



**Lieber Gast,  
Herzlich Willkommen im**

# ***Ristorante Pizzeria***

## ***Dolce Vita***

**wo Atmosphäre  
und südländische Lebensart  
den Ton angeben.**



**Eine große Auswahl an  
traditionellen italienischen  
Gerichten und Weinen  
werden wir für Sie zubereiten.**



**Familie Giovane & Team  
Wünscht Ihnen  
Buon Appetito!!!**



### Unsere Öffnungszeiten

Di. bis So. von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr  
und von 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Telefon: 07023 / 740274



# ***RISTORANTE DOLCE VITA***

**Usiamo solo Olio di Oliva di produzione propria**

*Wir verwenden ausschließlich Olivenöl aus eigenem Anbau*

**Pressato a freddo**

*kalt gepresst*



**Per la nostra Pasta Fatta in Casa**

*Für unsere hausgemachten Nudeln*

**Usiamo solo Farina di Grano duro**

*verwenden wir nur bestes Hartweizenmehl*

***„DOLCE VITA il vostro Ristorante“***



## *Der Pizzabäcker empfiehlt*

	Klein	Groß
<b>Pizza alla Caprese</b> Tomatensoße, Käse, Frische Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Basilico	11,90 €	13,90 €
<b>Pizza Deliziosa</b> Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Salsiccia, Spinat, Knoblauch	11,90 €	13,90 €
<b>Pizza dell' Estate</b> Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanstücke	11,90 €	13,90 €
<b>Pizza Scuderia</b> Tomatensoße, Käse, Zwiebeln, Brokoli, Salsiccia, Knoblauch, scharf	11,90 €	13,90 €



## *Der Barista empfiehlt*

<b>Bicicletta „Nostra“</b> Aperitiv des Hauses mit Eiswürfeln	4,10 €
<b>Vino della Casa<sup>S</sup></b> Hauswein rot aus Kalabrien, weiß aus Sizilien, rosé aus Kalabrien 0,20l – alle drei trocken und harmonisch	5,10 €
<b>Spritzz Ice<sup>KSF</sup></b> Alkoholfreies Aperitiv mit Eiswürfeln und Zitrone – Süß, Spritzig	4,10 €
<b>Cappuccino Amaretto</b> Cappuccino mit Amaretto	3,20 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel  
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß, F=Farbstoff, S=Sulfite

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Minestre - Suppen*

<b>Minestrone,</b> Gemüsesuppe nach italienischer Tradition	5,40 €
<b>Bouillon con uovo</b> Fleischbrühe mit Ei	4,50 €
<b>Crema di pomodori</b> Tomatencremesuppe	4,90 €
<b>Tortellini in brodo,</b> kleine gefüllte Teigtaschen <sup>G</sup> mit Fleischbrühe	4,90 €

## *Antipasti - Vorspeisen*

<b>Bruschetta,</b> aufgeschnittene Brötchen mit Tomaten, Basilico und Knoblauch	5,90 €
<b>Lumache al forno,</b> Schnecken im Ofen überbacken (sechs Stück)	7,00 €
<b>Mozzarella Caprese,</b> frische Tomaten mit zartem Mozzarella und Basilico	9,00 €
<b>Antipasto della Casa,</b> Vorspeisenteller nach Art des Hauses	13,90 €
<b>Insalata di frutti di mare,</b> Meeresfrüchtesalat	10,90 €
<b>Prosciutto di Parma e melone,</b> zarter Parmaschinken und Honigmelone	10,90 €
<b>Antipasti di Verdura,</b> Warme Gemüsevorspeise	11,50 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

Z= Zitronensäure, O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß, \*=enthält Chinin, S= Sulfite

