

*Herzlich Willkommen*  
*Im Ristorante Corallo*  
*dem Treffpunkt für Menschen,*  
*die es lieben, mit Freude und*  
*Freunden zu essen, zu trinken*  
*und eine schöne Zeit*  
*zu verbringen.*

*Damit Sie sich wohl fühlen –*  
*mit allen Sinnen und Freu(n)den.*

*Ristorante-Pizzeria*  
*Corallo*

*Ihre Familie Garofano*

## *Mittagsangebot*

*1 Kleiner gemischter Salat*

*Oder eine Tomatensuppe*

*+*

*Eine Pizza oder Ein Nudelgericht nach  
Wahl ausgenommen die*

*Nr. 50 und Nr. 96*

*in der Speisekarte*

*10,90 €*

*\* gilt nicht an Sonn-und Feiertagen  
sowie Samstags*

*Sonderkarte*  
*Unsere besondere Empfehlung*

- ❖ ***Gambas aglio olio e peperoncino al forno***  
*Garnelen in pikanter Knoblauchsauce aus dem Ofen* 12,90€
  
- ❖ ***Carpaccio di Anatra***  
*Entenbrust-carpaccio mit Rucola und Rosa Beeren* 10,90 €
  
- ❖ ***Insalata Miramare***  
*Gemischter Salat mit frisch gebratenen Gambas  
und Jakobsmuscheln* 14,90 €
  
- ❖ ***Tagliata di Manzo***  
*Rumpsteak in Scheiben geschnitten auf Rucolabett mit  
Parmesansplitter und frischen Kartoffelchips* 23,90 €
  
- ❖ ***Fileto Monte Bianco***  
*In Briekäsesauce und Williams Birne  
dazu Tagesbeilage und Salat* 27,90 €
  
- ❖ ***Taglierini al Tartufo*** *feine hausgemachte Bandnudeln  
mit frischem Trüffel im Parmesanlaib am Tisch flambiert* 20,90 €
  
- ❖ ***Taglierini Hummer***  
*feine hausgemachte Bandnudeln in Hummersoße  
mit Hummerfleisch* 20,90 €

- ❖ *Seezungenröllchen gefüllt mit Lachs und Gambas in Safransoße  
Mit gefüllten Datteln  
Dazu Salat und Tagesbeilage* 22,90 €
- ❖ *Pesce Spada Comin  
Gebratenes Schwertfischfilet in einer feinen  
Amarena-Rosa-Pfeffer-Sauce dazu Tagesbeilage und Salat* 20,90 €
- ❖ *Gegrillter Seppia auf bunt gemischtem Salat* 19,90 €
- ❖ *Capitano  
Verschiedene gebratene Fischfilets auf Knoblauch-Spaghetti* 22,90€
- ❖ *Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce oder venezianisch  
(naturgebraten mit angebratenen Zwiebeln)  
Dazu Salat und Tagesbeilage* 18,90 €
- ❖ *Kalbsrouladen gefüllt mit Mozzarella, gekochtem Schinken  
Und Spinat in einer grünen-Pfeffer-Rahmsauce mit Champignons  
Dazu Salat und Tagesbeilage* 20,90 €

# Cocktailkarte

## Alkoholische Cocktails

### **Caipirinha**

Cachaça, Limettensaft, Zucker und Eis.....6,90 €

### **Cuba Libre**

Longdrink mit Rum, Cola und Libre.....6,90 €

### **Mojito**

heller kubanischer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser.....6,90 €

### **Tequila Sunrise**

fruchtiger, süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine.....6,90 €

