

PIZZERIA RISTORANTE

„DOLCE VITA“

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.

Wir verwöhnen Sie mit bester italienischer Küche von köstlichen Antipasti, über frische Teigwaren oder Meeresfisch-Spezialitäten bis hin zu verführerischen Desserts.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Ihr „DOLCE VITA Team

Dear guests, dear friends!

A warm welcome to everyone to our Ristorante.

*We would love to spoil you with the best Italian cuisine:
ranging from exquisite Antipasti, fresh pasta, seafood specialties
to our mouth-watering desserts.*

We wish you a pleasant stay.
The “DOLCE VITA” Team

Tel: 05446 / 30279

E-Mail: nino.andolini@hotmail.com

Our opening hours Daily
From: 12.00 hrs. to – 24.00 hrs.

Allergenkennzeichnung auf der Letzten Seite.
***A list of ingredients incase of allergies can be found
at the back of the menu.***

Salate ~ Salads

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Insalata verde (A, C, G, L, M)
Grüner Salat <i>Green salad</i> | € 5,90 |
| 11 | Insalata mista all'Italiana (A, C, G, L, M)
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> | € 6,90 |
| 12 | Insalata di pomodoro con cipolla (A, C, G, L, M)
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
<i>Tomato salad with onions and basil</i> | € 7,30 |
| 13 | Insalatone Serenata (A, C, G, L, M)
Salatteller groß mit Schinken, Ei und Schafkäse
<i>Large salad with ham, egg and sheep cheese</i> | € 12,50 |
| 14 | Insalatone Primavera (A, C, G, L, M, D)
Salatteller groß mit Thunfisch, Ei und Oliven
<i>Large salad with tuna, egg and olives</i> | € 13,50 |
| 15 | Insalata di rucola con parmigiano (A, C, G, L, M)
Rucola Salat mit Balsamico, Parmesan und Zitronen
<i>Rocket salad with Balsamico, parmesan and lemon</i> | € 9,80 |
| 16 | Insalata capricciosa (A, C, G, L, M)
Gemischter Salat mit Schafkäse und Oliven
<i>Mixed salad with sheep cheese and olives</i> | € 8,90 |
| 17 | Fitness Salat (A, C, G, L, M)
Salatteller groß mit Hühnerstreifen
<i>Large salad with strips of chicken</i> | € 12,90 |

Suppen ~ Soups

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Stracciatella alla romana (C, G)
Hühnerbouillon mit Ei und Parmesan
<i>Chicken soup with egg and parmesan</i> | € 6,30 |
| 21 | Zuppa all'aglio (G)
Knoblauchcremesuppe
<i>Cream of garlic soup</i> | € 7,30 |
| 22 | Crema di pomodoro (A)
Tomatencremesuppe
<i>Cream of tomato soup</i> | € 6,30 |
| 23 | Minestrone casalingo di verdure fresche (A)
Gemüsesuppe mit Nudeln
<i>Italian vegetable soup with noodles</i> | € 8,30 |
| 24 | Zuppa di pesce (B, D, R)
Meeresfrüchtesuppe
<i>Mixed sea-food soup</i> | € 8,90 |
| 25 | Zuppa di Spinaci (G)
Spinat Cremesuppe
<i>Cream of spinach soup</i> | € 7,30 |
| 26 | Zuppa di Broccoli (G)
Broccoli Cremesuppe
<i>Cream of broccoli soup</i> | € 7,30 |

Kalte Vorspeisen ~ Cold Appetizers

- 30 Mozzarella pomodoro (G)** € 10,90
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Tomatoes with Mozzarella and basil
- 31 Antipasto misto (G)** € 13,50
Italienische Vorspeiseteller, gemischt
Typically, Italian homemade starter
- 32 Cocktail di gamberetti (B)** € 12,90
Shrimp Cocktail
- 33 Prosciutto di Parma e Melone (G)** € 12,90
Milder Parmaschinken aus der Besten Gegend Italiens mit Melone
Mild Parma ham from the famous Italian area with melon
- 34 Carpaccio di manzo (G)** € 13,80
Hauchdünne rohe Rindsfilet mit Rucola und Parmesansplitter
Thin slices of raw beef filet with rocket salad and slivers of parmesan
- 35 Insalata frutti di mare (B)** € 14,90
Klassisch italienischer, hausgemachter Meeresfrüchtesalat
Classic Italian house made seafood salad

