
Steinpilz-Ragout wird mit Brotwürfel gegessen
- **Sugo all'arrabbiata** € 8,90
Scharfes Ragout wird mit Brotwürfel gegessen
- **Sugo all'amatriciana** € 8,90
Speck-Ragout wird mit Brotwürfel gegessen
- **Pasta della mamma, ab 18 h** € 11,90
mit Salat € 13,60

Unsere Köstlichkeiten für Sie serviert!