### **Sex on the Beach**

Cranberry-Nektar, Wodka, Pfirsichlikör und Orangensaft.....6,90 €

### **Pina Colada**

Rum, Kokosnusscreme und Ananassaft.....6,90 €

### **Zombie**

Rum, Cointreau, Ananassaft, Maracuja, Orangensaft, Grenadine.....6,90 €

### **Swimming Pool**

Wodka, Rum, Kokos, Sahne, Orangensaft, Ananassaft.....6,90 €

### **Bahama Mama**

Rum, Malibu, Ananassaft, Orangensaft.....6,90 €

### **Gin Tonic**

klassischer Longdrink aus Gin und Tonic Water.....5,90 €

**Wodka Red Bull** .....5,90 €

### **Erdbeer Caipiroska**

Wodka, Erdbeersirup, Rohrzucker, Limette.....6,90 €

### **Coco Loco**

Brauner Rum, Orangensaft, Malibu, Maracujasaft.....6,90 €

## Alkoholfreie Cocktails

### **Coconut Kiss**

Ananassaft, Kirschsafft, Cocos.....4,90 €

### **Sportsman**

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine.....5,90 €

### **Ipanema**

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale.....5,90 €

### **All you need is love**

Ananassaft, Kirschsafft, Pfirsichsirup.....4,90 €

### **Strawbeery Virgin Colada**

Erdbeerpüree, Cocos, Ananassaft, Sahne.....5,90 €

### **Exotic Punch**

Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Maracujasaft, Mangosirup.....5,90 €

### **Flamingo**

Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Grenadine.....5,90 €

### **Cherry Dream**

Orangensaft, Mandelsirup, Sahne, Kirschsafft, Grenadine.....5,90 €

### **Lollipop**

Orangensaft, Kokos, Ananassaft, Sahne, Erdbeersirup.....5,90 €

### **Summer fresh**

Limette, Rohrzucker, Kokos, Ananassaft, Maracuja, Erdbeere, Sprite.....5,90 €

## *Aperitivs*

<i>Aperitivo della Casa Martini Bianco und Prosecco</i> .....	5,00 €
<i>Prosecco</i> .....	4,50 €
<i>Aperol Spritz Aperol Prosecco mit Orangensaft</i> .....	5,00 €
<i>Hugo Holundersirup und Prosecco</i> .....	5,00 €
<i>Cynar</i> .....	3,50 €
<i>Prosecco Limone Mit Zitroneneis</i> .....	5,00 €
<i>Campari Orange Mit Orangensaft</i> .....	4,90 €
<i>Campari Soda</i> .....	4,90 €
<i>Martini Bianco</i> .....	4,00 €
<i>Martini Rosso</i> .....	4,00 €
<i>Martini Rosato</i> .....	4,00 €
<i>Kyr-Royal Mit Cassissée</i> .....	4,90 €
<i>Cherry medium</i> .....	4,50 €
<i>Cherry dry</i> .....	4,50 €
<i>Bitterino (Alkoholfrei)</i> .....	3,00 €

## Antipasti – Vorspeisen

- 1 **Trilogia di Mare**  
*Marinierte Carpacci nach italienischer Art Schwertfisch,  
Lachs und frische Sardellen.....10,90 €*
- 2 **Mozzarella Caprese**  
*Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum.....9,90 €*
- 3 **Antipasto Mare e Monti**  
*Parmaschinken, Bocconcini di Bufala, Meeresfrüchtesalat und  
Schwertfisch.....12,90 €*
- 4 **Carpaccio**  
*Rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan.....10,90 €*
- 5 **Prosciutto di Parma e Ricotta Fresca con Miele e mirtilli rossi**  
*Parmaschinken, frischer Ricotta dazu Honig und Preiselbeeren.....10,90 €*
- 6 **Vitello Tonnato**  
*Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern.....10,90 €*
- 7 **Carpaccio di Tacchino con Salsa Tonnata**  
*Putenfleischscheiben mit Thunfischsauce.....10,90 €*
- 8 **Insalata Frutti di Mare**  
*Hausgemachter Meeresfrüchtesalat.....12,90 €*
- 10 **Antipasti all Italiana**  
*Lassen Sie sich überraschen.....pro Person.....11, 50 €*
- 12 **Antipastiplatte all Italiana ab 3 Personen.....pro Person.....8,90 €**
- 13 **Bruschetta**  
*5 Stück.....4,50€*
- 17 **Panini**  
*Pizzabrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter.....3,50 €*



