

# **Unsere Empfehlung**

## **Vorspeise**

### **Carpaccio di Manzo con finferli**

Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan

19,90 €

### **Formaggio di capra gratinato**

Milder gratinierter Ziegenkäse mit Erdbeer-Chili-Marmelade

15,90 €

## **Hauptgerichte**

### **Spaghetti con vongole**

Spaghetti mit Venusmuscheln mit frischem Knoblauch,  
Weißwein und Petersilie

21,90 €

### **Filetto di agnello con finferli**

Lammfilet mit Pfifferlingen an Kräutersauce, Zwiebeln,  
Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln

38,50 €

## **Dessert**

### **Sorbetto al limone**

Zitronensorbet mit Limoncello  
Vodka und frischer Minze

10,50 €

# Aperitivi

*Amici*

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Champagner Montandon Brut</b>                                       | 0,1 l | 8,90 € |
| <b>Prosecco</b>  | 0,1 l | 6,90 € |
| <b>Prosecco rosé</b>   | 0,1 l | 7,90 € |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, Prosecco, Orange, Soda                 |       | 8,90 € |
| <b>Negroni</b><br>Gin, Campari, Martini Rosso                          |       | 9,50 € |
| <b>Campari Orange</b><br>Campari, Orangensaft, Orange                  |       | 8,00 € |
| <b>Hugo</b><br>Limette, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco           |       | 8,90 € |
| <b>Amici Spritz</b><br>Himbeersirup, Maracujasaft, Himbeeren, Prosecco |       | 8,90 € |
| <b>Limoncello Spritz</b><br>Limoncello, frische Minze, Prosecco, Soda  |       | 8,90 € |
| <b>Melone Spritz</b><br>Melonenlikör, Melone, Prosecco                 |       | 8,90 € |
| <b>Martini Bianco / Rosso / Dry / Rosé</b>                             |       | 6,50 € |
| <b>Lillet Wildberry</b><br>Lillet, Wild Berry, Beeren                  |       | 8,90 € |
| <b>Rosato Mio</b><br>Ramazotti Rosato, Prosecco, frischer Basilikum    |       | 8,90 € |
| <b>Rosato Spritz</b><br>Martini Rosato, Prosecco, Orange               |       | 8,90 € |
| <b>Sarti Spritz</b><br>Blutorangenlikör, Prosecco, Soda                |       | 8,90 € |

# Aperitivi alkoholfrei

|  |  |        |
|--|--|--------|
| <b>Ipanema</b><br>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale        |  | 6,90 € |
| <b>San Bitter</b><br>San Bitter, Soda, Orange            |  | 6,90 € |
| <b>San Bitter Cranberry</b><br>San Bitter, Cranberrysaft |  | 7,90 € |
| <b>Negroni Spritz</b><br>San Bitter, Zitronensaft, Soda  |  | 6,90 € |

## Antipasti - Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>Bruschette</b>  | 9,50 €  |
| geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum                           |         |
| <b>Bruschette capra</b>  | 12,90 € |
| geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Pinienkernen, Basilikum, Ziegenkäse |         |
| <b>Burrata Rustica</b>   | 14,50 € |
| Sardellen, Oliven, Kapern und getrocknete Tomaten  |         |
| <b>Bufala Mozzarella</b>   | 14,20 € |
| Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum   |         |
| <b>Vitello Tonnato</b>   | 16,90 € |
| Kalbsbraten dünn geschnitten mit klassisch, hausgemachter Thunfischcreme und Kapern            |         |
| <b>Carpaccio di Manzo</b>  | 17,50 € |
| hauchdünn geschnittene Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Parmesan und Trüffelöl                 |         |
| <b>Gamberoni alla Calabrese</b>  | 19,90 € |
| pikante Garnelen in heißem Knoblauch-Olivenöl und Peperoncini                                  |         |
| <b>Antipasto Misto Amici</b>   | 22,90 € |
| gemischter Vorspeisenteller  |         |
| <b>Focaccia Tartufo</b>  | 10,50€  |
| Pizzabrot mit Trüffel-Crème fraîche  |         |
| <b>Focaccia Pomodori</b>   | 10,50 € |
| Pizzabrot mit Tomaten-Knoblauchsalat   |         |

