



SPESSO

Pizzeria & Kitchen Bar

SPESSO

Von morgens bis abends

MORGENS

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

8:30 – 12:00 MONTAG – FREITAG

FRÜHSTÜCKSBUFFET 18.90€

8:30 – 13:00 SAMSTAG

9:00 – 13:00 SONNTAG UND FEIERTAG

- für Kinder unter 5 Jahren kostenlos
- für Kinder unter 10 Jahren zum halben Preis

MITTAGS

MITTAGSPLAN 12.90€

12:00 – 14:00 MONTAG – FREITAG

wechselnder Mittagstisch

SPRITZ O'CLOCK..... 15.00€

17:00 – 19:00 TÄGLICH

zwei Aperol Spritz und Nachos

ABENDS

HAPPY HOUR Mocktails 6.95€ Cocktails 7.95€

AB 19:00 TÄGLICH

 vegetarisch  vegan  scharf  extra scharf

CIABATTABRÖTCHEN

ZWEI HALBBELEGTE CIABATTABRÖTCHEN NACH WAHL.....5.95€

- mit Prosciutto di Parma, halbtrockneten Tomaten und Rucola
- mit Mailänder Salami und Taggiasca-Oliven
- mit Prosciutto Cotto und Paprika
- mit Salami piccante, Tomaten und Grana Padano
- mit Mortadella, Pistazienpesto und Mozzarella
- mit Gorgonzola, Birnenchutney und karamellisierten Walnüssen
- ☑ • mit Provolonekäse, Tomaten und Gurken
- ☑ • mit Tomaten, Basilikumpesto, Rucola und Mozzarella
- mit Räucherlachs und Guacamole
- ☑ • mit hausgemachter Erdbeer-Mango-Marmelade
- ☑ • mit hausgemachter Aprikosen-Mandel-Marmelade
- ☑ • mit Tomate-Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola

2.00€ pro Person

**EIN GLAS SOLARE SECCO (0,1 l)
ZUM SPESSO GRANDE**

FRÜHSTÜCK

PICCOLA 14.95€

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, Mailänder Salami, Provolonekäse, Hirtenkäse mit Birnenchutney, karamellisierten Walnüssen, Weintrauben, hausgemachter Fruchtaufstrich, Taggiasca-Oliven, Tomaten, Butter, dazu ein Ciabattabrötchen und ein Mehrkornbrötchen

SPESSO GRANDE für 2 Personen 25.95€

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, Mailänder Salami, Provolonekäse, Hirtenkäse mit Birnenchutney, karamellisierten Walnüssen, Weintrauben, Mortadella, Pistazienpesto, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, hausgemachter Fruchtaufstrich, Butter, Taggiasca-Oliven, zwei gekochte Eier, dazu zwei Ciabattabrötchen und zwei Mehrkornbrötchen

FOCACCIA

TÄGLICH FRISCH GEBACKENE FOCACCIA

- ☑ • mit Grillgemüse und Basilikumpesto 6.45€
- mit Serrano-Schinken und Rucola 6.45€
- ☑ • gegrillt mit Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und Basilikum..... 6.90€
- gegrillt mit Serrano-Schinken, Tomaten, geschmolzenem Mozzarella und frischem Basilikum ... 6.90€
- gegrillt mit Mailänder Salami, Rucola und geschmolzenem Provolonekäse..... 6.90€
- ☑ • gegrillt mit Spinat und geschmolzenem Hirtenkäse 6.90€

EIERLEI zwei Spiegeleier, eine Portion Rührei oder zwei gekochte Eier

Alle Eierspeisen werden wahlweise mit einem Ciabattabrötchen oder einem Mehrkornbrötchen und Butter serviert.

- ☑ **NATUR** 7.95€
- MIT SPECK**..... 8.95€
- ☑ **MIT HIRTENKÄSE**..... 8.95€
- MIT RÄUCHERLACHS**..... 9.95€
- RÜHREI MEDITERRAN** 10.95€

mit Prosciutto Cotto, Antipasti-Paprika und Zucchini, Tomaten, halbtrockneten Tomaten, Peperoni und Taggiasca-Oliven

PANCAKES

- ☑ **FRUTTA AMORE**..... 7.95€
mit frischen Früchten und Ahornsirup
- ☑ **BANANA AMORE** 7.95€
mit Banane, Karamell-Crunch und Karamellsauce
- ☑ **BEEREN AMORE** 7.95€
mit Beeren und Himbeer-Vanille-Topping

ANTIPASTI VERDE

✔ PIZZA PANE 8.90€

ganzes hausgemachtes Steinofenbrot mit grobem Meersalz und Thymian, dazu zwei Dips und Taggiasca-Oliven