## Zuppe – Suppen

- 11 **Zuppa di Cipolle con crostino al Formaggio**  
Zwiebelsuppe garniert mit Käsekrüstchen.....4,90 €
- 14 **Zuppa di Pomodoro**  
Tomatencremesuppe.....4,90 €
- 15 **Minestrone**  
Gemüsesuppe.....4,90 €
- 16 **Zuppa di Scampi**  
Scampisuppe.....6,90 €
- 19 **Zuppa di Patate con Croutons**  
Kartoffelsuppe mit Croutons.....5,90 €



- 1) Konservierungsstoffe    2) Farbstoffe    3) Antioxidationsmittel    4) Ascorbinsäure  
5) Säuerungsmittel    6) Süßstoff    7) Chinin

## *Insalate*

- 20 ***Insalata di Pomodori***  
*Tomatensalat mit Zwiebeln.....6,90 €*
- 24 ***Insalata Mista Piccola***  
*Kleiner gemischter Salat.....4,90 €*
- 25 ***Insalata Mista Grande***  
*Großer gemischter Salat.....6,90 €*
- 26 ***Insalata Nicoise***  
*Salatvariation mit Thunfisch, Schinken, Oliven, Zwiebeln und  
Kirschmozzarella.....8,90 €*
- 27 ***Insalata di Rucola***  
*Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan.....9,90 €*
- 28 ***Insalata Romantica***  
*Salatvariation mit Lachs und Scampi.....12,90 €*
- 30 ***Insalata Corallo***  
*Salatvariation mit gebratenem Putenfleisch, Zwiebeln und Champignons.....10,90 €*
- 31 ***Insalata Misticanza***  
*Rucola, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Oliven und Bohnen.....10,90 €*
- 32 ***Insalata del Nonno***  
*Salatvariation mit Rinderfiletstreifen, Pinienkernen und gegrilltem Gemüse...14,90 €*

*Zu allen Salaten servieren wir Balsamico-Dressing oder Jogurth-Dressing*

# *Pizze – Pizza*

## *aus dem Steinofen*

- 40 **Margherita**  
*Tomatensauce und Käse.....5,90 €*
- 42 **Tonnara**  
*Mit Thunfisch und Zwiebeln.....8,90 €*
- 44 **Mista**  
*Mit Salami (1,2,3,4), Vorderschinken und Champignons.....7,90 €*
- 46 **Ortolana**  
*Mit frischem Gemüse aus unserer Antipasti Theke (vegetarisch).....9,90 €*
- 48 **Quattro Stagioni**  
*Mit Salami (1,2,3,4), Vorderschinken, Thunfisch und Champignons.....9,90 €*
- 50 **Corallo**  
*Mit Lachs, Scampi und frischem Basilikum und Knoblauch.....12,90 €*
- 52 **Sicilia**  
*Mit Zwiebeln, Kapern, Oliven und Sardellen.....8,90 €*
- 54 **Tre Colori**  
*Mit frischen Tomaten und frischem Basilikum.....7,90 €*
- 56 **Frutti di Mare**  
*Mit Meeresfrüchten und Knoblauch.....9,90 €*
- 58 **Cipriani**  
*Mit hauchdünnen Rindfleischscheiben, Rucola und Parmesan  
(lauwarm serviert).....9,90 €*
- 60 **Pulcinella**  
*Mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten (lauwarm serviert).....8,90 €*
- 62 **Mediterrana**  
*Mit Shrimps und Zucchini (ohne Tomatensauce).....9,90 €*