## **Insalate - Salate**

Hausgemachtes Vinaigrette

|  |         |
|--|---------|
| <b>Insalata di Rucola e Parmigiano</b><br>frischer Rucola, Cherrytomaten und Parmesan<br>Mini-Mozzarella   | 11,90 € |
| <b>Insalata di Avocado é Burrata</b><br>bunter Salat mit Avocado, Burrata, Kürbiskerne                     | 17,90 € |
| <b>Insalata Mare e Monti</b><br>bunter Salat mit Mini-Mozzarella, gebratene Rinderstreifen<br>und Garnelen | 19,90 € |
| <b>Insalata di Pomodoro</b><br>Cherrytomaten, rote Zwiebeln  | 7,90 €  |

## **Zuppe - Suppen**

|   |         |
|---|---------|
| <b>Zuppa di Pomodoro</b><br>hausgemachte Tomatensuppe           | 8,90 €  |
| <b>Zuppa di Mare</b><br>Suppe aus Meeresfrüchte und Edelfischen | 13,90 € |
| <b>Zuppa di Zucchini</b><br>cremige Zucchinisuppe               | 8,90 €  |

## **Pizze - Pizzen**

alle unsere Pizzen sind ca. 32cm im Ø

|  |         |
|--|---------|
| <b>Margherita</b><br>Tomatensauce und Mozzarella, Basilikum  | 13,90 € |
| <b>Salami</b><br>Tomatensauce und Mozzarella, Salami   | 15,50 € |
| <b>Quattro formaggi</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Schafskäse                           | 18,90 € |
| <b>Tonno e Cipolle</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln   | 16,90 € |
| <b>Prosciutto e Funghi</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignons                           | 16,90 € |
| <b>Napoli (Vegetarisch)</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven                                 | 16,90 € |
| <b>Diavola</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, rote Zwiebeln, milde Peperoni                          | 17,90 € |
| <b>Parma</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan                        | 18,90 € |
| <b>Calzone</b><br>gefüllte Pizzatasche mit Salami, Schinken, Champignons und Mozzarella                            | 18,90 € |
| <b>Amici</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten, Parmesan und Trüffel-Crème fraîche   | 19,50 € |
| <b>Burrata genovese (vegetarisch)</b><br>Tomatensauce und Mozzarella, Cherrytomaten und Burrata mit Pesto Genovese | 19,90 € |
| <b>Deliziosa</b><br>Tomatensauce, Mozzarella und Lachs und Garnelen mit Knoblauch Knoblauch-Crème fraîche          | 21,50 € |
| <b>Frutti di Mare</b><br>Tomatensauce und Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch                                  | 19,50 € |

## **Pasta - Nudelgerichte**

glutenfreie Nudeln auf Anfrage

|  |         |
|--|---------|
| <b>Spaghetti Bolognese</b><br>Spaghetti mit traditioneller Hackfleisch-Tomatensauce  | 18,90 € |
| <b>Spaghetti carbonara classic</b><br>Spaghetti mit Guanciale, Parmesan, Ei & frischem Pfeffer   | 18,90 € |
| <b>Spaghetti al Pomodoro Burrata</b><br>Spaghetti mit Tomatensahnesauce und Burrata und Basilikum Cherrytomaten  | 19,90 € |
| <b>Tagliatelle Amici</b><br>Bandnudeln mit Rinderstreifen in Tomaten-Sahnesauce und frischen Champignons   | 23,90 € |
| <b>Paccheri con Scampi e Zucchini</b><br>große Hohnudeln mit Scampi, frischer Zucchini, frische Cherrytomaten, Weißwein, Knoblauch                                   | 21,50 € |
| <b>Paccheri con Pollo</b><br>große Hohnudeln mit Hähnchenfleisch, Zuckerschoten, Champignons in Pesto-Sahne-Sauce  | 21,90 € |
| <b>Paccheri ai frutti di Mare</b><br>große Hohnudeln mit Meeresfrüchten und leicht pikant mit Knoblauch und Tomatensauce   | 22,90 € |
| <b>Tagliolini Tartufo</b><br>Dünne Bandnudeln in Trüffelsahne-Sauce mit Rinderstreifen und frischen Champignons  | 23,90 € |
| <b>Gnocchi Rossa (vegetarisch)</b><br>rote Beete Gnocchi gefüllt mit Mascarpone und Walnuss in einer leichten Gorgonzolasauce mit Zuckerschoten, Rucola und Parmesan | 22,90 € |
| <b>Tagliatelle al Salmone</b><br>Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Lachssauce mit Cherrytomaten   | 22,90 € |