Warme Vorspeisen ~ Hot Appetizers

- 36 Bruschette al pomodoro (A)** € 5,90
Mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl
With fresh tomatoes, garlic and olive oil
- 37 Insalata con gamberoni e rucola (B, G)** € 16,90
Gegrillte Garnelen auf Rucola Salat mit Cherrytomaten und Mozzarella
Grilled shrimps, served with rocket salad, cherry tomatoes and mozzarella
- 38 Broccoli al forno (G)** € 10,90
Broccoli an Rhamsauce, überbacken mit Parmesan, Schinken und Mozzarella
Broccoli with cream sauce, baked with parmesan, ham and mozzarella
- 39 Funghi al forno (G)** € 11,90
Überbackene Champignons mit Spinat, Schinken und Gorgonzolasauce
Mushrooms stuffed with spinach backed in a ham and gorgonzola sauce
- 40 Cozze al vino bianco (D, R)** € 18,50
Miesmuscheln in Weißweinsauce
Mussels (in shell) in a flavored white wine sauce
- 41 Cozze al pomodoro (D, R)** € 18,50
Miesmuscheln in Tomatensauce
Mussels (in shell) in a tasty tomato sauce

Pizzen ~ Pizza

50	Margherita classica (A, G) Tomatensauce und Mozzarella <i>Tomato sauce and mozzarella</i>	€ 9,50
51	Napoletana (A, G, D) Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies and olives</i>	€ 12,50
52	Prosciutto (A, G) Tomatensauce, Mozzarella und Schinken <i>Tomato sauce, mozzarella and ham</i>	€ 14,50
53	Salami (A, G) Tomatensauce, Mozzarella und Salami <i>Tomato sauce, mozzarella and salami</i>	€ 14,50
54	Diavola (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven und Paprika, scharf <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, olives, peppers, spicy</i>	€ 14,90
55	O sole mio (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln, Kapern und Knoblauch <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, peppers, capers, onions and garlic</i>	€ 14,90
56	Calabrese (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons scharf <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, ham and mushrooms, spicy</i>	€ 14,90
57	Siciliana (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, scharf <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, peppers, mushrooms, capers, onions, garlic, spicy</i>	€ 14,90
58	Quattro stagioni (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken Champignons, Artischocken und Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes</i>	€ 14,90
59	Calzone ripieno (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Pfefferoni <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and peppers</i>	€ 15,90
60	Tonno (A, G, D) Tomatensauce, Mozzarella und Thunfisch <i>Tomato sauce, mozzarella and tuna</i>	€ 15,50
61	Frutti di mare (A, B, D, G) Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte-Variation und Knoblauch <i>Tomato sauce, mozzarella, various seafood and garlic</i>	€ 16,50

Pizzen ~ Pizza

62	Hawaii (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas <i>Tomato sauce, mozzarella, pineapple and ham</i>	€ 14,90
63	Quattro formaggi (A, G) Tomatensauce und 4 verschiedenen Käsesorten <i>Tomato sauce and 4 different cheeses</i>	€ 14,90
64	Vegetariana (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Gemüse <i>Tomato sauce, mozzarella and various vegetables</i>	€ 14,90
65	Miss Italia (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanstücke <i>Tomato sauce, mozzarella, "Parma ham" rocket salad and pieces of parmesan</i>	€ 16,90
66	Buon giorno (A, B, G) Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Zwiebeln und Knoblauch <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps, onions and garlic</i>	€ 15,90
67	Capricciosa (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni und Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, peppers and olives</i>	€ 14,90
68	Carpaccio (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Carpaccio Filet, rucola, parmigiano Grana padano <i>Tomato sauce, mozzarella carpaccio filet, rucola, parmigiano Grana padano</i>	€ 16,90
69	Pizza Romana (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms</i>	€ 14,90
70	Pizza Funghi (A, G) Tomatensauce, Mozzarella und Champignons <i>Tomato sauce, mozzarella and mushrooms</i>	€ 12,50
71	Pizza con Pollo (A, G) Tomatensauce, Mozzarella, Hühnerfleisch und parmigiano Grana padano <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken and pieces of parmigiano Grana padano</i>	€ 14,90
72	Pizza Aglio (A, G) Tomatensauce, Mozzarella und Knoblauch <i>Tomato sauce, mozzarella and garlic</i>	€ 11,50

