



SPESSO

Pizzeria Kitchen Bar

Mit Liebe von morgens bis abends!

GETRÄNKE & SPEISEKARTE

SCHLEMMERBUFFET

SONNTAG 10:00-13:00 UND FEIERTAGE 17,90 €

FÜR KINDER UNTER 10 JAHRE HALBER PREIS

Mehr Infos über unser Buffet www.spesso.de

Cafe-spesso@t-online.de

MO-FR 11:30-14:30 Flotter wechselnder Mittagstisch

Frühstück á la carte MO-SA von 9:30-12:00

Hausgemachte Focaccia belegt mit Italienischen Spezialitäten. Sauerteigbrot von süß bis herzhaft.

Eierspeisen, Sweet Bowls, offenfrische Buttercroissants

-Ab 21:00 auf Cocktails Happy Hours 7,95 Alkoholfreie Cocktails 6,95

-Täglich ab 17:00 – 19:00 Due Aperoly Spritz + Chips 15€

SUPERFOOD BOWLS



ALOHA BOWL 18,90

Gegrilltes Lachsfilet / Vollkornreis / Rotkraut / Avocado / Salatmix / karamellisierte Zwiebeln / Wakame (Meeralge) / Möhren / Sesam / Szechuan Gurken / frischer Koriander / Teriyaki-Soja-Topping

FALAFEL BOWL 17,50



Falafel / Vollkornreis / Salatmix / Edamame / karamellisierte Zwiebeln / Möhren / Rotkraut / Avocado / Sesam / Hummus-Topping

POLLO BOWL 17,90

Gegrillte Hähnchenbruststreifen / Vollkornreis / Rote Beete / Salatmix / Fetakäse / Paprika / Möhren / Sesam / Hummus-Topping

MARE BOWL 18,50



Gegrillte Garnelen / Salatmix / Wakame (Meeralge) / Edamame / Avocado / Vollkornreis / Szechuan Gurken / frischer Koriander / Sesam / Teriyaki-Soja-Topping

THE BIG BAKED POTATO

GROSSE OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM UND SALAT 10,90

Wahlweise mit:

TOMATENWÜRFEL + 1,50

GEBRATENEM GEMÜSE + 4,90

GEGRILLTES HÄHNCHENFILETSTREIFEN + 5,90

GEGRILLTES LACHSFILET + 6,90

GEGRILLTE GAMBARETTI 6,90



INSALATONE



BUNTER KNACKIGER SALAT 11,90

Bunter Blattsalat / Gurken / Strauchtomaten / rote Zwiebeln / Bunte Paprika / Senf-Olivenöl-Dressing

EXTRA TOPPINGS

Gegrilltes Hähnchenfiletstreifen 5,90

Gegrilltes Lachsfilet 6,90

Gegrillte Gambaretti 6,90

Gebackene Fetabällchen 4,90

BURRATINA 4,50

INSALATA POLLO 16,50

Blattsalate / Kirschtomaten / Hähnchenfiletstreifen / Paprikastreifen / Grana Padano DOP / Senf-Olivenöl-Dressing

INSALATA ATINA 14,90



Gurken / Strauchtomaten / Bunte Paprika / griech. Oregano / rote Zwiebeln / Oliven / gebackene Fetabällchen / Kapern / Senf-Olivenöl-Dressing



EXTRA GROSSE PORTION

POMMES FRITES 5,90

SÜSSKARTOFFELPOMMES 7,50

WAHLWEISE DAZU: KETCHUP / MAYO

CHILI CHEESE FRIES ÜBERBACKEN 11,90



Cutfries / Cheddar / hausg. Bolognese / Jalapenos

ANTIPASTI & LITTLE THINGS

Zu Salaten
und Antipasti
gibt es unsere
Pizzabrötchen
dazu

Verde

PIZZA PANE 7,90

Pizzabrot mit Knoblauch / Olivenöl / Oregano / Aioli-Dip

CREMA DI POMODORO 7,90

Ital. Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum



BRUSCHETTA DI POMODORO (3 Scheiben) 8,50

Tomaten / Knoblauch / Basilikum / Olio Extra Vergine

BAKED FETA 12,50

GREEK FETA

Feta / Kirschtomaten / Zwiebeln / Taggiasca Oliven aus Ligurien / Olio Extra Vergine

AVOCADO & FABLE 15,90

Ziegenkäse im Blätterteigmantel / karamellisierter Avocado Kirschtomaten / Mango Chutney / Sesam / Rucola