## **Carne - Fleischgerichte**

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert

|   |         |
|---|---------|
| <b>Entrécote alla Griglia</b><br>Rib-Eye Steak 350g mit Kräuterbutter                 | 36,90 € |
| <b>Filetto di Manzo alle Griglia</b><br>Rinderfilet 250g mit Primitivo - Rotweinsauce | 39,90 € |

## **Pesci - Fischgerichte**

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert

|   |         |
|---|---------|
| <b>Seppioline alla Napoletana</b><br>Babytintenfisch in einer leicht pikanten Tomatensauce<br>mit Oliven, Karpfen und Knoblauch | 29,50 € |
| <b>Pesce Lupo</b><br>Steinbeisserfilet vom Grill  | 37,00 € |
| <b>Salmone alla Griglia</b><br>Lachsfilet vom Grill   | 32,50 € |

# Dolci - Dessert

*Amici*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tiramisu</b><br>Löffelbiskuits in Espresso, getränkt mit feinsten Mascarponecreme                | 8,90 € |
| <b>Panna Cotta</b><br>klassisch gekochte Sahne mit hausgemachtem Fruchtmark                         | 8,90 € |
| <b>Semifreddo</b><br>Haselnuss-Nougat-Parfait mit Eierlikör und Schokoladensauce                    | 8,90 € |
| <b>Tortina al cioccolato bianco</b><br>Schokoladenküchlein mit weißem flüssigen Kern und Vanilleeis | 8,90 € |
| <b>Tartufo al Limoncello</b><br>Zitroneneis, Limoncello   | 9,90 € |
| <b>Affogato</b><br>kräftiger doppelter Espresso mit cremigen Vanilleeis                             | 7,50 € |

## Bambini - Kinderkarte

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pizza Margherita Bambini</b><br>Tomatensauce, Mozzarella   | 8,00 €  |
| <b>Pizza Kurtito Bambini</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Salami und/oder Schinken                        | 9,50 €  |
| <b>Pasta al Pomodoro Bambini</b><br>Spaghetti oder Röhrennudeln in fruchtiger Tomatensauce                | 7,50 €  |
| <b>Pasta Bolognese Bambini</b><br>Spaghetti oder Röhrennudeln mit traditioneller Hackfleisch-Tomatensauce | 8,90 €  |
| <b>Pasta Nikita Bambini</b><br>Spaghetti oder Röhrennudeln in Sahnesauce mit Spinat und Schinken          | 9,50 €  |
| <b>Petto di Pollo Bambini</b><br>zartes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstampf und Buttererbsen           | 12,90 € |
| <b>Bastoncini Brunito Bambini</b><br>Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Buttererbsen                   | 12,90 € |

## Vini - Weine

### offener Weisswein

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>Cà dei Frati</b><br>frisch, fruchtig  | 0,2 l | 13,90 € |
| <b>Pinot Grigio</b><br>trocken, fruchtig | 0,2 l | 8,50 €  |
| <b>Chardonnay</b><br>trocken, fruchtig   | 0,2 l | 8,50 €  |
| <b>Frizzantino</b><br>lieblich           | 0,2 l | 9,50 €  |

### offener Roséwein

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>Rosato</b><br>trocken                 | 0,2 l | 9,50 €  |
| <b>Rosa dei Frati</b><br>elegant, frisch | 0,2 l | 13,90 € |