Nudelgerichte ~ Pasta Dishes

- 75 Spaghetti Napoli (A, C)** € 11,90
Traditionelles Rezept, mit hausgemachter Tomatensauce
Traditional recipe with homemade tomato sauce
- 76 Spaghetti al pesto genovese (A, C)** € 13,60
Basilikum-Pesto und Olivenöl Extravergine
Basil pesto-sauce and extra virgin olive oil
- 77 Spaghetti aglio, olio e peperoncino (A, C)** € 13,50
Mit Knoblauch, Olivenöl Extravergine und Peperoncino, Scharf
Peppers spicy, fresh garlic and extra virgin olive oil
- 78 Spaghetti alla bolognese (A, C, L)** € 13,90
Mit hausgemachter Fleischsauce (100% Rind)
With homemade meat sauce (100% Beef)
- 79 Spaghetti carbonara (A, C)** € 15,90
Mit Schinken, Parmesan und Eigelb in Sahnesauce
With ham, parmesan and egg yolk in Cream-Sauce
- 80 Spaghetti serenata (A, C)** € 14,50
Mit frischen Tomaten, Rucola, Basilikum und Knoblauch
Fresh tomatoes, garlic, rocket salad and sweet basil
- 81 Spaghetti marinara (A, B, C, D, R)** € 17,90
Reichlich mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Olivenöl
Served with various sea food, garlic and olive oil

Nudelgerichte ~ Pasta Dishes

- 82 Penne arrabbiata (A, C)** € 13,90
Mit hausgemachter Tomatensauce und peperoncino Scharf
With homemade tomato sauce and peppers spicy
- 83 Penne del boscaiolo (A, C)** € 14,90
Mit Schinken, Champignons, Erbsen und Tomaten-Rahmsauce
Champignons, ham, green peas, tomato-cream sauce
- 84 Penne rustica (A, C)** € 13,90
Mit frischen Cherry Tomaten, Basilikum, Rucola, Salami und Olivenöl
Fresh Cherry tomatoes, sweet basil, rocket salad, salami and olive oil
- 85 Penne mirela (A, B, C, D)** € 15,90
Mit Shrimps, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce
Shrimps, artichokes, onions, garlic, delicious tomato sauce
- 86 Penne quattro formaggi (A, C, G)** € 14,90
Mit 4 verschiedene Käsesaucen
With 4 different types of cheese in a creamy sauce

Nudelgerichte ~ Pasta Dishes

- 87 Gnocchi gorgonzola (A, G)** € 14,70
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce
Potato gnocchi with gorgonzola-sauce
- 88 Gnocchi casalinga (A)** € 14,80
Kartoffelgnocchi mit Schinken, Champignons und Tomaten-Rahmsauce
Potato gnocchi with ham, mushrooms and tomato-cream sauce
- 89 Gnocchi toscana (A, G)** € 14,90
Kartoffelgnocchi mit Spinat, Broccoli an feiner Gorgonzolasauce
Potato gnocchi with broccoli, spinach and gorgonzola-sauce

