

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 ❤️

Frühstückskarte

*Mo, Mi, Do, Fr, und Samstags
Von 8:30 Uhr bis 11:30 Uhr*

Frühstück klein

*1 heißes Getränk nach Wahl,
1 Brötchen, Butter/Margarine,
Marmelade/Nutella*

4,90 €

Frühstück Groß

*1 heißes Getränk nach Wahl, Orangensaft,
2 Brötchen, Schinken, Käse, Butter/Margarine, Marmelade/Nutella, Tomaten*

9,90 €

Süßes Frühstück

*1 heißes Getränk nach Wahl,
1 Croissant, Butter/Margarine, Marmelade/Nutella*

5,20 €

Italienisches Frühstück

*1 heißes Getränk nach Wahl, Orangensaft,
Parmaschinken, Salami, Tomate Mozzarella, 2 Brötchen, Butter/Margarine,
Marmelade/Nutella*

10,90 €

<i>Gekochtes Ei</i>	0,90 €
<i>Portion Rührei</i>	3,50 €
<i>Portion Müsli</i>	2,90 €
<i>Glas Prosecco</i>	2,90 €

Mittagsmenü

Montag

*Kleiner gemischter Salat
Und ein paniertes Schnitzel mit Pommes*
11,90 €

Mittwoch

*Kleines Rindercarpaccio
Und
Eine Pizza nach Wahl
(ausgenommen die Nr. 50 in der Speisekarte)*
10,90 €

Donnerstag

*Kleines Vitello Tonnato
Und
Ein Nudelgericht nach Wahl
(ausgenommen die Nr. 96 in der Speisekarte)*
10,90 €

Freitag

*Kleiner gemischter Salat
Und
Ein gebratenes Fischfilet des Tages auf Knoblauch-Spaghetti*
12,90 €

Sonn-und Feiertage

Von 12:00 – 15:00 Uhr

*3 Gänge Menü
Gemischter italienischer Vorspeisenteller
Und
Ein Fisch- oder Fleischgericht des Tages
Und
Ein Dessert des Tages*
25,90 €

Sonderkarte

Unsere besondere Empfehlung

- ❖ ***Carpaccio di Anatra***
Entenbrust-carpaccio mit Rucola und Rosa Beeren 10,90 €

- ❖ ***Insalata Miramare***
*Gemischter Salat mit frisch gebratenen Gambas
und Jakobsmuscheln* 14,90 €

- ❖ ***Seeteufel mit Pfifferlingen***
*Seeteufel mit frischen Pfifferlingen
dazu Salat und Rosmarinkartoffeln* 22,90 €

- ❖ ***Taglierini Pfifferlinge***
*Feine hausgemachte Bandnudeln mit
frischen Pfifferlingen in Rahmsauce* 12,90 €

- ❖ ***Fileto Monte Bianco***
*Rinderfilet 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 €

- ❖ ***Involtini di sogliola***
*Seezungenröllchen gefüllt mit Lachs und Gambas in Safransoße
Mit gefüllten Datteln
Dazu Salat und Tagesbeilage* 22,90 €

Bitte umdrehen...

- ❖ ***Gegrilltes Rumpsteak mit Pfifferlingen***
Rumpsteak mit frischen naturgebratenen Pfifferlingen
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 24,90 €

- ❖ ***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 €

- ❖ ***Involtini di vitello***
Kalbsrouladen gefüllt mit Mozzarella, gekochtem Schinken
Und Spinat in einer grünen-Pfeffer-Rahmsauce mit Champignons
Dazu Salat und Tagesbeilage 20,90 €

