



# DOPPIO MALTO

BIRRIFICIO e CUCINA



## WIR BRAUEN DIE PASSENDEN BIERE FÜR SIE

### AUS UNSERER BRAUEREI AUF SARDINIEN

Wir haben in allen  
Fächern mit Bestnote  
abgeschnitten.

NUR BEIM VERHALTEN  
KÖNNEN WIR UNS NOCH  
VERBESSERN. WIR  
PROBIEREN UNSER BIER  
ÜBER DEN GESAMTEN  
PRODUKTIONSYKLUS  
HINWEG.



### JETZT GIBT ES DEN CLUB DER GLÜCKLICHEN

CLUBMITGLIEDER ERHALTEN

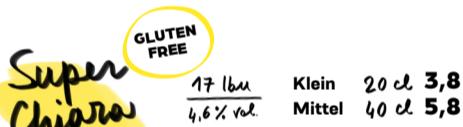
**BIER FÜR 3€**

*Smail*

MELDEN SIE SICH AN,  
SAMMELN SIE PUNKTE  
UND ERHALTEN SIE  
ZUGANG ZU EXKLUSIVEN  
PREISEN UND VORTEILEN!



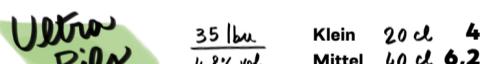
### KLASSICHE



#### REIN UND KLAR

Stil Lager. Untergärig.

Das ist unzweifelhaft das ideale Bier für einen Nachmittag auf einer Almwiese in voller Blüte. Mit seinem Talent für die Höhe verspricht es meditative Erfahrungen und Weisheit, die sie versöhnen wird.



EIGENWILLIG UND GROSSZÜGIG  
Klassisch, im Stil Italian Pils. Untergärig.  
Es ist ein Bier, das in Ruhe genossen werden sollte. Widerspruch ist zwecklos, es ist immer im Recht. Probieren Sie es, ohne es hineinzuschütten.



#### KOMPLEX UND FASZINIEREND

Starkbier, Stil British Strong Ale. Obergärig.

Ein perfekter Körper ist nichts ohne innere Stärke, das ist sein Geheimnis. Es zu genießen, ist ein bedeutendes Ereignis.



#### NOSTALGISCH UND NATURALISTISCH

Stil Weißbier. Obergärig.

Wenn Sie denken, dass Sie den Gipfel erreicht haben, wird Sie dieses Bier überraschen. Probieren Sie es auf halber Strecke eines Marathons (welcher Art auch immer).



#### AUSGEWOGEN UND ÜBERWÄLTIGEND

Stil American Wheat. Untergärig.

Stellen Sie sich eine mediterrane Landschaft vor, lichtdurchflutet und voller Erinnerungen, wo Sie den Raum riechen können und die Zeit Farbe annimmt. Denken Sie nicht, probieren Sie.



#### VERFÜHRERISCH UND EXOTISCH

Kolonialstil, ähnlich IPA. Obergärig.

Ein Schluck und Sie reisen ans andere Ende der Welt, mit Blick auf das schönste Meer: Es weht eine leichte Brise, die Luft ist voller Aromen und Sie fühlen sich sicher und selbstbewusst. Noch ein Schluck.

### ALKOHOLFREIE



17 lbu. Klein 20 cl 3,8  
1,2% vol. Mittel 40 cl 5,8

#### FRISCH UND ENTSCLOSEN

Alkoholfrei. Stil Lager.

Ein Lagerbier, das keine Abstriche macht und jedes Versprechen hält: Noten von Kräutern und Getreide, dichter Schaum und eine absolute Empfehlung bei Tisch. Seine Reinheit ist überzeugend.



38 lbu. Klein 20 cl 3,8  
1,2% vol. Mittel 40 cl 5,8

#### AUSGEWOGEN UND KÜHN

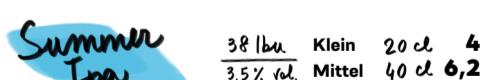
Alkoholfrei. Session IPA.

