



# Nuovo Mario

B · E · R · L · I · N

S Ü D

Wir haben für Sie im Süden Berlins einen Ort geschaffen, der das Feuer der Leidenschaft zur „Cucina Italiana“ neu entfachen wird.

Ein Hochgenuss des täglichen Angebots sind die frisch zubereiteten Fisch- und Fleischkreationen sowie unsere köstlichen Pastagerichte.

Speisen mit Raffinesse und erlesene Weine – die besten Zutaten italienischer Kochkunst in der authentischen Atmosphäre mediterraner Lebensart.

Unseren Service bieten wir Ihnen auch für private oder betriebliche Feiern an.

Wir wünschen „Guten Appetit“.

*We have created a place for you in the south of Berlin that will rekindle the fire of passion for „Cucina Italiana“.*

*A delight of the daily offer are the freshly prepared fish and meat creations as well as our delicious pasta dishes.*

*Dishes with refinement and exquisite wines - the best ingredients of Italian culinary art in the authentic atmosphere of the Mediterranean way of life.*

*We also offer our service for private or company celebrations.*

*We wish you „Bon Appetit“.*

## APERITIVI | APERITIFS

Martini <sup>12</sup> 5 cl 5,00 €  
bianco, rosso <sup>1</sup> oder dry  
white, red or dry

Campari <sup>1</sup> 5 cl 5,00 €

Prosecco <sup>12</sup> Glas 0,10 l 5,00 €  
italienischer Sekt, trocken  
Italian sparkling wine, dry

Prosecco-Aperol <sup>1, 8, 12</sup> Glas 0,10 l 5,00 €

Spritz <sup>1, 8, 12</sup> Glas 0,10 l 6,50 €  
Aperol mit Prosecco, Weißwein und Mineralwasser  
Aperol with Prosecco, white wine and mineral water

Hugo <sup>12</sup> Glas 0,10 l 6,50 €  
mit Prosecco, Holundersirup, Limette und Mineralwasser  
with prosecco, elderberry syrup, lime and mineral water



APERITIVI · APERITIFS



## ANTIPASTI | STARTER

- Mozzarella di Bufala** <sup>G</sup> 11,50 €  
 Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
*buffalo mozzarella with tomatoes and fresh basil*
- Vitello Tonnato** <sup>D</sup> 11,00 €  
 Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce  
*veal slices with capers in tuna sauce*
- Carpaccio di Salmone** <sup>D, 12</sup> 11,00 €  
 hauchdünne Scheiben vom frischen rohen Lachs  
 mit Zitronenvinaigrette  
*wafer-thin slices of fresh raw salmon  
 with lemon vinaigrette*
- Carpaccio di Manzo** <sup>G</sup> 11,50 €  
 Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet  
 mit frischen Champignons und Parmesanflocken<sup>o</sup>  
*wafer-thin slices of raw beef fillet with fresh  
 mushrooms and Parmesan flakes<sup>o</sup>*
- Prosciutto e Melone** <sup>5</sup> 10,00 €  
 Parmaschinken\* und Melone  
*Parma ham\* and melon*
- Insalata di Mare** <sup>B, N</sup> 13,50 €  
 Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch  
*seafood salad with garlic*
- Antipasto dello Chef** <sup>D, G</sup> 16,50 €  
 Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese,  
 Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone,  
 eingelegtes Gemüse  
*Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese,  
 Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone,  
 pickled vegetables*
- Due di Carpaccio** <sup>D, G</sup> 13,50 €  
 Carpaccio di Manzo und Vitello Tonnato  
*Carpaccio di Manzo and Vitello Tonnato*

## ZUPPE | SOUPS

- Minestrone** <sup>A, C, F, G, I, J</sup> 5,50 €  
 frische italienische Gemüsesuppe  
*fresh Italian vegetable soup*
- Zuppa di Pesce** <sup>A, C, F, G, I, J</sup> 11,50 €  
 Fischsuppe mit frischen Fischstücken  
*fish soup with fresh fish pieces*
- Crema di Pomodoro** <sup>G</sup> 5,50 €  
 Tomatencremesuppe  
*tomato cream soup*
- Zuppetta di Basilico e Salmone** <sup>D, G</sup> 8,50 €  
 Basilikumsuppe mit frischem Lachs  
*basil soup with fresh salmon*



