



RISTORANTE · PIZZERIA  
**Rigoletto**  
LA BUONA CUCINA ITALIANA

Neuköllner Straße 235 · 12357 Berlin (Rudow)

Telefon/Telefax 030 / 6 61 10 24

E-Mail: [rigoletto@risto-rigoletto.de](mailto:rigoletto@risto-rigoletto.de) · Internet: [www.risto-rigoletto.de](http://www.risto-rigoletto.de)

ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS

Selbstverständlich werden bei uns alle Gerichte frisch zubereitet.  
Zubereitungszeiten bis zu 20 Minuten können vorkommen.  
Bitte haben Sie dafür Verständnis. Vielen Dank!

🍷 *Aperitivi - Aperitifs* 🍷

272 CAMPARI<sup>1</sup> ORANGE 4cl € 3,90

276 MARTINI WEISS<sup>5</sup> 5cl € 2,90

275 MARTINI ROT<sup>5</sup> 5cl € 2,90

280 SHERRY MEDIUM<sup>5</sup> 5cl € 2,90

Unsere Preise sind einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>5</sup> mit Konservierungsstoff



## 🌿 Antipasti Freddi – Kalte Vorspeisen 🌿

- |     |                        |  |         |
|-----|------------------------|--|---------|
| 5   | CARPACCIO              | Rohes Rinderfilet mit Spezialsauce   | € 10,90 |
| 6   | MOZZARELLA CAPRESE     | Italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum                         | € 7,90  |
| 444 | CARPACCIO DI SALMONE   | Lachsfilet mit Tiefseekrabben und Zwiebeln in Öl und Zitronensauce                 | € 10,90 |
| 500 | STRACCIETTI CON RUCOLA | Rucola-Teller mit in der Pfanne gebratenen Filetspitzen, Spezialsauce und Parmesan | € 10,90 |
| 420 | PORTION BRUSCHETTA     | 4 Scheiben Baguette-Brot, eine typische italienische Vorspeise                     | € 2,90  |

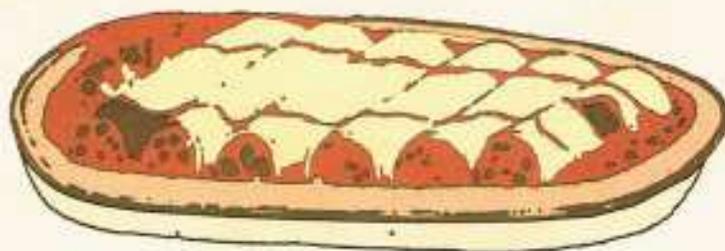
## 🌿 Zuppe – Suppen 🌿

- |    |                   |                                      |        |
|----|-------------------|--------------------------------------|--------|
| 16 | MINISTRONE        | Gemüsesuppe <sup>1,7</sup>           | € 3,90 |
| 18 | ZUPPA DI CIPOLLA  | Zwiebelsuppe <sup>1,7</sup> mit Käse | € 3,90 |
| 19 | ZUPPA DI POMODORO | Tomatensuppe <sup>1,7</sup>          | € 3,90 |
| 22 | ZUPPA DI AGLIO    | Knoblauchsuppe <sup>1,7</sup>        | € 3,90 |

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker

## 🌿 Pastasciutta – Nudelgerichte 🌿

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 30 SPAGHETTI DELLA CASA   | Spaghetti mit frischen Champignons und Filetspitzen in Sahnesauce                | € 8,90 |
| 35 SPAGHETTI »AGLIO«  | Spaghetti mit Knoblauch und Öl, scharf   | € 6,90 |
| 417 SPAGHETTI CON SCAMPI  | Spaghetti mit großen Garnelen und frischem Knoblauch in Tomatensauce             | € 9,90 |
| Für unsere Scampi-Gerichte verwenden wir ausschließlich in Salzwasser lebende Kaltwassergarnelen. |  |        |
| 38 LASAGNE AL FORNO   | Schichtnudeln mit Käse überbacken  | € 6,90 |
| 45 RIGATONI »ARRABBIATI«  | Makkaroni mit scharfer Tomatensauce  | € 6,90 |
| 52 RIGATONI »RIGOLETTO«   | Makkaroni mit Schinken* und Champignons in Tomatensahnesauce mit Käse überbacken | € 6,90 |
| 40 TORTELLINI ALLA PANNA  | Gefüllte Nudeltaschen mit Schinken in Sahnesauce                                 | € 6,90 |



\* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [5, 6, 7, 8, 20]  
<sup>5</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>8</sup> mit Phosphat; <sup>20</sup> mit Nitritpökelsalz



## Geschichte der Pizza

„Eine gebackene Teigspeise mit italienischem Ursprung, die eine dünne, brotähnliche Kruste darstellt mit gewürzten, pürierten Tomaten, Käse und oft mit anderen Zutaten wie Salami und Oliven.“

Der Begriff „picea“ oder „piza“ tauchte das erste Mal im Jahr 1000 im neapolitanischen Dialekt auf und bedeutete etwa soviel wie „Druck, Ruck“ und bezog sich damit wohl auf die Handbewegung beim Heben der Pizza aus dem Ofen.

Man geht davon aus, dass Pizza in Italien, vor allen Dingen in der Campania-Region rund um Neapel, für Jahrhunderte eine einfache Speise der Bauern war.

*Wir bieten unseren Gästen eine nach alten, italienischen Rezepten hergestellte Steinofenpizza an, die einen Durchmesser von ca. 30 cm hat. Der Teig wird zweimal täglich aus verschiedenen Sorten Mehl hergestellt und wird daher beim Backen im Steinofen besonders leicht und knusprig, so wie bei uns in Süditalien.*



## Steinofen-Pizzas



Durchmesser 30 cm

- |  |        |
|--|--------|
| 65 SALAMI mit Tomatenpüree, Käse und Salami <sup>6, 20</sup>   | € 3,90 |
| 68 PROSCIUTTO mit Tomatenpüree, Käse und Schinken*   | € 3,90 |
| 63 MOZZARELLA mit Tomatenpüree, Mozzarella und frischem Basilikum  | € 6,90 |
| 64 PAESANA mit Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia (Fenchelwurst) mit Tomatensauce   | € 9,90 |
| 75 RIGOLETTO mit Tomatenpüree, Käse, Salami <sup>6, 20</sup> , Champignons, Schinken* und Peperoni   | € 7,90 |
| 80 REGINA mit Tomatenpüree, Käse, Thunfisch und Zwiebeln   | € 7,90 |
| 86 TRAVIATA mit Tomatenpüree, Käse, Gorgonzola und Schinken*   | € 7,90 |
| 489 TIROLO mit Tomatenpüree, Käse und feinem Südtiroler Speck <sup>5</sup>   | € 8,90 |
| 497 DIAVOLO mit Tomatenpüree, Käse und italienischer Salami picante <sup>6, 20</sup><br>- scharf -   | € 7,90 |
| 85 SCAMPI mit Tomatenpüree, Käse, Großgarnelen und Knoblauch<br><small>Für unsere Scampi-Gerichte verwenden wir ausschließlich in Salzwasser lebende Kaltwassergarnelen.</small> | € 9,90 |
| 410 PARMA mit Tomatenpüree, Mozzarella, Parmaschinken <sup>5</sup> , Rucola und Olivenöl   | € 9,90 |
| 413 PIZZA AL CAPONE mit Tomatenpüree, Mozzarella, geräuchertem Lachs, Basilikum und Olivenöl   | € 9,90 |

\* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [<sup>5</sup>, <sup>6</sup>, <sup>7</sup>, <sup>8</sup>, <sup>20</sup>]  
<sup>5</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>8</sup> mit Phosphat;  
<sup>20</sup> mit Nitritpökelsalz



## Unsere Angebote für die Kleinen

- |   |                |
|---|----------------|
| 111 PIZZA »PINOCCHIO« mit Tomatenpüree, Käse, Salami <sup>6, 20</sup> , Schinken* und Champignons | € 2,90         |
| 112 SPAGHETTI mit Tomatensauce  | € 2,90         |
| 113 SCHNITZEL mit Pommes frites <sup>27</sup>   | € 5,90         |
| 114 BISTECCA »ASTERIX«<br>Kleines Rumpsteak mit Pommes frites <sup>27</sup>                       | € 6,90         |
| 53 POMMES FRITES <sup>27</sup>  | Portion € 1,90 |
| 55 KROKETTEN <sup>27</sup>  | Portion € 1,90 |



## Insalate – Salate

Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise<sup>1, 4, 6</sup>) oder auf Wunsch mit Essig und Olivenöl zu!

