



Ristorante Di Cicco

Oberstaufen

Chef:

Paolo Di Cicco
Carmine Di Cicco

Sous-Chef:

Chef Pizza:

Angelo Carannante

Offri al corpo qualcosa di buono, così l'anima avrà il desiderio di abitarci dentro.
Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.
Man should give his body something nice, so the soul wants to live inside it.

Winston Churchill



Mangiare è uno dei quattro scopi della vita... Quali siano gli altri tre, nessuno lo ha mai saputo.

Crostini
Bruschette
Antipasti
Zuppe
Pizza

Primi Piatti - Al Forno - Al Piatto
Secondi Piatti
Contorni e Insalate
Dessert e Dolci

Cari Ospiti, Sehr geehrte Gäste, Dear Guests,

I: Siamo lieti di darvi il benvenuto e vi ringraziamo per la visita. Di seguito troverete alcune informazioni per la scelta delle vostre pietanze.

D: Wir heißen Sie herzlich Willkommen und danken für Ihren Besuch. Nachfolgend finden Sie Informationen für die Wahl Ihrer Gerichte.

E: We thanks you so much for joining us, please enjoy your stay and your meal. Below are some informations to help you choose your meal.

La Famiglia Di Cicco e lo staff Vi augurano: Buon appetito!



Siamo aperti | unsere Öffnungszeiten sind | we are open :

17:00 - 22:00

Giorno di riposo | Ruhetag | Rest Day

Martedì - Dienstag - Tuesday

Prenotazioni | Reservierungen | Reservations

Tel. _08386-9391227

Prezzi | Preise | Prices

*Accettiamo carte di credito e bancomat. | Wir akzeptieren Bankomat- u. Kreditkarten. | We accept debit cards.
I prezzi includono tutte le imposte. | Preise sind inklusive aller Abgabe. | All prices include VAT.*



Bruschette

Bruschetta Classica (4 pcs.)

6,00

Pomodoro fresco | Olio di Oliva | Aglio e Basilico
Frische Tomaten | Olivenöl | Knoblauch | Basilikum
Fresh tomatoes | olive oil | garlic | basil

Bruschetta Saporita (4 pcs.)

7,00

Formaggio filante | Funghi Champignon | Verdure
Filata-Käse | Champignons | Gemüse
Melted cheese | mushrooms | vegetables

Bruschetta di Pesce (4 pcs.)

10,00

Salmone marinato | Guacamole | Gamberi Zucchine
Marinierter Lachs | Avocado-Dip | Garnelen Zucchini
Marinated salmon | Avocado dip | prawns | courgettes

Bruschetta Vegetale (4 pcs.)

8,00

Caponata di Verdure con Mozzarella fondente
Ratatouille-Gemüse mit geschmolzener Mozzarella
Vegetable "caponata" with melted Mozzarella

A colui che bussa alla porta non si domanda: "chi sei?". Gli si dice: "siediti e mangia".
Proverbio Siberiano.



Antipasti

Grande Antipasto della Casa min. 2 Pers. 20,00

Mozzarella di Bufala | Sott'olio | Affettati Misti | Crostini | Bruschetta | Verdure

Antipasto nach Art des Hauses für 2 Personen:

Büffelmozzarella | Gemüse süß-sauer | Wurstaufschnitt |

Crostini | Bruschetta | Gemüse

Big antipasto for two

*Buffalo mozzarella | pickled vegetables | assortment of
cured meats | Crostini | Bruschetta | vegetables*

Polpo all'Italiana 18,00

Polpo | Sedano | Patate | Carote Sottili | Gelatina di Limone

Oktopus | Marinierte Krake nach italienischer Art

Sellerie | Kartoffeln | kleine Karotten | Zitronengelatine

Marinated octopus Italian-style

Celery | potatoes | thin carrots | lemon jelly

Misticanza Terra e Mare 18,00

Insalatina di Stagione | Bresaola | Gamberi marinati al Lime | Parmigiano

Salat nach Jahreszeit | Bresaola (Rinderschinken) | Garnelen, Zitrone mariniert | Parmesan

Seasonal salad | bresaola (air-dried beef) | shrimps marinated in lime juice | parmesan