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>	5,50 €
<i>Hugo Holundersirup und Prosecco</i>	5,50 €
<i>Prosecco Limone Mit Zitroneneis</i>	5,00 €
<i>Campari Orange Mit Orangensaft</i>	5,50 €
<i>Campari Soda</i>	5,50 €
<i>Martini Bianco</i>	4,50 €
<i>Martini Rosso</i>	4,50 €
<i>Kyr-Royal Mit Cassissée</i>	5,50 €
<i>Cherry medium</i>	4,50 €
<i>Cherry dry</i>	4,50 €
<i>Bitterino (Alkoholfrei)</i>	3,50 €

Antipasti – Vorspeisen

- 1 **Gambas al forno**
Garnelen in pikanter Knoblauchsauce aus dem Ofen.....12,90 €
- 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 €
- 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
5) Säuerungsmittel

2) Farbstoffe
6) Süßstoff

3) Antioxidationsmittel
4) Ascorbinsäure
7) Chinin

Insalate

- 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, Ei 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, Cheerytomaten, 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-Kräuter-Dressing

Pizze – Pizza

aus dem Steinofen

- 40 **Margherita**
Tomatensauce und Käse.....5,90 €
- 42 **Tonnara**
Mit Thunfisch und Zwiebeln.....9,90 €
- 44 **Mista**
Mit Salami (1,2,3,4), Vorderschinken und Champignons.....8,90 €
- 46 **Ortolana**
Mit frischem Gemüse aus unserer Antipasti Theke (vegetarisch).....10,90 €
- 48 **Quattro Stagioni**
Mit Salami (1,2,3,4), Vorderschinken, Thunfisch und Champignons.....10,90 €
- 50 **Corallo**
Mit Lachs, Scampi und frischem Basilikum und Knoblauch.....12,90 €
- 52 **Sicilia**
Mit Zwiebeln, Kapern, Oliven und Sardellen.....9,90 €
- 54 **Tre Colori**
Mit frischen Tomaten und frischem Basilikum.....8,90 €
- 56 **Frutti di Mare**
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch.....11,90 €
- 58 **Cipriani**
*Mit hauchdünnen Rindfleischscheiben, Rucola und Parmesan
(lauwarm serviert).....10,90 €*
- 60 **Pulcinella**
Mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten (lauwarm serviert).....10,90 €
- 63 **Classica**
Rucola, Parmaschinken und Parmesan (ohne Tomatensauce).....11,90 €

- 64 **Parma**
 Mit Gorgonzola, Rucola, Parmaschinken und Parmesan
 (lauwarm serviert)11,90 €
- 65 **Calzone Italiano (zusammengeklappt)**
 Mit Vorderschinken, Tomatensauce und Mozzarella.....8,90 €
- 66 **Calzone Vegetale (zusammengeklappt)**
 Mit Mozzarella, Tomatensauce, Spinat, Tomaten und Artischocken9,90 €
- 68 **Gamberi**
 Mit Shrimps, frischen Tomaten, Rucola und Knoblauch..... 10,90 €
- 70 **Fantasia**
 Mit Spinat, Paprika, Artischocken, Oliven, Champignons und
 Knoblauch.....9,90 €
- 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.....9,90 €
- 75 **Bufala Salsiccia italiana**
 Mit Tomatensoße, Büffelmozzarella und italienischer Fenchelbratwurst.....11,90 €
- 76 **Contadina**
 Mit Thunfisch, Zwiebeln und frischen Tomaten.....9,90 €
- 77 **Calzone (zusammengeklappt)**
 Mit Salami (1,2,3,4), Vorderschinken, Champignons und Ei.....9,90 €