✔ KÄSEPLATTE..... 18.50€

Schafskäse mit Peperoni, Ziegenkäse mit gegrillter Paprika, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Gorgonzola mit Birnenchutney und karamellisierten Walnüssen, Provolonekäse mit Weintrauben, Taggiasca-Oliven und Aioli, serviert mit Steinofenbrot

BRUSCHETTA

✔ BRUSCHETTA DI POMODORO 8.50€

vier Scheiben Ciabattabrot mit Bruschetta-Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olio extra vergine

BRUSCHETTA PROSCIUTTO 9.95€

vier Scheiben Ciabattabrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Olio extra vergine, Kräutern und Prosciutto di Parma, getoppt mit Grana Padano

✔ BRUSCHETTA FORMAGGINO 9.95€

vier Scheiben Ciabattabrot mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenchutney, karamellisierten Walnüssen, Rucola und Granatapfelkernen

ANTIPASTI SPECIALITÀ

gerne zum Teilen

🔥 RINDERCARPACCIO 16.50€

Rindfleisch mit Rucola, Grana Padano und Olio extra vergine, serviert mit Steinofenbrot

VITELLO TONNATO..... 17.50€

saftig geschmortes und kalt hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce, Kapern und Zitrone, serviert mit Steinofenbrot

ANTIPASTI CALDI

BAKED SCHAFSKÄSE 12.90€

Schafskäse mit Kirschtomaten, Antipasti-Paprika, Chili, Knoblauch, Olio extra vergine und Thymian, heiß aus dem Ofen, serviert mit Steinofenbrot

AVOCADO & MOZZARELLA 15.50€

karamellierte Avocado, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Basilikum

BAKED GAMBERETTI 15.50€

Gambas aglio e olio mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Olio extra vergine und Zitrone, serviert mit Steinofenbrot



ZUPPA

✔ CREMA DI POMODORO 7.90€

italienische Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum, serviert mit Steinofenbrot

✔ ZUPPA DI CAROTE 7.90€

hausgemachte Kokos-Möhren-Ingwer-Suppe mit einem Hauch von Curry und Thymian, serviert mit Steinofenbrot

INSALATONE

mit Steinofenbrot serviert

INSALATA PICCOLO 8.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln

INSALATA DI VERDURA 14.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und gegrilltem Gemüse

INSALATA DELLA MAMMA 15.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Taggiasca-Oliven, Thunfisch, Provolonekäse, Prosciutto Cotto und Frühlingszwiebeln

INSALATA DI SPESSO 15.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Olio extra vergine, Thymian und gegrillter Hähnchenbrust

INSALATA NONNA 16.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika und gratiniertem Ziegenkäse, getoppt mit Birnenchutney, Granatapfelkernen und karamellisierten Walnüssen

INSALATA GAMBERETTI 18.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Olio extra vergine, Chili, Frühlingszwiebeln und gegrillten Gamberetti

INSALATA DELLA CASA 20.95€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Avocado, Guacamole, Granatapfelkernen, Olio extra vergine, Zitrone und gegrilltem Lachssteak

super bowl!

BOWLS

ALOHA BOWL 18.90€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Edamame, Hirtenkäse und Bulgur, getoppt mit gegrilltem Lachsfilet, Avocado, Teriyaki-Sesam-Sauce und Wasabi-Sesam

FALAFEL BOWL 17.50€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Edamame, Hirtenkäse und Bulgur, getoppt mit vier Falafeltalern, Avocado, Hummus, Granatapfelkernen und Joghurtsauce

GREEN BOWL 17.50€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Edamame, Hirtenkäse und Bulgur, getoppt mit knusprigen Spinatröllchen, Sauerrahm, Sesamdressing und Wasabi-Sesam

POLLO BOWL 17.90€

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Edamame, Hirtenkäse und Bulgur, getoppt mit gegrillter Hähnchenbrust, Avocado, Teriyaki-Sesam-Sauce und Granatapfelkernen

EXTRA TOPPINGS

MOZZARELLA	4.50€
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST.....	4.90€
GEGRILLTES LACHSFILET	5.90€
4 GEGRILLTE GAMBERETTI.....	5.90€

DRESSING WAHLWEISE MIT
Joghurtdressing, weißem Balsamico oder Honig-Senf

PIZZA CARNE

32 CM
LA
GRANDE

PIZZA MILANO..... 14.50€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Mailänder Salami und Basilikum

PIZZA 4 FORMAGGI 14.90€

Grana Padano mit Fior di Latte, Gorgonzola und Mozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI 14.90€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Prosciutto di Parma und Champignons

🔥 SALAMI PICCANTE 15.50€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Salami piccante und Taggiasca-Oliven

GRANDE CALZONE..... 15.50€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Prosciutto di Parma und Champignons

SPESSO..... 16.50€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Spinat, Knoblauch, halbe Kirschtomaten, gegrillter Hähnchenbrust und Olio extra vergine

🔥 SANTORIN..... 16.50€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Hirtenkäse, Antipasti-Paprika, Champignons, Taggiasca-Oliven, Salami piccante und roten Zwiebeln

Fior di Latte heißt übersetzt „die Blüte der Milch“ und gilt als die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt und ist daher zarter im Geschmack.

