

„ES IST BESSER, ZU
GENIESSEN UND ZU
BEREUEEN, ALS ZU
BEREUEEN, DASS MAN
NICHT GENOSSEN HAT. „

-Boccaccio-

Aperitif

<i>Glas Prosecco Extra Dry</i>	1 dl	5,50
<i>Glas Spumante Rosé Extra Dry</i>	1 dl	6,-
<i>Cinar</i>	0,5 dl.	5,50
<i>Bellini</i>	1 dl	6,20
<i>Kir Royal (1)</i>	1 dl	6,20
<i>Sherry</i>	0,5 dl	4,50
<i>Portwein</i>	0,5 dl	4,50
<i>Martini (1)</i>	0,5 dl	4,50
<i>Campari pur (1)</i>	0,5dl	5,50
<i>Campari mit Orangensaft oder Soda(1)</i>	2 dl	6,50
<i>Punt e Mes(1)</i>	0,5 dl	5,50
<i>Pernod</i>	0,4 dl	5,50
<i>Alkoholfreies San Bitterino(1)</i>	1 dl	4
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)(1)</i>	2 dl	8
<i>Aperol Spritz "Veneziano" (1)</i>	2 dl	6,50
<i>"Hugo" (Holunder, Prosecco, Minze)</i>	2 dl	6,50

Unsere Leibgerichte

-Variation von kalten Vorspeisen 14,50

- Mixed Italian appetizer

-Flußkrebscocktail mit Melone 12

- Crayfish cocktail with melone

-Vitello Tonnato 13

- Cold slice veal with tuna-capers sauce

-Fischsuppe mit Gemüse „ Caciucco alla livornese“ 8

- Fish soup with vegetable

-Eierbandnudeln mit Butter, Salbei und Parmesan 11

- Tagliolini noodles with butter, sage and Parmesan

-Leckere Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Salat 24

-Wiener schnitzel of veal with mixed salad