Antipasti

Mozzarella alla Caprese

14,00

Bufala con Pomodori v | Pachino Confit | Basilico | Origano
Frischer Büffelmozzarella mit grünen Kirschtomaten |
Pachino Confit | Basilikum | Oregano
Fresh buffalo mozzarella with cherry tomatoes |
Pachino Confit | basil | oregano

Carpaccio di Manzo

18,00

Manzo | Insalatina verde | Rucola | Balsamico | Parmigiano
Rindscarpaccio (hauchdünne rohe Rindfleischscheiben)
Grüner Salat | Rucola | Balsamico-Essig | Parmesankäse
Beef carpaccio
Beef | seasonal salad | rocket | balsamic dressing | parmesan

Salmone Affumicato al Bosco di Altura

18,00

Olio di Ginepro | Avocado | Smetana al Kombu | Insalata mista
Norwegischer Räucherlachs | gebratene Avocados | Öl Aus Wacholder |
gemischter Salat
Smoked salmon | Ginepro-oil | avocado | seaweed sour cream | mixed salad



Zuppe – Suppen - Soups

Acqua Cotta 8,00

Acquacotta-Gemüsesuppen mit duftendem Brot Timo
Vegetable soup- Bread

Vellutata di Zucchini con Gamberi 10,00

Zucchini-Cremesuppe mit Garnelen Knoblauchcreme -mit duftendem Brot
Cream of courgettes soup with prawns- Bread

Zuppa di Ceci con Baccalà Mantecato 12,00

Kichererbsensuppe mit Stockfischpüree- mit duftendem Brot Rosmarin
Chickpea soup with baccalà mantecato -Bread

Zuppa di Cipolla in Grotta di Pane e Formaggio 8,00

Zwiebelsuppe mit Käse und Brothaube
Onion cheese soup with bread crust

Minestrone in Crosta Saporita al Timo 8,00

Italienische Gemüsesuppe mit knusprigen Brotwürfeln mit Thymian-Aroma
Thick, chunky vegetables soup with thyme scented croutons

Crema di Porri e Patate con Tronchetto di Salmone 12,00

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Lachs mit duftendem Brot Timo
Creamy potato leek soup with salmon Bread of Timo

Pappa al Pomodoro profumata con Polvere di Basilico 7,00

Tomatenbrei mit gerebeltem Basilikum mit duftendem Brot
Tuscan thick tomato bread soup flavoured with basil



Al Forno - Überbackenes

Lasagna al Cinghiale 16,00

Pasta fresca sfogliata | Ragu di Cinghiale | Alloro | Bacche di Ginepro

Wildschwein-Lasagne:

Frische Lasagneblätter | Wildschwein-Ragout | mit Lorbeer und Wacholder gewürzt

Wild boar lasagna: *fresh lasagna sheets | wild boar ragù | bay leaf | juniper berries*

Lasagna Classica alla Bolognese 10,00

Pasta fresca sfogliata | Ragu alla Bolognese | Parmigiano

Lasagne mit Rindfleisch-Bolognese | Béchamel | Parmesankäse gerieben

Fresh lasagna sheets | rich meat sauce „Bolognese“ | parmesan

Lasagna Al Salmone 13,00

Pasta fresca sfogliata | Besciamella | Salmone ripassato

Lachslasagne mit Béchamelsoße überbacken

Fresh lasagna sheets | salmon | béchamel sauce

Tortelloni alla Boscaiola 10,00

Funghi | Piselli | Grana | Pepe | Fonduta di Formaggio

Pilze | Erbsen | Reibkäse | Pfeffer | Käsefonduta

Stuffed pasta | mushrooms | peas | parmesan | pepper | cheese fondue

Cannelloni di Carne 11,00

Mozzarella | Ricotta | Carne bovina | Grana

Cannelloni (gefüllte Nudelrollen überbacken) |

Rindfleisch-Füllung | Mozzarella | Ricotta | und Reibkäse

Tube-shaped Italian pasta stuffed with meat | mozzarella | ricotta | beef | parmesan