PIZZA MARE

TONNO 15.50€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Thunfischfilet al'olio, rote Zwiebeln und Olio extra vergine

PIZZA MARE 17.90€

Gamberetti mit Fior di Latte, Lachs, roten Zwiebeln, Knoblauch und Olio extra vergine

VERONA KISS 16.50€

Fior di Latte mit knusprigem Bacon, Preiselbeeren, Gorgonzola und karamellisierten Birnen

unser Tipp

PARMA A RUCOLA..... 16.90€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Grana Padano und Olio extra vergine

MORTADELLA E PISTACCHIO..... 16.90€

Mortadella mit Fior di Latte, Pistazienpesto und Olio extra vergine

! UNSER TIPP 1.50€
VEGANER KÄSE



PIZZA VERDE

🍷 MARGHERITA..... 12.90€

Tomatensauce mit Fior di Latte und Basilikum

🍷 SPINACI 13.90€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Spinat und Knoblauch

🍷 FUNGHI 13.90€

Tomatensauce und Fior di Latte, Champignons, + auf Wunsch mit Trüffelöl, ohne Aufpreis

🍷 VERDURE GRIGLIATA..... 14.90€

Tomatensauce mit Fior di Latte, gegrilltem Gemüse, Knoblauch und Olio extra vergine

🍷 ROSE MARY..... 14.90€

Tomatensauce mit Fior di Latte, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olio extra vergine

unser Tipp

PASTA VERDE

🔥 🍴 RIGATONI ARRABBIATA 13.50€

mit feuriger Tomatensauce, Chili und Taggiasca-Oliven

🍴 RIGATONI POMODORO 13.50€

mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Kirschtomaten

🔥 🍴 LINGUINE AGLIO E OLIO 13.50€

Linguine mit Knoblauch, Chili, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Basilikum und Olio extra vergine

PASTA PESTO GENOVESE 14.50€

Linguine mit hausgemachter Pesto alla Genovese, Basilikum, Grana Padano und Olio extra vergine

🍴 MOZZARELLA 16.50€

Linguine mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI 16.50€

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Sahne, Basilikumöl, halbgetrockneten Tomaten und Grana Padano

PASTA CARNE

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 14.90€

hausgemachte Bolognese aus Rinderhackfleisch, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce und frischen Kräutern gekocht, dazu Grana Padano

LINGUINE ALLA CARBONARA 15.50€

mit Speck, Eigelb, Sahne und grobem Pfeffer, dazu Grana Padano

LASAGNE DELLA NONNA 15.50€

hausgemachte Bolognese aus Rinderhackfleisch, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce mit frischen Kräutern gekocht, geschichtete Nudeln und Béchamelsauce, gratiniert mit Fior di Latte, heiß aus dem Ofen serviert, dazu Grana Padano

TORTELLINI PROSCIUTTO E PANNA 15.90€

mit Prosciutto Cotto, Sahne und grobem Pfeffer, dazu Grana Padano

🔥 🍴 LINGUINE CON POLLO 17.90€

mit gegrillter Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprikastreifen, Sahne und Chili-Orangen-Sauce, dazu Grana Padano

RAVIOLI SALVIA 16.50€

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbeibutter und Kirschtomaten

🍴 LASAGNE ALLE VERDURE 13.45€

geschichtete Nudeln mit original italienischem Gemüseragout und Tomatensauce, überbacken mit Fior di Latte, getoppt mit Rucola und Grana Padano

PASTA MARE

🔥 🍴 LINGUINE GAMBERETTI 19.90€

mit Gamberetti, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Chili, Zitrone und Olio extra vergine

LINGUINE CON SALMONE 19.90€

mit Lachs, Kirschtomaten, Knoblauch und Sahnesauce



EXTRA TOPPINGS

🍴 MOZZARELLA 4.50€

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 4.90€

GEGRILLTES LACHSFILET 5.90€

4 GEGRILLTE GAMBERETTI 5.90€

PIZZETTE unsere Pizzaschnecken

- ✔ **MARGHERITA** **8.95€**
gefüllt mit Tomatensauce und Käse
- SALAMI** **9.45€**
gefüllt mit Tomatensauce, Putensalami und Käse
- TONNO** **9.45€**
gefüllt mit Tomatensauce, Thunfisch und Käse

WRAPUBLIC OF SPESSO

- CLUB WRAP** **11.45€**
Weizentortilla mit Sauerrahm, gemischten Blattsalaten, Käsestreifen, Schinkenstreifen, Tomatenwürfel, Ei und knusprigem Bacon
- ✔ **ITALIEN WRAP** **11.45€**
Weizentortilla mit Sauerrahm, gemischten Blattsalaten, Tomatenwürfel, Mozzarella und Basilikumpesto
- TONNO WRAP** **11.45€**
Weizentortilla mit Aioli, gemischten Blattsalaten, Thunfisch, Tomatenwürfel, Ei und Zwiebeln

Zu jedem Wrap wird eine Portion Sauerrahm serviert.

