



## COCKTAILS

### SPECIALS

**Sip of Mediterranean** 13  
Bergamotte-Likör | Sherry | Tonic |  
Prosecco | Olive

**Palomina** 13  
Espolòn Tequila | Chili-Likör | Cassis  
Zitrone | Hibiskus | Grapefruit Soda

**Paper Plane** 13  
Maker's Mark | Aperol | Averna |  
Zitrone

**Midsummer Spritz** 13  
Campari | Belsazar Riesling |  
Grapefruit | Prosecco

**Italian Mule** 11  
Aperol | Ginger Beer | Zitrone | Olive

### STANDARDS

**Gin Basil** 13  
Tanqueray Gin | Zitrone | Basilikum

**Whiskey Sour** 13  
Maker's Mark | Zitrone | Eiweiss  
(auch vegan)

**Classic Martini** 12  
Tanqueray Gin | Ketel One Vodka

**Espresso Martini** 13  
Ketel One Vodka | Espresso |  
Kaffeelikör

### ITALIAN CLASSICS

**Aperol Spritz** 9,5  
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

**Campari Spritz** 9,5  
Campari | Prosecco | Soda | Orange

**Bellini** 8,5  
Prosecco | Pfirsich

**Negroni** 13  
Campari | Gin | Belsazar Red

**Negroni Sbagliato** 12  
Campari | Belsazar Red | Prosecco

**Americano** 11  
Campari | Belsazar Red | Soda

**0%**  
**Nah-Groni** 10  
Siegfried Wonderleaf | Mondino  
Senza | Martini Vibrante | Grapefruit

**Berrynade** 7,5  
Pfirsich | Himbeere |  
Grapefruit Soda | Zitrone

**Gingie** 8  
Ginger Beer | Martini Floreale |  
Zitrone

**Wonderleaf Tonic** 9,5  
Siegfried Wonderleaf | Zitrone



## SPEISEKARTE

### SPUNTINI

**Bruschetta al Pomodoro e Basilico** 6

**Mortadella e Ricotta** 6

### VORSPEISE

**Gazpacho** 8

Tomate | Paprika | Gurke | Zwiebel

**Caponata** 11

**Calamari Fritti** 13

Chilli-Limetten Mayo | Zitrone

**Schwertfisch-Carpaccio** 14

Pistazienpesto | Grapefruit

**Büffelmozzarella** 16

Konfierte Tomate | Basilikum

**Vitello Tonnato** 17

Kalbfleisch | Thunfischmayo

### TASTING MENU

für 2 Personen

Schwertfisch-Carpaccio

Vitello Tonnato

Caponata

Hausgemachte Tortelli | Ricotta | Spinat

Pollo alla Cacciatora ODER Halibut | Beilagen

Zitronensorbet

pro Person

41 €

### PASTA

**Penne all'Arrabbiata** 11

**Orecchiette** 16

Salsiccia | Cherrytomaten | Rucola

**Hausgemachte Tortelli** 14

Ricotta | Spinat

**Spaghetti | Vongole** 24

Bottarga | Brösel | Weisswein

**Tagliolini al Tartufo** **saisonaler Preis**

Trüffel | Butter | Parmesan

### FISCH

**Halibut al Cartoccio** 19

Schwarzer Heilbutt | Cherrytomaten |

Oliven | Kapern

**Ganze Dorade** 20

Kräuter | Zitrone

### FLEISCH

**Pollo alla Cacciatora** 18

Hänchenkeule | Tomate |

Oliven | Kapern

### BEILAGEN

**Wildkräutersalat** 5

**Rosmarinkartoffeln** 5

### DESSERT

**Tiramisù** 8

**Zitronensorbet** 3

**Schokotörtchen** 10

Vanilleeis | Olivenöl | Salz

BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER MÖGLICHE ALLERGIEN.  
FÜR EINEN AUFPREIS VON 3 €  
BEREITEN WIR IHNEN GERNE JEDE PASTA GLUTENFREI ZU.