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Insalate - Salate*

	<i>normal</i>		
<b>Insalata di cetrioli,</b> Gurkensalat			4,90 €
<b>Insalata di Tonno,</b> Thunfischsalat mit Zwiebeln			6,50 €
<b>Insalata di pomodoro,</b> Tomatensalat			4,90 €
	<i>beilage</i>	<i>normal</i>	<i>groß</i>
<b>Insalata mista,</b> Gemischter Salat	4,90 €	5,90 €	7,90 €
<b>Insalate verde,</b> grüner Salat	4,40 €	5,40 €	7,40 €
		<i>klein</i>	<i>normal</i>
<b>Insalata Dolce Vita,</b> Lassen Sie sich überraschen		9,90 €	10,90 €
<b>Insalata Speciale,</b> gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Käse <sup>K</sup> , Vorderschinken <sup>AP*</sup> und Ei		9,50 €	10,50 €
<b>Insalata Capricciosa,</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken <sup>A</sup> und Oliven <sup>O</sup>		8,50 €	9,50 €
<b>Insalata Deliziosa,</b> gemischter Salat mit Mozzarella, Mais, Peperoni <sup>K</sup> , Oliven <sup>O</sup>		8,50 €	9,50 €
<b>Insalata di pasta,</b> warmer Nudelsalat mit Tomaten, Mozzarella und Rucola		9,90 €	10,90 €

**...Unsere Salate werden mit unserem Hausgemachten Maionese-Dressing serviert –  
...nach Wunsch auch mit Olio-Balsamico-Dressing...**

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Familien – Ecke*

**Familien – Apfelschorle 1L**



5,90 €

**Familien – Pizza (ca. 50 cm)**

4 – 5 Pers.

25,00 €

**Party – Pizza (ca. 60 cm)**

7 – 8 Pers.

27,00 €

## *Pasta – Nudelgerichte*

**Spaghetti alla Napoletana,**  
mit Tomatensoße

8,00 €

**Spaghetti alla Bolognese,**  
mit Hackfleischsoße

9,00 €

**Spaghetti alla Carbonara,**  
mit Ei und geräuchertem Bauchspeck<sup>K</sup>



9,50 €

**Spaghetti alla Contadina,**  
mit Thunfisch, Sardellen und Oliven<sup>O</sup>

10,00 €

**Spaghetti al Pesto,**  
mit Basilikumsoße und gemahlene Pinienkernen

9,50 €

**Spaghetti Aglio Olio,**  
mit Olivenöl und Knoblauch

8,50 €

**Spaghetti alla Dolce Vita,**  
nach Laune des Chefs

12,90 €

**Spaghetti allo Scoglio,**  
mit Meeresfrüchten

14,90 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff  
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *...und noch mehr Pastagerichte*

<b>Penne all' Arrabbiata,</b> in Tomatensoße, Parmesan und scharfem Peperoncino	9,50 €
<b>Penne alla Caprese,</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola	10,50 €
<b>Penne con melanzane,</b> in Tomatensoße mit Auberginen	10,00 €
<b>Penne con rucola e Gorgonzola,</b> mit frischer Rucola und Gorgonzolakäsesoße <sup>K</sup>	10,50 €
<b>Rigatoni al pomodoro,</b> mit Tomatensoße	9,00 €
<b>Rigatoni alla Bolognese,</b> mit Hackfleischsoße	9,50 €
<b>Rigatoni alla panna,</b> in Sahnesoße, mit Schinken <sup>AP*</sup> , Erbsen, Champignons <sup>A</sup>	9,50 €
<b>Tortellini alla panna,</b> gefüllte Teighütchen <sup>G</sup> mit Schinken <sup>AP*</sup> und Sahnesoße	9,80 €
<b>Tortellini al pomodoro,</b> in Tomatensoße	9,50 €
<b>Tortellini alla Bolognese,</b> mit Hackfleischsoße	9,80 €
<b>Gnocchi al pomodoro,</b> Kartoffelmehlkloßchen mit Tomatensoße	10,50 €
<b>Gnocchi al Gorgonzola,</b> in delikater Gorgonzolakäsesoße <sup>K</sup>	11,50 €
<b>Gnocchi ai porcini,</b> in Steinpilzesoße und Kirschtomaten	11,90 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel  
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Diese Pastagerichte müssen Sie probieren*

