

Aperitif

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

-Boccaccio-

-Glas Prosecco	1 dl	5,50
-Glas Spumante Rosé	1 dl	6,-
-½ Fl. Ferrari Rosé Met. Cl.	0,375	38,50
-½ Fl. Champagner Deutz	0,375	47,50
-Cinar	0,5dl.	5,50
-Kir Royal (1)	1 dl	6,20
-Sherry	0,5 dl	4,50
-Portwein	0,5 dl	4,50
-Martini (1)	0,5 dl	4,50
-Campari Pur (1)	0,5dl	5,50
-Campari <u>Soda/ Orangensaft</u>	2 dl	6,50
-Punt e Mes (1)	0,5 dl	5,50
-Pernod	0,4 dl	5,50
-San Bitterino (Alkoholfrei 1)	1 dl	4
-Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)(1)	2 dl	8
-Aperol Spritz	2 dl	6,50
-“Hugo” (Holunder, Prosecco, Minze)	2 dl	6,50

Unsere Leibgerichte

-Variation von kalten Vorspeisen 14,50

- Mixed Italian appetizer

-Flußkrebsscocktail mit Melone 13,50

- Crayfish cocktail with melone

-Vitello Tonnato 13,50

- Cold slice veal with tuna-capers sauce

-Fischeintopf mit Gemüse „ Caciucco alla livornese“ Kl. Tasse 9,50/ Portion 14,-

- Fish soup with vegetable

-Eierbandnudeln mit Butter, Salbei und Parmesan 12,50

- Tagliolini noodles with butter, sage and Parmesan

-Leckere Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Salat 26