Kühl und frisch wie ein Sommerschatten. Farben und Aroma erinnern an einen Korb mit Zitrusfrüchten. Es hat Struktur und Leichtigkeit. Damit wird das perfekte Gleichgewicht zu einer kühnen Tugend.

### BESONDRE



BRILLANT UND ÜBERZEUGEND  
Stil American Pale Ale. Mit 5 amerikanischen Hopfensorten.  
Damit ist der Goldrausch für Sie erledigt. Setzen Sie sich und legen Sie eine Platte von Springsteen auf. Besser zu zweit oder zu dritt. Sie werden merken, es schmeckt nach mehr.



ENTSPANNT UND ZITRONIG  
Session IPA. Geringer Alkoholgehalt.  
Es ist Dienstag, es regnet und die Familie erwartet Sie zum Abendessen? Schlüpfen Sie in Ihre Badesachen und relaxen Sie eine Runde in der Sommersonne. Es reicht, die Flasche aufzumachen.



REICHHALTIG UND EXZENTRISCH  
Fruchtig, Stil English Brown Ale. Obergärig.  
Mögen Sie Golf? Segeln? Diamanten?

Maßgeschneiderte Anzüge? Dieses Bier ist so luxuriös, dass Sie diese albernen Statussymbole vergessen werden.



ELEGANT UND EIGENARTIG  
Stil Imperial Pils. Untergärig.  
Es ist so sonnig, dass es jeden Zweifel an seiner Schönheit in den Schatten stellt. Perfekt für alle, die sich lieber mit Blumen als mit Zahlen abgeben. Oder eben umgekehrt.



FRECH UND SÜSS  
Stil Stout. Obergärig.  
Für Blind Dates empfohlen. Ihr Atem wird etwas Schmeichelhaftes haben, Ihr Selbstwertgefühl wird gewinnen und Sie werden vergessen, dass Sie unheilbar schüchtern sind.



DUFTEND UND ROMANTISCH  
Triple Honey IPA. Obergärig.  
Absolut nicht geeignet für Zyniker, anmaßende, gleichgültige und arrogante Menschen. Keine Vorbehalte gegen Tränen, Lächeln und Leidenschaften. Ein Erlebnis wie aus einem Roman.



PIKANT UND SCHMEICHELND  
Würzig, Ginger Ale. Obergärig.  
Haben Sie schon einmal davon geträumt, über einen orientalischen Markt zu schlendern, umgeben von Düften und einer schmeichelnden Brise, die Ihnen durchs Haar weht? Wachen Sie auf, das war nur der erste Schluck von diesem Bier.



VOLLMUNDIG UND SANFT  
Stil Imperial Black IPA. Obergärig.  
Wenn Sie Ihren Daniel-Craig- oder Jennifer-Lawrence-Moment hatten (und er ist vorbei), werden Sie es verstehen. Der passende Soundtrack ist "Una carezza in un pugno" von Adriano Celentano.

### BIER-TOUR

Schauen Sie sich die einzelnen Menüs an und probieren Sie einen unserer drei Vorschläge: eine Runde Hopfen, Malz oder Aromen.

10



AUCH IN DER KISTE UND ÜBER  
UNSEREN EHI!-COMMERCE  
[DOPPIOMALTO.com](http://DOPPIOMALTO.com)

IM KRUG  
150 cl  
20  
VOM FASS  
200 cl  
26



# LI VOGLIO tutti!

Kleine Gerichte zum Probieren, Kombinieren, Multiplizieren als Vorspeise und mehr!

## CHIPS VOM KÄSE BELLA LODI

Unsere Kartoffelchips\* mit Speck-Zwiebel-Marmelade und Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi)

## MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

Frittierte Mini-Gnocchi\*, Parmaschinken g.U., Mortadella aus Bologna g.g.A. und Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi)

## ANELLI DI CIPOLLA

Zwiebelringe\* im Bierteig, serviert mit Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

## MELANZANA ALLA BRACE

Gegrillte Aubergine, Fior di Latte, Piccadilly-Tomaten, Oliven, Basilikum-Creme und frisches Basilikum