Cannelloni di Ricotta e Spinaci 11,00

Mozzarella | Ricotta | Spinaci | Grana

Cannelloni (gefüllte Nudelrollen überbacken) | Ricotta-Spinat-Füllung

Tube-shaped Italian pasta stuffed with ricotta and spinach



Al Piatto

Penne all'Amatriciana 11,00

*Guanciale | Pomodoro | Cipolla | Grana
mit Tomatensoße | Bauchspeck | Zwiebeln und Parmesan Käse
with tomato sauce | guanciale bacon | onions and parmesan cheese*

Spaghettoni Cacio e Pepe al Pecorino Senese 14,00

*Spaghettoni mit Pfeffer und Schafskäse aus Siena
Spaghettoni with Senese Pecorino cheese and lots of ground black pepper*

Spaghetti alla Carbonara 11,00

*Guanciale | Uova | Formaggio
mit Speck | Ei | Pecorino-Käse
with bacon | egg | ewe's cheese (Pecorino)*

Risotto alla Pescatora 15,00

*Frutti di Mare | Polpo | Calamari | Gamberi
mit Meeresfrüchten | Octopus | Tintenfisch | Garnele
with seafood | squids*

Risotto al Pino Mugo 16,00

*Burro di Pino mugo | Zafferano a pistilli | Pecorino | Straccetti di tacchino
mit Latschenkiefer-Butter | Safranfäden | Schafskäse | Truthahn-Streifen
Mountain pine Risotto | saffron pistils | pecorino | turkey strips*



Al Piatto

Linguine alla Pescatora **14,00**

Linguine mit Meeresfrüchten

Linguine pasta with seafood

Pappardelle al Ragù di Cinghiale o di Cervo **24,00**

Breite Bandnudeln mit Wildschwein- oder Hirschragout- Bolognese

Large flat noodles with wild boar or deer meat sauce- Bolognese

Fettuccine al Salmone **14,00**

Spinaci | Salsa di Formaggio | Parmigiano | Aggiunta di Kombu

Schmale Bandnudeln mit Lachs | Spinat in Butter geschwenkt |

Käsesoße mit Parmesankäse und Meeresalgen

*Fettuccine noodles with salmon | spinach | cheese sauce with
parmesan and kombu seaweed*

Spaghetti alla Bolognese **10,00**

Spaghetti | Bolognese |

Spaghetti | Bolognese

Gnocchi di Patata alla Sorrentina **11,00**

Salsa di Pomodoro | Mozzarella | Basilico

Kartoffel-Gnocchi Sorrentiner Art mit Tomatensoße | Mozzarella | Basilikum

*Tender little pillows of potato-pasta smothered in a rich velvety basil-flavored
tomato and mozzarella sauce*



Carne - Fleisch – Meat

Suprema Ripiena C.B.T Formaggio e Verdure 14,00

Petto di Pollo | Verdure | Formaggio | Briciole di Pane | Sformato di Cavolo
Hähnchenbrust Suprême gefüllt mit Käse und Gemüse | Brotstreusel | Kohlfan
Juicy boneless chicken breast (Suprême) stuffed with a savory blend
of cheese and vegetables | bread crumbs | cabbage flan

Tagliata di Manzo 24,00

Rucola | Pomodorini | Parmigiano a Scaglie
Tranchiertes Rumpsteak | Rucola | Kirschtomaten | Parmesankäse gehobelt
Sliced beef steak | rocket salad | cherry tomatoes | parmesan cheese flakes

Bistecca di Manzo Black Angus Argentina 270 gr 24,50

accompagnato con Verdure alla Griglia
Steak vom argentinischen Rind (Black Angus) 270 gr als Beilage mediterranes Grillgemüse
Argentinian Black Angus beef steak 270 gr garnished with grilled mediterranean vegetables

Filetto di Maialino C.B.T. Ripieno Affumicato 18,00

Crema di Pomodori secchi | Patate arrosto | Profumo di Ginepro
Spanferkelfilet gefüllt und geräuchert | Füllung aus
getrockneten Tomaten | Bratkartoffel | mit Wacholderbeer-Aroma
Fillet of suckling pig stuffed and smoked | stuffed with cream
of sun-dried tomatoes | roast potatoes | Juniper berries relish