### offener Rotwein

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| <b>Primitivo</b><br>trocken, vollmundig              | 0,2 l | 10,50 € |
| <b>Montepulciano d' Abruzzo</b><br>trocken, fruchtig | 0,2 l | 9,50 €  |
| <b>Lambrusco</b><br>lieblich                         | 0,2 l | 9,50 €  |

## Biere

*Amici*

|                                     |        |        |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Rostocker Pils vom Fass             | 0,3 l  | 4,50 € |
|                                     | 0,5 l  | 6,80 € |
| Benediktiner Lager/hell vom Fass    | 0,3 l  | 4,50 € |
|                                     | 0,5 l  | 6,80 € |
| Köstritzer Schwarzbier vom Fass     | 0,3 l  | 4,50 € |
|                                     | 0,5 l  | 6,80 € |
| Benediktiner Hefeweizen vom Fass    | 0,5 l  | 6,80 € |
| Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l  | 6,80 € |
| Köstritzer Schwarzbier vom Fass     | 0,3 l  | 4,50 € |
|                                     | 0,5 l  | 6,80 € |
| Benediktiner Hefeweizen vom Fass    | 0,5 l  | 6,80 € |
| Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l  | 6,80 € |
| Th. König Zwickel / unfiltriert     | 0,3 l  | 4,50 € |
|                                     | 0,5 l  | 6,80 € |
| Bitburger 0,0 alkoholfrei           | 0,33 l | 4,40 € |
| Bitburger 0,0 Radler alkoholfrei    | 0,33 l | 4,40 € |
| Alsterwasser                        | 0,3 l  | 4,40 € |
|                                     | 0,5 l  | 6,60 € |

## Alkoholfreie Getränke

|                       |        |        |
|-----------------------|--------|--------|
| San Pellegrino        | 0,25 l | 3,80 € |
|                       | 0,75 l | 8,20 € |
| Aqua Panna still      | 0,25 l | 3,80 € |
|                       | 0,75 l | 8,20 € |
| Coca-Cola             | 0,33 l | 4,90 € |
| Coca-Cola Zero        | 0,33 l | 4,90 € |
| Fanta                 | 0,33 l | 4,90 € |
| Sprite                | 0,33 l | 4,90 € |
| Mezzo Mix             | 0,33 l | 4,90 € |
| Goldberg Tonic Water  | 0,2 l  | 3,80 € |
|                       | 0,4 l  | 6,80 € |
| Goldberg Bitter Lemon | 0,2 l  | 3,80 € |
|                       | 0,4 l  | 6,80 € |
| Goldberg Ginger Ale   | 0,2 l  | 3,80 € |
|                       | 0,4 l  | 6,80 € |
| Red Bull              | 0,2 l  | 5,00 € |

## **Bauer Fruchtsäfte und -schorlen**

|                      |        |        |
|----------------------|--------|--------|
| Apfelsaft            | 0,3 l  | 5,10 € |
| Orangensaft          | 0,3 l  | 5,10 € |
| Kirschsft            | 0,3 l  | 5,10 € |
| Bananensaft          | 0,3 l  | 5,50 € |
| KiBa                 | 0,3 l  | 5,50 € |
| Mangosaft            | 0,3 l  | 5,60 € |
| Apfelsaftschorle     | 0,33 l | 4,90 € |
| Rhabarbersaftschorle | 0,33 l | 4,90 € |
| Maracujasaftschorle  | 0,33 l | 4,90 € |

## **hausgemachte Limonade**

|                                |        |        |
|--------------------------------|--------|--------|
| Limette-Minze-Basilikum        | 0,25 l | 6,90 € |
| Orangen-Granatapfel-Wild Berry | 0,25 l | 6,90 € |

## Gin

Gin ist eine klare Spirituose, meist auf Getreidebasis,  
deren geschmacksprägende Grundnote die Wacholderbeere ist.  
Geniessen Sie den Gin pur , auf Eis, oder mit Tonic ...

