

# LA STORIA DELL'OMBRETTA

*Ombretta, ein „kleiner Schatten“*

*15. Jahrhundert in Venedig.*

*Als die römischen und spanischen Weinhändler mit ihren voll beladenen Schiffen in Venedig eintrafen, platzierten sie sich mit ihrem Wein an einem schattigen, kühlen Plätzchen hinter dem Markusdom.*

*So entstand nach mehreren Gläser Wein der lustige Name Ombretta. Heute in der Venezianischen Altstadt gibt es immer noch die alten Bàcari (Wein Osteria), wo für kleines Geld ein Glas Ombretta als Aperitivo mit verschiedenen Cicchettis (kleine Häppchen) angeboten wird.*

*Das Harter-Haus entstand im 15. Jahrhundert als Zunfthaus der Augsburger Händler, 1563 ging es in den Besitz von Bürgermeister Hieronymus Harter über, der es vom berühmten Stadtbaumeister Elias Holl im Venezianischen Stil umbauen ließ. Diese wunderschöne, venezianische Tradition hat uns zum Namen Ombretta inspiriert.*

*Im prachtvoll umgebauten Harterhaus möchten wir diese, zusammen mit euch, zu neuem Leben erwecken.*

*Wir freuen uns auf euren Besuch  
Famiglia Ruggeri*



# Colazione

## Frühstück

(von 7:30 Uhr bis 10.30 Uhr)

Sonntag langes Frühstück von 08.00 Uhr bis 11.30 Uhr

### Cornetti

|                      |       |                        |       |
|----------------------|-------|------------------------|-------|
| Butter-Croissant     | 2,80€ | gefüllt mit Schokolade | 3,50€ |
| gefüllt mit Pistazie | 3,50€ | gefüllt mit Marmelade  | 3,50€ |

### Joghurt Greco

*Griechischer Joghurt, Honig, verschiedene Nüsse, Früchte, Granola*

7,90€

### Bowl Mango

*Mango, Mandeln, Früchte, Crunch Müsli, Chia Samen*

9,90€

### Colazione Classica<sup>a/b</sup>

*Butter, Marmelade, Schinken Gran Biscotto, Salame Napoli, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate, Mozzarella, Brotkorb*

10,50€

### Colazione Südtirol

*Butter, Marmelade, Südtiroler Speck, Meerrettich, Essiggurke, Räucherlachs, Dillsenf, Tomaten, Bergkäse, Frischkäse, Brotkorb*

14,50€

### Colazione Ombretta<sup>a/b</sup>

*Butter, Marmelade, Schinken Gran Biscotto, Salame Napoli, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate, Honigmelone, Tomaten, Mozzarella, Belpaese, gekochtes Ei, Joghurt, verschiedene Nüsse, Brotkorb*

16,50€



# Colazione

## Frühstück

(von 7:30 Uhr bis 10.30 Uhr)

Sonntag langes Frühstück von 08.00 Uhr bis 11.30 Uhr

### Colazione Veneziana<sup>a/b/s</sup>

22,50€

*1 Glas Prosecco oder frisch gepressten Orangensaft,  
Butter, Marmelade, Scampi Cocktail, Gran Biscotto Schinken,  
Roastbeef-Carpaccio, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate,  
Salame Napoli, Honigmelone, Tomaten, Mozzarella, Belpaese, Brotkorb*

### Colazione Franciacorta<sup>a/b/s</sup>

55,00€

#### Serviert in der Etagere für 2 Personen

*2 Gläser Franciacorta, Butter, Marmelade, Scampi Cocktail,  
Schinken Gran Biscotto, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate,  
Salame Napoli, Tomaten, Mozzarella, Honigmelone, Südtiroler Speck,  
Meerrettich, Belpaese, Frischkäse, 2 gekochte Eier, Räucherlachs,  
Dillsenfsauce, Joghurt, Müsli, Waldfrüchte, verschiedene Nüsse, Brotkorb*

#### Hinweis für Allergiker:

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.