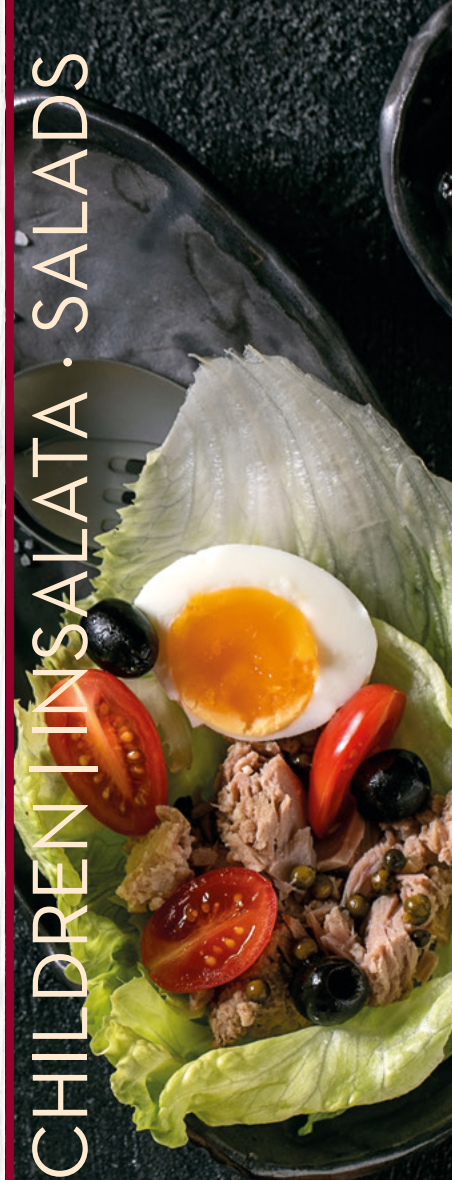
# INSALATA | SALADS

<b>Insalata Mista</b> <sup>J</sup> Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	6,50 €	Alle Salate werden mit Olivenöl & Balsamicoessig <sup>12</sup> angerichtet.
<b>Insalata Tonno</b> <sup>D, J</sup> Gemischter Salat mit Thunfischstücken <i>mixed salad with tuna pieces</i>	9,50 €	All salads are dressed with olive oil and balsamic vinegar <sup>12</sup> .
<b>Rucola e Parmigiano</b> <sup>G, J</sup> Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse° <i>rocket salad with cherry tomatoes and shaved parmesan cheese</i>	9,50 €	
<b>Insalata dello Chef</b> <sup>J</sup> Gebratene Putenbruststreifen mit frischen Champignons auf gemischtem Salat der Saison <i>roasted turkey breast strips with fresh mushrooms on mixed salad of the season</i>	13,50 €	
<b>Tagliata de Manzo</b> <sup>G, J</sup> Gebratene Rumpsteakscheiben mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse° auf Salat der Saison <i>fried rump steak slices with cherry tomatoes and shaved Parmesan cheese° on a seasonal salad</i>	14,50 €	

# FÜR KINDER | FOR CHILDREN

<b>Putenschnitzel</b> <sup>A, C</sup> paniertes Putenschnitzel mit Gemüse <i>breaded turkey escalope with vegetables</i>	8,50 €
<b>Spaghetti Napoli</b> <sup>A, C, G</sup> Spaghetti mit Tomatensauce <i>spaghetti with tomato sauce</i>	5,00 €
<b>Penne in Salsa di Panna</b> <sup>A, C, G</sup> kurze Nudeln mit Sahnesauce <i>short pasta with cream sauce</i>	5,50 €
<b>Pizza Mista</b> <sup>A, F, G, L, I, 1, 3, 5, 9</sup> mit gekochtem Schinken*, Salami, frischen Champignons und Peperoni <i>with cooked ham*, salami, fresh mushrooms and pepperoni</i>	6,50 €

FÜR KINDER · FOR CHILDREN | INSALATA · SALADS





# STEINOFENPIZZA STONE OVEN PIZZA

## Pizza Mozzarella <sup>A, G</sup>

mit Basilikum | *with basil*

8,50 €

Alle Pizzen werden mit  
passierten Tomaten und  
Mozzarella <sup>G</sup> belegt.

## Pizza Salami <sup>A, C, F, G, 1, 3, 5, 9</sup>

mit Salami | *with salami*

9,50 €

All pizzas are topped  
with strained tomatoes  
and mozzarella <sup>G</sup>.

