



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 zubereitet.

Familie Giovane & Team

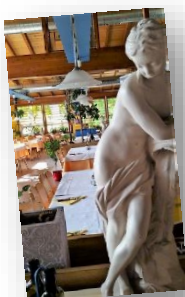
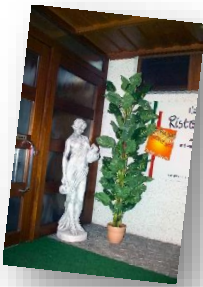
Wünscht Ihnen ein  
Buon Apetitto!!!

Unsere Öffnungszeiten

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

Montag Ruhetag

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!!!*

*Noi usiamo solo farina di grano duro!!!  
Wir verwenden wir nur bestes Hartweizenmehl!!!*

*„DOLCE VITA il vostro Ristorante“*



*...Der Pizzabäcker empfiehlt...*

*...il pizzaiolo consiglia...*

***Pizza alla Caprese 12,90 €      13,90 €***

Tomatensoße, Käse, Frische Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Basilico

***Pizza Deliziosa 12,90 €      13,90 €***

Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Salsiccia, Spinat, Knoblauch

***Pizza dell' Estate 12,90 €      13,90 €***

Tomatensoße, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanstücke

***Pizza Scuderia 12,90 €      13,90 €***

Tomatensoße, Käse, Zwiebeln, Brokoli, Salsiccia, Knoblauch, scharf

***Pizza Nonna Maria 12,90 €      13,90 €***

Tomatensoße, Käse, Zucchini, Auberginen, Mozzarella, Knoblauch



*...Der Barista empfiehlt...*

*...il barista consiglia...*

***La Bicicletta 4,10 €***

Aperitiv des Hauses mit Eiswürfeln und Zitrone

***Vino della Casa<sup>s</sup> 5,10 €***

Hauswein Rot – Weiß – Rosé 0,20l

***Spritzz Ice<sup>KSF</sup> 4,10 €***

Alkoholfreies Aperitiv mit Eiswürfeln und Zitrone – Süß, Spritzig

***Cappuccino Amaretto 3,20 €***

Cappuccino mit Amaretto

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

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

## *Suppen*

### *Minestre*

Minestrone 5,40 €

Gemüsesuppe nach italienischer Tradition

Bouillon con uovo 4,50 €

Fleischbrühe mit Ei

Crema di pomodoro 4,90 €

Tomatencremesuppe

Tortellini in brodo 4,90 €

kleine gefüllte Teigtaschen<sup>G</sup> mit Fleischbrühe

### *Vorspeisen*

#### *Antipasti*

Bruschetta 6,40 €

aufgeschnittene Brötchen mit Tomaten, Basilico und Knoblauch

Lumache al forno 7,00 €

Schnecken im Ofen überbacken

Mozzarella Caprese 9,00 €

frische Tomaten mit zartem Mozzarella und Basilico

Antipasto della Casa 13,90 €

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Insalata di frutti di mare 10,90 €

Meeresfrüchtesalat

Prosciutto di Parma e Melone 10,90 €

zarter Parmaschinken und Honigmelone

Antipasti di Verdura 11,50 €

Warme Gemüsevorspeise

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.

## Salate

### Insalata

	<i>beilage</i>	<i>normal</i>	<i>groß</i>
Insalata Mista, Gemischter Salat	4,90 €	5,90 €	7,90 €
Insalate Verde, Grüner Salat mit Gurken, Zwiebeln	4,40 €	5,40 €	7,40 €
Insalata di Cetrioli, Gurkensalat		4,90 €	
Insalata di Tonno, Thunfischsalat mit Zwiebeln		6,50 €	
Insalata di Pomodoro, Tomatensalat mit Zwiebeln		4,90 €	
		<i>klein</i>	<i>normal</i>
Insalata Dolce Vita, Lassen Sie sich überraschen!		9,90 €	10,90 €
Insalata Speciale, gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Käse <sup>K</sup> , Vorderschinken <sup>AP*</sup> und Ei		9,50 €	10,50 €
Insalata Capricciosa, gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken <sup>A</sup> und Oliven <sup>O</sup>		8,50 €	9,50 €
Insalata Deliziosa, gemischter Salat mit Mozzarella, Mais, Peperoni <sup>K</sup> , Oliven <sup>O</sup>		8,50 €	9,50 €
Insalata di Pasta, warmer Nudelnsalat 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...**

## *Nudelgerichte*

### *Pasta*

Spaghetti alla Napoletana, 8,00 €  
mit Tomatensauce

Spaghetti alla Bolognese, 9,00 €  
mit Hackfleischsauce

Spaghetti alla Carbonara, 9,50 €  
mit Ei und geräuchertem Bauchspeck<sup>K</sup>