Nudelgerichte ~ Pasta Dishes

- 90 Tortellini Bolognese (A, C, G, L)** € 14,90
Mit hausgemachter Fleischsauce (100 % Rind)
With homemade meat sauce (100 % Beef)
- 91 Tortellini Napoli (A, C, G)** € 14,50
Mit hausgemachter Tomatensauce
With tomato sauce and basil, traditional family recipe
- 92 Tortellini alla panna (A, C, G)** € 15,80
Mit einer Füllung von Ricotta und Spinat, an einer Schinken-Rahmsauce
Filled with ricotta and spinach, topped with ham and cream sauce
- 93 Tortellini „Spinaci e Ricotta“ (A, C, G,E)** € 16,90
Mit Cherrytomaten, frischem Rucola, Salbei, Parmesansplitter und Olivenöl
With cherry tomatoes, fresh rocket salad, clary, pieces of parmesan and olive oil
- 94 Tortellini fantasia (A, C, G)** € 16,90
Mit Broccoli, Gorgonzola und Rahmsauce
With broccoli, gorgonzola and cream sauce
- 95 Tortellini Casalinga (A, C, G)** € 15,90
Mit Schinken, Champignons in Tomaten-Rahmsauce
With ham, mushrooms and cream-tomato sauce

Nudelgerichte ~ Pasta Dishes

- 96 Tagliolini mare e monte (A, B, C, D)** € 18,90
Mit Steinpilzen, Schrimps, Zwiebeln, Knoblauch an Tomatensauce
With porcini, shrimps, onions, garlic and tomato sauce
- 97 Tagliolini al salmone (A, C, D)** € 19,90
Mit Lachs, Rucola, Cherrytomaten, Zwiebel, grüne Spargeln und Olivenöl
With salmon, rocket salad, cherry tomatoes, onions, green asparagus and olive oil
- 98 Tagliolini pescatore (A, B, C, D)** € 19,90
Mit Schrimps, Zwiebeln und Knoblauch an feinen Tomatensauce
Shrimps, onions and garlic with a fine homemade tomato sauce
- 99 Tagliolini Dolce Vita (A, B, C, D)** € 19,90
Mit Riesengarnelen, Zucchini, Cherrytomaten, frische Kräutern und Olivenöl
With king prawns, zucchini, cherry tomatoes, fresh herb. flavored with olive oil
- 100 Tagliolini rosina (A, C)** € 19,90
Mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln, frische Paprika und Tomatensauce
With beef filet slices, onions, fresh peppers and tomato sauce

Reisgerichte ~ Rice Dishes

- 110 Risotto primavera** € 15,50
Mit frischen Gemüswürfeln und feiner Tomatensauce
Served with diced fresh vegetables and delicious tomato sauce
- 111 Risotto con funghi porcini** € 16,90
Mit Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch verfeinert mit Tomatensauce
A delicious combination of porcini, onions, garlic and delicious tomato sauce
- 112 Risotto marinara (B, D, R)** € 17,90
Mit Knoblauch, Meeresfrüchten und Weißwein-sauce
With garlic, various sea food and white wine sauce
- 113 Risotto bongustaio (B, D)** € 17,90
Mit Shrimps, Artischocken, Zwiebeln und Knoblauch
With shrimps, artichokes, onions and garlic
- 114 Risotto con petti di pollo** € 15,90
Mit Hühnerfleisch und Karotten, aromatisiert mit Olivenöl
With chicken and carrots, flavored with extra virgin olive oil

Überbacken ~ Al forno pasta

- 120 Lasagne al forno** € 13,90
ein klassisches Gericht der italienischen Küche aus Hackfleisch, Bechamel-Sauce und Nudel-Platten. Ein Originalrezept aus der Region Emilia-Romagna
A classic Italian dish made of minced meat, béchamel sauce and noodles. An original recipe from Emilia-Romagna
- 121 Cannelloni al forno** € 14,90
mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni in Bechamel-Sauce an hausgemachter Tomatensauce
Stuffed with ricotta and spinach, on béchamel sauce with house-made tomato sauce
- 122 Penne al forno** € 14,90
mit Schinken, Champignons und Mozzarella in Tomaten-Rahmsauce
With ham, champignons and mozzarella with tomato-cream sauce
- 123 Penne al forno vegetariana** € 14,90
mit frischem Gemüse und Tomaten-Rahmsauce überbacken
Garnished with fresh vegetables, baked with tomato-cream sauce
- 124 Tortelloni al forno** € 14,90
an Tomatensauce und Rahm, gratiniert mit Mozzarella
With tomato-cream sauce, au gratin with mozzarella
- 125 Gnocchi al Forno** € 14,90
Mit Tomaten-Rahmsauce und Käse überbacken
Au gratin with tomato-cream sauce and cheese