## RONDELLE DI MELANZANA

Panierte Auberginenringe\* serviert mit Biermayonnaise

## ARROSTICINI ABRUZZESI

Spieße vom Rind und vom Lamm\* serviert mit frischer Zitrone

## SPIEDINI DI POLLO PANATI

Panierte Hähnchenspieße\* serviert mit frischer Zitrone

## FOCACCIA A SPICCHI

Focaccia-Scheiben\* mit Rosmarin, Olivenöl und Maldon-Salz

5,4  
Super Chivas

9,4  
Ipa Wein

6,4  
O sole mio

16,6  
Sexy Ipa

15,4  
Super Chivas

7,2  
Super Chivas



## MELANZANA ALLA BRACE

6,6

Bella Pils

## RONDELLE DI MELANZANA

6,6  
Utopia Pilz

Panierte Auberginenringe\* serviert mit Biermayonnaise

## FOCACCINA BARESE

Handgeknetete Focaccia\* aus Weichweizen und Hartweizengrieß mit Kirschtomaten, Oliven und Oregano, Basilikum-Creme und frischem Basilikum

## CAPRESE DI BURRATA E POMODORI

Burrata, Strauchtomaten, Oliven, Basilikum-Creme und frischem Basilikum

## CAPONATA DI VERDURE

Caponata aus Auberginen\*, Zucchini\*, Paprika\*, Oliven, traditioneller Tomatensauce, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi) und frischem Basilikum

## MOZZARELLE IN CARROZZA

Panierte Mozzarella in Carrozza\* mit Käsecrème (Sorte: Käse Bella Lodi), serviert mit Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

5,6  
Summer Ipa

8  
O sole mio

7,8  
Ultra Pilz

## TAGLIATA DI POLLO PANATO

Hühnerfilet\*, paniert und frittiert, mit Biersauce, serviert auf gehackten Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, mit Basilikum-Creme

## TARTARE CON FUNGHI

100 g Rindertatar\* gewürzt mit Basilikum-Creme, Öl und Salz, serviert mit Portobello-Pilzen, Rucola und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)

7,8  
Super Chivas

8,2  
Regina

9  
Regina

## FREUNDLICH SEIN und teilen



## SIAMO FRITTI

Zwiebelringe\*, Kroketten\* und Auberginescheiben\* serviert mit Biermayonnaise

14,4  
O sole mio

16,8  
Ultra Pilz

## ANTIPASTO TRICOLORE

Mortadella aus Bologna g.g.A., Parmaschinken g.U., Burrata-Streifen, Rucola, Focaccia barese\* und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)



## TRONCI di felicità

Pizza\* aus der Pfanne, innen weich und außen knusprig.



## MARGHERITA

Klassisch Halbe Portion  
8,8  
5,6

Utopia Pilz

Tomatensoße, Fior di Latte und frischer Basilikum

Zingi Ale

11,2  
7,4

Klassisch Halbe Portion

MORTADELLA E KÄSE BELLA LODI

Mortadella aus Bologna g.g.A., Fior di Latte, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi) und frischer Basilikum

Fusilli, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi), gebratene Zucchini, schwarzer Pfeffer und frischer Basilikum

Frische Mezzelune (Pasta in Halbmondform) gefüllt mit Steinpilzen, Portobello-Pilze, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi), Basilikum-Creme und frischem Basilikum

Suppe mit Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, Linsen, Rosmarin, Pecorino Sardo Dolce DOP, Basilikum-Creme, Crostini\* (gebratene Brotscheiben) und frischem Basilikum

GEDECK: 2 €

Rind Huhn Schwein Fisch Vegetarisch

\* Einige Zutaten werden tiefgefroren oder gefriergetrocknet verarbeitet. Wenn Sie Allergien und/oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter nach Informationen. Wir stehen Ihnen jederzeit für eine Beratung zur Verfügung.

Frische rote Zwiebel, Zucchini-Chips, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, gegrillte Karotten, Raspadura, Pecorino Sardo Dolce DOP, Provolone dolce, Mortadella aus Bologna g.g.A., 'Nduja, Pancetta

Stracciatella di Burrata, Mozzarella, Portobello-Pilze, Parmaschinken DOP

Burrata

+1

+2

+3

GEDECK: 2 €

Rind Huhn Schwein Fisch Vegetarisch

\* Einige Zutaten werden tiefgefroren oder gefriergetrocknet verarbeitet. Wenn Sie Allergien und/oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter nach Informationen. Wir stehen Ihnen jederzeit für eine Beratung zur Verfügung.