# Colazione

## Frühstück

(von 7:30 Uhr bis 10.30 Uhr)

Sonntag langes Frühstück von 08.00 Uhr bis 11.30 Uhr

|                                    |             |                                       |               |
|------------------------------------|-------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Spiegeleier</b>                 | Stück 2,50€ | <b>Rühreier 3 Rühreier</b>            | 6,90€         |
| + Speck                            | 2,80€       | + Gran Biscotto Schinken <sup>a</sup> | 2,80€         |
| + schwarzem Trüffel                | 6,00€       | + Feta                                | 3,50€         |
|                                    |             | + Tomaten, Mozzarella und Basilikum   | 4,00€         |
|                                    |             | + geräuchertem Lachs und Zwiebeln     | 4,50€         |
| <b>Extras</b>                      |             |                                       |               |
| Joghurt                            |             |                                       | 3,00€         |
| 1 gekochtes Ei                     |             |                                       | 1,80€         |
| Butter / Marmelade                 |             |                                       | 1,90€         |
| Nutella / Honig                    |             |                                       | 1,90€         |
| Frisch gepresster Orangensaft 0,2l |             |                                       | 4,50€         |
| Brotkorb klein / groß              |             |                                       | 3,50€ / 5,50€ |

### 1 Portion (kleiner Teller)

|  |       |
|--|-------|
| Mortadella   | 5,00€ |
| Roastbeef-Carpaccio  | 5,90€ |
| Gran Biscotto Schinken <sup>a</sup>                          | 5,00€ |
| San Daniele Schinken <i>D.O.P. 18-20 Monate</i> <sup>a</sup> | 7,50€ |



# Mittagskarte

(11:30 Uhr - 16:00 Uhr)

## Antipasti

|  |        |
|--|--------|
| <b>Sardelle del mar Cantabrico</b>   | 14,50€ |
| <i>Sardellen aus dem Cantabrischen Meer<br/>serviert geröstetem Brot und Burrata</i>                 |        |
| <b>Melanzana alla Parmiggiana</b>  | 13,50€ |
| <i>gratinierte Auberginen mit Parmesan</i>   |        |
| <b>Cozze alla Marinara</b>   | 14,80€ |
| <i>Miesmuschel in Tomatensauce</i>   |        |
| <b>Burrata Vinaiola<sup>a</sup></b>  | 16,80€ |
| <i>Burrata, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate,<br/>Karamellisierte Weintrauben, Pistazien</i> |        |
| <b>Porchetta Toscana</b>   | 12,80€ |
| <i>Spanferkel, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Rosmarin auf Rucola</i>                             |        |
| <b>Involtini Vitus</b>   | 13,50€ |
| <i>gebratene Parmaschinkenröllchen auf Rucola</i>  |        |



# Mittagskarte

(11:30 Uhr - 16:00 Uhr)

## Pasta

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sedanini Pater Fuchs</b>   | 12,80€ |
| <i>Speck, Knoblauch, Rotwein, Parmesan, Peperoncino</i>                                       |        |
| <b>Sedanini Verza e Salsiccia<sup>b</sup></b>   | 13,50€ |
| <i>Wirsing, Kirschtomaten, scharfe Salami</i>   |        |
| <b>Orecchiette Sugo del Nonno</b>   | 12,50€ |
| <i>Opas Tomaten Sauce, Apugliesischer Käse<br/>(3 Stunden auf niedrig Temperatur gekocht)</i> |        |
| <b>Orecchiette con Cime di Rapa e Bufala</b>  | 14,80€ |
| <i>Wilde Broccolispitzen, Aglio, Olio, Peperoncino, Büffelmozzarella</i>                      |        |
| <b>Maccheroni alla Carbonara</b>  | 13,90€ |
| <i>Guanciale, Ei, Pecorino Romano</i>   |        |
| <b>Maccheroni al Ragu Toscano</b>   | 14,50€ |
| <i>Rinderragout, Parmesancreme</i>  |        |



## Secondi

(durchgehend von 11:30 Uhr - 23:00 Uhr)

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tagliata di Manzo</b>  | 20,90€ |
| <i>Roastbeef tranchiert mit Parmesansplitter<br/>und Balsamico-Creme</i>                                |        |
| <b>Entrècote Aglio Olio é Peperoncino</b>   | 21,90€ |
| <i>Medaillons vom Entrecôte mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino</i>                                 |        |
| <b>Fritto Misto</b>   | 22,50€ |
| <i>Gebackene Calamaretti, Garnelen, Scampi, Zucchini, Auberginen,<br/>mit Zitrone und Cocktail-Dipp</i> |        |

## Beilagen

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Gegrilltes Gemüse</b>           | 5,90€ |
| <b>Romana Salat mit Zwiebeln</b>   | 4,80€ |
| <b>Bratkartoffeln mit Rosmarin</b> | 4,80€ |



# Aperi-Cena - Ombretta & Cicchetti

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit!

