**** Feb. 2025

**Olive e taralli 5€***EN olives and taralli crackers
DE Oliven und Taralli Cracker*

**Pane e burro all’aglio 5€***EN bread and roasted garlic butter
DE Brot und Gerösteter Knoblauchbutter*

**Zuppa di ceci 8€***EN Creamy chichkpea soup
DE Cremige Kichererbsen Suppe*

**Tagliere formaggi 14€***Taleggio, Pecorino, Strachitunt*

**Tagliere salumi 14€***Istarski pršut, Ombolo, Mortadella, Salame*

**Tagliere misto 27€***EN assorted cold cuts and cheese
DE Gemischte Auswahl an Wurst und Käse*

**Burrata 14€***EN Served with cherry tomatoes and artichokes
DE Mit Kirschtomaten und Artischocken serviert*

**Alici e pomodorini 11€***EN Marinated anchovies and red onion, cherry tomatoes salad
DE Marinierte Anchovies mit Tomaten Salat und roten Zwiebeln*

**Stracchino e friarielli 13€***EN Turnip tops sautéed in pan served with stracchino soft cheese
DE Friarielli sautiert in der Pfanne und Stracchino Weichkäse*

**Tagliatelle radicchio e salsiccia 15€***EN radicchio and istrian sausage*

*DE Radicchio und istrische Wurst*

**Tagliatelle al ragù bolognese 16€***EN Beef and pork ragout
DE Ragout aus Rind und Schweinefleisch*

**Ravioli 15€***EN Ricotta spinach filling in tomato sauce*

*DE Ricotta Spinat Füllung in Tomatensoße*

**Tiramisu 7€**

**Chocosoufflé & Vanilla Ice 8€**

****

**BIANCO/WHITE/WEISS**

**Chardonnay** 0.15L/0.5L/1L **5€/12€/21€**2023, Emilia Romagna, Italia, 12%

**Trebbiano** Cascina del Colle 0.15L/0.75L **7€/28€**2023, Abruzzo, Italia, 12%

**Falerio** San Filippo 0.15L/0.75L  **7€/28€**2023, Marche, Italia, 12.5%

**Soave** Pra0.75L **32€**2021, Veneto, Italia, 12%

**Sauvignon** Fiegl 0.75L  **36€**2023, Friuli Venezia Giulia, Italia, 13%

**ROSSO/RED/ROT**

**Merlot** 0.15L/0.5L/1L **5€/12€/21€**2023, Emilia Romagna, Italia, 13%

**Primitivo** Carlo Guarini 0.15L/0.75L **7€/28€**2021, Puglia, Italia, 13.5%

**Rosso Piceno** San Filippo 0.15L/0.75L **7€/28€**2022, Marche, Italia, 13.5%

**Valpolicella** Pra0.75L **32€**
2022, Veneto, Italia, 12.5%

**Cabernet Franc** Fiegl 0.75L **36€**
2022, Friuli Venezia Giulia, Italia, 12.5%

**BOLLICINE/BUBBLES/SEKT**

**Prosecco** Ombra 0.15L/0.75L  **7€/28€**2021, Veneto, Italia, 11%

**Rosé Frizzante** Gregoletto 0.15L/0.75L **7€**/**28€**2022, Veneto, Italia, 11.5%

**ROSÉ**

**Capriccio** Vite Colte 0.15L/0.75L **7€/28€**2022, Piemonte, Italia, 12.5%

****

**BEER**

**Peroni** 0.3L/0.4L **3.5€/4.5€**

**Peroni 0.0% alkoholfrei 0**.33L **3.5€**

**Berliner Berg Session IPA** 0.33L  **4€**

**Paulaner Hefe Weißbier** 0.5L **4.5€**

**Gösser Natur Radler** 0.5L **4€**

**Howling Wolf Porter** 0.33L  **5€**

**COCKTAILS**

**Spritz - Aperol, Campari, Select, Cynar, Limoncello 8€**

**Americano 8€**Campari, Martini Rosso, Soda

**Negroni 9€**Campari, Martini Rosso, Gin Tanqueray

**Negroni Sbagliato 9€**Campari, Martini Rosso, Prosecco

**Negroni Bianco 9€**Martini Extra Dry, Italicus, Gin Tanqueray

**Manhattan 10€**Tullamore Dew, Martini Rosso, Angostura

**Sour – Amaretto/Mezcal/Whiskey/Averna 11€**

**Espresso Martini 10€**Vodka, Kahlua, Sugar, Espresso

**Old Fashioned 10€**Bourbon, Sugar, Angostura

**Gin Tonic Tanqueray 8€**

**Malfy 9€**

**Beefeater 10€

Mare 11€**

****

**AMARI 3CL**

**Montenegro 4€**

**Disaronno 4€**

**Averna 4€**

**Salmari 4€**

**Pelinkovac 4€**

**SPIRITS 3CL**

**Grappa 4€**

**Limoncello 4€**

**Sambuca 4€**

**Mezcal Topanito 5€**

**Botucal Reserva Exclusiva 7€**

**Don Papa Baroko Rum 7€**

**Bailey’s 5€**

**Jim Beam Bourbon Whiskey 6€**

**Tullamore Dew Whiskey 6€**

**Laphroaig 10 Years Single Malt Whiskey 7€**

**SOFTS**

**San Pellegrino Aranciata/Limonata** 0.33L **3.5€**

**Fritz Kola, Zuckerfrei, Apfel, Rhabarbar** 0.33L **3.5€**

**Crodino** 0.1L **3.5€**

**Spreequell Wasser** 0.75L **5€**

**Espresso 2€**