

Super Chiara

ALKOHOLFREI

FRISCH UND
ENTSCHLOSSEN

17 lbu | 1,2 % vol.



DOPPIO MALTO

BIRRIFICIO & CUCINA

Bella Rossa

KOMPLEX UND
FASZINIEREND

32 lbu | 6,5 % vol.

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
PRODUKTIONSZYKLUS
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!



KLASSISCHE

Super Chiara

GLUTEN
FREE

17 lbu

Klein 20 cl 3,8

4,6 % vol.

Mittel 40 cl 5,8

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.

Ultra Pils

35 lbu

Klein 20 cl 4

4,8 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

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.

Bella Rossa

32 lbu

Klein 20 cl 3,8

6,5 % vol.

Mittel 40 cl 5,8

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.

Iper Weiss

9 lbu

Klein 20 cl 4

5 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

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).

O sole mio

24 lbu

Klein 20 cl 3,8

4,9 % vol.

Mittel 40 cl 5,8

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.

Sery Ipa

54 lbu

Klein 20 cl 4

6 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

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

Super Chiara

17 lbu

Klein 20 cl 3,8

1,2 % vol.

Mittel 40 cl 5,8

ALKOHOLFREI

FRISCH UND ENTSCHLOSSEN
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.

Summer Ipa

38 lbu

Klein 20 cl 3,8

1,2 % vol.

Mittel 40 cl 5,8

ALKOHOLFREI

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.

BESONDERE

Extra Bitter

60 lbu

Klein 20 cl 3,8

5,6 % vol.

Mittel 40 cl 5,8

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.

Summer Ipa

38 lbu

Klein 20 cl 4

3,5 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

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.

Pire che Rossa

23 lbu

Klein 20 cl 4

5,6 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

REICHHALTIG UND EXZENTRISCH
Fruchtig, Stil English Brown Ale. Obergärig.
Mögen Sie Golf? Segeln? Diamanten? Maßgeschneiderte Anzüge? Dieses Bier ist so luxuriös, dass Sie diese albernern Statussymbole vergessen werden.

Regina

21 lbu

Klein 20 cl 4,2

5,3 % vol.

Mittel 40 cl 6,8

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.

Black Stout

33 lbu

Klein 20 cl 4

6,3 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

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

Honey Ipa

37 lbu

Klein 20 cl 4,2

7,5 % vol.

Mittel 40 cl 6,8

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.

Zingi Ale

30 lbu

Klein 20 cl 4

7 % vol.

Mittel 40 cl 6,2

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.

Imperiale

80 lbu

Klein 20 cl 4,2

9 % vol.

Mittel 40 cl 6,8

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

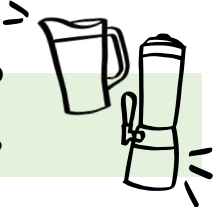
Schauen Sie sich die einzelnen Menüs an und probieren Sie einen unserer drei Vorschläge: **eine Runde Hopfen, Malz oder Aromen.**

10



AUCH IN DER KISTE UND ÜBER
UNSEREN EHI!-COMMERCE
ERHÄLTlich
DOPPIOMALTO.com

IM KRUG 20
150 cl
VOM FASS 26
200 cl



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 Käsecreme (Sorte Käse Bella Lodi)

5,4



MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

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

9,4



ANELLI DI CIPOLLA

Zwiebelringe* im Bierteig, serviert mit Mayonnaise mit getrockneten Tomaten

6,4



MELANZANA ALLA BRACE

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

6,6



RONDELLE DI MELANZANA

Panierte Auberginenringe* serviert mit Biermayonnaise

6,6



FOCACCINA BARESE

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

5,6



CAPRESE DI BURRATA E POMODORI

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

8



CAPONATA DI VERDURE

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

7,8



MOZZARELLE IN CARROZZA

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

7,8



TAGLIATA DI POLLO PANATO

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

8,2



TARTARE CON FUNGHI

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

9



FREUNDLICH SEIN und teilen

ARROSTICINI ABRUZZESI

Spieße vom Rind und vom Lamm* serviert mit frischer Zitrone

16,6



SPIEDINI DI POLLO PANATI

Panierte Hühnerspieße* serviert mit frischer Zitrone

15,4



FOCACCIA A SPICCHI

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

7,2



SIAMO FRITTI

Zwiebelringe*, Krokette* und Auberginenscheiben* serviert mit Biermayonnaise

14,4



ANTIPASTO TRICOLORE

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

16,8



TRANCI di felicità

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



MARGHERITA

Tomatensoße, Fior di Latte und frischer Basilikum

Klassisch Halbe Portion 8,8 5,6



MORTADELLA E KÄSE BELLA LODI

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

Klassisch Halbe Portion 11,2 7,4



FUNGHI E FIOR DI LATTE

Tomatensoße, Fior di Latte, Portobello-Pilze und frisches Basilikum

Klassisch Halbe Portion 11,2 7,4



CRUDO E PICCADILLY

Parmaschinken g.U., Fior di Latte, Piccadilly-Tomaten und Rucola

Klassisch Halbe Portion 13,2 8,6



PRIMI in assoluto

PARMIGIANA

Auberginenaufauf*, Mozzarella, Käsecreme (Sorte Käse Bella Lodi) und frischer Basilikum