Wir bieten Ihnen frische Salate je nach Saison!

- |  |        |
|--|--------|
| 98 INSALATA MISTA Gemischter Salat   | € 3,90 |
| 100 INSALATA TONNO Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei                               | € 4,90 |
| 105 INSALATA AL FORMAGGIO Gemischter Salat mit Weichkäse und Ei                        | € 4,90 |
| 183 INSALATA DEL CAPITANO Gemischter Salat mit Ei und gebratenen Hähnchenbruststreifen | € 6,90 |

\* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [<sup>5, 6, 7, 8, 20</sup>]

<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>4</sup> mit Süßungsmittel/n; <sup>5</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel;

<sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>8</sup> mit Phosphat; <sup>20</sup> mit Nitritpökelsalz; <sup>27</sup> Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



Vor über einhundert Jahren beginnt in den Abruzzen eine Geschichte, die, wie jedes große Unternehmen, aus Menschen und Leidenschaften besteht.

Es ist die Geschichte der Mühle und der Nudelfabrik der Brüder De Cecco.

Seit 115 Jahren stellen sie Nudeln her, die weltweit Synonym für Qualität und Genuss sind.

Ihren Ursprung hat diese Geschichte in den Geschehnissen vor der Einheit Italiens, als in Fara San Martino, einem kleinen Dorf am Fuße der Maiella, Don Nicola De Cecco in seiner Steinmühle „das beste Mehl der Umgebung“ herstellte.

Diese Nudeln werden in den besten italienischen Hotels und Restaurants angeboten.

*Da wir aus dieser Region Italiens, den Abruzzen, stammen, sind wir stolz darauf, unseren Gästen diese Nudeln anbieten zu können. De Cecco Nudeln, seit 1887, bleiben immer „al dente“ und schmecken wie bei Mamma.*



## 🌿 Carne – Fleischgerichte 🌿

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen<sup>27</sup> und gemischtem Salat serviert!  
Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise<sup>1, 4, 6</sup>)  
oder auf Wunsch mit Essig und Olivenöl zu!

- 133 MIXED GRILL Verschiedene Fleischsorten vom Grill für 1 Person € 15,90  
134 GRANDE MIXED GRILL für 2 Personen € 29,90  
Verschiedene Fleischsorten vom Grill

## 🌿 Pollo – Hähnchen 🌿

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen<sup>27</sup> und gemischtem Salat serviert!  
Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise<sup>1, 4, 6</sup>)  
oder auf Wunsch mit Essig und Olivenöl zu!

- 123 POLLO AL GORGONZOLA Hähnchenbrustfilet in € 11,90  
Gorgonzolasauce



<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>4</sup> mit Süßungsmittel/n; <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel;  
<sup>27</sup> Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja

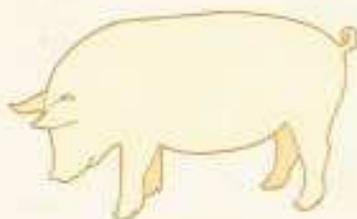


## 🌿 *Maiale – vom Schwein* 🌿

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen<sup>27</sup> und gemischtem Salat serviert!  
Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise<sup>1, 4, 6</sup>)  
oder auf **Wunsch** mit Essig und Olivenöl zu!

Bei uns werden Medaillons ausschließlich aus Schweinefilet serviert.

- |                                     |   |         |
|-------------------------------------|---|---------|
| 154 SCALOPPA »MILANO«               | Schnitzel paniert, Wiener Art   | € 10,90 |
| 155 SCALOPPA BOLOGNESE              | panierte Schweinefilets in Fleischsauce mit Schinken* und Käse überbacken       | € 12,90 |
| 157 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA         | Schweinefilets mit Parmaschinken <sup>5</sup> , Mozzarella und Basilikum        | € 13,90 |
| 158 FILETTO DI MAIALE AL WHISKY     | Schweinefilets in Whiskysahnesauce mit frischen Champignons nach Art des Hauses | € 13,90 |
| 159 FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA | Schweinefilets in Gorgonzolasauce   | € 13,90 |
| 163 FILETTO DI MAIALE ALLA TIROLESE | Schweinefilet mit Tiroler Speck, Apfel und Zwiebeln in Rotweinsauce             | € 14,90 |