BURRATINA 13,50

Burrata / Kirschtomaten / Basilikumpesto / Olio Extra Vergine

ZIEGENKÄSE & ROTE BEETE 15,90

Karamellisierter Ziegenkäse / Mango Chutney / frittiertes Rucola / Walnüsse / Rote Beete Carpaccio / Olio Extra Vergine

Carne

VITELLO TONNATO 15,90

Kalbsfleisch / Thunfischcreme / Kapern

RINDERCARPACCIO 15,50

Rindfleisch / Rucola / Grana Padano / Olio Extra Vergine

ANTIPASTI DELLO CHEF 20,90

Gegrillte Aubergine / Zucchini / Paprika / Burrata Basilikumpesto / Serrano Schinken / Salami Milano Vitello Tonnato / Taggiasca Oliven aus Ligurien

Mare



BAKED GAMBARETTI 15,50



6 Garnelen (ohne Schale) / Knoblauch / Chili / Olio Extra Vergine

GAMBARETTI AL POMODORO 16,50

6 Garnelen (ohne Schale) / Knoblauch / Chili / Olivenöl Kirschtomatensauce / Fetakäse / mit Ouzo abgelöscht



Karte über Allergenen Zutaten bitte beim Personal anfordern

UNSER TIPP
Glutenfreier
Pizzateig
4,90

UNSER TIPP
Veganer Käse
+1,50

PIZZA



32cm
La
Grande

Pizza Verde

MARGHERITA 11,90

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / frisches Basilikum

SPINACI 12,90

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Spinat / Knoblauch

VERDURE GRIGLIATA 14,50

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
gegrilltes Gemüse / Olio Extra Vergine / Knoblauch

FUNGHI 13,90

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Champignons

ROSE MARY 15,90

UNSER
TIPP

Kirschtomatensauce / Mozzarella Fresca / Kirschtomaten
frisches Basilikum / Olio Extra Vergine

MORTADELLA E PISTACCHI 16,90

UNSER
TIPP

Kirschtomatensauce / Burratina / Mortadella / gehackte Pistazien

Pizza Carne

SPESSO 15,90

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Spinat / Knoblauch
Tomatenwürfel / Hähnchenbruststreifen / Olio Extra Vergine

UNSER
TIPP

SANTORIN 15,90



Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Fetakäse
Paprikastreifen / Champignons / Taggiasca Oliven aus Ligurien
Salami picante *Spianata* / rote Zwiebeln

GRANDE CALZONE 14,90

Mozzarella fior di latte / Hinterschinken
Kirschtomatensauce / Champignons

VERONA KISS 16,50

UNSER
TIPP

Bianca

Mozzarella fior di latte / Gorgonzola DOP / Birne
knuspriger Bacon / Preiselbeeren

PIZZA 4 FORMAGGI 14,90

Bianca

Mozzarella fior di latte / Grana Padano DOP
Gorgonzola / Mozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI 14,90

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
Hinterschinken / Champignons

SALAMI NAPOLI 14,50

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Salami Napoli

SERRANO A RUCOLA 16,50

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte / Serrano Schinken
Rucola / gehobelter Grana Padano DOP / Olio Extra Vergine

DONNA PICCANTE 15,50



Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
Salami piccante *Spianata* / Taggiasca Oliven aus Ligurien

Pizza Mare

TONNO 15,50

Kirschtomatensauce / Mozzarella fior di latte
Thunfischfilet al'olio / rote Zwiebeln / Olio Extra Vergine

PIZZA MARE 17,90

Bianca

Gambaretti / Norwegischer Lachs / Mozzarella fior di latte
rote Zwiebeln / Knoblauch / Olio Extra Vergine

EXTRAS FÜR DIE PIZZA

Champignons 1,50 / Thunfisch 2,00
Gorgonzola 2,00 / Grana Padano 2,00
/ Gemüse 2,00 / Feta 2,00
Knoblauch 1,00 / Salami 2,00 /
Chili 1,00 / Mozzarella 2,00 /
Zwiebeln 1,00 / Oliven 1,50 /
Gekochter Schinken 2,00 / Serano 2,50

PASTA



Rigatoni



Linguine

Pasta Verde



RIGATONI ARRABIATA 12,90
mit feuriger Kirschtomatensauce



RIGATONI POMODORO 12,90
Kirschtomatensauce / Knoblauch / Basilikum



LINGUINE AGLIO E OLIO 12,95
Linguine / Knoblauch / Peperoncini
Olio Extra Vergine / Petersilie