Spaghetti alla Contadina, 10,00 €  
mit Thunfisch, Sardellen und Oliven<sup>O</sup>

Spaghetti al Pesto, 9,50 €  
mit Basilikumsauce und gemahlene Pinienkernen

Spaghetti Aglio Olio, 8,50 €  
mit Olivenöl und Knoblauch

Spaghetti alle Vongole, 12,90 €  
mit Venusmuscheln

Spaghetti allo Scoglio, 14,90 €  
mit Meeresfrüchten

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*

**Penne all' Arrabbiata, 9,50 €**  
in Tomatensoße, Parmesan und scharfem Peperoncino

**Penne alla Caprese, 10,50 €**  
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rucola

**Penne con Melanzane, 10,00 €**  
in Tomatensoße mit Auberginen

**Penne con rucola e Gorgonzola, 10,50 €**  
mit frischem Rucola und Gorgonzolakäsesoße<sup>K</sup>

**Rigatoni al Pomodoro 9,00 €**  
mit Tomatensoße

**Rigatoni alla Bolognese, 9,50 €**  
mit Hackfleischsoße

**Rigatoni alla Panna, 9,50 €**  
in Sahnesoße, mit Schinken<sup>AP\*</sup>, Erbsen, Champignons<sup>A</sup>

**Tortellini alla Panna, 9,80 €**  
gefüllte Teighütchen<sup>G</sup> mit Schinken<sup>AP\*</sup> und Sahnesoße

**Tortellini al Pomodoro, 9,50 €**  
in Tomatensoße

**Tortellini alla Bolognese, 9,80 €**  
mit Hackfleischsoße

**Gnocchi al Pomodoro, 10,50 €**  
Kartoffelmehlkloßchen mit Tomatensoße

**Gnocchi al Gorgonzola, 11,50 €**  
in delikater Gorgonzolakäsesoße<sup>K</sup>

**Gnocchi ai Porcini, 11,90 €**  
in Steinpilzesoße und Kirschtomaten

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

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

## *Diese Pastagerichte*

*müssen Sie auch probieren*

Tagliatelle al pomodoro, 9,50 €  
Bandnudeln mit Tomatensoße und Basilikum

Tagliatelle a modo della casa, 11,50 €  
nach Art des Hauses

Tagliatelle ai spinaci e gamberetti, 11,50 €  
mit Spinat und Krabben<sup>K</sup>

Tagliatelle ai quattro formaggi, 11,50 €  
mit vier verschiedenen Käsesorten<sup>K</sup>

Tagliatelle al salmone, 11,50 €  
mit Lachs und Sahnesoße

Tagliatelle ai porcini, 11,90 €  
in Steinpilzsoße und Kirschtomaten

Risotto al modo della casa, 11,90 €  
Reisgericht nach Art des Hauses

Risotto alla Marinara, 11,90 €  
Reisgericht nach Matrosenart, mit Meeresfrüchten

Risotto ai funghi, 11,90 €  
Reisgericht mit Champignons<sup>A</sup> und Pecorino-Käse<sup>K</sup>

Rigatoni al forno, 10,00 €  
mit Schinken<sup>AP\*</sup>, Champignons<sup>A</sup>, Hackfleischsoße und Käse<sup>K</sup> überbacken

Tortellini al forno, 10,80 €  
mit Schinken<sup>AP\*</sup>, Champignons<sup>A</sup>, Hackfleischsoße und Käse<sup>K</sup> überbacken

Lasagne al forno, 10,00 €  
Nudelaufbau nach italienischer Tradition

Cannelloni al forno, 10,80 €  
Nudelteigrollen mit Hackfleisch und Spinat gefüllt, überbacken mit Käse<sup>K</sup>

Combinazione, 10,90 €  
verschiedene Nudelsorten mit Hackfleisch, Schinken<sup>AP\*</sup>, Champignons<sup>A</sup> und Käse<sup>K</sup> überbacken

Gnocchi al forno, 10,90 €  
Kartoffelteigklößchen mit Schinken<sup>AP\*</sup> und Champignons<sup>A</sup>, Tomatensoße überbacken mit Käse<sup>K</sup>

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

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



*...buona la Pizza!!!*

*Unsere Pizzen gibt  
es in zwei Größen!!!  
Größe NORMAL ca. 33 cm  
Größe KLEIN ca. 28 cm!!!*