\* Formfleisch-Vorderschinken (Schweinefleisch) aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt [<sup>5, 6, 7, 8, 20</sup>]

<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>4</sup> mit Süßungsmittel/n; <sup>5</sup> mit Konservierungsstoff; <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel;

<sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>8</sup> mit Phosphat; <sup>18</sup> mit Natriptökelsalz; <sup>20</sup> mit Nitritpökelsalz;

<sup>27</sup> Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



## Argentinien – frei von BSE –

Rindfleisch aus Argentinien das heißt,

- ▶ Fleisch von Rindern in traditioneller Freilandhaltung
- ▶ ohne Zusatzfütterung von Fleischmehl
- ▶ wird mit amtlicher Genusstauglichkeitsbescheinigung als
- ▶ BSE-Frei zertifiziert

*Wir verwöhnen unsere Gäste seit über 20 Jahren  
mit Rinderfilet und Rinderrumpsteak aus Argentinien,  
weil es das beste und zarteste Fleisch ist.*

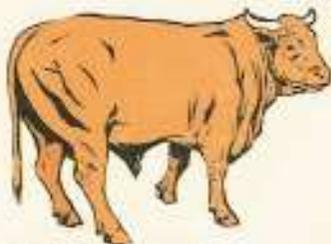


## Manzo – vom Rind

Bei uns wird ausschließlich Rindfleisch aus Argentinien verarbeitet.

Unsere Steaks bzw. Filets werden, wenn nicht anders gewünscht, **MEDIUM** zubereitet!  
 Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen<sup>27</sup> und gemischtem Salat serviert!  
 Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise<sup>1, 4, 6</sup>)  
 oder auf Wunsch mit Essig und Olivenöl zu!

|                           |   |         |
|---------------------------|---|---------|
| 142 FILETTO AGLIO         | Rinderfilet mit Knoblauchsahnesauce   | € 19,90 |
| 139 FILETTO AL PEPE       | Filet in Pfeffersahnesauce  | € 19,90 |
| 140 FILETTO GORGONZOLA    | Filet in Gorgonzolasauce  | € 19,90 |
| 146 FILETTO ALLA GRIGLIA  | Filet vom Grill   | € 17,90 |
| 408 MARI E MONTI          | Kleines Filet mit Gorgonzolasauce und<br>kleines Filet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce | € 19,90 |
| 153 BISTECCA ALLA GRIGLIA | Rumpsteak vom Grill   | € 15,90 |
| 147 PIZZAIOLA ROMANA      | Rumpsteak mit Kapern,<br>Knoblauch und Oregano in Tomatensauce                          | € 15,90 |
| 149 BISTECCA IA FUNGHI    | Rumpsteak mit frischen<br>Champignons in Sahnesauce                                     | € 15,90 |
| 150 BISTECCA AL PEPE      | Rumpsteak in Pfeffersauce   | € 15,90 |



<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>4</sup> mit Süßungsmittel/n; <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel;  
<sup>27</sup> Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



## 🌿 *Pesce – Fische* 🌿

Alle Gerichte werden mit täglich wechselnden Beilagen<sup>27</sup> und gemischtem Salat serviert!

Wir bereiten unsere Salate mit Hausdressing (Salatmayonnaise<sup>1, 4, 6</sup>)

oder auf **Wunsch** mit Essig und Olivenöl zu!

Für unsere Scampi-Gerichte verwenden wir ausschließlich  
in Salzwasser lebende Kaltwassergarnelen.