<b>Tagliatelle al pomodoro,</b> Bandnudeln mit Tomatensoße und Basilikum	9,50 €
<b>Tagliatelle a modo della casa,</b> nach Art des Hauses	11,50 €
<b>Tagliatelle ai spinaci e gamberetti,</b> mit Spinat und Krabben <sup>K</sup>	11,50 €
<b>Tagliatelle ai quattro formaggi,</b> mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>K</sup>	11,50 €
<b>Tagliatelle al salmone,</b> mit Lachs und Sahnesoße	11,50 €
<b>Tagliatelle ai porcini,</b> in Steinpilzsoße und Kirschtomaten	11,90 €
<b>Risotto al modo della casa,</b> Reisgericht nach Art des Hauses	11,90 €
<b>Risotto alla Marinara,</b> Reisgericht nach Matrosenart, mit Meeresfrüchten	11,90 €
<b>Risotto ai funghi,</b> Reisgericht mit Champignons <sup>A</sup> und Pecorino-Käse <sup>K</sup>	11,90 €
<b>Rigatoni al forno,</b> mit Schinken <sup>AP*</sup> , Champignons <sup>A</sup> , Hackfleischsoße und Käse <sup>K</sup> überbacken	10,00 €
<b>Tortellini al forno,</b> mit Schinken <sup>AP*</sup> , Champignons <sup>A</sup> , Hackfleischsoße und Käse <sup>K</sup> überbacken	10,80 €
<b>Lasagne al forno,</b> Nudelaufbau nach italienischer Tradition	10,00 €
<b>Cannelloni al forno,</b> Nudelteigrollen mit Hackfleisch und Spinat gefüllt, überbacken mit Käse <sup>K</sup>	10,80 €
<b>Combinazione,</b> verschiedene Nudelsorten mit Hackfleisch, Schinken <sup>AP*</sup> , Champignons <sup>A</sup> und Käse <sup>K</sup> überbacken	10,90 €
<b>Gnocchi al forno,</b> Kartoffelteigklößchen mit Schinken <sup>AP*</sup> und Champignons <sup>A</sup> , Tomatensoße überbacken mit Käse <sup>K</sup>	10,90 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel  
O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß



## *...buona la Pizz!!!*

	klein ca. 28 cm	groß ca. 33 cm
<b>11 Pizza Margherita,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Oregano	7,50 €	8,00 €
<b>12 Pizza con aglio,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Oregano, Knoblauch	7,80 €	8,50 €
<b>13 Pizza Napoli,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Sardellenfilets	8,00 €	9,00 €
<b>14 Pizza alla Diavolo,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , scharfer Salami, Peperoni <sup>K</sup>	9,50 €	10,50 €
<b>15 Pizza Europa,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Salami <sup>GKA</sup> , Zwiebeln, Paprika <sup>K</sup> , Knoblauch, scharf	10,50 €	11,50 €
<b>16 Pizza Salami,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Salami <sup>GKA</sup>	9,50 €	10,50 €
<b>17 Pizza Prosciutto,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>AP*</sup>	9,50 €	10,50 €
<b>18 Pizza funghi,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Champignons <sup>A</sup>	9,50 €	10,50 €
<b>19 Pizza contadina,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Zwiebeln, Oregano, Oliven <sup>O</sup> , Knoblauch	9,50 €	10,50 €
<b>20 Pizza Salami e funghi,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Salami <sup>GKA</sup> , Champignons <sup>A</sup>	10,00 €	11,50 €
<b>21 Pizza prosciutto e funghi,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>AP*</sup> , Champignons <sup>A</sup>	10,00 €	11,50 €
<b>22 Pizza tonno,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Thunfisch, Zwiebeln	10,00 €	11,50 €
<b>23 Pizza gamberetti e spinaci,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Krabben <sup>K</sup> , Spinat, Knoblauch	11,00 €	12,00 €
<b>24 Pizza Calzone,</b> Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>AP</sup>	10,50 €	11,50 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *...noch mehr Pizze!!!*