! **UNSER TIPP 4.50€**
EXTRA SPESSO FRIES

POTATO

- ✔ **OFENKARTOFFEL** **11.50€**
- ✔ • mit Grillgemüse 13.50€
• mit gegrillter Hähnchenbrust 14.50€
• mit Lachs 15.90€
- ✔ **SPESSO FRIES** **6.50€**
mit zwei Dips nach Wahl
- ✔ **SÜSSKARTOFFELPOMMES** **7.50€**
mit zwei Dips nach Wahl

*some
extra
fries?*

DIPS

- ✔ **KETCHUP** **1.50€**
- ✔ **SALATMAYONNAISE** **1.50€**
- ✔ **BBQ-SAUCE** **1.50€**
- ✔ **SAUERRAHM** **1.50€**
- ✔ **AIOLI** **1.50€**
- ✔ **HUMMUS** **1.50€**
- ✔ **CHILI CHEESE** **1.50€**
- ✔ **GUACAMOLE** **1.50€**

BURGER

🌱 VEGAN LUCIA..... 13.95€

Gemüse-Patty mit Gewürzgurken, Fleischtomate und karamellisierten Zwiebeln im handmade Burgerbun, getoppt mit Grünzeug, Jalapeños und Hummus

CHICKEN CHEESE BACON BURGER 12.95€

gebratene Hähnchenbrust mit hausgemachter Burgersauce, Tomate, Chesterkäse, eingelegten Gurken, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, krossem Bacon, Spiegelei und Cocktailsauce im handmade Burgerbun, getoppt mit Grünzeug

🍖 BURGERMASTER CLASSIC 12.95€

100% Beef mit Gewürzgurken, Fleischtomate und roten Zwiebeln im handmade Burgerbun, getoppt mit Grünzeug, dazu hausgemachte Burgersauce

SPESSO CHILI CHEESE BURGER..... 14.45€

100% Beef mit Gewürzgurken, Fleischtomate, roten Zwiebeln und Cheddar im handmade Burgerbun, getoppt mit Grünzeug, dazu Chili-Cheese-Sauce

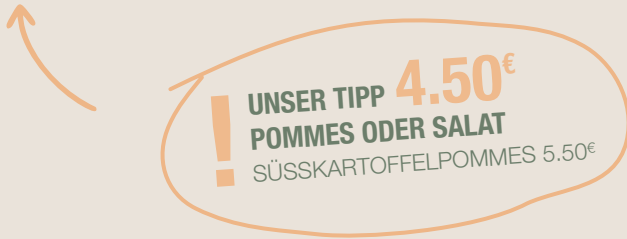
BROOKLYN BURGER 13.95€

100% Beef mit Gewürzgurken, Cheddar, Bacon und karamellisierten Zwiebeln im handmade Burgerbun, getoppt mit Grünzeug, dazu BBQ-Sauce

ZICKENBURGER 13.95€

100% Beef mit Ziegenkäse, Fleischtomate, Preiselbeeren und roten Zwiebeln im handmade Burgerbun, getoppt mit Grünzeug

unser Tipp



DIPS & EXTRA TOPPINGS

🍷 KETCHUP	1.50€
🍷 SALATMAYONNAISE	1.50€
🍷 BBQ-SAUCE	1.50€
🍷 SAUERRAHM	1.50€
🍷 AIOLI	1.50€
🍷 KARAMELLISIERTE ZWIEBELN	1.50€
🍷 JALAPEÑOS	1.50€
🍷 EXTRA CHEDDAR.....	2.30€
🍷 CHILI CHEESE	1.50€
🍷 HALBE AVOCADO.....	2.00€
PESTO.....	2.00€
THUNFISCHCREME	2.00€
KNUSPRIGER BACON.....	2.00€

CLASSICS

🍖 RIESEN CURRYWURST 12.50€

mit hausgemachter Currysauce und knusprigen Spesso Fries

SCHNITZEL WIENER ART 16.90€

knuspriges Hähnchen- oder Schweineschnitzel, dazu eine kleine Salatmischung mit Joghurt-Dressing, Spesso Fries, Ketchup, Salatmayonnaise und Zitrone

SCHNITZEL CHAMPIGNON-RAHM 18.90€

knuspriges Hähnchen- oder Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu eine kleine Salatmischung mit Joghurt-Dressing, Spesso Fries, Ketchup und Salatmayonnaise

SCHNITZEL BROKKOLI HOLLANDAISE 18.90€

knuspriges Hähnchen- oder Schweineschnitzel, Brokkoli, Sauce à la Hollandaise, dazu eine kleine Salatmischung mit Joghurt-Dressing, Spesso Fries, Ketchup und Salatmayonnaise



DOLCI

ganze Torte für jeden
Anlass auf Vorbestellung!