Carne - Fleisch – Meat

Ossobuco di Vitello C.B.T. con Risotto alla Milanese 22,00

Crosta di Pane profumato al Timo e Maggiorana | Risotto alla Milanese

Ossobuco vom Rind nach Mailänder Art

Thymian-Majoran-Brotkruste | Safran-Risotto

Milan-style braised veal shanks

fragrant breadcrumbs flavored with thyme and marjoram | Risotto Milanese-style

Bistecca alla Fiorentina

7,00 € / 100 gr

Patate arrosto e Verdure grigliate

Rumpsteak vom Grill mit Röstkartoffeln und Grillgemüse

Florentine-style beef steak roast potatoes | grilled mediterranean vegetables

Filetto di Manzo con lardo di Colonnata

24,00

Fondo Bruno | Sformato di Spinaci

Rindsfilet mit "Lardo di Colonnata" | Bratensoße | Spinatflauf

Fillet of beef with Colonnata lard | beef sauce | roasted Spinad



Pesce – Fisch – Fish

Salmone laccato Olio di Zenzero e Lime

24,00

Salmone in Padella | Patate Parmentier

Lachsfilet mit Limetten-Ingwer-Glasur | Parmentier-Kartoffeln

Pan-seared salmon glazed with ginger and lime | parmentier potatoes

Gamberoni alla Griglia (5 pcs.)

25,00

con insalata mista

Riesengarnelen (5 Stück) vom Grill mit gemischtem Salat

Grilled king prawns (5 pieces) with mixed salad

Frittura di Pesce

25,00

Calamari | Gamberoni | Seppia | Alga con Insalata mista

Frittierte Fischepezialitäten: Tintenfisch | Riesengarnelen | Sepia | Meeresalgen gemischter Salat

Fish fry: squids | prawns | cuttlefish | seaweeds - green salad

Grigliata di Mare

27,00

Calamari | Gamberoni | Seppia con Insalata verde

Gemischte Meeresfischplatte vom Grill:

Tintenfisch | Riesengarnelen | Sepia | gemischter Salat

Grilled platter of seafood:

squids | prawns | cuttlefish | green salad



Pizza

Margherita

8,00

Pomodoro | Mozzarella | Basilico

Tomatensoße | Mozzarella | Basilikum

Tomato sauce | mozzarella | basil

Prosciutto

9,00

Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto

Tomatensoße | Mozzarella | Schinken

Tomato sauce | mozzarella | ham

Quattro Stagioni

11,00

Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Salame | Funghi | Carciofi

Tomatensoße | Mozzarella | Schinken | Salami | Champignons | Artischocken

Tomato sauce | mozzarella | ham | salami | champignons | artichokes

Salami

9,00

Pomodoro | Mozzarella | Salame

Tomatensoße | Mozzarella | Salami

Tomato sauce | mozzarella | salami

Bosco

9,50

Pomodoro | Mozzarella | Funghi | Prosciutto

Tomatensoße | Mozzarella | Schinken | Champignons

Tomato sauce | mozzarella | ham | champignons

Diavola

10,50

Pomodoro | Mozzarella | Salame piccante | Peperoni | Sarde | Capperi | Olive

Tomatensoße | Mozzarella | scharfe Salami | Peperoni | Oliven | Sardellen | Kapern

Tomato sauce | mozzarella | spicy salami | peppers | olives | anchovies | capers



*Il creatore, obbligando l'uomo a mangiare per vivere, lo invita con l'appetito, e lo ricompensa con il piacere.
Anthelme Brillat-Savarin.*

Rucola 10,00

Pomodoro | Mozzarella | Rucola | Pomodorino | Parmigiano
Tomatensoße | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten | Parmesanflocken
Tomato sauce | mozzarella | rocket | cherry tomatoes | flakes of parmesan

Tonno 10,50

Pomodoro | Mozzarella | Tonno | Cipolla
Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln
Tomato sauce | mozzarella | tuna | onions

Calzone 10,50

Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Salame | Funghi
Tomatensoße | Mozzarella | Schinken | Salami | Champignons
Tomato sauce | mozzarella | ham | salami | champignons