Einfach mal zwischendurch mit lieben Freunden die Aperitivo - Zeit genießen!

## Happy Hour

16:00 bis 18:00 Uhr

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| 1 Glas Ombretta vom Fass <sup>s</sup>                          | 0,15l | je 3,80€ |
| <i>Weisswein, Frizzante, Rosé oder gekühlter Rotwein</i>       |       |          |
| Veneziano Select Spritz <sup>s/1</sup>                         | 0,20l | 5,80€    |
| Champagnone <sup>s</sup>                                       | 0,15l | 9,90€    |
| <i>Glas Ferrari Maximum Brut auf Eis mit Früchten serviert</i> |       |          |

## Cicchetti, das venezianische Fingerfood

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Cicchetti ( <i>verschiedene belegte Häppchen</i> ) | Stück | 2,50€ |
|--|-------|-------|

## Kleine Teller

|   |       |
|---|-------|
| San Daniele Schinken <i>D.O.P. 18-20 Monate<sup>a</sup></i> | 7,50€ |
| Parmiggiano Reggiano <i>36 Monate gereift</i>               | 8,00€ |
| Gnocco Fritto   | 4,50€ |
| Calamaretti Fritti  | 6,50€ |



## Tagliere

(durchgehend von 11:30 Uhr - 23:00 Uhr)

### Tagliere mit Gnoccho Fritto<sup>a/b</sup>

13,80€

*(2 Aufschnitte zur Auswahl auf Holzbrett serviert mit Gnoccho Fritto)  
Mortadella D.O.P. La Favolosa, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate,  
Culatello Cotto, Porchetta, Südtiroler Speck, Trüffelsalami*

## Tagliere für 2 Personen

### Tagliere Tirolese<sup>b</sup>

22.50€

*Südtiroler Speck, Kaminwurzel, Roastbeef, Meerrettich, Essiggurke,  
Bergkäse, Vinschgauer und Schüttelbrot<sup>b</sup>*

### Tagliere Toscano<sup>b/6</sup>

24.50€

*Salame Finocchiona, Coppa Toscana, Porchetta, Venticina Piccante  
Pecorino pepato, eingelegte Zwiebeln, sizilianische Oliven,  
Taralli und Focaccia*

### Tagliere Emiliano<sup>a/b</sup>

26,50€

*San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate, Mortadella La Favolosa,  
Culatello Cotto, Trüffelsalami, Grana Padano, cremiger Gorgonzola,  
Gnocco Fritto, Mostarda<sup>b</sup>*



## Extras zu Tagliere

(durchgehend von 11:30 Uhr - 23:00 Uhr)

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Käseteller zu Taglieri</b>   | <b>14,50€</b> |
| <i>Cremiger Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino, Belpaese, Quittenmostarda und Trauben</i> |               |
| <b>Geröstetes Brot mit passierten San Marzano Tomaten</b>                                 | <b>6,00€</b>  |
| <b>Gnoccho Fritto</b>   | <b>6,50€</b>  |
| <b>Pinsa-Grissini</b>   | <b>7,00€</b>  |
| <b>Focaccia Pugliese</b>  | <b>7,50€</b>  |

Sämtliche Preisangaben incl. gesetzl. MwSt., Bedienung und Service.

- 1) mit Farbstoff 3) mit Antioxydationsmittel 6) Oliven geschwärzt 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig  
11) mit Süßungsmittel 14) mit Taurin g) enthält Gerstenmalz s) geschwefelt
- a) mit Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Antioxidationsmittel/Konservierungsstoff
- b) mit Farbstoff, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärkern



## Pinsa Classica

(durchgehend von 11:30 Uhr - 23:00 Uhr)

für 1 Person

|  |        |
|--|--------|
| <b>Diavola</b> <i>Salsiccia piccante<sup>b</sup></i>   | 12,80€ |
| <b>Caprese</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>   | 13,50€ |
| <b>Tonno</b> <i>Thunfisch, rote Zwiebel, Peperoncino, Zitrone</i>  | 14,00€ |
| <b>Siciliana</b> <i>Scharfe Salami, rote Zwiebeln, sizilianische Oliven, Schafskäse, Peperoncino<sup>b/6</sup></i> | 14,50€ |
| <b>Bufalina</b> <i>Büffelmozzarella, San Daniele Schinken<sup>a</sup></i>  | 16,50€ |
| <b>Bianca weiße Pinsa</b>  | 17,50€ |
| <i>Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Mortadella, Pistazienpesto, Pistazienkerne, Basilikum</i>                    |        |
| <b>Burrata</b> <i>Burrata, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Basilikum, schwarzer Trüffel</i>                       | 20,50€ |

## Pinsa tre Gusti

Dreierlei Pinsa auf Holzbrett serviert

|                          |                    |        |
|--------------------------|--------------------|--------|
| <b>Pinsa Grande</b>      | für 2 - 3 Personen | 39,00€ |
| <b>Pinsa Grandissima</b> | für 3 - 4 Personen | 49,00€ |

- *Scharfe Salami, Kirschtomaten, sizilianische Oliven, Schafskäse, rote Zwiebeln<sup>b/6</sup>*
- *Bufala, San Daniele Schinken D.O.P. 18-20 Monate<sup>a</sup>*
- *Thunfisch, rote Zwiebel, Peperoncino, Zitrone*

Alle unsere Pinsen werden mit Fior di Latte und Tomatensoße belegt



## Dolce

|   |       |
|---|-------|
| <b>Torta della Nonna</b> <i>Zitronen-Vanille mit Mandeln</i>                                | 4,50€ |
| <b>Torta al Gelato</b> <i>Eis-Torte</i>   | 5,80€ |
| <b>Tiramisu</b> <i>Savoiardikekse – Mascarpone – Mrs. Rose Caffè</i>                        | 6,80€ |
| <b>Ravioli Siciliani</b> <i>gefüllte Ravioli mit Ricotta und Schokolade</i>                 | 7,00€ |
| <b>Cantuccini con Vin Santo</b> <i>Mandelkekse mit Toskanischem Dessertwein<sup>s</sup></i> | 7,80€ |

## Caffè

Mrs. Rose 100% Arabica

|                                  |       |                 |       |
|----------------------------------|-------|-----------------|-------|
| Espresso                         | 2,50€ | Tasse Kaffee    | 3,20€ |
| Espresso Macchiato               | 2,70€ | Cappuccino      | 3,60€ |
| Espresso Doppio                  | 4,80€ | Latte Macchiato | 4,20€ |
| Espresso Corretto Grappa Riserva | 5,00€ |                 |       |

## Espresso Freddo

|   |       |
|---|-------|
| Espresso Affogato <i>mit Vanilleis</i>                                  | 5,00€ |
| Espresso Doppio <i>Sceccherato Doppelter Espresso mit Eis geshakert</i> | 5,50€ |

- Alle Milchgetränke sind auch mit pflanzlicher Milch erhältlich -

## Tee

|   |          |
|---|----------|
| Früchte Tee, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Kamille | je 4,50€ |
|---|----------|