Fleischgerichte ~ Meat dishes

Kalbsrückensteak 1. Klasse | 1. class saddle of veal

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 130 | Piccata milanese (A, C, G)
Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei Mantel mit Tomatenspaghetti
<i>Veal escalope with parmesan-egg coating, served with tomato spaghetti</i> | € 24,90 |
| 131 | Scaloppine ai funghi (A, C, G)
Kalbsschnitzel in Champignon-Sauce mit Nudeln Beilage
<i>Veal escalope with a champignon sauce, served with pasta</i> | € 24,50 |
| 132 | Saltimbocca alla romana (A, C)
Kalbsschnitzel im Rohschinkenmantel mit Salbei und Nudeln Beilage
<i>Veal escalope wrapped in raw ham with sage and pasta on the side</i> | € 26,90 |
| 133 | Scaloppine al limone (A, C)
Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce und Nudeln Beilage
<i>Veal escalope topped with a delicious lemon sauce, served with pasta</i> | € 24,50 |
| 134 | Scaloppine al Marsala (A, C)
Kalbsschnitzel in Marsala Sauce und Nudeln Beilage
<i>Veal escalope with Marsala sauce, served with pasta</i> | € 24,90 |

Rind ~ Beef

Rindsfilet 1. Klasse | 1. class rib eye steak

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 135 | Filetto alla griglia
Gegrilltes Rindsfilet mit einer Beilage nach Wahl
<i>Grilled filet steak, served with a side dish of your choice</i> | € 29,50 |
| 136 | Filetto al pepe verde (G)
Rinderfilet an grüner Pfeffersauce scharf, mit einer Beilage nach Wahl
<i>Filet steak with pepper sauce spicy, served with a side dish of your choice</i> | € 29,90 |
| 137 | Filetto ai porcini (G)
Rinderfilet an einer kräftigen Steinpilzsauce, mit einer Beilage nach Wahl
<i>Filet steak with porcini sauce, served with a side dish of your choice</i> | € 29,90 |
| 138 | Filetto gorgonzolla (G)
Rinderfilet mit Gorgonzolasauce, mit einer Beilage nach Wahl
<i>Filet steak with gorgonzola sauce, served with a side dish of your choice</i> | € 29,50 |
| 139 | Filetto „Barolo“ (O)
Rinderfilet mit Rotwein-Rosmarinsauce, und einer Beilage nach Wahl
<i>Filet steak with rosemary-red wine sauce, served with a side dish of your choice</i> | € 29,90 |

Beilagen nach Wahl inbegriffen:

Include one of the following side dishes:

Pasta, fresh vegetables, French fries, risotto or salad. (A C)

Fisch ~ Fish

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 140 | Calamari fritti (B, D)
Frittierte Calamari-Ringe serviert mit Sauce Tartar und gem. Salat
<i>Fried calamari rings, served with sauce Tartar and mixed salad</i> | € 26,90 |
| 141 | Scampi alla griglia con erbe fresche (B, D)
Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch an Kräuter-Olivenöl, dazu Salat
<i>Grilled king prawns, with garlic an herbs an olive oil, served with salad</i> | € 29,50 |
| 142 | Scampi Dolce Vita (B, D)
Riesengarnelen mit Pfefferoni, Oliven, Knoblauch an Tomatensauce, dazu Salat
<i>Kind prawns with tomato sauce, olives, peppers, garlic, served with salad</i> | € 29,50 |
| 143 | Scampi al pepe verde (B, D)
Riesengarnelen an würziger Pfefferrahmsauce, dazu Salat
<i>King prawns with a spicy cream pepper sauce, served with salad</i> | € 29,40 |
| 144 | Misto di pesce alla griglia (B, D)
Gemischte Fische gegrillt an Knoblauchsauce und Salat
<i>Various grilled fish with a garlic sauce, served with salad</i> | € 29,90 |
| 145 | Salmone alla griglia (D)
Lachsfilets vom Grill mit Knoblauch, Kräutern, Olivenöl und Salat
<i>Grilled salmon filets with herbs, garlic and olive oil, served with salad</i> | € 27,50 |
| 146 | Filetti di salmone al modo „ Milanese “ (D)
Lachsfilets mit Rucola, Tomaten verfeinert mit Olivenöl Extravergine
<i>Salmon filets with rocket salad, cherry tomatoes and olive oil</i> | € 27,90 |
| 147 | Filetto di Branzino (D, R)
Wolfsbarschfilet an einer Salbei-Champagner-Sauce und gemischtem Salat
<i>Sea bass filet with a sage champagne sauce, served with mixed salad</i> | € 28,90 |
| 148 | Filetto di Orata alla mediterranea (D, R)
Goldbrasse-Filet mit Cherry-Tomaten-, Oliven-, Knoblauch-, Basilikumsauce mit gemischtem Salat
<i>Sea bream filet with cherry tomatoes and olives, topped with garlic basil sauce, served with mixed salad</i> | € 28,90 |