- |                             |  |         |         |
|-----------------------------|--|---------|---------|
| 172 CALAMARI ALLA LIVORNESE | Tintenfisch in Tomatensauce mit Knoblauch  |         | € 12,90 |
| 171 CALAMARI FRITTI         | Tintenfisch paniert und frittiert <sup>27</sup> mit Remouladensauce <sup>1, 4, 6</sup> |         | € 12,90 |
| 173 SCAMPI AL FORNO         | Großgarnelen überbacken in Weißwein-Knoblauch-Sauce                                    | 5 Stück | € 18,90 |
| 174 SCAMPI ALLA GRIGLIA*    | Gegrillte Großgarnelen   | 5 Stück | € 17,90 |
| 177 SCAMPI AL PEPE          | Großgarnelen in Pfeffersahnesauce  | 5 Stück | € 18,90 |
| 176 SCAMPI ALLA LIVORNESE   | Großgarnelen in Tomatensauce mit Knoblauch   | 5 Stück | € 18,90 |
| 185 SOGLIOLA ALLA GRIGLIA*  | Seezunge vom Grill   |         | € 21,90 |
| 303 LUCCIO ALLA DIAVOLA     | Zanderfilet mit frischen Champignons und Kapern in scharfer Tomatensauce               |         | € 14,90 |
| 320 LUCCIO ALLE MANDORLE    | Zanderfilet in zerlassener Butter mit gerösteten Mandeln                               |         | € 14,90 |



\* mit frischem Knoblauch; <sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>4</sup> mit Süßungsmittel/n; <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel  
<sup>27</sup> Frittierfett mit Anteilen von Sojaöl aus genetisch verändertem Soja



## Unsere Fischspezialitäten

Unsere Auswahl an Fischgerichten reicht von Seezunge, Forelle, Calameres über Salzwasserscampi und Zanderfilet bis hin zu den sehr beliebten Muscheln in der Muschelsaison.

*Neben unseren Standardfischgerichten bieten wir Ihnen aber auch häufig zum Wochenende und je nach Saison – absolut frisch –*

*z. B.*

*Lupo di mare, Dorade royal, Lachs, Seeteufel oder Steinbutt.*



## 🌿 Desserts 🌿

- 192 CRÊPES SUZETTE Crêpes mit Eiskrem mit Vanillegeschmack € 6,90
- 194 ZABAGLIONE Geschlagenes Eigelb mit Marsala und Eiskrem mit Vanillegeschmack € 4,90

## 🌿 Gelati – Eis 🌿

- 207 COPPA GELATO MISTO CON PANNA Eiskrem in verschiedenen Geschmacksrichtungen<sup>1</sup> mit Sahne € 2,90
- 210 TARTUFO Zabaglione- und Schoko-Eiskrem, umhüllt mit Kakao und dekoriert Haselnussstückchen, Amaretto<sup>1</sup> € 3,90
- 211 CASSATA Kreteis, Schoko- und Sahne-Eiskrem, mit kandierten Früchten, Amaretto<sup>1</sup> € 3,90



<sup>1</sup> mit Farbstoff



## Desserts

Unsere Spezialitäten sind hausgemachte Tiramisu, Crepe suzette und Zabaglione.

Wir bieten Ihnen auch Tartufo  
– schwarz oder weiß –  
sowie sizilienische Cassata, verschiedene Semifreddo und immer neue Eisvariationen.

Lassen Sie sich verwöhnen!



## Analcolici – Alkoholfreie Getränke

### Bevande Calde Warme Getränke

|   |        |
|---|--------|
| 221 ESPRESSO DANESI                                     | € 2,20 |
| 223 ESPRESSO DANESI<br>coffeinfrei                      | € 2,20 |
| 267 DOPPIO ESPRESSO DANESI                              | € 3,90 |
| 222 TASSE KAFFEE DANESI                                 | € 2,20 |
| 220 TASSE CAPPUCCINO DANESI<br>mit aufgeschäumter Milch | € 2,20 |
| 224 GLAS TEE  | € 2,00 |
| 249 HEISSES KAKAOHALTIGES<br>GETRÄNK mit Sahne          | € 2,90 |
| 490 LATTE MACCHIATO                                     | € 2,90 |



### Säfte – Nektare

|                |             |
|----------------|-------------|
| 243 APFELSAFT  | 0,21 € 2,00 |
| 244 ORANGESAFT | 0,21 € 2,00 |