Mare 13,50

Pomodoro | Mozzarella | Pesce | Gamberi | Aglio
Tomatensoße | Mozzarella | Meeresfrüchte | Knoblauch
Tomato sauce | mozzarella | seafood | garlic

Calabrese 9,50

Pomodoro | Mozzarella | Salame piccante | Peperoni
Tomatensoße | Mozzarella | scharfe Salami | Peperoni
Tomato sauce | mozzarella | spicy salami | peppers

Focaccia 5,50

Pizzabrot mit Olivenöl
Pizza bread with olive oil

Pizza pane 5,00

Pizzabrot mit Tomatensoße und Knoblauch
Pizza bread with tomato sauce and garlic



Pizza Gourmet selection

O sole mio

15,00

Pomodoro | Mozzarella | Ricotta | Pomodorini | Prosciutto Crudo
Tomatensoße | Mozzarella | Ricottakäse | Kirschtomaten | Parmaschinken
Tomato sauce | mozzarella | ricotta cheese | cherry tomatoes | italian smoked ham

Regina

13,00

Bordo Ricotta | Pomodoro | Mozzarella | Pomodorini | Rucola | Parmigiano
mit Ricottakäse gefüllter Rand | Mozzarella | Kirschtomaten | Rucola | Parmesankäse
with ricotta stuffed border | Mozzarella | cherry tomatoes | rocket | parmesan cheese

Racchetta

14,00

Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto | Pomodorini | ½ Ricotta | ½ Salsa di Peperoni
Tomatensoße | Mozzarella | Schinken | Kirschtomaten | ½ Ricottakäse | ½ Peperoniwurst
Tomato sauce | mozzarella | ham | cherry tomatoes | ½ ricotta cheese | ½ pepperoni sausage

Mesia

11,50

Pomodoro | Gorgonzola | Salmone
Tomatensoße | Gorgonzola | Lachs
Tomato sauce | gorgonzola cheese | salmon

Rustica

15,00

Pomodoro | Gorgonzola | Salsa di Peperoni
Tomatensoße | Gorgonzola | Peperoniwurst
Tomato sauce | gorgonzola cheese | pepperoni sausage

Gourmet

15,00

Pomodoro | Mozzarella | Bresaola | Rucola | Parmigiano
Tomatensoße | Mozzarella | Bresaola (Rinderschinken) | Rucola | Parmesankäse
Tomato sauce | mozzarella | bresaola (air-dried beef) | rocket | parmesan cheese

Extras Pizza

1,00

Schinken/ham, Salami, Oliven/olives, Peperoni, Artischocken/artichokes, Pilze/mushrooms



Pizza Family

Margherita Family

18,00

Pomodoro | Mozzarella | Basilico
Tomatensoße | Mozzarella | Basilikum
Tomato sauce | mozzarella | basil

Prosciutto Family

21,00

Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto
Tomatensoße | Mozzarella | Schinken
Tomato sauce | mozzarella | ham

Salami Family

21,00

Pomodoro | Mozzarella | Salami
Tomatensoße | Mozzarella | Salami
Tomato sauce | mozzarella | salami

Tonno Family

21,00

Pomodoro | Mozzarella | Tonno | Cipolla
Tomatensoße | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln
Tomato sauce | mozzarella | tuna | onions

Di Cicco Family

28,00

Pesto | Mozzarella | Ricotta | Pomodorini | Parmigiano
Basilikum-Pesto | Mozzarella | Ricottakäse | Kirschtomaten | Parmesanflocken
Basil pesto | mozzarella | ricotta cheese | cherry tomatoes | parmesan cheese

Extras Pizza Family

2,50

Schinken | Salami | Oliven | Peperoni | Artischocken | Pilze
ham | Salami | olives | peppers | artichokes | mushrooms
Funghi | Prosciutto | Salame | Olive | Peperoni | Carciofi



Insalate – Salatteller – Salad

Verdura di Stagione | Pollo Ripassato con Burro di Mugo
Gemüse der Saison | Hähnchenbruststreifen geschwenkt in Latschenkieferbutter
Vegetables in season | grilled chicken tenders flavored with mountain pine butter