- ✔ **AFFOGATO AL CAFFÉ**.....5.90€
Vanilleeis und ein Schuss Espresso
- TAGESKUCHEN**.....6.00€
wirf einen Blick in unsere Kuchenvitrine!
- ✔ **TORTA DI MELE (APFELTARTE)**.....6.00€
feiner Mürbeteigboden mit saftiger Apfelfüllung und Sahne
- ✔ **TORTA DI CROSTATA DELLA NONNA**.....6.00€
feiner Mürbeteigboden, gefüllt mit Vanille-Zitronen-Creme
- ✔ **TORTA DI FRUTTI DI BOSCO**.....6.50€
typisch italienischer Käsekuchen auf köstlichem Mürbeteigboden

- ✔ **TORTA DI MOUSSE AU CHOCOLAT**.....6.95€
Mousse au Chocolat Torte
- ✔ **TORTA DI PISTACCHIO**.....6.95€
Cheesecake auf feinem Mürbeteigboden mit echter Pistaziencreme
- ✔ **TIRAMISU CLASSICO**.....6.90€
echt italienisch
- ✔ **TIRAMISU DI PISTACCHIO**.....7.40€
echt italienisch und mit Pistazien
- ✔ **WARMES SCHOKO-SOUFFLÉ**.....7.90€
mit Vanilleeis

GELATO

- ✔ **EISKUGEL**.....je 2.00€
Vanille-, Schoko-, Salted-Caramel- oder Erdbeereis
- ✔ **MILCHSHAKE**.....6.95€
zwei große Kugeln Eis mit Milch geschakt, dazu Sahnetopping + auf Wunsch mit Vanille-, Schoko-, Erdbeer- oder Salted-Caramel-Geschmack
- ✔ **SMOOTHIE**.....7.45€
eisgekühlte Früchte mit Milch gemixt als Blaubeer-, Erdbeer- oder Himbeersmoothie
- ✔ **EISKAFFEE**.....7.95€
Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Karamellsauce, Sahne, Haselnusskrokant und Eiswaffel
- ✔ **EISSCHOKO**.....7.95€
Schokoeis mit kaltem Kakao, Schokosauce, Sahne, Schokoflocken und Eiswaffel
- ✔ **TARTUFO CLASSICO**.....7.90€
Zabaione mit Schokolade und Haselnuss
- ✔ **TARTUFO AL LIMONCELLO**.....7.90€
Zitrone mit Limonenlikör und Baiserl

- ✔ **NUTELLABECHER**.....7.50€
2 Kugeln Vanilleeis mit 1 Kugel Schokoeis, Nutella, Nougat Bits, gehackten Haselnüssen, Sahne, Schokosauce und Schoko-Keks-Stick
- ✔ **SCHOKO HEAVEN**.....9.95€
Vanille-, Salted-Caramel und Schokoeis mit Sahne, Brownie-Stückchen, Schoko- und Karamellsauce, Schokoflocken, Haselnusskrokant und Eiswaffel
- ✔ **CHOCO BOMB**.....9.95€
Vanille- und Schokoeis mit knackiger Schokohülle, Sahne, Schokosauce, Schokoflocken und Eiswaffel
- ✔ **KNACKERMELLBECHER**.....9.45€
Salted-Caramel-Eis mit knackiger Schokohülle, Sahne, Karamellsauce, Toffifee, Haselnusskrokant, Salzbrezeln und Eiswaffel
- ✔ **YOGURETTEBECHER**.....9.95€
Erdbeer- und Vanilleeis mit Sahne, Schokosauce, hausgemachter Erdbeersauce, Yogurette, rosa- und weiße Schokoflocken und Eiswaffel
- ✔ **LIMONCELLOBECHER**.....9.95€
2 Kugeln Zitronen- und 1 Kugel Erdbeereis mit Limoncello, Erdbeersauce, Sahne und Himbeere