	<b>klein</b> ca. 28 cm	<b>groß</b> ca. 33 cm
<b>25 Pizza quattro stagioni,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>AP*</sup> , Oliven <sup>O</sup> , Artischocken <sup>A</sup>	10,50 €	11,50 €
<b>26 Pizza Capricciosa,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>*G</sup> , Champignons, Artischocken <sup>A</sup>	10,50 €	11,50 €
<b>27 Pizza alla zu` Peppu,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Frische Tomaten, Rucola, Knoblauch	11,00 €	12,50 €
<b>28 Pizza Dolce Vita,</b> Überraschungspizza nach Art des Hauses	11,00 €	12,00 €
<b>29 Pizza al Salmone,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , frischem Lachs, Spinat und Knoblauch	11,50 €	12,50 €
<b>30 Pizza Pavarotti,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Champignons <sup>A</sup> , Artischocken <sup>A</sup> , Thunfisch, Zwiebeln und Paprika	11,50 €	12,00 €
<b>31 Pizza Primavera,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>AP*</sup> , Champignons <sup>A</sup> , Salami <sup>AKG</sup>	11,00 €	12,00 €
<b>32 Pizza del pescatore,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Meeresfrüchten, Knoblauch, scharf	11,50 €	12,90 €
<b>33 Pizza Hawaii,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Schinken <sup>AP*</sup> , Ananas	10,00 €	11,00 €
<b>34 Pizza di zia Teresa,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Kapern, Sardellen, Knoblauch, Oliven <sup>O</sup>	10,00 €	11,00 €
<b>35 Pizza la Vegetaria,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> und verschiedenen Gemüsesorten, Knoblauch	12,00 €	13,50 €
<b>36 Pizza ai quattro formaggi,</b> mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten <sup>K</sup>	11,00 €	12,00 €
<b>37 Pizza Enzo Ferrari,</b> mit Tomaten, Käse <sup>K</sup> , Bolognese, Schinken <sup>AP*</sup> , Champignons, Ei	11,00 €	12,00 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Fleisch - Carne*

<b>Piccata alla Milanese,</b> paniertes Schnitzel mit Spaghetti und Salat	19,90 €
<b>Scaloppina ai vino bianco,</b> Kalbschnitzel in Weißweinsauce, mit Salat und Nudeln	19,90 €
<b>Scaloppina alla Romana,</b> Kalbschnitzel mit Parmaschinken, Salat und Nudeln	19,90 €
<b>Scaloppina al Balsamico,</b> Kalbschnitzel in Balsamico-Creme, dazu Nudeln und Salat	19,90 €
<b>Bistecca di manzo ai ferri,</b> Rumpsteak vom Grill mit Gemüse und Salat	19,90 €
<b>Bistecca alla Pizzaiola,</b> Rindersteak in Tomatensauce mit Spaghetti und Salat	19,90 €
<b>Bistecca di manzo al Gorgonzola,</b> Rumpsteak mit cremiger Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat	19,90 €
<b>Filetto di Manzo alla griglia,</b> Rinderfilet vom Grill mit Salat und Gemüse	26,90 €
<b>Filetto di Manzo al Gorgonzola,</b> Rinderfilet in cremiger Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat	28,90 €
<b>Scaloppina di Tacchino,</b> Putenschnitzel vom Grill mit Gemüse und Salat	18,90 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff  
O=Schwärmungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Pesce - Fischgerichte*

<b>Filetto Orata alla Calabrese,</b> Seebarschfilet nach kalabresischer Art mit Nudeln und Salat	20,50 €
<b>Calamari<sup>K</sup> fritti,</b> Tintenfischringe frittiert, dazu servieren wir Salat	17,90 €
<b>Filetto di salmone,</b> Seelachsfilet mit Kirschtomaten mit Nudeln und Salat	19,90 €
<b>Seppie alla griglia,</b> Tintenfische vom Grill mit Kartoffeln und Salat	18,90 €
<b>Seppie<sup>K</sup> e scampi<sup>K</sup> alla griglia,</b> Tintenfische und Scampi vom Grill, dazu Salat	20,90 €
<b>Scampi<sup>K</sup> alla Diavolo,</b> Scampi nach „Teufelsart“ in scharfen Tomatensoße mit Nudeln und Salat	18,90 €
<b>Scampi<sup>K</sup> alla griglia,</b> gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Salat	17,90 €
<b>Coda di Rospo alla Sicilia,</b> Seeteufelfilet nach Art des Koch-Chefs mit Beilagen	21,90 €

## *Dessert - Nachspeisen*

### *Formaggi - Käse*

Piatto die Formaggi misti –gemischter Käseteller	8,50 €
--	--------

### *Dolci - Dessert*

Gelato misto – gemischtes Eis <sup>S</sup>	4,90 €
Gelato misto con Panna – gemischtes Eis mit Sahne <sup>S</sup>	5,20 €
Gelato con Ananas – Eis mit Ananas und Sahne <sup>S</sup>	5,70 €
Tartufo	5,10 €
Hausgemachter Tiramisú <sup>S</sup>	5,90 €
Obstteller – je nach Saison	5,50 €
Panna Cotta <sup>S</sup>	5,90 €

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungsstoff, A=mit Antioxidationsmittel, F=mit Farbstoff