## MENU

### SPUNTINI

**Bruschetta al Pomodoro e Basilico** 6

**Mortadella e Ricotta** 6

### STARTERS

**Gazpacho** 8

Tomato | Peppers | Cucumber | Onion

**Caponata** 11

**Swordfish Carpaccio** 14

Pistachio Pesto | Grapefruit

**Calamari Fritti** 13

Chili Lime Mayo | Lemon

**Buffalo Mozzarella** 16

Tomato Confit | Basil

**Vitello Tonnato** 17

Veal | Tuna Mayo

### TASTING MENU

for 2 people

Swordfish Carpaccio

Vitello Tonnato

Caponata

Homemade Tortelli | Ricotta | Spinach

Pollo alla Cacciatora OR Halibut | Sides

Lemon Sorbet

per head

41 €

### PASTA

**Penne all'Arrabbiata** 11

**Orecchiette** 16

Sausage | Cherrytomatoes | Rucola

**Homemade Tortelli** 14

Ricotta | Spinach

**Spaghetti | Vongole** 24

Bottarga | Crumble | Whitewine

**Tagliolini al Tartufo** seasonal Price

Truffle | Butter | Parmesan

### FISH

**Halibut al Cartoccio** 19

Black Halibut | Cherrytomatoes |

Capers | Olives

**Whole Sea Bream** 20

Herbs | Lemon

### MEAT

**Pollo alla Cacciatora** 18

Chicken Leg | Tomato |

Olives | Capers

### SIDES

**Wild Herb Salad** 5

**Roast Potatoes | Rosemary** 5

### DESSERT

**Tiramisù** 8

**Lemon Sorbet** 3

**Chocolate Cake** 10

Vanille Icecream | Olive Oil | Salt

PLEASE, INFORM US OF ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL  
DIETARY REQUIREMENTS AND  
WE WILL BE HAPPY TO ACCOMMODATE YOU.  
WE PREPARE ALL OUR PASTA DISHES FOR 3 €  
EXTRA GLUTENFREE AS WELL.



## WEINKARTE

### SCHAUMWEINE

	0,1L	0,75L
Cremant de Limoux Réserve Brut	<b>8,5</b>	
Pasini   Lago di Garda   Lugana Brut   <b>Verdicchio</b>   Spumante methodo classico   DOC*		<b>46</b>
Barone Pizzini Golf 1927   Lombardei   Franciacorta   <b>Pinot Noir</b>   DOCG*		<b>71</b>

### ROSÉ WEINE

	0,1L	0,2L	0,75L
2021 Wirsching   Franken   <b>Spätburgunder Portugieser</b>	<b>6</b>	<b>9,5</b>	
2021 Pasini   Rosa Green   Lombardei   Lago di Garda   <b>Groppello*</b>			<b>40</b>

### OFFENE WEINE WEISS

	0,1L	0,2L
2021 Langenwalter   Pfalz   <b>Grauburgunder</b>	<b>5</b>	<b>8,5</b>
2021 Forchir   Friuli   <b>Friulano</b>	<b>5</b>	<b>8,5</b>

### FLASCHENWEINE WEISS

#### ITALIEN

##### SÜDTIROL

	0,75L
2021 Terlan   Terlaner   <b>Pinot Blanc Sauvignon Blanc Chardonnay</b>	<b>44</b>
2020 St. Michael-Eppan   Sanct Valentin   <b>Chardonnay</b>	<b>73</b>
2020 Eisacktal   Griesser Hof   <b>Grüner Veltiner</b>   DOC (barrique)	<b>46</b>