- 63 **Classica**  
Rucola, Parmaschinken und Parmesan (ohne Tomatensauce) .....11,90 €
- 64 **Parma**  
Mit Gorgonzola, Rucola, Parmaschinken und Parmesan  
(lauwarm serviert) .....10,90 €
- 65 **Calzone Italiano**  
Mit Vorderschinken, Tomatensauce und Mozzarella.....8,90 €
- 66 **Calzone Vegetale**  
Mit Mozzarellakäse, Tomatensauce, Spinat, Tomaten und Artischocken .....8,90 €
- 68 **Gamberi**  
Mit Shrimps, frischen Tomaten, Rucola und Knoblauch.....9,90 €
- 70 **Fantasia**  
Mit Spinat, Paprika, Artischocken, Oliven und Knoblauch.....7,90 €
- 72 **Hawai**  
Mit Vorderschinken und Ananas.....7,90 €
- 73 **Bufalina**  
Mit Tomatensoße und Büffelmozzarella.....9,90 €
- 74 **Salsiccia**  
Mit scharfer Salami (1,3), Champignons und Paprika.....8,90 €
- 75 **Bufala Salsiccia italiana**  
Mit Tomatensoße, Büffelmozzarella und italienischer Fenchelbratwurst.....11,90 €
- 76 **Contadina**  
Mit Thunfisch, Zwiebeln und frischen Tomaten.....9,90 €
- 77 **Calzone**  
Mit Salami (1,2,3,4), Vorderschinken, Champignons und Ei.....8,90 €
- 17 **Panini**  
Pizzabrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter.....3,50 €

## Pasta – Nudeln

- 82 **Spaghetti Bolognese**  
*In Hackfleisch-Tomatensauce.....7,90 €*
- 83 **Penne ai 4 Formaggi**  
*Penne 4 Käse mit frischem Ricotta und Rucola.....10,90 €*
- 84 **Spaghetti Aglio e Olio**  
*Mit fr. Pepperoni, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl, scharf.....7,90 €*
- 86 **Spaghetti al Pesto di Rucola**  
*Mit hausgemachtem Rucolapesto in einer mild-feinen Sahnesauce.....12,90 €*
- 87 **Spaghetti allo Scoglio**  
*Mit verschiedenen Meeresfrüchten.....13,90 €*
- 88 **Taglierini alla Chitarra**  
*In Cherrytomatensauce mit Speck und Zwiebeln (leicht pikant).....10,90 €*
- 89 **Spaghetti alle Vongole**  
*Mit Venusmuscheln.....12,90 €*
- 90 **Penne all'Arrabbiata**  
*Mit scharfen Pepperoni und Oliven in Tomatensauce.....7,90 €*
- 92 **Penne Corallo**  
*Mit Filetspitzen, Kapern, Oliven und Oregano in Rosasauce.....9,90 €*
- 94 **Strozzapreti Zia Teresa**  
*Mit Schwertfisch in Pesto-Cherrytomatensauce.....10,90 €*
- 96 **Pappardella Scampi**  
*Mit Riesengarnelen, Rucola und Cherrytomaten in Knoblauchsoße.....15,90 €*
- 100 **Tagliatelle al Salmone**  
*Mit Lachs in Knoblauch-Hummersauce.....10,90 €*

- 102 **Tagliatelle Funghi di Bosco**  
Mit gemischten Pilzen in Rahmsauce.....10,90 €
- 103 **Strozzapreti Lucia**  
Hausgemachte Nudeln in Tomatensauce mit  
Fenchelbratwurst, Rucola und Pecorino Semistagionato (Käse).....11,90 €
- 104 **Tagliatelle Asiatica**  
Mit Putenbruststreifen und Champignons in Currysauce.....9,90 €
- 105 **Panzerotti Ricotta e Spinaci**  
Hausgemachte Nudeltaschen in Spinat-Sahesauce.....11,90 €
- 106 **Panzerotti al Salmone**  
Hausgemachte Nudeltaschen in Lachs-Hummersauce.....11,90 €
- 107 **Panzerotti Provolone e Pomodorini**  
Hausgemachte Nudeltaschen in Rosasauce.....11,90 €
- 108 **Panzerotti ai Porcini**  
Hausgemachte Nudeltaschen mit Steinpilzen gefüllt.....11,90 €
- 109 **Panzerotti ai Noci**  
Hausgemachte Nudeltaschen mit Trüffelüllung in Walnusssoße.....11,90 €

## *Pasta al Forno – überbackene Nudeln*

- 110 **Lasagne**  
Mit Hackfleisch und Käse..... 8,90 €
- 112 **Cannelloni (vegetarisch)**  
Mit Spinat und Ricotta in Tomatensauce..... 8,90 €

Liebe Gäste,  
für das **Einpacken** von im Restaurant verspeisten Gerichten,  
müssen wir **0,50 €** extra berechnen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis!

