**Bread / Brot**

*Zu jedem Teller wird eine Portion Brot serviert*

*a portion comes with every plate*

**extra portion | 1,50€**

**CUCINA**

**olive e taralli | 4€***EN olives and taralli crackers  
DE Oliven und Taralli Cracker*

**pane e burro all‘ aglio | 4€***EN bread and smoked garlic butter  
DE brot und geräucherte Knoblauchbutter*

**tagliere formaggi | 14€***parmigiano reggiano 36 mesi, strachitunt, taleggio, fig marmelade, seasonal fruit*

**tagliere salumi | 14€***dalmatian pršut, coppa, mortadella, soppressa veneta, mixed pickles*

**tagliere misto | 26€***EN assorted cold cuts and cheese   
DE gemischte Auswahl an Wurst und Käse*

**acciughe | 9€***EN 5 salted and 5 marinated adriatic anchovies served with bread and butter  
DE 5 gesalzene und 5 marinierte Sardellen aus der Adria, serviert mit Brot und Butter*

**burrata | 14€***EN served with balsamico cherry tomatoes, artichokes and taralli crumb   
DE dazu Balsamico-Kirschtomaten, Artischocken und Taralli Krümel*

**verdure gratinate | 7€**

*EN baked vegetables with bread crumbs   
DE ofengemüse mit knusperkruste*

**stracchino e friarielli | 10€***EN turnip tops sautéed in pan served with stracchino soft cheese  
DE Friarielli sautiert in der Pfanne und Stracchino Weichkäse*

**carpaccio di barbabietola | 9€**

*EN served with homemade pesto and parmigiano flakes  
DE Rote Bete carpaccio serviert mit hausgemachtem Pesto und Parmesanflocken*

**lasagna al ragù bolognese | 15€ | vegan | 14€***EN beef and pork ragout, béchamel  
DE Ragout aus Rind und Schweinefleisch, Béchamelsauce*

**cannelloni | 14€**EN *ricotta and spinach  
DE Ricotta und Spinat*

**BAR**

**Bubbles**

**Prosecco** Ombra **| 6€ | 24€**2021, Veneto, Italia, 11%

**Rosé Frizzante** Gregoletto **| 7€ | 28€**2022, Veneto, Italia, 11.5%

**White**

**Trebbiano** Cascina del Colle **| 6€ | 24€**2022, Abruzzo, Italia, 12%

**Pecorino** Villa Prandone **| 7€ | 28€**2022, Marche, Italia, 12.5%

**Soave** Pra **| 32€**2021, Veneto, Italia, 12%

**Sauvignon** Fiegl **| 36€**2022, Friuli Venezia Giulia, Italia, 13%

**Arneis Langhe** Scrimaglio **| 34€**2021, Piemonte, Italia, 13%

**Rosé**

**Capriccio** Vite Colte **| 7€ | 28€**2022, Piemonte, Italia, 12.5%

**Red**

**Montepulciano** Cascina del Colle **| 6€ | 24€**2022, Abruzzo, Italia, 13%

**Primitivo** Carlo Guarini **! 7€ | 28€**2021, Puglia, Italia, 13.5%

**Rosso Piceno** Villa Prandone **| 34€**  
2022, Marche, Italia, 13%

**Sangiovese** Donello **| 32€**2020, Marche, Italia, 13.5%

**Barbera** Scarpa **| 36€**  
2020, Piemonte, Italia, 13.5

**Beer**

**Peroni 0.3 | 3.5€ 0.4 | 4.5€**

**Peroni alkoholfrei 0.33 | 3.5€**

**Maisel & Friends IPA 0.33 | 4€**

**Paulaner Hefe Weißbier 0.5 | 4.5€**

**Funky Falcon Pale Ale 0.33 | 5€**

**Howling Wolf Imperial Porter 0.33 | 5€**

**Cocktails**

**Spritz - Aperol, Campari, Select, Cynar, Limoncello | 7€**

**Americano | 8€**Campari, Martini Rosso, Soda

**Negroni | 9€**Campari, Martini Rosso, Gin Tanqueray

**Negroni Sbagliato | 9€**Campari, Martini Rosso, Prosecco

**White Negroni | 9€**Martini Extra Dry, Italicus, Gin Tanqueray

**Cherry Negroni | 9€**Campari, Maraschino, Gin Tanqueray

**Sour – Amaretto, Mezcal, Whiskey | 11€**

**Espresso Martini | 10€**Vodka, Kahlua, Sugar, Espresso

**Old Fashioned | 10€**Bourbon, Sugar, Angostura

**Gin Tonic Tanqueray | 8€**

**Monkey | 9€**

**Malfy | 10€**

**Mare | 11€**

**Amari 3cl**

**Montenegro | 4€**

**Disaronno | 4€**

**Fernet Branca | 4€**

**Amaro del Capo | 4€**

**Pelinkovac | 4€**

**Spirits 3cl**

**Grappa Cellini | 4€**

**Limoncello | 4€**

**Sambuca | 4€**

**Espolon Tequila | 5€**

**Mezcal Bruxo Joven | 5€**

**The Kraken Black Spiced Rum | 5€**

**Don Papa Baroko Rum | 5€**

**Bailey’s | 4€**

**Jim Beam Bourbon Whiskey | 6€**

**Laphroaig 10 Years Single Malt Whiskey | 7€**

**Softs**

**Oran Soda, Lemon Soda 0.33l | 3.5€**

**Fritz Kola, Zuckerfrei, Apfel, Rhabarbar 0.33l | 3.5€**

**Crodino | 3.5€**

**Spreequell Natural - Mineral 0.75 | 5€**