|  |      |         |
|--|------|---------|
| <b>Gordon´s London Dry Gin ( London )</b>  | 4 cl | 9,90 €  |
| intensive Wachholdernote, verfeinert mit Orangen-u. Zitronenschale<br>kräftig würzig-frisch  |      |         |
| <b>Bombay Sapphire ( England )</b>   | 4 cl | 13,50 € |
| Queen Victorias Gin, frisch mit Anklängen von Süßholz,<br>Mandeln und Zitrusfrüchten<br>frisch-floral-zitronig                       |      |         |
| <b>Brockmans Gin ( England )</b>   | 4 cl | 15,20 € |
| einzigartige Kombination von Blaubeere und Brombeere, aber auch<br>Zitrusfrüchte, Ingwer und Orange<br>fruchtig -süß                 |      |         |
| <b>Libellis Gin ( Spanien )</b>  | 4 cl | 15,20 € |
| aromatische Noten von Erdbeere, Lavendel, Kardamom und Koriander<br>frisch-fruchtig  |      |         |
| <b>Monkey 47 Gin ( Schwarzwald )</b>   | 4 cl | 17,20 € |
| verarbeitet werden 47 verschiedene Botanicals, darunter<br>Schwarzwald-Preiselbeere u.Fichtennadel<br>feinblumig und leicht pfeffrig |      |         |
| <b>Saffron Gin ( Frankreich )</b>  | 4 cl | 13,70 € |
| Safran ,Farb-u. Geschmackgebend, unterstützt durch Limette,<br>Koriander und Fenchel<br>floral-süßlich                               |      |         |
| <b>Gin Mare ( Spanien)</b>   | 4 cl | 14,00 € |
| mediterrane Charme durch sanfte Kräuternoten wie Thymian,<br>Rosmarin, Basilikum u. grüne Oliven<br>würzig                           |      |         |
| <b>Bobby´s Gin ( Niederlande )</b>   | 4 cl | 14,60 € |
| komplexer Gin mit dominierender Note v. Bergamotte,<br>Zitronengras, Limette und Orange<br>frisch-zitronig-leicht süßlich            |      |         |
| <b>Hendricks Gin ( Schottland)</b>   | 4 cl | 16,30 € |
| ausgewogenes Zusammenspiel aus Rosenblatt - u. Gurkenessenzen,<br>zusätzlich erfrischend durch Beigabe von Limetten<br>rosig-frisch  |      |         |
| <b>Mermaids Gin ( England )</b>  | 4 cl | 14,00 € |
| einzigartiger Geschmack durch Zugabe von Meerfenchel, Salz,<br>Holunderblüte und Zitrus<br>salzig-maritim-süßlich                    |      |         |

## Cocktails

|  |         |
|--|---------|
| <b>Caipirinha</b>  | 10,70 € |
| Cachaca, Limette, Rohrzucker                               |         |
| <b>Mojito</b>  | 11,20 € |
| Rum, Limette, Minze, Rohrzucker                            |         |
| <b>Sex on the Beach</b>                                    | 12,50 € |
| Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Zitrone, Grenadine      |         |
| <b>Amici</b>   | 12,50 € |
| Rum, Pfirsichlikör, Maracuja, Limette, Orange, Erdbeermark |         |
| <b>Tequila Sunrise</b>                                     | 12,50 € |
| Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine              |         |
| <b>Mai Tai</b>   | 13,90 € |
| Rum, Cointreau, Mandellikör, Limettensaft, Zuckersirup     |         |
| <b>Blue Mermaid Cocktail</b>                               | 12,50 € |
| Vodka, Blue Curacao, Limettenlimonade                      |         |
| <b>Espresso Martini</b>                                    | 12,00 € |
| Vodka, Kaffeelikör, Espresso, brauner Zucker               |         |

## Longdrinks

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <b>Smirnoff Vodka / Lemon</b>         | 9,90 €  |
| <b>Havana Club 3 Jahre / Cola</b>     | 9,90 €  |
| <b>Havana Club 7 Jahre / Cola</b>     | 12,50 € |
| <b>Johnnie Walker Red Label /Cola</b> | 9,90 €  |