##### LOMBARDEI

2021 Pasini   Il Lugana   <b>Lugana</b>   DOC		<b>42</b>
---	--	-----------

##### KAMPANIEN

2021 Greco di Tufo   Raiano   <b>Greco</b>		<b>37</b>
--	--	-----------

##### LIGURIEN

2021 Lunae Eticchetta Grigia   Colli di Luni   <b>Vermentino</b>   DOC		<b>39</b>
--	--	-----------

##### SIZILIEN

2020 Terre Nere   Etna Bianco   <b>Carricante Cattarrato Grecanico*</b>		<b>45</b>
---	--	-----------

##### PIEMONT

2021 Nicola Bergaglio   Eticchetta Bianca   <b>Gavi di Gavi</b>		<b>37</b>
---	--	-----------



## WEINKARTE

### DEUTSCHLAND

#### RHEINHESSEN

2020	Kalkbrenner + Espenschied   <b>Sauvignon Blanc Riesling</b>	0,75L 34
2021	Kühling Gillot Quinterra   <b>Grauburgunder</b>   QbA	37
2017	Teschke   Ohne Grenzen   <b>Sylvaner</b>	34

#### MOSEL

2020	Clemens Busch   Vom roten Schiefer   <b>Riesling</b>	45
------	--	----

#### BADEN

2018	Frey   Grauburgunder AIGI   <b>Grauburgunder</b>	44
------	--	----

#### PFALZ

2021	Von Winning   Win Win   <b>Riesling</b>	38
2021	Knipser   <b>Chardonnay Weissburgunder</b>	41
2021	Schroth   Asselheim   <b>Sauvignon Blanc</b>	31
2020	Jülg     Sonnenberg   <b>Weissburgunder</b>	44
2020	Bürklin Wolf   Wachenheimer   <b>Riesling*</b>	78
2021	Pahlke   Mönchsacker   <b>Grauburgunder</b>	36

### ÖSTERREICH

#### KAMPTAL

2021	Loimer   <b>Grüner Veltiner*</b>	35
------	----------------------------------	----

### NATURWEIN WEISS

#### BADEN

2020	Harteneck   Geigenmantel   <b>Grauburgunder</b>	37
------	---	----



## WEINKARTE

### OFFENE WEINE ROT

		0,1L	0,2L
2020	Conti Zecca   Donna Marzia   <b>Negroamaro</b>   IGT	5	8,5
2020	Masseria Cervi   <b>Primitivo</b>	5	8,5

### FLASCHENWEINE ROT

#### DEUTSCHLAND

##### PFALZ

		0,75L
2019	Philipp Kuhn   Tradition   <b>Pinot Noir</b>	46
2016	Philipp Kuhn   Reserve   <b>Saint Laurent</b>	59

#### ITALIEN

##### SÜDTIROL

2020	St.Michael Eppan   <b>Lagrein</b>   DOC <i>(kommt bald zurück)</i>	42
------	--	----

##### SIZILIEN

2017	Campisi   Red Red Wine   <b>Nero D'Avola</b>   DOC Sicilia*	37
2018	Campisi   Halleluja   <b>Syrah</b>   Terre siciliane   IGP*	41

##### PIEMONTE

2020	Luigi Pira   <b>Dolcetto D'Alba</b>	35
2018	Bricco Lagotto   <b>Barbera D'Alba</b>   DOC	39
2019	Prunotto   Occhetti   <b>Langhe Nebbiolo</b>   DOC	61

##### LOMBARDEI

2016	Pasini   Cap del Priù   <b>Sangiovese Barbera Gropello Marzemino</b>   DOC	40
------	--	----

##### VENEZIEN

2016	Brigaldara   Amarone della Valpolicella   <b>Corvinone Corvina Rondinella</b>   DOCG	79
------	--	----



## WEINKARTE

### TOSKANA

2016 Il Poggione | Brunello di Montalcino | **Sangiovese**

0,75L

**88**

### UMBRIEN

2019 Ziggurat | Tenuta Lunelli | **Cabernet Franc Merlot Sangiovese Sangrantino**

**44**

### APULIEN

2020 Cantina Paradiso | Posta Piano | **Primitivo** | IGP

**32**

### NATURWEIN ROT

#### ÖSTERREICH

2018 Claus Preisinger | **Zweigelt Blaufränkisch Merlot** | Heideboden\*

**40**



## GETRÄNKEKARTE

### KAFFEE

Espresso   Espresso Macchiato	2,5
Espresso Doppio   Americano	3,5
Cappuccino	4
mit Hafermilch	0,5
Affogato	5
Espresso   Vanilleeis	