## Acqua alla Spina

Tafelwasser Still oder mit Kohlensäure je 1,00l 4,80€

## Acqua del Trentino alto Adige

Fiordilino Wasser naturale / frizzante je 0,25l 2,90€

Fiordilino Wasser naturale / frizzante je 0,75l 6,80€

## Bibite

Coca Cola<sup>1/3/9</sup> 0,20l 3,40€

Coca Cola Zero<sup>1/3/9/11</sup> 0,20l 3,40€

Lemonsoda 0,20l 3,50€

Orangina 0,20l 3,90€

Spezi<sup>1/3/9</sup> 0,33l 4,00€

Fuze Tea Pfirsich 0,25l 3,90€

Pfirsichsaft 0,20l 3,50€

Maracujaschorle 0,40l 3,90€

Apfelschorle Vio 0,30l 3,80€

Johannisbeerschorle Vio 0,30l 3,80€

Red Bull<sup>14</sup> 0,25l 5,00€

Tonic Water Fever Tree Mediterranean<sup>10</sup> 0,20l 3,50€

Tonic Water Thomas Henry<sup>10</sup> 0,20l 3,50€

## Birra

Moretti<sup>9</sup> 0,33l 3,90€

Riegele feines Urhell<sup>9</sup> 0,33l 3,90€



## Bollicine

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Prosecco de Stefani <sup>s</sup>       | 0,10l | 6,00€  |
| Prosecco de Stefani Rosé <sup>s</sup>  | 0,10l | 6,20€  |
| Ferrari Maximum Brut <sup>s</sup>      | 0,10l | 10,50€ |
| Ferrari Maximum Brut Rosé <sup>s</sup> | 0,10l | 11,50€ |
| Champagner <sup>s</sup>                | 0,10l | 12,50€ |
| Champagner Rosé <sup>s</sup>           | 0,10l | 13,50€ |

## Aperitivo Bollicine

|  |        |
|--|--------|
| <b>Bellini</b> ( <i>weißer Pfirsich püriert, Prosecco de Stefani</i> ) <sup>s</sup>            | 10,00€ |
| <b>Kir Royal</b> ( <i>Crème de Cassis, Prosecco de Stefani</i> ) <sup>s</sup>                  | 10,00€ |
| <b>Buck`s Fizz</b> ( <i>frisch gepresster Orangensaft, Ferrari Maximum Brut</i> ) <sup>s</sup> | 14,00€ |
| <b>Campari Champagne Cocktail</b> ( <i>Campari, Ferrari Maximum Brut</i> ) <sup>1/s</sup>      | 14,00€ |
| <b>Champagnone</b> ( <i>Hausrezept, Remy Martin, Champagner</i> ) <sup>s</sup>                 | 15,00€ |
| <b>French 75</b> ( <i>Gin, Zitronensaft, brauner Zucker, Champagner</i> ) <sup>s</sup>         | 15,00€ |

## Zu Bollicine

|  |                |        |
|--|----------------|--------|
| San Daniele Schinken <i>D.O.P. 18-20 Monate</i> <sup>a</sup> | kleiner Teller | 7,50€  |
| Serano Schinken <i>Pata Negra 36 Monate</i> <sup>a</sup>     | kleiner Teller | 8,90€  |
| Ostriche Austern <i>Fine de Claire</i>                       | 3 Stück        | 10,50€ |



## L' Aperitivo Italiano

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Aperol Spritz <sup>1</sup>  | 0,20l | 9,50€  |
| Veneziano ( <i>Select Spritz</i> ) <sup>1</sup>                   | 0,20l | 9,50€  |
| Campari Spritz <sup>1</sup>                                       | 0,20l | 9,50€  |
| Hugo Spritz <sup>1</sup>  | 0,20l | 9,50€  |
| Champagner Spritz <sup>1</sup>                                    | 0,20l | 9,50€  |
| Sarti Spritz <sup>1</sup>   | 0,20l | 9,50€  |
| Lillet Spritz <sup>1</sup>  | 0,20l | 9,50€  |
| Ramazzotti Rosato Spritz <sup>1</sup>                             | 0,20l | 9,50€  |
| <br>  |       |        |
| Garibaldi ( <i>Campari – Orangensaft</i> ) <sup>1</sup>           |       | 10,00€ |
| Tandem ( <i>Sarti Bianco – Crodino</i> ) <sup>1</sup>             |       | 10,00€ |
| Sicilian Coke ( <i>Averna – Bitter Lemon</i> ) <sup>10</sup>      |       | 10,00€ |
| Negroni ( <i>Campari, Gin, roter Vermuth</i> ) <sup>1</sup>       |       | 12,00€ |
| Americano ( <i>Campari – roter Vermouth – Soda</i> ) <sup>1</sup> |       | 12,50€ |
| The Goodfahter Cocktail ( <i>Whiskey – Amaretto</i> )             |       | 12,50€ |

Sämtliche Preisangaben incl. gesetzl. MwSt., Bedienung und Service.