## *Carne di Vitello – Kalbsfleisch*

- 129 ***Scaloppina Pera, Noci e Gorgonzola***  
*Mit Birne und Walnuss in einer Gorgonzolasauce.....20,90 €*
- 130 ***Scaloppina Valdostana***  
*Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum.....18,90 €*
- 131 ***Nodino di Vitello alla Brace con Aromi vari***  
*Kalbskaree vom Grill auf Rucolabett mit Parmesansplitter und frischen  
Kartoffelchips.....26,90 €*
- 132 ***Scaloppina Boscaiola***  
*Mit verschiedenen Pilzen in Rahmsauce.....18,90 €*
- 134 ***Saltimbocca alla Romana***  
*Mit Parmaschinken, Salbei und Butter in Weißweinsauce.....19,90 €*
- 135 ***Scaloppina alla Wodka con Fichi e Mandorle***  
*In Wodkasauce mit Feigen und Mandeln.....22,90 €*

*Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagen Salat und Tagesbeilage*

*Alle Gerichte auch als Seniorenteller erhältlich  
Seniorenteller sind 2,00 € günstiger  
Ausgenommen sind Pizzen, Lasagne und  
Cannelloni*

- 1) Konservierungsstoffe    2) Farbstoffe    3) Antioxidationsmittel    4) Ascorbinsäure  
5) Säuerungsmittel        6) Süßstoff    7) Chinin

## *Carne di Manzo – Rindfleisch*

136	<b>Filetto alla Griglia</b>	200g.....	20,90 €
	<i>Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	300g.....	27,90 €
138	<b>Filetto al Barolo</b>	200g.....	23,90 €
	<i>Rinderfilet in Barolosauce</i>	300g.....	30,90 €
140	<b>Filetto all'Espresso</b>	200g.....	23,90 €
	<i>Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Espressosauce</i>	300g.....	30,90 €
144	<b>Bistecca alla Griglia</b>	200g.....	17,90 €
	<i>Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	300g.....	24,90 €
146	<b>Bistecca ai Funghi</b>	200g.....	19,90 €
	<i>Rumpsteak in Champignonsauce</i>	300g.....	26,90 €
148	<b>Bistecca alla Grappa</b>		
	<i>Rumpsteak vom Grill mit Rosinen und</i>	200g.....	19,90 €
	<i>Pinienkernen in Grappa-Honigsauce</i>	300g.....	26,90 €

## *Carne di Agnello – Lammfleisch*

150	<b>Schiava d'Agnello</b>		
	<i>Lammkarree vom Grill mit Kräutern.....</i>		22,90 €
152	<b>Schiava d'Agnello al Vino Rosso</b>		
	<i>Lammkarree vom Grill in Rotweinsauce.....</i>		24,90 €

*Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagen Salat und Tagesbeilage*

### **Beilagen**

Portion Gemüse	3,50 €	Champignonsoße	2,00 €
Portion Spinat	3,50 €	Rahmsoße	2,00 €
Portion Nudeln	3,50 €	Pfeffersoße	2,00 €
Portion hausgemachte		Gorgonzolasoße	2,00 €
Kräuterbutter	1,00 €	geröstete Zwiebeln	2,00 €
Kleine Pommes	3,00 €	Folienkartoffel mit	
Große Pommes	4,00 €	Sauerrahm	3,00 €
Bratkartoffeln an Rosmarin	3,00 €		