COFFEE

ESPRESSOklein **3.15€**

ESPRESSO MACCHIATO klein **3.55€**

DOPPELTER ESPRESSOklein **4.25€**

CAFÉ CREMA klein **3.95€** groß **5.75€**

- koffeiniert
- entkoffeiniert

CAPPUCCINO klein **4.45€**

CAFÉ LATTEklein **5.95€**

LATTE MACCHIATOklein **4.95€**

CAFÉ AU LAITgroß **5.75€**

MOCACCINOgroß **5.95€**

mit Schokolade, Espresso und Milch

HEISSE SCHOKOLADE..... klein **4.75€** groß **6.75€**

mit Sahne

CHAI LATTE.....klein **5.15€**

indischer Chai mit heißer Milch

MATCHA LATTEklein **5.95€**

gemahlener grüner Tee mit Milchschaum

PREMIUM TEES

SCHWARZTEE**3.90€**

- Assam
- Earl Grey

GRÜNTEE **3.90€**

japanischer Sencha

KAMILLE..... **3.90€**

ganze Blüten

ROOIBOS VANILLE**3.90€**

FRÜCHTETEE**3.90€**

EXTRAS UND FLAVOURS

EXTRA MILCH **0.30€**

EXTRA ESPRESSO SHOT **1.00€**

EXTRA HAFERDRINK, LAKTOSEFREIE **1.00€**

VANILLESIRUP **1.00€**

KARAMELLSIRUP **1.00€**

HASELNUSSSIRUP **1.00€**

KOKOSNUSSSIRUP **1.00€**

FRISCHE TEES

FRISCHE MINZE 0,4 l **5.60€**

FRISCHER INGWER MIT ORANGE 0,4 l **6.00€**

FRISCHER INGWER MIT MINZE 0,4 l **6.00€**

some extra
flavours?