### 11 Pizza Margherita,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Oregano - 7,50 €/8,00 €

### 12 Pizza con Aglio,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Oregano, Knoblauch - 7,80 €/8,50 €

### 13 Pizza Napoli,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Sardellenfilets - 8,00 €/9,00 €

### 14 Pizza alla Diavolo,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Salsiccia, Peperoni<sup>K</sup>, scharf - 9,50 €/10,50 €

### 15 Pizza Europa,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Salami<sup>GKA</sup>, Zwiebeln, Paprika<sup>K</sup>, Knoblauch, scharf - 10,50 €/11,50 €

### 16 Pizza Salami,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Salami<sup>GKA</sup> - 9,50 €/10,50 €

### 17 Pizza Prosciutto,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Schinken<sup>AP\*</sup> - 9,50 €/10,50 €

### 18 Pizza Funghi,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Champignons<sup>A</sup> - 9,50 €/10,50 €

### 19 Pizza Contadina,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Zwiebeln, Oregano, Oliven<sup>O</sup>, Knoblauch - 9,50 €/10,50 €

### 20 Pizza Salami e Funghi,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Salami<sup>GKA</sup>, Champignons<sup>A</sup> - 10,00 €/11,50 €

### 21 Pizza Prosciutto e Funghi,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Schinken<sup>AP\*</sup>, Champignons<sup>A</sup> - 10,00 €/11,50 €

### 22 Pizza Tonno,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Thunfisch, Zwiebeln - 10,00 €/11,50 €

### 23 Pizza Gamberetti e Spinaci,

mit Tomaten, Käse<sup>K</sup>, Krabben<sup>K</sup>, Spinat, Knoblauch - 11,00 €/12,00 €

### 24 Pizza Calzone,

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 Pizza!!!*

*Unsere Pizzen gibt  
es in zwei Größen!!!  
Größe NORMAL ca. 33 cm  
Größe KLEIN ca. 28 cm!!!*

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

G= Geschmacksverstärker, \*=Formfleischvorderschinken, K=mit Konservierungstoff, 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 - Kalb*

### *Carne - Vitello*

Scaloppina al Vino Bianco, 19,90 €

Kalbschnitzel in Weißweinsauce, mit Salat und Nudeln

Scaloppina alla Romana, 19,90 €

Kalbschnitzel mit Parmaschinken, Salat und Nudeln

Piccata alla Milanese, 19,90 €

dieses panierte Schnitzel wird mit Mehl, Ei und durchgeriebenem Weißbrot vermischt mit geriebenem Parmesan paniert, dazu als Beilage Spaghetti in Tomatensauce und Salat

## *Fleisch - Rind*

### *Carne - Manzo*

Bistecca di Manzo, 19,90 €

Rumpsteak vom Grill mit Gemüse und Salat

Bistecca alla Pizzaiola, 19,90 €

Rindersteak in Tomatensauce mit Spaghetti und Salat

Bistecca di manzo al Gorgonzola, 19,90 €

Rumpsteak mit cremiger Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat

Filetto di Manzo alla Griglia, 26,90 €

Rinderfilet vom Grill mit Salat und Gemüse

Filetto di Manzo al Gorgonzola, 28,90 €

Rinderfilet in cremiger Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat

## *Fleisch - Pute*

### *Carne - Tacchino*

Scaloppina di Tacchino, 18,90 €

Putenschnitzel vom Grill mit Gemüse und Salat

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.

## *Fischgerichte*

### *Pesce*

Filetto di Orata alla Calabrese, 20,50 €  
Seebarschfilet nach kalabresischer Art mit Nudeln und Salat

Calamari<sup>K</sup> fritti, 17,90 €

Tintenfischringe frittiert, dazu servieren wir Salat

Filetto di salmone, 19,90 €

Seelachsfilet mit Kirschtomaten mit Nudeln und Salat

Seppie alla griglia, 18,90 €

Tintenfische vom Grill mit Kartoffeln und Salat

Scampi<sup>K</sup> alla Diavolo, 18,90 €

Scampi nach „Teufelsart“ in scharfe Tomatensoße mit Nudeln und Salat

Scampi<sup>K</sup> alla griglia, 17,90 €

gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Salat

Coda di Rospo alla Pizzaiola, 21,90 €

Seeteufelfilet in Tomatensoße, Oliven Kapern, dazu Nudeln und Salat

## *Käse*

### *Formaggi*

Piatto di Formaggi misti, 8,50 €  
gemischter Käseteller

## *Dessert*

### *Dolci*

Tartufo, 6,50 €

Original Tartufo-Eis, die den Trüffelpralinen nachempfunden  
ist und ihren Ursprungsort in Pizzo/Kalabrien hat.

