

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

-Boccaccio-

### Aperitif

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

## 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“ Kl. Tasse 9,50/ Portion 14,-

- *Fish soup with vegetable*

-Eierbandnudeln mit Butter, Salbei und Parmesan 11

- *Tagliolini noodles with butter, sage and Parmesan*

-Leckere Wiener Kalbrückenschnitzel mit Salat 26

-*Wiener schnitzel of veal with mixed salad*