SOFTDRINKS

APOLLINARIS.....0,25 l **3.90€** 0,75 l **7.90€**

VIO0,25 l **3.90€** 0,75 l **7.90€**

COCA-COLA Fl. 0,2 l **3.90€** 0,5 l **6.00€**

• original

• Zero

FANTA..... Fl. 0,2 l **3.90€** 0,5 l **6.00€**

SPRITE Fl. 0,2 l **3.90€** 0,5 l **6.00€**

SPEZI..... Fl. 0,2 l **3.90€** 0,5 l **6.00€**

Coca-Cola und Fanta gemischt

PFANNER ICETEA..... 0,2 l **3.70€** 0,5 l **5.80€**

• Pfirsich

• Zitrone

GINGER ALE..... 0,2 l **3.90€**

BITTER LEMON 0,2 l **3.90€**

TONIC WATER 0,2 l **3.90€**

INFUSED MENTA LIMON.....0,5 l **4.90€** 1,0 l **7.90€**

prickelndes Wasser mit Gurke, frischer Minze und Limettenscheiben

INFUSED FRUIT.....0,5 l **4.90€** 1,0 l **7.90€**

prickelndes Wasser mit Früchten der Saison, frischer Minze und Orangenscheiben

INFUSED INGWER-GURKE ..0,5 l **4.90€** 1,0 l **7.90€**

prickelndes Wasser mit frischem Ingwer und Gurkenscheiben

SÄFTE

APFELSaft 0,2 l **4.10€**

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2 l **4.90€**

BANANENSAFT 0,2 l **4.10€**

KIRSCHSAFT 0,2 l **4.10€**

MARACUJASaft 0,2 l **4.10€**

RHABARBERSaft 0,2 l **4.10€**

ANANASSaft 0,2 l **4.10€**

KIBA 0,2 l **4.10€**

ICED TEA HOMEMADE

HIMBEER-PFIRSICH-EISTEE **6.90€**

Pfirsicheistee mit Lemon Squash, Beerenmix und Minze

GRANATAPFEL-ROSMARIN-EISTEE..... **6.90€**

Eistee mit Lemon Squash, Grenadinesirup, Rosmarin und Limettenscheiben

HOLUNDER-MINZE-EISTEE **6.90€**

Eistee mit Lemon Squash, Holundersirup und Minze

MANGO-MANDARINE-EISTEE **6.90€**

Eistee mit Lemon Squash, Mandarinsirup und Orangenschale

LIMONADEN HOMEMADE

PINKGRAPEFRUIT-LIMONADE..... 0,4 l **6.90€**

STRAWBERRY-LIMONADE 0,4 l **6.90€**

FRESH-GARDEN-LIMONADE 0,4 l **6.90€**

KIWI-MANGO-LIMONADE 0,4 l **6.90€**

**! ALLE SÄFTE AUCH ALS
SCHORLE BESTELLBAR**
0,2 l **3.90€** 0,5 l **6.10€**



BIER

BECK'S 0,3 l **4.10€** 0,5 l **6.10€**
vom Fass

SPATEN 0,3 l **4.10€** 0,5 l **6.10€**
vom Fass

**ANHEUSER-BUSCH
BUD** 0,3 l **4.10€** 0,5 l **6.10€**
vom Fass

**FRANZISKANER
HEFEWEIZEN** 0,5 l **6.10€**
naturtrüb vom Fass

FRANZISKANER 0,5 l **6.10€**

- dunkel
- alkoholfrei

MORETTI 0,33 l **4.70€**

CORONA 0,355 l **4.70€**

BECK'S 0,33 l **4.10€**
alkoholfrei

FRANZISKANER 0,3 l **4.10€**
Zitrone und alkoholfrei

SPRITZIGES & APERITIF

APEROL SPRITZ 0,2 l **8.95€**
Solare Secco mit Soda, Aperol und Orangenscheibe

HUGO 0,2 l **8.95€**
Solare Secco mit Soda, Minze, Limette und Holundersirup

LILLET WILD BERRY 0,2 l **8.95€**
Lillet mit Schweppes Original Wild Berry und Waldbeeren

LIMONCELLO SPRITZ 0,2 l **8.95€**
Zitronenlikör mit Solare Secco, Soda und Zitrone

SARTI SPRITZ 0,2 l **8.95€**
Sarti Rosa mit Solare Secco, Soda und Limette

CAMPARI SPRITZ 0,2 l **8.95€**
Campari mit Solare Secco, Soda und Orange

SENZA ALCOL

CRODINO AUF EIS 0,2 l **4.30€**
mit Orange und Soda

PINK LADY 0,2 l **5.90€**
Schweppes Original Wild Berry mit Waldbeeren
und Minze

alla salute!

15.00€

SPRITZ O'CLOCK

zwei Aperol Spritz & Nachos

TÄGLICH 17:00 – 19:00

Karte über Allergene und Zutaten bitte beim Personal anfordern.