Zusätzliche Beilagen ~ extra Side dishes

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 150 | Gemüse / Vegetables | € 6,90 |
| 151 | Reis / Rice | € 6,50 |
| 152 | Pommes Frites / French fries | € 5,90 |
| 153 | Nudeln / Pasta | € 6,50 |
| 154 | Rosmarinkartoffeln / Rosemary Potato | € 6,50 |
| 155 | Polenta / Polenta | € 6,50 |

Desserts

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 160 | Profiteroles
Brandteig gefüllt mit Vanillecreme
und Schokosauce mit Sahne
<i>Profiterole stuffed with vanilla cream, served with chocolate sauce and
whipped cream</i> | € 7,10 |
| 161 | Bananensplit
Bananensplit mit 3 Kugeln Eis und Sahne
<i>Banana-split with 3 scoops ice cream and whipped cream</i> | € 7,50 |
| 162 | Tiramisu
Hausgemachtes, sizilianisches Tiramisu
<i>Traditional Sicilian house-made Tiramisu</i> | € 7,30 |
| 163 | Panna Cotta
Original italienische Panna Cotta, dekoriert mit frischen Früchten
<i>Original Italian sweet Panna Cotta, decorated with fresh fruits</i> | € 7,50 |
| 164 | Eis-Palatschinken
Vanilleeis, Sahne und Schokosauce
<i>Pancakes with vanilla ice, whipped cream and chocolate sauce</i> | € 7,50 |
| 165 | Tartufo
italienische Trüffel: Eisspezialität
<i>Italian speciality: truffle chocolate ice</i> | € 6,90 |
| 166 | Gelato Misto
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne
<i>Various flavours of ice cream (3 scoops) with whipped cream</i> | € 5,90 |
| 167 | Coppa Dänemark
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce
<i>3 scoops vanilla ice cream with chocolate sauce</i> | € 6,90 |
| 168 | Formaggio Misto
Gemischte Käseplatte, Schafskäse, Mozzarella, parmigiano Grana padano
<i>Cheesboard with, sheeps milk cheese, mozzarella, parmigiano Grana padano</i> | € 10,90 |

Aperitifs

Glas Prosecco	€ 4,90
Campari 4cl	€ 4,50
Campari Orange / Campari Soda	€ 4,90
Martini Bianco 4cl	€ 4,50
Martini Rosso 4cl	€ 4,50
Cynar 4cl	€ 4,90
Cynar Orange / Cynar Soda	€ 4,90
Aperol – Spritz ¼	€ 5,90
Aperol - Veneziano ¼	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke ~ soft drinks

San Pellegrino, Acqua Panna	0,25 l	€ 2,90
San Pellegrino, Acqua Panna	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Rivella	0,33 l	€ 3,20
Almdudler (<i>Lemonade</i>), Spezi, Sprite	0,33 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,20
Cocos-Ananas-Saft, Erdbeersaft	0,20 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere, Eistee, Mangosaft <i>Apple, Orange, Blackcurrant, Iced Tea Peach, Mango (Juice)</i>	0,33 l	€ 3,20
Cola, Spezi, Sprite,	0,50 l	€ 5,90
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere, Mangosaft, Eistee <i>Apple, Orange, Blackcurrant, Iced Tea Peach, Mango (Juice)</i>	0,50 l	€ 5,90