Hausgemachter Tiramisú<sup>S</sup>, 6,90 €

Hausgemachte Panna Cotta<sup>S</sup>, 6,50 €

Obstteller – je nach Saison, 5,90 €

Schoko-Soufflé, 6,90 €

Kleine Schoko-Kuchen mit Schokoladenherz  
Und eine Kugel Vanille-Eis.



## Aperitif

### Aperitivi

Glas Prosecco <sup>S</sup>	0,15 l	4,10 €
Prosecco <sup>S</sup> Fragolina <sup>Z</sup> /Mertili <sup>Z</sup>	0,15 l	4,10 €
Prosecco <sup>S</sup> Aperol <sup>F*</sup>	0,15 l	4,10 €
Hugo <sup>ZS</sup>	0,15 l	4,30 €
Spritzz Ice <sup>KSF</sup> Alkoholfrei	0,15 l	4,10 €
Bitter San Pellegrino Alkoholfrei	0,1 l	3,60 €
Crodino Alkoholfrei	0,1 l	3,60 €
Martini weiß <sup>*S</sup> oder rot <sup>*S</sup>	0,1 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 €

## Alkoholfreie Getränke

### Bevande Analcoliche

	0,25 l	0,5 l	1,0 l	0,2 l	0,4 l
San Pellegrino	2,40 €	3,40 €	5,20 €		
Acqua Panna (Stilles Wasser)		3,40 €	5,20 €		
Mineralwasser				1,80 €	2,80 €
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 (süßer Sprudel)				2,40 €	3,40 €
Apfelsaft-Schorle				2,40 €	3,40 €
Orangensaf-Schorle				2,40 €	3,40 €
Bitter Lemon <sup>*</sup>				2,70 €	3,70 €
Maracujasaft-Schorle				2,40 €	3,40 €
Johannisbeersaft-Schorle				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

### Bevande Calde

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

## Bier vom Fass

### Birre alla Spina

	0,31	0,51
Schwabenbräu Urtyp	3,00 €	3,40 €
Schwabenbräu Pils	3,00 €	
Schwabenbräu Radler (süß/sauer)	3,00 €	3,40 €
Hefeweizen hell	3,00 €	3,40 €
Heferadler (süß/sauer)	3,00 €	3,40 €
Cola-Weizen	3,00 €	3,40 €

## Bier in Flaschen

### Birre in Botiglie

	0,51
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

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

### *Weißwein 0,2l*

#### *Vini Bianchi 0,2l*

Etna Bianco<sup>S</sup> *Hauswein* DOC Bio  
aus Sizilien – trocken, harmonisch - 5,50 €

Lambrusco Bianco<sup>S</sup> IGT  
aus Emilie R. – lieblich, perlig - 4,60 €

Stragolia Bianco<sup>S</sup> IGP  
aus Kalabrien – leicht, angenehm - 5,20 €

Orso Bianco<sup>S</sup> DOC  
aus Abruzzen - aromatisch, blumig, fruchtig - 5,00 €

Pinot Grigio<sup>S</sup> DOC  
aus Venetien – trocken, angenehm - 4,90 €

### *Roséwein 0,2l*

#### *Vini Rosati 0,2l*

Rosato<sup>S</sup> Stragolia *Hauswein* IGP  
aus Kalabrien –harmonisch, weich - 5,30 €

Rosato<sup>S</sup> DOC Leverano  
aus Apulien - frisch, fruchtig - 5,10 €

Rosato<sup>S</sup> DOC  
aus Piemont – weich, leicht - 4,70 €

### *Rotwein 0,2l*

#### *Vini Rossi 02l*

Melisseo<sup>S</sup> *Hauswein* DOC Bio  
aus Kalabrien - trocken, barrique - 5,50 €

Nero D'Avola<sup>S</sup> DOC  
aus Sizilien - delikates Bouquet, trocken - 5,50 €

Lambrusco<sup>S</sup> IGT  
aus Em. Rom. - süßlich, mild - 4,60 €

Primitivo Salento<sup>S</sup> IGP  
aus Apulien - fruchtig, angenehm - 5,50 €

Montepulciano<sup>S</sup> DOC  
aus Abruzzen - rubinrot, mit Charakter - 4,70 €

Leverano Rosso Riserva<sup>S</sup> DOP  
aus Puglia - Brombeeren-Aromatisch, fruchtig - 7,50 €

### *Weinschorle 0,25l*

Rot - Weinschorle  
Süß/Sauer - 3,00 €

Weiß - Weinschorle  
Süß/Sauer - 3,00 €

Rosé - Weinschorle  
Süß/Sauer - 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.

## Spirituosen

### 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.