PASTA PESTO GENOVESE 13,90
Linguine / hausgemacht. Pesto Genovese / Basilikum
ital. Hartkäse / Olio Extra Vergine

LINGUINE BAKED FETA 15,90
Kirschtomaten / Zwiebeln / Baked Feta / Olio Extra Vergine

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI 16,50
Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat / Sahne / ital. Hartkäse

BURRATINA 16,50
Linguine / Kirschtomatensauce / Burratina

Pasta Carne

LINGUINE ALLA CARBONARA 14,90
Speck / Eigelb / Sahne / ital. Hartkäse / grober Pfeffer

TORTELLINI PROSCIUTTO É PANA 15,50
Hinterschinken / Sahne / ital. Hartkäse / grober Pfeffer

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 14,90
Hausgemachte Bolognese, Hackfleisch / Knoblauch
Rotwein / Zwiebeln / ital. Hartkäse



LASAGNE DELLA NONNA 14,90
Hackfleisch / Bechamelsauce / Mozzarella

LINGUINE CON POLLO 17,90
Hähnchenbrustfilet / Zwiebeln / Paprikastreifen
Sahne / Chili-Orangen-Sauce / ital. Hartkäse

Pasta Mare

LINGUINE GAMBERETTI 18,90
Gambas / Knoblauch / Peperoncini / Kirschtomaten
Chili / Sahnesauce

LINGUINE CON SALMONE 18,90
Lachs / Kirschtomaten / Knoblauch / Sahnesauce

EXTRA TOPPINGS

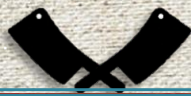
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5,90
Gegrilltes Lachsfilet 6,50
Gegrillte Gambaretti 6,50
Gebackene Fetabällchen 4,90
Burratina 4,90

Bambini



bis 11 Jahre

PASTA MIT TOMATENSAUCE 6,90
PIZZA MARGHERITA 7,50
PIZZA SALAMI 7,90
HÄHNCHENNUGGETS MIT CUTFRIES 6,90
KINDER EISBECHER 4,50



BURGERS

Alle Burger sind tutti completti inklusive Mayo und Ketchup zum Dippen, und eine Beilage nach Wunsch
Pommes Frites oder ein kleiner Beilagensalat (Sweet Potato Fries +1,90)



BURGERMASTER CLASSIC 16,90

Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Gewürzgurke
rote Zwiebeln / Fleischtomate / hausg. Burger Sauce

SPESSO CHILI CHEESE BURGER 17,90

Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Gewürzgurke
rote Zwiebeln / Cheddar / Fleischtomate / Chili-Cheese Sauce

BROOKLYN FIRE BURGER 17,90

Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Cheddar / Bacon
Gewürzgurke / karamellierte Zwiebeln / Jalapeños / BBQ Sauce

VEGAN LUCIA 16,90



Rustic-Bun / Gemüse Patty / Gewürzgurke / Fleischtomate
karamellierte Zwiebeln / Jalapeños / Grünzeug / Hummus Topping

CRISPY CHICKEN DINNER BURGER 17,90

Rustic-Bun / Grünzeug / Crispy Hähnchenfilet / Rotkraut /
karamellierte Zwiebeln / Avocado / Sweet Chili Sauce

ZICKENBURGER 17,90



Rustic-Bun / Grünzeug / 100% Black Angus Beef / Ziegenkäse
Preiselbeeren / Fleischtomate / rote Zwiebeln