## PRIMI in assoluto

### PARMIGIANA

Auberginenauflauf\*, Mozzarella, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi) und frischer Basilikum

11,2  
Pinche Roma

### AL RAGÙ

Tagliatelle (mit Ei) mit Fleischsoße, geriebenem Käse (Sorte Käse Bella Lodi) und frischem Basilikum

12,4  
Black Stout

### KÄSE BELLA LODI E ZUCCHINE

Fusilli, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi), gebratene Zucchini, schwarzer Pfeffer und frischer Basilikum

11,2  
Ipa Wein



### FUNGHI E KÄSE BELLA LODI

Frische Mezzelune (Pasta in Halbmondform) gefüllt mit Steinpilzen, Portobello-Pilze, Käsecrème (Sorte Käse Bella Lodi), Basilikum-Creme und frischem Basilikum

13,6  
Zingi Ale

### ZUPPA DI LEGUMI

Suppe mit Bohnen, Kichererbsen, Erbsen, Linsen, Rosmarin, Pecorino Sardo Dolce DOP, Basilikum-Creme, Crostini\* (gebratene Brotscheiben) und frischem Basilikum

11,2  
Bella Roma

GEDECK: 2 €

Rind Huhn Schwein Fisch Vegetarisch

\* Einige Zutaten werden tiefgefroren oder gefriergetrocknet verarbeitet. Wenn Sie Allergien und/oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter nach Informationen. Wir stehen Ihnen jederzeit für eine Beratung zur Verfügung.

# SECONDI a nessuno

mit Rosmarin gewürzte Kartoffelspalten mit Schale, gemischter Salat und Biermayonnaise

## TAGLI FORTI

dall' Argentina

### GRAN TAGLIATA

Klassisch 19  
Halbe Portion 11,2

Argentinisches Rinderfilet auf Rucola, mit Maldon-Salz-Flocken



### GRAN TAGLIATA SPECIALE

Klassisch 22,6  
Halbe Portion 14,6

Argentinisches Rinder-Entrecôte auf Rucola, mit Maldon-Salz-Flocken verfeinert



### LA GIGANTE

27,4

350 g argentinisches Rinder-Entrecôte auf Rucola, geschnitten serviert und mit Maldon-Salz-Flocken verfeinert



### IL MANZO DOPPIO

16,8  
0 ale mio

Zwei Rindfleischburger\* auf Rucola



Pro Person für 2 Personen

## GEMEINSAM geniessen

### BRACE MISTA

pro Person 25

Gran Tagliata, Schweinerippchen mit BBQ-Biersauce, panierte Hähnchenschlegel, Salamelle alla birra, serviert mit Kartoffelspalten in der Schale mit Rosmarin, gemischem Salat, Maldon-Salz-Flocken und Biermayonnaise



## GALLETTO ruspante

### MEDITERRANEO ALLA BIRRA

Klassisch 18,2  
Halbe Portion 11,2

Freilandhähnchen glasiert mit Honey Ipa Bier, Honig und Gewürzen, auf Rucola



 Mögen Sie es scharf? 1€

Fragen Sie nach unserer Chili-Sauce

### TAGLIATA DI POLLO

Klassisch 15,8  
Halbe Portion 9,6

250 g Hühnerfilet vom Schlegel, in mediterranen Kräutern mariniert, auf Rucola Serviert mit Kräutersoße



### COSCE IN CROSTA

16

Mit Gewürzen marinierte Hähnchenschlegel in Kaffeekruste, auf Rucola



### COSTINE DI MAIALE

19

Mit mediterranen Kräutern marinierte Schweinerippchen auf Rucola, mit BBQ-Biersauce verfeinert



Mit weichem Brioche-Brat\*, Pommes Frites\* oder Ofenkartoffeln mit Schale und Biermayonnaise