### TEE

English Breakfast*   Earl Grey*	2,5
Green Chai*   Kamille Vanille*	
Kurkuma*   Anis Fenchel Kümmel*	

### WASSER

	1,0L	0,5L	0,2L
St. Leonhards Still	6,9	4	2
St. Leonhards Medium	6,	4	2

### SOFTDRINKS

	0,5L	0,2L
Apfelsaft Naturtrüb*	6,5	3
Rhabarber Trunk*	6,5	3

	0,3L
Apfelschorle*	4
Rhabarberschorle*	4

	0,3L
Hausgemachte Zitronenlimonade	4

	0,2L
Afri Cola	3,5
Afri Cola Light	3,5

Thomas Henry	3,5
Ginger Ale   Ginger Beer   Bitter	
Lemon   Tonicwasser	
Sodawasser   Grapefruit Soda	

<b>Crodino</b>	4
alkoholfreier Aperitif	

<b>Chinotto</b>	4
Bitterorangenlimonade	

<b>Gazzosa</b>	4
Zitronenlimonade	

### BIER

	0,33L
<b>Lammsbräu Edelpils*</b>	4
<b>Lammsbräu Edelpils alkoholfrei*</b>	4
<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	4,5
Italienisches Pils	
<b>Birra Ichnusa Non filtrata</b>	5
Sardisches Ungefiltertes Lager	
<b>NOAM Bavaria</b>	5,5
Premium Ungefiltertes Lager	

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

<b>Lammsbräu Dunkle Weisse</b>	5
alkoholfrei*	
<b>Lammsbräu Helles Hefeweißbier*</b>	5
<b>Lammsbräu Radler*</b>	5

\* AUS BIOLOGISCHEM ANBAU





## DIGESTIVI

### GRAPPA

	2CL	4CL
<b>Galatti</b>	4	7
<b>Chardonnay</b>	6	10
Grappa Di Nonino Monovitigno		
<b>Uva Viva</b>	6	10
Grappa Italiana Di Poli		

### OBSTBRAND

<b>Schladerer Himbeergeist</b>	4	7
--------------------------------	---	---

### LIKÖR

<b>Limoncello</b> Zitrone	4	7
<b>Italicus</b> Bergamotte	5	8
<b>Arancino</b> Orange	4	7
<b>Borghetti</b> Kaffee	4	7
<b>Disaronno</b> Amaretto	4	7
<b>Frangelico</b> Haselnuss	4	7
<b>Sambuca</b> Anis	4	7
<b>Amaro Nonino I Averna I</b>	4	7
<b>Borgmann I Braulio I</b>		
<b>Fernet Branca</b>		
<b>Ramazzotti</b> Kräuter	4	7
<b>Cynar</b> Artischocke	4	7