DIPS & TOPPINGS

EXTRA

TRÜFFELMAYO 1,50

BBQ SAUCE 1,50

KETCHUP 1,20

MAYO 1,20

EXTRA CHEDDAR 2,30

KNUSPRIGER BACON 2,50

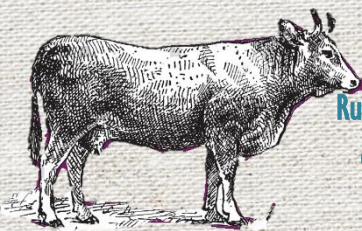
JALAPENOS 1,50

KARAMELLISIERTE

ZWIEBELN 1,50

GEMÜSE PATTY 3,90

CRISPY HÄNCHENFILET 4,90



UNSER TIPP
Kleiner
Beilagensalat
3,90

Classics

POLLO ALLA SICILIANA 19,90

Hähnchenfilet / Kirschtomaten / Oliven / Chili
Kapern / Marktgemüse / Kartoffeln

SALMONE ALLA GRIGLIA 23,90

Norwegisches Lachsfilet gegrillt / Marktgemüse / Kartoffeln

GROSSES KNUSPER-SCHWEINESCHNITZEL 19,90

Mit Champignonrahmsauce und Cutfries

GROSSES KNUSPER-SCHWEINESCHNITZEL CLASSIC 18,90

Schweineschnitzel mit Cutfries, Zitrone und Preiselbeeren

GROSSES KNUSPER-SCHWEINESCHNITZEL 20,90

Schweineschnitzel mit Pasta Pomodoro

RIESEN CURRYWURST 12,50

mit hausgemachter Currysauce und knusprige Cutfries

PASTRIES

WERFEN SIE EINEN BLICK IN UNSERE KUCHENVITRINE



DOLCI

TIRAMISU 6,90 echt italienisch

TORTA DI FRUTTI DI BOSCO mit Mango Sorbet 7,90
Typisch ital. Käsekuchen Waldfrüchten auf köstlichem Mürbeteigboden

TORTA DI MELE (APFELTARTE) 5,50
Feiner Mürbeteigboden mit saftiger Apfelfüllung, Walnüssen und Rosinen und Sahne

UNSER TIPP
Kugel Vanillees
dazu 1,50

TORTA DI CROSTATA DELLA NONNA 5,20
Feiner Mürbeteigboden gefüllt mit Vanille-Zitronencreme

UNSER TIPP
Kugel Vanillees
dazu 1,50

TORTA DI MOUSSE AU CHOCOLATE mit Granatapfelsorbet 7,90
Mousse au Chocolate Torte

TORTA DI BITTER AU CHOCOLATE mit Granatapfelsorbet 7,90
Bitter au Chocolate Torte

TORTA DI PISTACCHIO 7,90
Beste Cheesecake von Palermo bis New York
PISTAZIEN CHEESECAKE mit Mango Sorbet
Cheesecake auf feinen Mürbeteigboden mit echten Pistazien Mousse

WARMES SCHOKO-SOUFFLÉ mit Granatapfelsorbet 7,90

GANZE TORTEN FÜR JEDEN ANLASS AUF VORBESTELLUNG



Karte über Allergenen Zutaten bitte beim Personal anfordern

Auf der Suche nach einer
Geschenkidee?

Gutschein

GETRÄNKE

COFFEE



	KLEIN	GROSS
CAFE CREMA	3,70	4,90
CAPPUCCINO	3,95	5,60
CAFE LATTE		5,70
LATTE MACCHIATO	4,60	5,90
ESPRESSO / DOPPIO	2,95	4,20
CAFE CREMA Entkoffeiniert	3,90	5,10
FLAT WHITE mit doppeltem Espresso und Milchschaum	4,90	
ESPRESSO MACCHIATTO	3,30	
FREDDO ESPRESSO Double Espresso Eiskwürfel	5,50	
MOCCACCINO (SCHOKOLADE/ESPRESSO/MILCH)		5,80
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,50	5,90
CHAI LATTE Indien Chai mit heißer Milch	4,90	
MATCHA LATTE Gemahlener grüner Tee / geschäumte Milch	5,70	
HEISSGETRÄNKE-EXTRAS		
EXTRA ESPRESSO SHOT	2,00	
EXTRA HAUFERMILCH / LAKTOSEFREIE FLAVOUR	0,90	
VANILLE/KARAMELL/HASELNUSS/KOKOS	0,90	

PREMIUM TEES

BIO DARJEELING FIRST FLUSH	3,60
BIO FRÜCHTETEE	3,60
HIBISKUS, HOLUNDER JOHANNISBEERE	
BIO GRÜNTTEE JAPANISCHER SENCHA	3,60
BIO KAMILLE GANZE BLÜTEN	3,60

FRISCHE TEES

FRISCHER INGWER & ORANGE	4,80
FRISCHE MINZE	4,30
FRISCHER INGWER & MINZE	4,90



SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO FLASCHE	0,25L	3,60
SAN PELLEGRINO FLASCHE	0,75L	7,60
AQUA PANNA Flasche	0,25L	3,60
AQUA PANNA Flasche	0,75L	7,60 0,5L
AFRI COLA	Flasche 0,33L	4,10 4,95
AFRI COLA ZERO	Flasche 0,33L	4,10 4,95
FANTA	0,3L	3,90 4,95
SPRITE	0,3L	3,90 4,95
SPEZI (COLA / FANTA)	0,3L	3,90 4,95