## Hip, hip, BURGER!

### SUPER CLASSICO

Klassisch 11,2  
Halbe Portion 7,6

Rindfleischburger\* mit Strauchtomaten, mildem Salat und Mayonnaise



### 'NDUJA E KÄSE BELLA LODI

Klassisch 14,2  
Halbe Portion 9,4

Rindfleischburger\* mit 'Nduja (Rohwurst), Burrata-Streifen, knusprigem Käse Bella Lodi, scharfer Chili-Sauce, Kirschtomaten und zartem Salat



### PANCETTA E PROVOLA

Klassisch 15,8  
Halbe Portion 10,2

Rindfleischburger\* mit Speck, mildem Provolà (Käse), Kirschtomaten, zartem Salat und Biersauce



### PULLED PORK ALL'ITALIANA

Klassisch 15,4  
Halbe Portion 9,8

Bei niedriger Temperatur gegartes Pulled Pork, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, BBQ-Biersauce und Weißkohl



### VERDURE ALLA BRACE E BURRATA

14,8

Gegrillte Auberginen, Strauchtomaten, Zucchini, Karotten, Fenchel und rote Zwiebeln, serviert mit Burrata, Rucola und Basilikum-Creme



### ORTO FRESCO

7,4

Grüner Salat, Rucola, Weißkohl, Strauchtomaten, Karotten, Gurken, Fenchel und Crostini\* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)



### TARTARE E FUNGHI

14,2

Rindertatar\*, Portobello-Pilze, Burrata-Streifen, knuspriger Käse Bella Lodi, Basilikum-Creme, Kirschtomaten und zarter Salat



### IL TROPPO BUONO

15,8

Rindfleischburger\*, knuspriger Käse Bella Lodi, Speck-Zwiebel-Marmelade, Kirschtomaten, zarter Salat und weiße BBQ-Sauce



### CARBONARA OLÈ

15,8

Rindfleischburger\*, Spiegelei, Speck, Carbonara-Creme, Pecorino Sardo Dolce DOP und zarter Salat



### POLLO FRITTO

13,6

Paniertes und frittiertes Hähnchen\* mit Speck-Zwiebel-Marmelade, Honig-Ingwer-Sauce, Kirschtomaten und zartem Salat



## Scatta il VERDE

### CAPONATA E CRUDITÈ

12

Caponata aus Auberginen\*, Zucchini\*, Paprika\*, Oliven und traditioneller Tomatensauce. Serviert mit Strauchtomaten, Gurken, grünen Bohnen\*, Fenchel, Karotten, Basilikum-Creme und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)



### TAGLIATA DI POLLO E POMODORI

10,8

Grüner Salat, Rotkohl, Hähnchenschlegel in mediterranen Kräutern mariniert, Strauchtomaten, Rucola und Crostini\* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)



### MANZO E BURRATA

16,8

Grüner Salat, Rotkohl, argentinisches Rinderfilet, Burrata, Strauchtomaten, Rucola und Crostini\* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)



### POLLO FRITTO E PECORINO

10,8

Grüner Salat, Rotkohl, paniertes\* und gebratenes Hühnerfleisch, Pecorino Sardo Dolce DOP, Strauchtomaten, Rucola, Crostini\* (gebratene Brotscheiben). Serviert mit Kräutersoße und Pane Guttiau (knuspriges Fladenbrot)



Darf es noch etwas sein?

### PATATE A SPICCHIO

4,4

Kartoffelscheiben mit Schale, serviert mit Biermayonnaise

### PATATE A FIAMMIFERO

4,4

Kartoffeln\* mit Schale, streichholzdünne geschnitten, mit Biermayonnaise

### CHIPS DI PATATE

4,4

Kartoffelchips\* serviert mit Biermayonnaise

### VERDURE GRIGLIATE

4,8

Auberginen, Strauchtomaten, Zucchini, Karotten und Basilikum-Creme

### FAGIOLINI

4,8

Grüne Bohnen\*, Basilikum-Creme, serviert mit frischer Zitrone

# Ehi! DOLCEZZA

Für ein Happy End!