11,2



AL RAGÙ

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

12,4



KÄSE BELLA LODI E ZUCCHINE

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

11,2



FUNGHI E KÄSE BELLA LODI

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

13,6



ZUPPA DI LEGUMI

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

11,2



SIE BEKOMMEN NICHT GENUG, WENN ES SCHMECKT? Zusätzliche Zutaten

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

+ 1

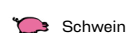
Stracciatella di Burrata, Mozzarella, Portobello-Pilze, Parmaschinken DOP

+ 2

Burrata

+ 3

GEDECK: 2 €



* Einige Zutaten werden tiefgekühlt 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

Zwei Rindfleischburger* auf Rucola



Brace mista für 2 Personen

GEMEINSAM genießen

BRACE MISTA

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

pro Person 25



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



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 Provola (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



TARTARE E FUNGHI 14,2

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



IL TROPPO BUONO Klassisch 15,8
Halbe Portion 10,2

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



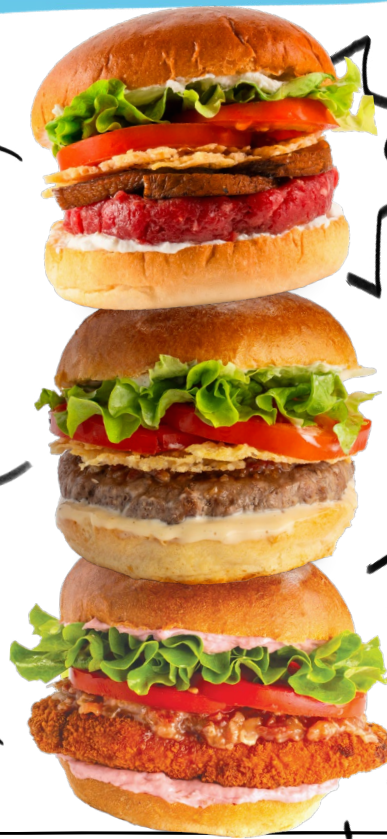
CARBONARA OLÈ Klassisch 15,8
Halbe Portion 10,2

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



POLLO FRITTO 13,6

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



MÖCHTEN SIE DEN BURGER NO MEAT* PROBIEREN?

Einfach bestellen und schon kommt er.

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



SIE BEKOMMEN NICHT GENUG, WENN ES SCHMECKT?
Extra Burger 4,2



FISH AND CHIPS 11,2

Gebratenes Kabeljaufilet* mit Kirschtomaten, zartem Salat und Biersauce



POLPO E STRACCIATELLA 17,8

Gebratener Tintenfisch mit Burrata-Streifen, Kirschtomaten und zartem Salat



VEGETARIANI felici

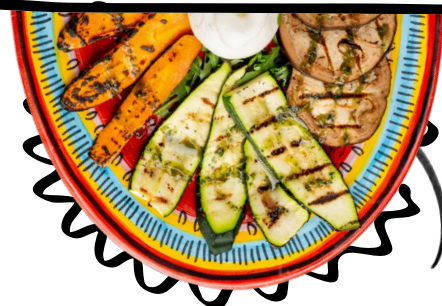
PARMIGIANA 12

Auberginenaufguss*, Bella Lodi Käsecreme, knuspriger Käse Bella Lodi, Kirschtomaten und zarter Salat



VEGETALE E QUALE 10,8

No Meat Burger* auf pflanzlicher Basis, Kirschtomaten, zarter Salat und Biersauce



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)



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, streichholzdünn 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



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

Robiola-Creme im Glas und Sbrisolona-Crumble mit NUTELLA® oder Waldfrüchten

6,4



PIZZA E NUTELLA®

Pizzastücke* mit NUTELLA®, Sahne, Zartbitterschokoladenflocken und Puderzucker

5,6



LA SBRISOLONA

Mantovana mit Mandeln, serviert mit Schokoladenmousse*

6,2



COPPA GELATO FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Fior-di-Latte-Eis mit NUTELLA®. Serviert mit Sahne und Sbrisolona-Crumble

6,6



COPPA GELATO ALLA BIRRA E CARAMELLO SALATO

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

6,6



TORTA CAPRESE

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

6,9



CAFFÈ GOURMAND

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

7,6



DAS VERGNÜGEN des Teilens

MINI CANNOLI SICILIANI

11

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



CANNOLO SCOMPOSTO

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

6,4



BRIOCHE CIOCCOLATO E PISTACCHIO

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

5,6



Gewagte KOMBINATIONEN

Caffè & birra IMPERIALE

Kaffee aus dem Shaker mit unserem Imperiale, Zucker, Schlagsahne, Sbrisolona-Crumble und Bitterkakaopulver

4,4

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

ZITRONEN- / PFIRSICH-TEE

4,4



Regular o Sugarfree

4,6

WASSER

MIKROFILTRIERTES

Stilles Wasser

75 cl 2,5

SPRUDELWASSER

San Pellegrino

45 cl 3

KAFFEE

con coccola

Kaffee

1,8

Malzkaffee / Entkoffeiniert

1,8

Kaffee Ginsengkaffee

1,8

Cappuccino / Kaffee mit Schuss

2,4

SCHNAPS

5 cl

WHISKY

Lagavulin 8Y, Oban 14Y, Talisker 10Y, Caol Ila 12Y, Johnnie Walker 5Y

8,6 6

RHUM

Kraken, Pampero Anniversario

6

Zacapa

9,6

GRAPPAS

Poli Sarpa Classica, Chardonnay Frattina, Barrique

4,8

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 Tremontis

4,6

Lamaro Doppio Malto

4,2