## **Spirits - Spirituosen**

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Amaro Montenegro       | 4 cl | 6,50 € |
| Limoncello             | 4 cl | 6,00 € |
| Fernet Branca          | 4 cl | 6,00 € |
| Jägermeister           | 4 cl | 6,00 € |
| Averna                 | 4 cl | 6,00 € |
| Ramazotti              | 4 cl | 6,00 € |
| Sambuca                | 4 cl | 6,00 € |
| Rostocker Doppelkümmel | 4 cl | 6,00 € |
| Linie Aquavit          | 4 cl | 6,00 € |
| Bailey´s Irish Cream   | 4 cl | 6,00 € |
| Vecchia Romagna        | 2 cl | 6,90 € |
| Vecchia Amaro del capo | 4 cl | 6,90 € |

## Grappa

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| Grappa di Prosecco Andrea Ponte | 2 cl | 7,00€  |
|                                 | 4 cl | 12,00€ |
| Grappa Amarone Giare            | 2 cl | 7,50€  |
|                                 | 4 cl | 13,00€ |
| Grappa Riserva 8 Jahre          | 2 cl | 13,60€ |
|                                 | 4 cl | 24,20€ |
| Grappa Il Merlot Monovitigno    | 2 cl | 8,00€  |
|                                 | 4 cl | 13,50€ |
| Grappa Il Moscato Monovitigno   | 2 cl | 8,00€  |
|                                 | 4 cl | 13,50€ |
| Grappa Il Chardonnay Monoitigno | 2 cl | 8,00€  |
|                                 | 4 cl | 13,50€ |
| Grappa Il Prosecco Monovitigno  | 2 cl | 8,50€  |
|                                 | 4 cl | 14,00€ |
| Grappa Vuisinâr Riserva         | 2 cl | 7,50€  |
|                                 | 4 cl | 13,00€ |
| Amaro Quintessentia Di Erbe     | 2 cl | 7,50€  |
|                                 | 4 cl | 13,00€ |
| Marzadro Le Diciotto Lune       | 2 cl | 7,50€  |
|                                 | 4 cl | 13,00€ |
| Grappa Tignanella „Antinori“    | 2 cl | 10,50€ |
|                                 | 4 cl | 17,50€ |
| Grappa Barrique                 | 2 cl | 6,50€  |
|                                 | 4 cl | 10,50€ |

*Amici*

## **Champagne - Champagner**

|                              |        |         |
|------------------------------|--------|---------|
| Montaudon Brut Tradition     | 0,75 l | 59,90€  |
| Montaudon La Grande Rosé     | 0,75 l | 69,90€  |
| Moet & Chandon Imperial      | 0,75 l | 95,00€  |
| Moet & Chandon Imperial Rosé | 0,75 l | 115,00€ |
| Moet & Chandon Ice           | 0,75 l | 139,00€ |
| Moet & Chandon Ice Rosé      | 0,75 l | 145,00€ |

## **Bevande Calde - Heissgetränke**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Espresso</b>                                   | 3,20€ |
| <b>Espresso Doppio</b>                            | 5,00€ |
| <b>Cafe Crema</b>                                 | 3,50€ |
| <b>Cappuccino</b>                                 | 4,20€ |
| <b>Latte Macchiato</b>                            | 5,00€ |
| <b>Milchkaffee</b>                                | 5,00€ |
| <b>Heiße Schokolade</b>                           | 4,50€ |
| <b>Heiße Schokolade mit Sahne und Smarties</b>    | 5,50€ |
| <b>Glas Tee</b>                                   | 4,00€ |
| <b>Menta Spezial</b>                              | 5,00€ |
| frische Minze, Limette, Honig, brauner Rohrzucker |       |
| <b>Sanddorn</b>                                   | 6,90€ |
| mit Orange & Honig                                |       |

# Vino Bianco - Weisswein *Amici*

**Bersano Gavi del Comune di Gavi DOCG** Fl. 29,50 €

Piemont  
100% Cortese  
Leichtes und frisches Aroma, das an Zitrusfrüchte und grüne Äpfel erinnert, trocken, mit einem zarten mineralischen Abgang.