### VODKA

<b>Ketel One</b>	5	8
------------------	---	---

### TEQUILA

<b>Espolon Blanco</b>	5	8
-----------------------	---	---

### MEZCAL

<b>Montelobos Espadin</b>	7	10
---------------------------	---	----

### VERMOUTH

	5CL
<b>Belsazar Dry I Riesling I Red</b>	7

### GIN

<b>Tanqueray</b>	7
<b>Monkey 47</b>	10

### BOURBON

<b>Maker's Mark</b>	8
---------------------	---

### RUM

<b>Bacardi Reserva 8 Anos</b>	9
-------------------------------	---



## HERKUNFT

### WIR BEZIEHEN UNSERE LEBENSMITTEL VON:

**Fleisch** von der Biomanufaktur Havelland (regional, naturnah, artgerecht);

**Wildfleisch** aus eigene Jagd; **Geflügel** von Fleischerei Herold aus Lychen;

**Mozzarella** von Paoella aus Kremmen;

**Milchprodukte** von der Gläserne Molkerei Münchenhofe (aus biologischem Anbau);

**Kräuter und saisonale Gemüsesorten** vom Wolckensteiner Hof und Hortus Tayta;

**Hartweizenpasta** ist von Faella

## SHOP

<b>SUGO</b>	500 G		
<b>Classico</b>	5,5	<b>OLIVE VERDI</b>	230 G
Tomatensoße   Basilikum*		Nocellara del Belice   Sicilia	5,5
<b>Arrabbiata</b>	6,5	<b>OLIO D'OLIVA</b>	490 ML
Tomatensoße   Peperoncino*		Extra Vergine   Biacolilla   Nocellara	12,5
<b>Bolognese</b>	11,5	<b>NEGRONI</b>	180 ML
Tomatensoße   Rind und Schweinhackfleisch *		Campari   Tanqueray Gin   Belsazar Red	11,5

\*aus biologischem Anbau



## ALLERGIEKARTE

### SPUNTINI

**Bruschetta al Pomodoro** <sup>1, 4, 10</sup> 6

**Mortadella e Ricotta** <sup>6, 8</sup> 6

### VORSPEISE

**Caponata** <sup>4, 5, 10</sup> 11

Aubergine | Pinienkerne | Kapern |  
Olive | Zwiebel | Sellerie

**Gazpacho** <sup>4, 10</sup> 8

Tomate | Paprika | Gurke | Zwiebel

**Calamari Fritti** <sup>4, 5, 8</sup> 13

Chilli-Limetten Mayo | Zitrone

**Büffelmozzarella** <sup>4, 6</sup> 16

Konfierte Tomate | Basilikum

**Vitello Tonnato** <sup>2, 4, 5, 9</sup> 17

Kalbfleisch | Thunfischmayo

**Schwertfisch-Carpaccio** <sup>2, 8</sup> 14

Pistazien | Grapefruit

### PASTA

**Penne all'Arrabbiata** <sup>1, 5</sup> 11

**Orecchiette** <sup>1, 5, 6, 10</sup> 16

Salsiccia | Cherrytomaten | Rucola

**Hausgemachte Tortelli** <sup>1, 5, 6, 9</sup> 14

Ricotta | Spinat

**Strozzapreti al Pesto** <sup>1, 6, 10</sup> 14

Pesto | Kartoffeln | Grüne Bohnen

**Tagliolini al Tartufo** <sup>1, 5, 6, 9</sup> **saisonaler Preis**

Trüffel | Butter | Parmesan

### FISCH

**Halibut al Cartoccio** <sup>2, 6, 10</sup> 19

Schwarzer Heilbutt | Cherrytomaten |  
Oliven | Kapern

**Ganze Dorade** <sup>2, 6</sup> 20

Kräuter | Zitrone

### FLEISCH

**Pollo alla Cacciatora** <sup>4, 5, 10</sup> 18

Hänchenkeule | Tomate |  
Oliven | Kapern

### BEILAGEN

**Wildkräutersalat** <sup>4, 11</sup> 5

**Rosmarinkartoffeln** 5

### DESSERT

**Tiramisù** <sup>1, 6, 9</sup> 8

**Zitronensorbet** 3

**Schokotörtchen** <sup>1, 6, 8, 9</sup> 10

Vanilleeis | Olivenöl | Salz

1 GETREIDEPRODUKTE (GLUTENHALTIG) / 2 FISCH /  
3 KREBSTIERE / 4 SCHWEFELOXIDE UND SULFITE /  
5 SELLERIE / 6 MILCH UND LAKTOSE / 7 SESAMSAMEN /  
8 SCHALENFRÜCHTE / 9 EIER / 10 LUPINE / 11 SENF /  
12 SOJA / 13 WEICHTIERE / 14 ERDNÜSSE

BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER MÖGLICHE ALLERGIEN.

FÜR EINEN AUFPREIS VON € 3 BEREITEN WIR IHNEN GERNE  
JEDE PASTA GLUTENFREI ZU.