INFUSED WATER

	0,5l	1,0l
INFUSED MENTA LIMEN	4,90	7,90
PRICKELNDES WASSER, GURKE, FRISCHE MINZE, LIMETTENSCHLEIBE		
INFUSED FRUIT	4,90	7,90
PRICKELNDES WASSER, FRÜCHTE DER SAISON, FRISCHE MINZE, ORANGENSCHLEIBE		
INFUSED INGWER-GURKE	4,90	7,90
PRICKELNDES WASSER FRISCHER INGWER UND GURKENSCHLEIBEN		

ICED TEA

HOMEMADE	0,40l
HIMBEER-PFIRSICH EISTEE	5,80
PFIRSICHEISTEE, LEMONSQUASH, BEERENMIX, FR. MINZE	
GRANATAPFEL ROSMARIN EISTEE	
EISTEE, LEMONSQUASH, GRENADINESIRUP, ROSMARIN, LIMETTENSCHLEIBE	5,80
HOLUNDER-MINZE EISTEE	5,80
EISTEE, LEMONSQUASH, HOLUNDER SIRUP, FRISCHE MINZE	
MANGO MANDARINE EISTEE, LEMONSQUASH, MANDARINENSIRUP, ORANGENSCHLEIBE	5,80

HOMEMADE LEMONADES

PINKGRAPEFRUIT	0,40L	5,95
Lemonsquash, Pink Grapefruitsirup, Soda, Minze und Orangenscheibe		
STRAWBERRY LEMONADE	0,40L	5,95
Lemonsquash, Erdbeersirup, Soda, Limette, frische Minze		
FRESH GARDEN	0,40L	5,95
Lemonsquash, Basilikum, Gurkensirup, Soda, Gurkenscheiben, Zitronenscheibe und Möhren		

BIRRE FASSBIER



	0,30L	0,50L
WARSTEINER / vom Fass	3,95	5,95
ALSTER Bier/Zitronenbrause	3,95	5,95
OBERBRÄU hell vom Fass	3,95	5,95
KÖNIG LUDWIG Hefeweizen vom Fass		5,95
KÖNIG LUDWIG FL.Hefeweizen alkoholfrei		5,95
KÖNIG LUDWIG FL. dunkel		5,95
WARSTEINER ALKOHOLFREI Flasche 0,33L		4,20

SPRITZIGES / APERITIF

APEROL SPRITZ 	0,20L	
Prosecco / Soda / Aperol / Orangenscheibe		
HUGO	8,50	
Prosecco / Soda / Minze / Limette / Holundersirup		
WILD BERRY LILLET	8,50	
Wild Berry / Schweppes / Waldbeeren		
LIMONCELLO SPRITZ	8,50	
Zitronenlikör / Soda / Prosecco / Zitrone		
SARTI SPRITZ	8,50	
Sarti Rosa / Prosecco / Soda / Limette		
CAPARI SPRITZ	8,95	
Campari / Prosecco / Soda / Orange		

SÄFTE / SCHORLEN & CO

SÄFTE 0,20L

APFEL		3,85
ORANGE		3,85
BANANE		3,85
KIRSCH		3,85
MARACUJA		3,85
RHABARBER		3,85
ANANAS		3,85
KIBA		3,85
JOHANNISBEERE		3,85
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,20l	5,30

SCHORLEN 0,25l 0,40l

APFELSCHORLE, MARACUJASCHORLE,	3,70	5,20
RHABARBERSCHORLE, ANANASSCHORLE,	3,70	5,20
KIRSCHSCHORLE, JOHANNISBEERSCHORLE	3,70	5,20
ORANGENSCHORLE	3,70	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Flasche 0,2l