### Analcolici Alkoholfreie Getränke

|  |           |        |
|--|-----------|--------|
| 230 SAN BENEDETTO                      | Fl. 0,75l | € 3,90 |
| 227 SAN BENEDETTO                      | Fl. 0,25l | € 1,90 |
| 228 TAFELWASSER                        | 0,2l      | € 1,60 |
| 229 TAFELWASSER                        | 0,4l      | € 2,80 |
| 231 TONICWATER <sup>3</sup>            | 0,2l      | € 2,50 |
| 232 BITTER LEMON <sup>3</sup>          | 0,2l      | € 2,50 |
| 233 FANTA <sup>1,5,6</sup>             | 0,2l      | € 1,70 |
| 234 FANTA <sup>1,5,6</sup>             | 0,4l      | € 2,90 |
| 235 SPRITE <sup>5</sup>                | 0,2l      | € 1,70 |
| 236 SPRITE <sup>5</sup>                | 0,4l      | € 2,90 |
| 237 COCA COLA <sup>1,2</sup>           | 0,2l      | € 1,70 |
| 238 COCA COLA <sup>1,2</sup>           | 0,4l      | € 2,90 |
| 493 COCA COLA zero <sup>1,2,4,12</sup> | 0,2l      | € 1,70 |
| 494 COCA COLA zero <sup>1,2,4,12</sup> | 0,4l      | € 2,90 |
| 239 SPEZI <sup>1,2,5,6</sup>           | 0,2l      | € 1,70 |
| 240 SPEZI <sup>1,2,5,6</sup>           | 0,4l      | € 2,90 |
| 241 FASSBRAUSE <sup>1,4</sup>          | 0,2l      | € 1,70 |
| 242 FASSBRAUSE <sup>1,4</sup>          | 0,4l      | € 2,90 |
| 285 APFELSCHORLE*                      | 0,2l      | € 1,70 |
| 286 APFELSCHORLE*                      | 0,4l      | € 2,90 |

\* Apfelsaft mit Mineralwasser; <sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>2</sup> koffeinhaltig;

<sup>3</sup> chininhaltig; <sup>4</sup> mit Süßungsmittel/n; <sup>5</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel;

<sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle



Im Jahr 2005 feierte die traditionsreiche Kaffeerösterei Danesi Kaffee aus Rom ihr 100-jähriges Bestehen und wurde dafür von *Il Messaggero* für ein Jahrhundert im Dienste des maximalen Kaffeegenusses geehrt.

Mit einer geheimen Kaffeemischung, die Alfredo Danesi im Jahre 1905 kreierte, begann die lange und traditionsreiche Geschichte des Unternehmens, deren Kaffee noch heute in der Beliebtheit ganz oben stehen.

Die Rösterei Danesi Caffè war einer der ersten italienischen Kaffeeröster, die mit dem SGS Zertifikat UNI EN ISO 9002 Quality Certification ausgezeichnet wurden.

*Seit über zehn Jahren bieten wir Ihnen diesen Kaffee an, da er sich sowohl bei uns als auch bei unseren Stammgästen großer Beliebtheit erfreut.*



## Alcolici - Alkoholische Getränke

### Biere - Biere

|     |  |               |        |
|-----|--|---------------|--------|
| 250 | BUDWEISER  | vom Fass 0,3l | € 2,70 |
| 251 | BUDWEISER  | vom Fass 0,4l | € 3,00 |
| 253 | WARSTEINER                                       | vom Fass 0,3l | € 2,70 |
| 254 | WARSTEINER                                       | vom Fass 0,4l | € 3,00 |
| 257 | WEIZENBIER<br>Kristall                           | Fl. 0,5l      | € 3,00 |
| 268 | WEIZENBIER<br>Hefe                               | Fl. 0,5l      | € 3,00 |
| 258 | VITAMALZ   | Fl. 0,33l     | € 2,80 |
| 259 | BERLINER KINDL<br>WEISSE mit Schuss <sup>1</sup> | Fl. 0,33l     | € 2,80 |
| 248 | ALKOHOLFREIES<br>WEIZENBIER                      | Fl. 0,5l      | € 3,00 |
| 491 | KÖNIG LUDWIG<br>dunkel                           | Fl. 0,5l      | € 3,00 |

### Liquori - Libiere

|     |                      |     |        |
|-----|----------------------|-----|--------|
| 296 | FERNET BRANCA        | 2cl | € 2,50 |
| 298 | AVERNA               | 2cl | € 2,50 |
| 324 | GRAPPA DELLA VETRINA | 2cl | € 4,00 |

### Longdrinks

|     |                          |     |        |
|-----|--------------------------|-----|--------|
| 264 | GIN TONIC <sup>1</sup>   | 2cl | € 3,90 |
| 265 | WODKA LEMON <sup>3</sup> | 2cl | € 3,90 |