## BIRRAMISÙ

Tiramisù mit Mascarpone-Creme im Glas in Black Stout-Bier getränkten Löffelbiskuits und Zartbitterschokoladenflocken

6,4  
Black  
Stout

## PIZZA E NUTELLA®

Pizzastücke\* mit NUTELLA®, Sahne, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

5,6  
Imperiale

## LA SBRISOLONA

Mantovana mit Mandeln, serviert mit Schokoladenmousse\*

6,2  
Imperiale

## COPPA GELATO

**FIOR DI LATTE E NUTELLA®**  
Fior-di-Latte-Eis mit NUTELLA®. Serviert mit Sahne und Sbrisolona-Crumble

6,6  
Imperiale

## COPPA GELATO ALLA BIRRA E CARAMELLO SALATO

Biersorbet, gesalzenes Karamellsorbet, Sbrisolona-Crumble, Waldfruchtsauce, Sahne und Offelle di Parona (Kekse)

6,6  
0 sole  
mio



## TORTA CAPRESE

Kuchen\* mit Kakao und Mandeln, serviert mit Fior-di-Latte-Eis und Puderzucker

6,9  
Senza  
Iva  
  
7,6  
Black  
Stout



## CAFFÈ GOURMAND

Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Mini-Desserts: Birramisù, Cannolo Scomposto\*, Pistazienmousse\* und Schokoladenmousse\* mit Sbrisolona-Crumble



## DAS VERGNÜGEN des Teilens

### MINI CANNOLI SICILIANI

6 knusprige Mini-Waffeln, aromatisiert mit Zimt, garniert mit Ricotta-Creme\* aus dem Spritzbeutel. Serviert mit gehackten Pistazien und Zartbitterschokoladenflocken

11



## CANNOLO SCOMPOSTO

Knusprige Waffel mit Zimt, Ricotta-Mousse\*, gehackten Pistazien, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

6,4  
0 sole  
mio

## BRIOCHE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Brioche-Brot\* mit Pistazienmousse\*, Schokoladenmousse\*, Sahne, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

5,6  
Zimt  
Abe

## Gewagte KOMBINATIONEN

### Caffè & distillati IRLANDESE

Kaffee mit Baileys-Likör, Schlagsahne und Zartbitterschokoladenflocken

4,4

### Caffè & cioccolato CAPADOLCE

Kaffee mit Schlagsahne, NUTELLA®, Sbrisolona-Crumble und Kakaopulver

4,4

# Non solo BIRRA

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

4,4  
27,5 cl

## LIMONADE

## ORANGENLIMONADE

## COLA

## COLA ZERO

## SPRUDEL

## TONICA

4,4  
ZITRONEN- /  
PFIRSICH-TEE

4,6  
  
Regular o Sugarfree

## WASSER

2,5  
MIKROFILTRIERTES  
75 cl

Stilles  
Wasser

3  
SPRUDELWASSER  
45 cl  
San Pellegrino

## KAFFEE con coccola

Kaffee	1,8
Malzkaffee / Entkoffeiniert	1,8
Kaffee Ginsengkaffee	1,8
Cappuccino / Kaffee mit Schuss	2,4

## WEIN

### CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Costera, Argiolas

5 20

### DOLCETTO D'ALBA DOC

Dolcetto di Diano D'Alba, Tenute Stefano Farina

5 20

### GALLUCCIO DOC

Aglianico Concarosso Poderi Foglia, Azienda Agricola Vestini Campagnano

5 20

### ROSATO DEL SALENTO IGT

Rosato del Salento IGT, La rosa del salice

6 24

### GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer, Cantine di Ora

6 24

### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Is Argiolas, Argiolas

6 28

### PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

Leonte Extra Dry, Fasol Menin

6 26

### SPUMANTE REGGIANO LAMBRUSCO BRUT DOP

Rubino del Cerro, Venturini Baldini

24

## BITTER UND LIKÖRE

### 5 cl

Averna, Braulio, Amaro del Capo, Baileys, Montenegro, Ramazzotti, Anima Nera, Sambuca Molinari, Jägermeister, Limoncello, Mirto Tremonti

4,6

### Lamaro Doppio Malto

4,2