14 €

Insalata Verde Mista

6,00

Gemischter Salat
Mixed salad

Insalata di Tonno

12,00

Verdura di Stagione | Tonno sott'olio | Olive Nere | Uovo sodo
Gemüse der Saison | Thunfisch süß-sauer | schwarze Oliven | hartgekochtes Ei
Vegetables in season | tuna fish | black olives | boiled egg

Caesar Salad

12,00

Verdura di Stagione | Crostini di Pane | Salsa Worcestershire |
Salsa all'Aglia | Uovo sodo | Parmigiano a Dadini
Gemüse der Saison | Croutons | Worcestershire-Soße |
Knoblauch-Soße | Ei | Parmesanwürfelchen
Vegetables in season | croutons | Worcestershire sauce |
egg | diced parmesan cheese



Il nostro menu è stato studiato per essere il più completo possibile, con prodotti di stagione e di qualità.

Insalata Caprese 10,00

Verdura di Stagione | Mozzarella di Bufala | Basilico | Pomodorini
Gemüse der Saison | Büffelmozzarella | frischer Basilikum | Kirschtomaten
Mixed salad | Buffalo Mozzarella | fresh basil | cherry tomatoes

Insalata al Salmone C.B.T con Semi tostati 15,00

Verdura di Stagione | Salmone alla Griglia | Semi tostati
Gemischter Salat | gegrillte Lachsstreifen | Salatsamen geröstet
Mixed salad | grilled salmon strips | roasted seeds

Insalata di Verdure Grill 13,00

Verdura di Stagione | Verdure alla Griglia
Gemischter Salatteller | mediterranem Grillgemüse
Mixed salad | grilled mediterranean vegetables

* *Italienisches Dressing / italian dressing*
Joghurt-Dressing / yoghurt dressing
Honig-Senf-Dressing / honey mustard dressing

Salsa Worcestershire Dressing



*Detesto l'uomo che manda giù il suo cibo non sapendo che cosa mangia. Dubito del suo gusto in cose più importanti.
Charles Lamb.*

Dessert

Selezione di Formaggi

16,00

Mostarda di Frutta | Noci | Pere o Mele CBT / Miele

Käseplatte mit Schafskäse (reif) o Apfel | Früchte-Mostarda | Nüsse | Birnen | Honig

Dish of sheep's cheese (matured) | fruit mustard | nuts -honey

Misto di Formaggi freschi

13,00

Formaggi Freschi - | Noci | Mostarda di Frutta | Semi di Papavero

Käseplatte mit Frischkäse | Nüsse | Früchte-Mostarda | Mohn

Dish of cheese in many varieties | nuts | fruit mustard | poppy seeds



Dolci

Tiramisù alla Nocciola 6,00
Nuss-Tiramisù
Nut tiramisu

Tiramisu Classic 6,00
Caffe-Tiramisù
Caffe-tiramisu

Latte Portoghese Caramello 8,00
Crème caramel
Tasty milk pudding (Portuguese pudding)

Bolla di Cioccolato ripiena di Mela alla Cannella 8,50
Schoko-Ballon mit Apfel-Zimt Füllung
Chocolate cinnamon apple „bomb“

Torta di Ananas e Banane 8,00
Ananas-Banane-Torte
Banana pineapple cake

Plum Cake con Crema Zabaglione 8,00
Pflaumenkuchen mit Crème Zabaione
Plum cake with Zabaglione



Vini rossi - Rotweine - Red Wine

Montepulciano d.o.c. trocken	0,25 l	5,90
Chianti d.o.c. trocken	0,25 l	6,20
Primitivo d.o.c. trocken	0,25 l	6,90
Cirò	0,25 l	5,90
Lambrusco Perlwein lieblich	0,25 l	4,90
Weinschorle	0,25 l	4,50

Vini bianchi - Weißweine - White Wine

Pino Grigio i.g.t. trocken	0,25 l	5,90
Cirò	0,25 l	5,90
Lugana Bulgarini	0,25 l	7,50
Chardonnay	0,25 l	6,90
Bardolino Chiaretto	0,25 l	5,90
Cirò Rosato	0,25 l	5,50