Pasta – Nudeln

- 82 **Spaghetti Bolognese**
In Hackfleisch-Tomatensauce.....8,90 €
- 83 **Penne ai 4 Formaggi**
Penne 4 Käse mit frischem Ricotta und Rucola.....11,90 €
- 84 **Spaghetti Aglio e Olio**
Mit fr.Pepperoni, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl, scharf.....8,90 €
- 86 **Spaghetti al Pesto di Rucola**
Mit hausgemachtem Rucolapesto in einer mild-feinen Sahnesauce.....12,90 €
- 87 **Spaghetti allo Scoglio**
Mit verschiedenen Meeresfrüchten.....14,90 €
- 88 **Taglierini alla Chitarra**
In Cherrytomatensauce mit Speck und Zwiebeln (leicht pikant).....11,90 €
- 89 **Spaghetti alle Vongole**
Mit Venusmuscheln.....12,90 €
- 90 **Penne all'Arrabbiata**
Mit scharfen Pepperoni und Oliven in Tomatensauce.....8,90 €
- 92 **Penne Corallo**
Mit Filetspitzen, Kapern, Oliven und Oregano in Rosasauce.....10,90 €
- 94 **Spaghetti Carbonara**
Sahnesauce und Speck.....11,90 €
- 96 **Pappardella Scampi**
Mit Riesengarnelen, Rucola und Cherrytomaten in Knoblauchsoße.....15,90 €
- 100 **Tagliatelle al Salmone**
Mit Lachs in Knoblauch-Hummersauce.....11,90 €

- 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).....12,90 €
- 104 **Tagliatelle Asiatica**
Mit Putenbruststreifen und Champignons in Currysauce.....10,90 €
- 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 Trüffel­füllung in Walnusssoße.....11,90 €

Pasta al Forno – überbackene Nudeln

- 110 **Lasagne**
Mit Hackfleisch und Käse.....9,90 €
- 112 **Cannelloni (vegetarisch)**
Mit Spinat und Ricotta in Tomatensauce.....9,90 €

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.....20,90 €
- 132 *Scaloppina Boscaiola*
Mit verschiedenen Pilzen in Rahmsauce.....20,90 €
- 134 *Saltimbocca alla Romana*
Mit Parmaschinken, Salbei und Butter in Weißweinsauce.....22,90 €
- 135 *Scaloppina alla Pizzaiola*
Mit Tomatensauce, Kapern, Oliven und Oregano.....20,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat und Tagesbeilage

Carne di Agnello – Lammfleisch

- 150 *Schiena d'Agnello*
Lammkarree vom Grill mit Kräutern.....24,90 €
- 152 *Schiena d'Agnello al Vino Rosso*
Lammkarree vom Grill in Rotweinsauce.....24,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat und Tagesbeilage

Beilagen

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

Carne di Manzo – Rindfleisch

131	Tagliata di Manzo <i>Rumpsteak in Scheiben geschnitten auf Rucolabett mit Parmesansplitter und frischen Kartoffelchips</i>	200 g.....23,90 €
136	Filetto alla Griglia <i>Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	200g.....23,90 € 300g.....30,90 €
138	Filetto al Barolo <i>Rinderfilet in Barolosauce</i>	200g.....26,90 € 300g.....33,90 €
140	Filetto all Espresso <i>Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Espressosauce</i>	200g.....26,90 € 300g.....33,90 €
144	Bistecca alla Griglia <i>Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	200g.....19,90 € 300g.....26,90 €
146	Bistecca ai Funghi <i>Rumpsteak in Champignonsauce</i>	200g.....22,90 € 300g.....28,90 €
148	Bistecca alla Grappa <i>Rumpsteak vom Grill mit Rosinen und Pinienkernen in Grappa-Honigsauce</i>	200g.....22,90 € 300g.....28,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat und Tagesbeilage

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

Pesce – Fisch

- 180 ***Scampi alla Griglia***
Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch.....22,90 €
- 182 ***Scampi Michelangelo***
Riesengarnelen mit Cherrytomaten und Knoblauch in Rosasauce (scharf).....24,90 €
- 186 ***Salmone della Casa***
Lachsfilet mit Spinat und Shrimps in Hummersauce.....20,90 €
- 187 ***Scampi Imperiali***
Riesengarnelen in Currysauce.....24,90 €
- 188 ***Salmone con Senape e Finocchietto***
Lachsfilet an Dill-Senf sauce.....20,90 €
- 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 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat und Tagesbeilage