## *Pesce – Fisch*

- 179 ***Trilogia di Pesce***  
*Gambas, Schwertfisch und Hecht naturgebraten.....20,90 €*
- 180 ***Scampi alla Griglia***  
*Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch.....20,90 €*
- 181 ***Orata alla Griglia***  
*Dorada im Ganzen vom Grill.....19,90 €*
- 182 ***Scampi Michelangelo***  
*Riesengarnelen mit Cherrytomaten und Knoblauch in Rosasauce (scharf).....22,90 €*
- 183 ***Branzino alla Griglia***  
*Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill.....19,90 €*
- 184 ***frische Austern nur mit Vorbestellung***  
*Portion ab 6 Stück.....18,00 €*  
*Jede Weitere 3,00 € pro Stück*
- 186 ***Salmone della Casa***  
*Lachsfilet mit Spinat und Shrimps in Hummersauce.....18,90 €*
- 187 ***Scampi Imperiali***  
*Riesengarnelen in Currysauce.....22,90 €*
- 188 ***Salmone con Senape e Finocchietto***  
*Lachsfilet an Dill-Senf sauce.....18,90 €*
- 190 ***Pesce Persico con Miele e Dragoncello***  
*Gebratenes Zanderfilet an Estragon-Honigsauce.....20,90 €*
- 191 ***Pesce Spada alle Erbe***  
*Gegrilltes Schwertfischsteak mit frischen Kräutern.....20,90 €*
- 192 ***Pesce Persico al Vino Bianco e Limone***  
*Gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Weißweinsauce.....20,90 €*

## *Dolci – Desserts*

<i>Tiramisu</i> <i>(hausgemacht)</i> .....	4,50 €
<i>Panna Cotta</i> <i>(hausgemacht)</i> .....	5,50 €
<i>Zabaione</i> .....	6,50 €
<i>ab 2 Personen</i> .....	11,90 €
<i>Dessert Corallo (lassen Sie sich überraschen)</i> .....	6,50 €
<i>Tartufo Chocolato</i> .....	4,50 €
<i>Tartufo Caffè</i> .....	4,50 €
<i>Tartufo Bianco</i> .....	4,50 €
<i>Profiteroles scuro</i> .....	4,50 €
<i>Cassata</i> .....	4,50 €
<i>Semifreddo Caffè</i> .....	5,50 €
<i>Charlotte al Caramello</i> .....	5,50 €
<i>Soufflé al Cioccolato</i> .....	5,50 €
<i>Crème Bruléé</i> .....	5,50 €
<i>Saison-Dessert</i> ..... <i>fragen Sie uns Gerne ☺</i> .....	6,50 €

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola (2,5)</i> .....	0,2 l....2,20 €.....	0,3 l.....3,00 €
<i>Fanta (2,3)</i> .....	0,2 l....2,20 €.....	0,3 l.....3,00 €
<i>Sprite (3)</i> .....	0,2 l....2,20 €.....	0,3 l.....3,00 €
<i>Spezi (3)</i> .....	0,2 l....2,20 €.....	0,3 l.....3,00 €
<i>Cola Zero (2,3,4,6)</i> .....	0,2 l....2,20 €.....	0,3 l.....3,00 €
<i>Apfelschorle</i> .....	0,2 l....2,20 €.....	0,3 l.....3,00 €
<i>Fassbrause</i> .....		0,2 l.....2,40 €
<i>Bitter Lemon (3,4,5,7)</i> .....		0,2 l.....2,40 €
<i>Ginger Ale (2,5)</i> .....		0,2 l.....2,40 €
<i>Tonic Water</i> .....		0,2 l.....2,40 €
<i>Apfelsaft</i> .....		0,2 l.....2,40 €
<i>Orangensaft</i> .....		0,2 l.....2,40 €
<i>Malzbier</i> .....		0,33 l.....2,40 €
<i>San Pellegrino</i> .....		0,2 l.....1,90 €
<i>San Pellegrino</i> .....		0,7 l.....5,50 €