Heiße Getränke ~ Tea and Coffee

Espresso (P)	€ 2,50	Caffe Baileys (P)	€ 5,90
Caffè (P)	€ 2,60	Tee various flavors	€ 2,90
Doppio Espresso (P)	€ 4,50	Tee with Rum	€ 5,90
Cappuccino (P, G)	€ 3,30	Espresso Coretto Grappa (P)	€ 5,90
Latte macchiato (P, G)	€ 4,40	Amaretto Caldo (P, G)	€ 6,50

Bier ~ Beer

Bier / <i>Beer</i> (A)	0,3 l	€ 3,90
Radler / <i>Shandy</i> (A)	0,3 l	€ 3,90
Bier / <i>Beer</i> (A)	0,5 l	€ 6,90
Radler / <i>Shandy</i> (A)	0,5 l	€ 6,90
Alkoholfreies Bier / <i>non alcoholic beer</i> (A)	0,5 l	€ 6,90
Hefeweizen / <i>Wheat beer</i> (A)	0,5 l	€ 6,90
Hefeweizen / <i>Wheat beer</i> (A)	0,3 l	€ 3,90
Hefeweizen / <i>nonalcoholic</i> (A)	0,5 l	€ 6,90

Offene Weißweine ~ Open white wines

	1/8	1/4
Soave „I.G.T“ (o)	€ 4,90	€ 8,90
Pinot Grigio „I.G.T“ (o)	€ 4,90	€ 8,90
Chardonnay „I.G.T“ (o)	€ 4,90	€ 8,90
Lambrusco Bianco „I.G.T“ (o)	€ 4,90	€ 8,90
Weiß Sauer oder Weiß süß (o)		€ 4,90

Offene Rotweine ~ Open red wines

	1/8	1/4
Valpolicella D.O.C (o)	€ 4,90	€ 8,90
Chianti D.O.C (o)	€ 4,90	€ 8,90
Montepulciano D.O.C (o)	€ 4,90	€ 8,90
Lambrusco Rosso (o)	€ 4,90	€ 8,90
Rot sauer oder Rot süß (o)		€ 4,90

Digestivi

Ramazotti	2cl	€ 4,50	Sambuca	2cl	€ 4,50
Averna	2cl	€ 4,50	Amaretto	2cl	€ 4,50
Fernet Branca	2cl	€ 4,50	Baileys	2cl	€ 4,50
Jägermeister	2cl	€ 4,50	Limoncello	2cl	€ 4,50
Tequila	2cl	€ 4,50	Williams	2cl	€ 4,50
Vecchia Romagna	2cl	€ 5,90	Vodka	2cl	€ 4,90
Montenegro	2cl	€ 4,20	Grappa "Casa"	2cl	€ 4,50
Chivas Regal	4cl	€ 8,90	Jack Daniels	4cl	€ 8,90
Jim Beam	4cl	€ 8,90	Remy Martin	4cl	€ 8,90

Grappa Spezialitäten

Grappa di Friuli Nonino, Percoto	2cl	€ 5,50
Grappa di Moscato Jacopo Poli, Schiavon	2cl	€ 7,00
Grappa Costa Russi Angelo Gaja, Barbaresco	2cl	€ 8,50
Grappa "ELISI" Cuvée Barbera-Nebbiolo-Moscato Destilleria Berta, Mombaruzzo	2cl	€ 8,50
Grappa Tignanello Marchesi Antinori, Firenze	2cl	€ 9,00
Grappa di Merlot Tenuta Ornellaia, Bolgheri	2cl	€ 11,00
Grappa Barili di "SASSICAIA" Jacopo Poli, Schiavon	2cl	€ 12,00

**Grazie per la Vostra visita.
Vielen Dank für Ihren Besuch.
*Thanks for your visit.***

Allergenkennzeichnung:

**A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F – Soja,
G - Milch (einschließlich Laktose), H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam,
O - Sulfite, P - Lupinen, R – Weichtiere.**