**Tormaresca Chardonnay Puglia** Fl. 29,50 €

Tormaresca - Apulien  
100% Chardonnay  
In der Nase zeigen sich angenehme Noten von Orangenblüten, gelbem Apfel und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist er duftend, mit ausgewogener Frische und einem zarten Zitronennachgeschmack.

**Andrian Floreado Sauvignon** Fl. 32,50 €

Trentino Südtirol  
100% Sauvignon Blanc  
intensive Frucht-, Heu- und Kräuteraromatik und feiner Gelbfrucht, bleibt schön am Gaumen und wirkt zart.

**San Giovanni della Sala** Fl. 36,50 €

Umbrien  
Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier  
eine schöne Cuvée mit einem überaus feinen Bouquet, geprägt von angenehmen Noten wie Blüten, reifer Frucht, Pfirsich und Ananas.

**Vivia DOC** Fl. 41,00 €

Toscana - Maremma  
Vermentino, Viognier, Ansonica  
Dieser Weißwein aus der alten Welt präsentiert herrlich duftige Aromen nach Nektarine, Papaya, Weinbergpfirsich und Jasmin, abgerundet von weiteren fruchtigen Nuancen.

**Andrian Pinot Grigio** Fl. 32,50 €

Trentino Südtirol  
100% Pinot Grigio  
frische Note von Honigmelone und Steinobst, voller Geschmack, mit angenehmer Länge im Abgang.

**Molin Lugana** Fl. 42,00 €

Lombardei  
100% Trebbiano di Lugana  
mit außergewöhnlicher Struktur, sowie einem überaus geschliffenen Duft, Kiwi, Lavendel und Mandeln lassen ihr Aroma erkennen.

**I Frati Lugana DOC** Fl. 39,50 €

Cà dei Frati - Lombardei  
100% Turbiana  
Als junger Wein ist er frisch und geradlinig. Er besticht durch seine Finesse mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln.

**Greco di Tufo** Fl. 32,50 €

Villa Raino Kampanien  
100% Greco  
Dieser Wein besitzt ein Bouquet das schon vor dem ersten Schluck betörend, nach Orange, Zitrone, Aprikose und kandierten Früchten duftet. Kristallklar und strohgelb funkelnd präsentiert er sich im Glas und besitzt dabei eine ausgeprägte Struktur und Komplexität.

*Amici*

## **Vino Rosato - Roséwein**

### **Calafuria Rosé Negroamaro**

Fl. 29,50 €

Apulien

100% Negroamaro

ein Bouquet aus Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikat, charakteristisch sind die schonend gereiften Negroamaro-Trauben.

### **Rosa die Frati Riviera del Farga Bresciano DOC**

Fl. 39,50 €

Cà dei Frati - Lombardei

Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Dieser Rosé ist am Gaumen sehr elegant, frisch, mit saftiger, schöner Frucht, welche an Himbeere und reifer Stachelbeere erinnert, feiner Mineralik und mit einer lebendigen Säurestruktur. Im Nachhall schmeckt man eine angenehm zarte Extraktsüße.

## Vino Rosso - Rotwein

### **Titolato Strozzi Chianti Colli Senesi DOCG**

Fl. 28,50 €

Tenute Guicciardini Strozzi - Toskana, trocken

80% Sangiovese, 20% ergänzende Rebsorten

Die Aromatik dieses Rotweins aus der Toskana wird bestimmt von Nuancen nach verschiedensten roten und schwarzen Beeren und dunklen Früchten, wie Herzkirschen und Zwetschgen.

### **Neprica Primitivo IGT Puglia**

Fl. 29,50 €

Tormaresca - Apulien, trocken, sehr fruchtig

100% Primitivo

Fruchtiges Bouquet nach Pflaume, Kirsche und Himbeere, Aroma von kandierten Früchten und Sandelholz. Am Gaumen geschmeidig mit zurückhaltender Säure und vorzüglich eingebundenen Tanninen.