## Biere

<i>Gilden Kölsch vom Fass</i> .....	0,2 l....1,70 €.....	0,3 l.....	2,20 €
<i>Radler</i> .....	0,2 l....1,70 €.....	0,3 l.....	2,20 €
<i>Alster</i> .....	0,2 l....1,70 €.....	0,3 l.....	2,20 €
<i>Schuss</i> .....	0,2 l....1,70 €.....	0,3 l.....	2,20 €
<i>Kölsch/Cola (2,5)</i> .....	0,2 l....1,70 €.....	0,3 l.....	2,20 €
<i>Pils (Jever)</i> .....		Flasche 0,33 l.....	2,40 €
<i>Alkoholfreies Pils (Jever)</i> .....		Flasche 0,33 l.....	2,40 €
<i>Alkoholfreies Schöffelhofer</i> .....		Flasche 0,5 l.....	3,50 €
<i>Hefeweizen vom Fass (Schöffelhofer)</i> .....	0,3 l....2,50 €.....	0,5 l.....	3,50 €

## Warme Getränke

<i>Espresso Tasse</i> .....	1,90 €
<i>Espresso macchiato</i> .....	2,10 €
<i>Espresso doppio</i> .....	3,10 €
<i>Espresso coretto con Grappa o Sambuca</i> .....	2,90 €
<i>Tasse Kaffee</i> .....	1,90 €
<i>Tasse Cappuccino</i> .....	2,30 €
<i>Cappuccino Mafiosi mit Amaretto</i> .....	2,90 €
<i>Glas Latte Macchiato</i> .....	2,60 €
<i>Teeglas verschiedene Sorten</i> .....	1,90 €
<i>Heiße Schokolade</i> .....	2,10 €
<i>Heiße Schokolade mit Baileys</i> .....	2,90 €

## Vino da Tavola – Offene Weine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Chardonnay</b> <i>Weiß, trocken, fruchtig</i>	3,90 €	4,90 €	5,90 €	10,90 €
<b>Pinot Grigio</b> <i>Weiß, trocken, herb</i>	3,90 €	4,90 €	5,90 €	10,90 €
<b>Chianti</b> <i>Rot, kräftig</i>	3,90 €	4,90 €	5,90 €	10,90 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> <i>Rubinrot, trocken</i>	3,90 €	4,90 €	5,90 €	10,90 €
<b>Lambrusco</b> <i>Rot, lieblich</i>	3,90 €	4,90 €	5,90 €	10,90 €
<b>Rosato</b> <i>Rosé, trocken</i>	3,90 €	4,90 €	5,90 €	10,90 €
<b>Weißweinschorle</b>		4,90 €		
<b>Regalelai Bianco</b> <i>Weiß, trocken</i>	4,90 €	6,90 €	7,90 €	14,90 €
<b>Primitivo Rosso</b> <i>Rot, trocken</i>	4,90 €	5,90 €	6,90 €	12,90 €
<b>Lugana del Garda</b> <i>Weiß, trocken Wenig Säure</i>	4,90 €	6,90 €	7,90 €	14,90 €

## *Bitter, Kräuter und Liköre*

<i>Averna</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Ramazotti</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Fernet Branca</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Sambuca</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Amaretto</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Limoncello</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Baileys</i> .....	2cl.....	3,50 €

## *Spirituosen*

<i>Grappa della Casa</i> .....	2cl.....	3,50 €
<i>Grappa Berta</i> .....	2cl.....	7,50 €
<i>Grappa Barolo</i> .....	2cl.....	5,00 €
<i>Grappa Francoli</i> .....	2cl.....	5,00 €
<i>Grappa Sibona</i> .....	2cl.....	5,00 €
<i>Vecchia Romagna</i> .....	2cl.....	4,50 €
<i>Nonino</i> .....	2cl.....	5,50 €
<i>Amarone barrique</i> .....	2cl.....	7,50 €
<i>Grappa di Prosecco Andrea da Ponte</i> .....	2cl.....	5,50 €
<i>Grappa di Prosecco Salvano</i> .....	2cl.....	5,50 €
<i>Grappa Moscato</i> .....	2cl.....	5,50 €

*Arrivederci  
e  
Grazie*

*wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch*



*Ihre Familie Garofano*