### Klare

|     |                   |     |        |
|-----|-------------------|-----|--------|
| 312 | WODKA MOSKOVSKAYA | 2cl | € 3,90 |
|-----|-------------------|-----|--------|

### Weinbrand

|     |                 |     |        |
|-----|-----------------|-----|--------|
| 333 | VECCHIA ROMAGNA | 2cl | € 3,90 |
|-----|-----------------|-----|--------|



<sup>1</sup> mit Farbstoff; <sup>2</sup> koffeinhaltig; <sup>3</sup> chininhaltig



Wie in jedem guten italienischen Restaurant bieten auch wir Ihnen eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen!

Als offenen Rotwein servieren wir Ihnen besonders gerne Montepulciano d'Abruzzo sowie den offenen Weißwein Trebbiano d'Abruzzo, da diese Weine aus unserer Heimat stammen.

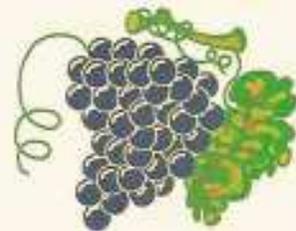
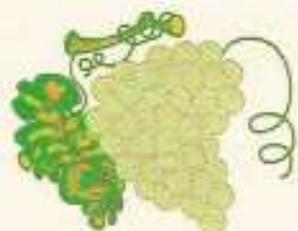
Natürlich umfasst unser Weinangebot auch andere offene Rot- und Weißweine, wie z. B. Chianti und Pinot Grigio.

Gerne bieten wir Ihnen auch Weine aus verschiedenen Regionen Norditaliens an, darunter: Barolo, Barbaresco, Gavi di Gavi, Barbera d'Asti.

Aus der Region des Gardasees empfehlen wir Ihnen unseren Bardolino.

Aus dem Veneto dürfen klassische Weißweine wie Pinot Grigio und Chardonnay ebenfalls nicht fehlen.

Bitte beachten Sie auch unsere Weine, die auf unseren Tischen stehen. Wir servieren Ihnen diese zu 0,25 l, 0,5 l oder gerne auch als Flasche. Die Preise entnehmen Sie bitte dem Etikett auf der Flasche.



## 🍷 Vini in caraffa – Offene Weine 🍷

|  | 0,25l      | 0,5l       | 1l          |
|--|------------|------------|-------------|
| LAMBRUSCO roter Perlwein, Italien  | 354 € 3,90 | 355 € 7,50 | 356 € 13,50 |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZI rot, Abruzzen, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken                                  | 369 € 4,00 | 370 € 7,90 | 371 € 15,50 |
| CHIANTI rot, Region Toscana, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken  | 366 € 4,00 | 367 € 7,90 | 368 € 15,50 |
| ROSÉ, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken   | 357 € 4,00 | 358 € 7,90 | 359 € 15,50 |
| FRIZZANTINO weißer Perlwein, Italien   | 360 € 4,00 | 361 € 7,90 | 362 € 15,50 |
| TREBBIANO D'ABRUZZI weiß, seit Jahren der beste Weißwein Mittel- und Süditaliens Qualitätswein (D.O.C.), trocken | 363 € 4,00 | 364 € 7,90 | 365 € 15,50 |
| PINOT GRIGIO weiß, Italien, Qualitätswein (D.O.C.), trocken  | 166 € 4,00 | 167 € 7,90 | 168 € 15,50 |

## 🍷 Weinhaltige Getränke 🍷

|                  |            |
|------------------|------------|
| WEINSCHORLE 0,3l | 375 € 2,30 |
|------------------|------------|

## 🍷 Vini in Bottiglia – Flaschenweine 🍷

siehe Extraseiten in unserer Speisekarte

Bitte beachten Sie auch unsere Weine, die auf dem Tisch stehen.

Wir servieren Ihnen diese zu 0,25l, 0,5l oder Flasche.

Die Preise entnehmen Sie bitte dem Etikett auf der Flasche.

Weitere Flaschenweine auf Anfrage!

## 🍷 Sekt 🍷

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| 406 PROSECCO D.O.C., extra dry | Fl. 0,75l € 19,90 |
| 284 PROSECCO D.O.C., extra dry | Glas 0,1l € 4,20  |