VINI BIANCHI APERTI

WEISSWEIN

BIANCO DELLA CASA 0,2 l **6.50€**

Trebbiano, leicht fruchtig, wenig Säure

CHARDONNAY 0,2 l **7.40€**

ein Duft von Muskat

PINOT GRIGIO DOC 0,2 l **7.40€**

fruchtige Note nach Zitrusfrüchten

LUGANA D.O.C. 0,2 l **8.90€**

Aromen von Früchten, Minze und Zitronen

unser Tipp

WEISSWEINSCHORLE 0,2 l **5.90€**

VINI ROSSI APERTI

ROTWEIN

ROSSO DELLA CASA 0,2 l **6.50€**

Montepulciano, trocken, intensiv

PRIMITIVO IGP I MURI 0,2 l **8.40€**

dunkle Waldfrüchte, Kakao und Vanille,
fruchtbetont, säurearm

unser Tipp

MERLOT 0,2 l **7.40€**

Aromen von Kirschen und Quitten

CHIANTI 0,2 l **7.90€**

Sangiovese, frisch und saftig, trocken

VINI ROSÉ APERTI

ROSÉWEIN

FIER COMTE 0,2 l **6.90€**

Cuvee, feine Fruchtaromen, trocken

PORTICO 0,2 l **6.90€**

Rose-Most, vollmundig, beerig

SAIGNER 0,2 l **8.40€**

Schneider, Cuvee, fruchtig, reife Waldbeeren

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

LUGANA D.O.C. Fl. 0,75 l **28.90€**

Aromen von Früchten, Minze und Zitronen

CHARDONNAY Fl. 0,75 l **23.90€**

ein Duft von Muskat

PINOT GRIGIO DOC Fl. 0,75 l **23.90€**

fruchtige Note nach Zitrusfrüchten

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

PRIMITIVO IGP I MURI Fl. 0,75 l **26.90€**

dunkle Waldfrüchte, Kakao und Vanille,
fruchtbetont, säurearm

MERLOT Fl. 0,75 l **22.90€**

Aromen von Kirschen und Quitten

CHIANTI Fl. 0,75 l **23.90€**

Sangiovese, frisch und saftig, trocken

VINI ROSÉ IN BOTTIGLIA

FIER COMTE Fl. 0,75 l **22.90€**

Cuvee, feine Fruchtaromen, trocken

PORTICO Fl. 0,75 l **22.90€**

Rose-Most, vollmundig, beerig

SAIGNER Fl. 0,75 l **26.90€**

Schneider, Cuvee, fruchtig, reife Waldbeeren

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH 9.90€

Wodka mit Pfirsichlikör, Cranberrysaft und Orangensaft

PINA COLADA 9.90€

Rum mit Kokossirup, Ananassaft und Sahne

TEQUILA SUNRISE 9.90€

Tequila mit Grenadine, Zitrone und Orangensaft

LADY KILLER 9.90€

Gin und Triple Sec, Apricot Brandy, Zitrone, Ananas und Maracuja

CAIPIRINHA 9.50€

Cachaça mit Limettensaft, Limetten und Rohrzucker

MOJITO 9.90€

Rum mit Limetten, Minze und Rohrzucker

MOSCOW MULE 10.50€

Wodka mit Ginger Beer, Limetten und Gurke

HIMBEER-MOJITO 10.50€

Rum mit Limetten, Minze, Himbeeren und Rohrzucker

ERDBEER MOJITO 10.50€

Rum mit Limetten, Minze, Erdbeeren und Rohrzucker

WHISKEY SOUR 9.90€

Canadian Club mit Limettensaft, Eiweiß und Zucker

COSMOPOLITAN 9.90€

Wodka mit Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft

ESPRESSO MARTINI 12.50€

Wodka mit Kaffeeликör, Espresso und Zucker

NEGRONI 10.50€

Campari mit Martini Rosso und Hendrick's Gin

PORNSTAR MARTINI 12.50€

Wodka mit Solare Secco, Vanillesirup, Limettensaft, Maracuja und Orangenzeste

LONG ISLAND ICE TEA JUMBO 12.50€

Gin mit Wodka, weißer Rum, Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Zitrone und Cola



MOCKTAILS

ALKOHOLFREI

IPANEMA 8.90€

Limetten mit Rohrzucker, Limettensaft und Ginger Ale

CARIBBEAN 8.90€

Maracujasaft mit Ananassaft, Mangosirup, Limetten und Minze

VIRGIN PINA COLADA 8.90€

Kokossirup mit Sahne, Grenadine und Ananassaft

VIRGIN MOJITO 9.90€

Limettensaft mit Limetten, Minze und Ginger Ale

TÄGLICH AB 19:00

HAPPY HOUR

Mocktails 6.95€ Cocktails 7.95€

SPUMANTI

SOLARE SECCO.....	0,1 l	3.90€
SOLARE SECCO AUF EIS.....	0,2 l	7.90€
SOLARE SECCO.....	Fl. 0,75 l	24.90€
CREMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS.....	0,75 l	29.90€
Emile Boeckel, Frankreich, leichter Starter: Klassiker		
ANDRE CLOUET	0,75 l	69.90€
Champagner Brut, Rose Grand Cru, Flaschengärung		

COGNAC & BRANDIES

HENNESSY V.S.O.P.....	2cl	6.20€
40%		
REMY MARTIN.....	2cl	5.70€
40%		

LONGDRINKS

JOHNNIE WALKER – COLA	4cl	9.90€
JACK DANIEL'S – COLA.....	4cl	9.90€
CUBA LIBRE.....	4cl	9.50€
Havana Club mit Limette und Cola		
BACARDI – COLA.....	4cl	9.50€
WODKA – COLA	4cl	9.50€

GIN TONIC

GORDON'S PREMIUM PINK.....	9.90€
47% mit Himbeeren	
HENDRICK'S	12.90€
44% mit Gurkenzeste	
TANQUERAY LONDON DRY.....	10.90€
47,3% mit Limettenspalte	
GIN MARE.....	14.50€
42,7% mit Orange und Rosmarin	
GIN MONKEY.....	14.50€
47% mit Orangenzeste	
GIN SUL	12.90€
43% mit Orangenzeste und Rosmarin	
GIN BOMBAY SAPHIRE	10.90€
40% mit Zitrone serviert	

! ZU ALLEN GIN TONICS
SERVIERT WIR 4CL GIN
UND THOMAS HENRY TONIC

VERPASSE NICHTS, FOLGE UNS AUF:



SPESSO.HANNOVER



CAFEBARSPESSE



DIGESTIFS & LIKÖRE

JÄGERMEISTER2cl **3.20€**
35%

AVERNA.....2cl **3.20€**
32%

LIMONCELLO2cl **3.20€**
28%

RAMAZZOTTI2cl **3.20€**
30%

SAMBUCA.....2cl **3.20€**
40%

TEQUILA SILVER.....2cl **3.50€**
38%

OUZO 122cl **3.10€**
40%

BAILEYS4cl **4.00€**
17%

MARTINI BIANCO5cl **5.50€**
14%

cin cin!

RUM & WODKA

HAVANA CLUB2cl **5.50€**
7 Jahre 40%

BACARDI2cl **5.50€**
8 Jahre 40%

PYRAT RUM XO RESERVA.....2cl **5.90€**
15 Jahre 40%

ABSOLUT VODKA2cl **3.50€**
40%

WHISKYS

GLENMORANGIE SCOTCH
WHISKY 12 YEAR2cl **6.50€**
43%

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....2cl **5.90€**
40%

JACK DANIEL'S2cl **4.80€**
40%

GRAPPA

GRAPPA ANDREA DA PONTE UVE.....2cl **4.90€**
38%





Online-Reservierungen sind bis 10
Personen möglich. Für größere Gruppen
bitten wir um eine Reservierungsanfrage
per E-Mail.

www.spesso.de