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 €

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 Bull5,90 €

Erdbeer Caipiroska

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

Coco Loco

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

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss

Ananassaft, Kirschsaf, 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, Kirschsaf, 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, Kirschsaf, Grenadine.....5,90 €

Lollipop

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

Summer fresh

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola (2,5)</i>	0,2 l....2,50 €.....	0,3 l.....3,30 €
<i>Fanta (2,3)</i>	0,2 l....2,50 €.....	0,3 l.....3,30 €
<i>Sprite (3)</i>	0,2 l....2,50 €.....	0,3 l.....3,30 €
<i>Spezi (3)</i>	0,2 l....2,50 €.....	0,3 l.....3,30 €
<i>Cola Zero (2,3,4,6)</i>	0,2 l....2,50 €.....	0,3 l.....3,30 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l....2,50 €.....	0,3 l.....3,30 €
<i>Fassbrause</i>		0,2 l.....3,00 €
<i>Bitter Lemon (3,4,5,7)</i>		0,2 l.....3,00 €
<i>Ginger Ale (2,5)</i>		0,2 l.....3,00 €
<i>Tonic Water</i>		0,2 l.....3,00 €
<i>Apfelsaft</i>		0,2 l.....3,00 €
<i>Orangensaft</i>		0,2 l.....3,00 €
<i>Malzbier</i>		0,33 l.....3,00 €
<i>San Pellegrino/ Aqua Panna</i>		0,2 l.....2,50 €
<i>San Pellegrino/ Aqua Panna</i>		0,7 l.....5,90 €

Biere

<i>Früh Kölsch vom Fass</i>	0,2 l.....	1,90 €.....	0,3 l.....	2,40 €
<i>Radler</i>	0,2 l.....	1,90 €.....	0,3 l.....	2,40 €
<i>Alster</i>	0,2 l.....	1,90 €.....	0,3 l.....	2,40 €
<i>Schuss</i>	0,2 l.....	1,90 €.....	0,3 l.....	2,40 €
<i>Kölsch/Cola (2,5)</i>	0,2 l.....	1,90 €.....	0,3 l.....	2,40 €
<i>Pils (Jever)</i>			Flasche 0,33 l.....	3,00 €
<i>Alkoholfreies Kölsch (Früh)</i>			Flasche 0,33 l.....	3,00 €
<i>Alkoholfreies Schöffelhofer</i>			Flasche 0,5 l.....	3,90 €
<i>Hefeweizen vom Fass (Schöffelhofer)</i>	0,3 l.....	2,90 €.....	0,5 l.....	3,90 €

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>	3,10 €
<i>Tasse Kaffee</i>	1,90 €
<i>Tasse Cappuccino</i>	2,60 €
<i>Cappuccino mit Sahne</i>	2,90 €
<i>Glas Latte Macchiato</i>	2,90 €
<i>Teeglas verschiedene Sorten</i>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,10 €

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>
Chardonnay Weiß, trocken, fruchtig	3,90 €	4,90 €	6,50 €	12,90 €
Pinot Grigio Weiß, trocken, herb	3,90 €	4,90 €	6,50 €	12,90 €
Chianti Rot, kräftig	3,90 €	4,90 €	6,50 €	12,90 €
Montepulciano d'Abruzzo Rubinrot, trocken	3,90 €	4,90 €	6,50 €	12,90 €
Lambrusco Rot, lieblich	3,90 €	4,90 €	6,50 €	12,90 €
Rosato Rosé, trocken	3,90 €	4,90 €	6,50 €	12,90 €
Weißweinschorle		4,90 €		
Primitivo Rosso Rot, trocken	4,90 €	6,90 €	7,90 €	14,90 €
Lugana del Garda Weiß, trocken Wenig Säure	4,90 €	7,90 €	8,90 €	16,90 €

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