O=Schwärzungsmittel, D=Schwefeldioxid, P=Phosphat, M=Milchweiß

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Aperitivi - Aperitif*

Glas Prosecco <sup>S</sup>	0,15 l	4,10 €
Prosecco <sup>S</sup> Fragolina <sup>Z</sup> /Mertili <sup>Z</sup> (Erdbeer/Heidelbeerlikör)	0,15 l	4,10 €
Prosecco <sup>S</sup> Aperol <sup>F*</sup> (Aperol-Spritz)	0,15 l	4,10 €
Hugo <sup>ZS</sup>	0,15 l	4,30 €
Bitter San Pellegrino (Alkoholfrei)	0,1 l	3,60 €
Martini weiß <sup>S</sup> oder rot <sup>S</sup> (pur oder gespritzt)	0,1 l / 0,2 l	3,80 €
Aperol <sup>F*</sup>	0,1 l	3,80 €
Campari <sup>F*</sup> Soda/Orange	0,2 l	3,80 €
Campari <sup>F*</sup> Pur	0,1 l	3,70 €
Sherry <sup>S</sup>	0,1 l	3,30 €

## *Alkoholfreie Getränke*

	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Mineralwasser				1,80 €	2,70 €
San Pellegrino	2,40 €	3,40 €	5,20 €		
(Mineralwasser a. Italien)					
Acqua Panna		3,40 €			
(Stilles Wasser)					
Cola <sup>CFA</sup> Afri				2,40 €	3,40 €
Coca Cola <sup>CFAP</sup> Light				2,40 €	3,40 €
Bluna Orange <sup>CF*</sup>				2,40 €	3,40 €
Spezi <sup>CFA*</sup>				2,40 €	3,40 €
Bluna Zitrone				2,40 €	3,40 €
(süßer Sprudel)					
Apfelsaftschorle				2,40 €	3,40 €
Bio-Natur-Trüb Apfelsaftschorle				2,60 €	3,60 €
Orangensaftschorle				2,40 €	3,40 €
Bitter Lemon *				2,70 €	3,70 €
Maracujasaftschorle				2,40 €	3,40 €
Johannisbeersaftschorle				2,40 €	3,40 €

K=mit Konservierungsstoff, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel, P=enthält ein Phenylalaninquelle,

\*=enthält Chinin

S=Süßungsmittel

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Warme Getränke*

Espresso	2,00 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Glas Tee (Frucht, Pfefferminz, Schwarz, Kamille)	2,00 €
Tee – mit Rum	3,30 €
Heißer Amaretto – mit Sahne	4,00 €
Glühwein	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €

## *Bier vom Fass*

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Schwabenbräu Urtyp	3,00 €	3,40 €
Schwabenbräu Pils	3,00 €	
Hefeweizen hell	3,00 €	3,40 €
Heferadler (süß/sauer)	3,00 €	3,40 €
Schwabenbräu Radler (süß/sauer)	3,00 €	3,40 €

## *Bier in Flaschen*

	<b>0,5 l</b>
Claustaler Alkoholfrei	3,40 €
Hefeweizen Alkoholfrei	3,40 €
Hefeweizen dunkel	3,40 €
Kristallweizen	3,40 €

K=mit Konservierungsstoff, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel, P=enthält ein Phenylalaninquelle,  
\*=enthält Chinin

## *Italienische Weine*

### *offene Weißweine 0,20 l*

<b>Vino della Casa<sup>S</sup> DOC</b> (aus Sizilien)	trocken, harmonisch	5,10 €
<b>Frizzantino<sup>S</sup> IGT</b> (aus Emilie R.)	süß	4,30 €
<b>Pinot Grigio<sup>S</sup> IGT</b> (aus Venezia)	trocken	4,50 €
<b>Orso Bianco<sup>S</sup></b> (aus Abruzzen)	frisch, blumig, fruchtig	4,60 €

### *offene Rotweine 0,20 l*

<b>Vino della Casa<sup>S</sup> DOC</b> (aus Kalabrien)	trocken, barrique	5,10 €
<b>Nero D'Avola<sup>S</sup> DOC</b> (aus Sizilien)	trocken, weich	5,00 €
<b>Lambrusco<sup>S</sup> IGT</b> (aus Em. Rom.)	süßlich, mild	4,40 €
<b>Primitivo<sup>S</sup> IGP</b> (aus Apulien)	fruchtig, ausgewogen	5,00 €
<b>Montepulciano<sup>S</sup> DOC</b> (aus Abruzzen)	rubinrot, mit Charakter	4,50 €
<b>Leverano Rosso<sup>S</sup> DOP</b> (aus Puglia)	trocken, fruchtig	6,90 €