GINGER ALE		4,10
BITTER LEMON		4,10
TONIC WATER		4,10
RED BULL	Dose	0,25l 4,50

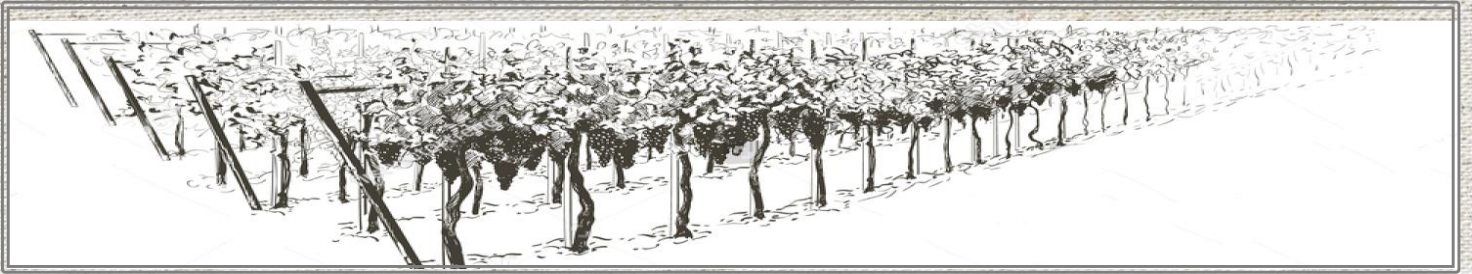


SENZA ALCOL

Alkohol-frei

SAN BITTER AUF EIS	0,20L	4,30
Mit Orange / Soda		
CRODINO AUF EIS	0,20L	4,30
Mit Orange / Soda		
PINK LADY	0,20L	5,90
Wild Berry / Soda / Waldbeeren / Minze		

Karte über Allergenezutaten bitte beim Personal anfordern



VINI BIANCHI APERTI



WEINSCHORLE	0,20L	5,60
CHARDONAY Ein Duft von Muskat	0,20l	6,50
PINOT GRIGIO VENETO IGT Fruchtige Note nach Zitrusfrüchte	0,20l	6,50
SAUVIGNON BLANC DRAMINO UNSER TIPP	0,20L	7,90
Aromen von Mango und Zitrone		
RIESLING RHEINGAU ALLENDORF	0,20L	7,50
Leicht perlig, fruchtiges Bouquet		
VINO ROSATO CUVÉE PRESTIGE	0,20L	7,50
Aromen von Aprikosen		

VINI ROSSI APERTI



SYRAH DELLA CORTE ALTAVILLA UNSER TIPP	0,20L	8,50
Fruchtiger Charakter mit Noten von Vanille und Gewürzen 100% Syrah		
PRIMITIVO NEPRICA D.O.C APULIEN UNSER TIPP	0,20L	7,90
Intensive, tiefdunkle Farbe, Duft nach schwarzer Johannisbeere, Kakao und Röstaromen		
MERLOT IGT VENETO	0,20L	6,50
Aromen von Kirschen und Quitten		
MONTEPULCIANO	0,20l	6,50
Duft nach schwarzen Kirschen		
MOMPERTONE PRUNOTTO ALBA 2017	0,20L	10,90
60% Barbera, 40% Syrah Barrique Cuvée	0,10L	6,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA



LUGANA FRATI D.O.C.G	0,75L	36,90
Aromen von Früchten, Minze und Zitronen		
RIESLING RHEINGAU ALLENDORF	0,75L	26,90
Leicht perlig, fruchtiges Bouquet		
SAUVIGNON BLANC DRAMINO UNSER TIPP	0,75L	27,90
Aromen von Mango, und Papaya		
VERMENTINO DI SARDIGNA ARVALI DOC UNSER TIPP	0,75L	32,90
Note von tropischen Früchten, elegant und feiner Säurespiegel		
MANZ CHARDONNAY RESERVE	0,75L	39,90
Ein Duft von Muskat, Honigmelone und Blumen		

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA



PRIMITIVO NEPRICA D.O.C APULIEN	0,75L	29,90
Duft von roten Früchten und schwarzen Kirschen		
MUSEUM RESERVA 2015	0,75L	36,90
Weingut Baron de Lay 100% Tempranillo 24 Monate im Barriquefass gereift		
SYRAH ALTAVILLA DELLA CORTE UNSER TIPP	0,75L	32,90
Fruchtiger Charakter mit Noten von Vanille und Gewürzen 100% Syrah		
MOMPERTONE KUNOTTO ALBA 2017	0,75L	39,90
60% Barbera 40% Syrah Barrique Cuvée		

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA



ROSÉ CUVÉE PRESTIGE UNSER TIPP	0,75L	25,90
Aroma von Aprikosen und Kirschblüten		
CA'MAIOL ROSERI RIVIERA DEL GARDA	0,75L	32,90
Aromen nach Limette, Apfel und Thymian		