### **Torcicoda Primitivo Salento IGT**

Fl. 39,50 €

Tormaresca - Apulien

100% Primitivo

Die expressiven Aromen von Früchten wie Brombeeren, eingelegten Kirschen und Pflaumen sind verwoben mit Anklängen von Lakritz und zarten Noten von karamellisierten Früchten.

### **Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore**

Fl. 34,50 €

Venetien

Corvina und Corvinone, Rondinella

intensive rubinrote Farbe und würziges, sehr fruchtiges Aroma, mit schönen Anklängen dunkler Früchte. Die Süße der Früchte wird durch die Säure des Weines wunderbar ausgeglichen.

### **Solestà Rosso Piceno DOC Superiore**

Fl. 35,50 €

Velenosi-Marken, fruchtig, würzig, erdig

Montepulciano, Sangiovese

Schmeckt intensiv und fruchtig nach reifen Kirschen und Pflaumen, am Gaumen zeigt er Noten von Johannisbeeren, Tabak, Lakritz, Zimt und Muskat sowie eine Spur von Vanille.

# Vino Rosso - Rotwein *Amici*

## **„Insoglio del Cinghiale“**

Fl. 49,00 €

Toscana IGT, trocken,fruchtig,leicht würzig  
Cuvee aus Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon  
Purpurroter, vollmundiger Wein mit abgerundeten Tanninen und klaren Aromen von Veilchen, Waldbeeren und Rosmarin, leicht holzige Nuancen und Röstaromen.

## **Sereno Colline Lucchesi DOC**

Fl. 37,50 €

Toscana, trocken, aromatisch  
Sangiovese, Ciliegiolo, Cannaiolo  
Rubinroter, opulenter, schmelziger Wein. Duftet wunderbar nach reifen Pflaumen, Marzipan und Gewürzen, wie Nelken und Pfeffer.

## **„Harmonium“ DOC**

Fl. 57,50 €

Sizilien, trocken, fruchtig  
Nero d'Avola  
„Harmonium“ ist eine Cuvee dreier verschiedener Nero d'Avola-Reben, gewachsen in unterschiedlichen Terroirs des Borgo Guarini Weingutes. Er hat einen ausgewogenen Charakter mit fruchtiger Note von Kirschen, dunkler Schokolade und eine samtige, kraftvolle Tanninstruktur.

## **Il Bruciato Bolgheri DOC**

Fl. 58,00 €

Tenuta Guado al Tasso - Toscana, trocken ,fruchtig und weich  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah  
Das Ergebnis ist ein intensiv rubinrot funkelnder Rotwein mit dem Bouquet von roten und schwarzen Waldbeeren und süßen Gewürzen. Am Gaumen harmonisch, mit viel reifer, roter Frucht und sauber eingebundener Säure und Tanninen.

## **Nirvasco Barolo DOCG**

Fl. 58,00 €

Bersano - Piemont, trocken ,kräftig,würzig  
100% Nebbiolo  
Der Nase präsentiert dieser Bersano Rotwein allerlei Rosen, Heidelbeeren, Flieder, Schattenmorellen und Veilchen. Als wäre das nicht bereits eindrucksvoll, gesellen sich durch den Ausbau im kleinen Holzfass weitere Aromen wie Lebkuchen-Gewürz, Vanille und Bitterschokolade hinzu.

## **Brunello di Montalcino**

Fl. 63,50 €

Villa Poggio Salvi - Toscana, trocken, vollmundig  
Sangiovese Grosso  
Kommt mit rubinroten mit granatfarbenden Reflexen daher. Ein ausgewogener aromatischer Wein mit Aromen von Kirschen, Beeren und Lavendel. Perfekte Balance zwischen frischer Säure und elegantem Tannin.

## **Tignanello Antinori IGT**

Fl. 245,00 €

Antinori - Toscana, trocken, samtig ,erdig  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
Eine Wein-Ikone mit betörendem Bouquet nach Waldbeeren mit Aromen von Pflaumen, Cassis, Vanille, Feigen, Tabak und Espresso. Enorme Tiefe mit langem Nachhall und sehr harmonischem Spiel zwischen Tanninen und Säure.