Birra - Bier - Beer

Alla spina / Fassbier / draught beers	0,30 l	0,50 l
Post Edel	2,80	3,40
Post Pilsener	3,00	
Post Weizen		3,50
Post Bier Radler	2,80	3,50
Cola Weizen (1,16)		3,50
Russ		3,50
in bottiglia / Flaschenbier / bottled beer		0,50 l
Post Weizen Dunkel		3,40
Post Weizen Leicht		3,40
Post Weizen Alkoholfrei		3,40



Bevande analcoliche – alkoholfreie Getränke - Softdrinks

<i>Succhi / Säfte / Juices</i>	<i>0,30 l</i>	<i>0,50 l</i>
<i>Holunderblütenschorle</i>	<i>2,90</i>	
<i>Almdudler</i>	<i>2,90</i>	
<i>Spezi</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Fanta</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Cola</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Cola light (1,16)</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Sprite</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Eistee Pfirsich (1)</i>	<i>3,10</i>	
<i>Bitter Lemon</i>	<i>3,30</i>	
<i>Tonic Water</i>	<i>3,30</i>	
<i>Säfte Apfel</i>	<i>3,10</i>	
<i>Säfte Johannisbeere</i>	<i>3,10</i>	
<i>Säfte Sauerkirsche / Maracuja</i>	<i>3,10</i>	
<i>Saftschorle Apfel</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Saftschorle Orange</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Saftschorle Johannisbeere</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Saftschorle Sauerkirsche / Maracuja</i>	<i>2,90</i>	<i>3,90</i>
<i>Acqua / Wasser / Water</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>San Pellegrino medium</i>	<i>2,30</i>	<i>5,50</i>
<i>Acqua Panna still</i>	<i>2,30</i>	<i>5,50</i>

Aperitivi – Aperitif

<i>Aperol Spritz Prosecco</i>	<i>6,50</i>
<i>Ramazzotti Spritz</i>	<i>6,50</i>
<i>Hugo</i>	<i>6,30</i>
<i>Martini Bianco 5cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari Spritz</i>	<i>6,50</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>5,80</i>



Bevande calde – Heißgetränke – hot beverages

<i>Espresso</i>	2,00
<i>Espresso doppio ~ doppelt ~ double</i>	2,90
<i>Espresso Macchiato ~ mit Milchschaum ~ with very foamed milk</i>	2,20
<i>Espresso Corretto ~ mit einem Schuß Grappa ~ with a dash of Grappa</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	2,60
<i>Latte Macchiato</i>	2,80
<i>Caffè Americano</i>	2,10
<i>Caffèlatte ~ Milchkaffee ~ Milk coffee</i>	2,40
<i>Caffè Amaretto</i>	4,20
<i>mit Mandellikör & Sahne ~ with the romance of Amaretto added & cream</i>	
<i>Tazza di tè a scelta ~ Tasse Tee Ihrer Wahl ~ cup of tea of your choice</i>	2,50
<i>Chai Latte</i>	2,90
<i>indisches Teegetränk mit Milchschaum ~ Indian chai tea with foamed milk</i>	
<i>Tè nero con Rum ~ Schwarztee mit Rum ~ black tea with rum</i>	4,00
<i>Limonata calda ~ Heiße Zitrone ~ Hot Lemon tea</i>	2,60
<i>Vin brulé ~ Glühwein ~ Hot wine</i>	2,60
<i>Ciocolata calda con panna</i>	2,80
<i>Heiße Schoko mit Sahne ~ Hot chocolate with cream</i>	
<i>Ciocolata calda & rum & panna</i>	2,80
<i>Heiße Schoko mit Rum und Sahne ~ Hot chocolate with rum and cream</i>	
<i>Ciocolata densa</i>	3,00
<i>Cremige dickflüssige Schokolade aus Italien ~ thick Italian style hot chocolate</i>	

Il caffè a richiesta viene servito anche decaffeinato.

Auf Wunsch auch koffeinfreier Kaffeegenuß.

All kinds of coffee based drinks can be prepared caffeine-free.