SPUMANTI

PROSECCO	0,10L	4,95
PROSECCO AUF EIS	0,20L	7,90
PROSECCO FLASCHE	0,75L	26,90
FERRARI PERLE TRENTO DOC	0,75L	69,00
CREMANT DE LOIRE ROSÉ UNSER TIPP	0,75L	35,90
Lachsrosa, fruchtig nach roter Beere		

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, und Orangensaft.	9,90
PINA COLADA Rum, Kokossirup, Ananassaft und Sahne	9,90
ERDBEER COLADA Rum, Ananassaft, Erdbeersirup Sahne	10,50
ZOMBIE Cointreau, weißer Rum, Zitronensaft	10,90
CAIPIRINHA Velho Barreiro, frisch gepresste Limette, Soda und brauner Rohrzucker	9,50
MOJITO Havana Club Rum, frisch gepresste Limette, Minze, Soda und brauner Rohrzucker	9,90
MOSCOW MULE Wodka, Ginger Beer, Limetten	10,50
HIMBEER-MOJITO Havana Club Rum, frisch gepresste Limette, Minze, Himbeeren, Soda und Rohrzucker	10,50
WHISKEY SOUR Canadian Club, Limettensaft, Egg White Sirup	9,90
COSMOPOLITAN Wodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft	9,90
GIN BASIL SMASH Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Basilikum	10,50
APEROL SOUR Aperol, Zuckersirup, und Zitronensaft	10,50

MOCKTAILS ALKOHOLFREI

IPANEMA Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Ginger Ale	8,90
CARIBBEAN Maracujasaft, Ananassaft, Mangosirup, Limetten, Minze	8,90
VIRGIN PINA COLADA Kokossirup, Sahne, Grenadine, Ananassaft	9,90

CLASSIC LONGDRINGS mit 4cl

JOHNNIE WALKER COLA	9,90
JACK DANIEL'S COLA	9,90
CUBA LIBRE LIMETTE, HAVANA CLUB, COLA	9,50
BACARDI COLA	9,50
VODKA LEMON	9,50
JIM BEAM COLA	9,40

COGNAC & BRANDIES

HENNESSY V.S.O.P 40%	2cl	6,20
REMY MARTIN 40%	2cl	5,70
CALVADOS 40%	2cl	4,40



YOUR GIN TONIC

Zu allen Gin Tonics servieren wir 4 cl Gin und Thomas Henry Tonic



GORDON'S PREMIUM PINK 47% mit Himbeeren	9,90
HENDRICK'S 44% mit Gurkenzeste	12,90
TANQUERAY LONDON DRY 47,3% mit Limettenspalte	10,90
GIN MARE 42,7% mit Orange und Rosmarin	14,50
GIN MONKEY 47% mit Orangenzeste	14,50
GIN SUL 43% mit Orangenzeste und Rosmarin	12,90
GIN BOMBAY SAPHIRE 40% mit Zitrone serviert	10,90

RUM & WODKA

HAVANNA CLUB 7 Jahre 40%	2cl	5,50
BACARDI 8 Jahre 40%	2cl	5,50
PYRAT RUM XO Reserva 15 Jahre 40%	2cl	5,90
BOTUCAL 40%	2cl	5,90
ABSOLUT VODKA 40%	2cl	3,50

GRAPPA

GRAPPA PREZIOSA 42%	2cl	4,50
GRAPPA AMARONE Barrique 43%	2cl	8,90
GRAPPA NONINO 42%	2cl	6,90

WHISKYS

GLENMORANGIE SCOTCH WHISKY 18 Year 43%	2cl	11,50
JOHNNIE WALKER Black Lable 40%	2cl	4,80
JACK DANIEL'S 40%	2cl	4,80
JIM BEAM 40%	2cl	3,60
HIGHLAND PARK 12 45%	2cl	6,20

DIGESTIFS / LIKÖRE

JÄGERMEISTER 35%	2cl	3,20
AVERNA 32%	2cl	3,20
LIMONCELLO 28%	2cl	3,20
RAMAZZOTTI 30%	2cl	3,20
SAMBUCA 40%	2cl	3,20
TEQUILA SILVER	2cl	3,50
OUZO 12 40%	2cl	2,90
BAILEYS 17 %	4cl	4,00
MARTINI BIANCO 14%	5cl	5,50