1) mit Farbstoff 3) mit Antioxydationsmittel 6) Oliven geschwärzt 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig  
11) mit Süßungsmittel 14) mit Taurin g) enthält Gerstenmalz s) geschwefelt

a) mit Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Antioxydationsmittel/Konservierungsstoff

b) mit Farbstoff, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärkern



## Mules

**Moskau Mule** 11,50€

*Thomas Henry Spicy Ginger, Absolut Vodka<sup>10</sup>*

**London Mule** 11,50€

*Thomas Henry Spicy Ginger, Tanqueray Gin<sup>10</sup>*

## Analcolici

**San Bitter / Crodino<sup>1</sup>** 0,10l 3,80€

**Limone Rosso** (*Lemonsoda, San Bitter, Soda*)<sup>1</sup> 7,50€

**Fragolino** (*Erdbeerpüree, Tonic Water*)<sup>10</sup> 9,50€

**Portofino** (*Pfirsichpüree Tonic Water*)<sup>10</sup> 9,50€

## Whiskey

**Johnnie Walker Black Label** 45 % 4cl 12,50€

## Rum

**Don Papa** 40 % 4cl 14,00€

**Botuca Reseve Exclusiva** 40 % 4cl 12,00€

## Cognac

**Hennessy Very Special** 40 % 4cl 9,50€

**Remy Martin VSOP** 40 % 4cl 14,00€



## Distillati di Frutta

|                           |      |     |       |
|---------------------------|------|-----|-------|
| Fugger Edelbrandt Quitte  | 43 % | 2cl | 7,50€ |
| Fugger Edelbrandt Marille | 43 % | 2cl | 7,50€ |

### Wilhelm Marx Edelbrand Manufaktur

|  |      |     |        |
|--|------|-----|--------|
| Marille Edelbrand                        | 40 % | 2cl | 8,50€  |
| Williams Christ Edelbrand                | 40 % | 2cl | 8,50€  |
| Haus-Zwetschge aus dem Maulbeerbaum-Fass | 40 % | 2cl | 12,50€ |
| Bio-Wald-Himbeere                        | 40%  | 2cl | 15,00€ |

## Grappa

|   |      |     |        |
|---|------|-----|--------|
| Poli Morbida <sup>s</sup>                           | 40 % | 2cl | 7,50€  |
| Poli Amorosa di Dicembre <sup>s</sup>               | 40 % | 2cl | 12,50€ |
| Villa de Varda Gewürztraminer Barrique <sup>s</sup> | 42%  | 2cl | 8,50€  |
| Villa de Varda Vulcano Etna <sup>s</sup>            | 40%  | 2cl | 13,50€ |
| Berta Tresoli Tre <sup>s</sup>                      | 43 % | 2cl | 13,50€ |
| Berta Bric del Gaian <sup>s</sup>                   | 43 % | 2cl | 13,50€ |
| Grappa Nonnino <sup>s</sup>                         | 43 % | 2cl | 13,50€ |

## Vodka

|            |      |     |        |
|------------|------|-----|--------|
| Absolut    | 40 % | 4cl | 11,50€ |
| Gray Goose | 40 % | 4cl | 15,00€ |
| Belvedere  | 40 % | 4cl | 15,00€ |

(serviert mit Red Bull<sup>14</sup>, Tonic Water<sup>10</sup> oder Lemonsoda<sup>10</sup>)



## Digestivi

|                       |      |     |       |
|-----------------------|------|-----|-------|
| Ramazzotti            | 32 % | 4cl | 6,50€ |
| Averna                | 34 % | 4cl | 6,50€ |
| Fernet Branca & Menta | 42 % | 4cl | 6,50€ |
| Amaro dell Capo       | 35 % | 4cl | 6,50€ |
| Amaro Nonnino         | 43 % | 4cl | 8,50€ |
| Limoncello di Capri   | 28 % | 4cl | 6,50€ |
| Montenegro            | 32 % | 4cl | 6,50€ |
| Sambuca               | 40 % | 4cl | 6,50€ |
| Baileys               | 17 % | 4cl | 6,50€ |

## Gin Tonic

|                      |        |     |        |
|----------------------|--------|-----|--------|
| Tanqueray London dry | 47,3 % | 4cl | 10,50€ |
| Fugger Gin           | 40 %   | 4cl | 14,00€ |
| Pepe Gin             | 40 %   | 4cl | 14,00€ |
| Brockmans            | 40 %   | 4cl | 14,00€ |
| Malfy Gin Rosa       | 41 %   | 4cl | 14,00€ |
| Hendrick ´s          | 44 %   | 4cl | 14,00€ |
| Monkey 47            | 47 %   | 4cl | 15,00€ |
| Gin Mare             | 42,7 % | 4cl | 15,00€ |

Serviert mit Tonic Water<sup>10</sup>