### *offener Roséwein 0,20 l*

<b>Rosato<sup>S</sup> Strangolia IGP</b> (aus Kalabrien)	trocken	5,10 €
<b>Rosato<sup>S</sup> DOC Leverano</b> (aus Apulien)	fein, weich, angenehm	5,00 €
<b>Rosato<sup>S</sup> Chiaro di Stelle</b> (Sardinien)	fruchtig, elegant, intensiv	4,60 €

### *Weinschorle 0,25 l*

<b>Rot</b>	<b>(Süß/Sauer)</b>	3,00 €
<b>Weiß</b>	<b>(Süß/Sauer)</b>	3,00 €
<b>Rosé</b>	<b>(Süß/Sauer)</b>	3,00 €

S=Sulfite, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel, P=enthält ein Phenylalaninquelle, \*=enthält Chinin

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

## *Wein in Flaschen*

### *Weißwein 0,75 l*

<b>Pinot Grigio Grave<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus der Region Friaul, von Rojuzza	trocken, elegant	21,80 €
<b>Lugana<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus der Lombardei	frisch, fruchtig	23,50 €
<b>Etna Bianco<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus Sizilien, Etna	harmonisch, fruchtig	22,50 €

### *Rosewein 0,75 l*

<b>Rosato Chiaretto<sup>S</sup> D.O.C.</b> Garda Classic aus der Lombardei	frisch, fruchtig	20,50 €
<b>Rosato Leverano<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus der Region Apulien, Vecchia Torre	frisch, fruchtig, trocken	21,50 €

### *Rotwein 0,75 l*

<b>Leverano Riserva<sup>S</sup> D.O.P</b> aus der Region Apulien, Vecchia Torre	Brombeeren-Aroma, fruchtig	27,50 €
<b>Ciro`Melisseo<sup>S</sup> D.O.C</b> aus Kalabria	frische Blume, weiche Tannine	22,50 €
<b>Negresco<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus dem Lombardei, von Ca'Maiol	kräftig, weiche Tannine	0,7 l 31,50 € 0,33 l 15,50 €
<b>Brunello di Montalcino<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus der Toscana, von Silvio Nardi	fruchtig, harmonisierende Säure	60,50 €
<b>Nero d`Avola<sup>S</sup> I.G.T.</b> aus Sizilien, von Antica Tindari	delikater Bouquet, trocken	20,50 €
<b>Rosso di Montalcino<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus der Toscana, von La Pescaja	fruchtig, würzig, kraftvoll	29,00 €
<b>Cerasuolo di Vittoria<sup>S</sup> D.O.C.</b> aus der Region Venetien, von Nicolis	rubinrot, trocken	21,50 €

S=Sulfite

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.



## *Spirituosen und Digestivi*

Ramazotti	2 cl	30 % vol	2,80 €
Amaro Averna	2 cl	34 % vol	2,80 €
Amaro Lucano	2 cl	34 % vol	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	40 % vol	2,80 €
Amaretto	2 cl	28 % vol	2,80 €
Limoncello	2 cl	33 % vol	2,80 €
Vecchia Romagna	2 cl	38 % vol	2,80 €
Sambuca	2 cl	34 % vol	2,80 €
Amaro del Capo	2 cl	35 % vol	2,80 €
Kirschwasser	2 cl	40 % vol	2,80 €
Williams Birne	2 cl	45 % vol	2,80 €
Jägermeister	2 cl	35 % vol	2,80 €
Jack Daniels	2 cl	40 % vol	3,70 €
Jim Beam	2 cl	40 % vol	3,70 €

## *Grappa für Feinschmecker*

Grappa di Nebbiolo da Barolo	2 cl	40 % vol	4,40 €
Grappa Girale Chardonnay da Bepi Tosolino - Kirschbarrique	2 cl	40 % vol	8,90 €

K=mit Konservierungsstoff, C=enthält Koffein, F=mit Farbstoff, A=Antioxidationsmittel,  
P=enthält ein Phenylalaninquelle, \*=enthält Chinin

Alle Preise in der Speisekarte verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.