## Pizza del Contadino <sup>A, G</sup>

mit gegrillten Auberginen, Zucchini,  
Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum  
*with grilled aubergines, courgettes, garlic,  
cherry tomatoes and basil*

11,50 €

## Pizza Capricciosa <sup>A, C, F, G, I, J, 1, 3, 5, 9</sup>

mit Salami, Kochschinken, frischen  
Champignons und Peperoni  
*with salami, cooked ham, fresh  
mushrooms and pepperoni*

11,50 €

## Pizza Diavolo <sup>A, F, 1, 3, 5</sup>

mit scharfer Salami, Zwiebeln und Peperoni (scharf)  
*with spicy salami, onions and pepperoni (hot)*

12,50 €

## Pizza Parma <sup>A, G, 5</sup>

mit Parmaschinken\*, Rucola und Parmesansplittern°  
*with Parma ham\*, rocket and Parmesan chips°*

12,50 €

## Pizza Bresaola <sup>A, G</sup>

mit Bündnerfleisch, Rucola und Parmesansplittern°  
*with Bündnerfleisch, rocket and Parmesan chips°*

12,50 €

## Pizza Tonno <sup>A, D, G</sup>

mit Thunfischstücken und Zwiebeln  
*with tuna pieces and onions*

11,50 €

## Pizza Sapore di Mare <sup>A, B, D, G, N</sup>

mit Meeresfrüchten, Shrimps und Knoblauch  
*with seafood, shrimps and garlic*

12,50 €

## Pizza Scampi e Gamberetti <sup>A, B, G</sup>

mit Pizzascampi, Shrimps und Knoblauch  
*with pizza scampi, shrimps and garlic*

13,50 €

## Pizza Salmone <sup>A, D, G</sup>

mit frischem Lachs, Lauch und Crème fraîche  
*with fresh salmon, leek and crème fraîche*

12,50 €

STEINOFENPIZZA · STONE OVEN PIZZA





# PASTA

- Spaghetti Aglio e Olio** <sup>A, L</sup> 7,90 €  
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Petersilie (scharf)  
*with garlic, olive oil, peperoncini and parsley (hot)*
- Spaghetti alle Jaques** <sup>A, B, L</sup> 14,50 €  
mit Garnelen und Gemüse in Weißweinsauce  
*with prawns and vegetables in white wine sauce*
- Spaghetti Frutti di Mare** <sup>A, B, L</sup> 14,50 €  
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce  
*with seafood and garlic in tomato sauce*
- Linguine Scampi e Pesto** <sup>A, B, H</sup> 14,50 €  
feine Bandnudeln mit Garnelen und Pestosauce  
*fine ribbon noodles with prawns and pesto sauce*
- Linguine Puttanesca** <sup>A</sup> 13,50 €  
feine Bandnudeln mit frischen Gemüsestreifen  
und Knoblauch in leichter Tomatensauce  
*fine ribbon noodles with fresh vegetable strips  
and garlic in a light tomato sauce*
- Tagliatelle al Salmone** <sup>A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14</sup> 13,50 €  
feine Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce  
*fine ribbon noodles with fresh salmon in a light lobster cream sauce*
- Tagliatelle Punte di Filetto** <sup>A, F, G, I, J, L, 4</sup> 14,50 €  
Bandnudeln mit gebratenen Rindfleischstreifen  
und frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce  
*ribbon noodles with fried beef strips and  
fresh mushrooms in cognac cream sauce*
- Penne all'Arrabbiata** <sup>A, C</sup> 10,50 €  
mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce  
*with olives and garlic in spicy tomato sauce*
- Penne alla Pugliese** <sup>A, C, L</sup> 11,50 €  
mit Kalbsleberstreifen und Knoblauch in Tomaten-Kräutersauce  
*with strips of calf's liver and garlic in tomato-herb sauce*
- Lasagne al Forno** <sup>A, G</sup> 10,50 €  
mit Kalbfleischsauce, Béchamelsauce und Mozzarella  
*with veal sauce, Béchamel sauce and mozzarella cheese*
- Gnocchi alla Caprese** <sup>G</sup> 13,50 €  
mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit  
Mozzarella und frischem Basilikum in Tomatensauce  
*homemade potato noodles filled with porcini mushrooms  
with mozzarella and fresh basil in tomato sauce*
- Gnocchi alla Parmigiano** <sup>G, 5</sup> 14,50 €  
mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit  
Parmaschinken\*, Salbei und Parmesankäse° in Butter gebraten  
*homemade potato noodles filled with porcini mushrooms with  
Parma ham\*, sage and Parmesan cheese° fried in butter*
- Gnocchi mit Trüffelcremesauce** <sup>C, D, G, H, 3, 4, 5</sup> 16,50 €  
mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit  
Filetspitzen und Steinpilzen in Trüffelcremesauce  
*homemade potato noodles filled with porcini mushrooms with  
fillet tips and porcini mushrooms in truffle cream sauce*



# CARNE | MEAT

## Filetto di Maiale ai Funghi<sup>A,C,F,G,I,J,4,14</sup> 17,50 €

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce  
*pork fillet medallions with fresh mushrooms in cream sauce*

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

*All meat dishes are served with a daily side dish.*

## Filetto di Maiale al Gorgonzola<sup>A,C,F,G,I,J,4,14</sup> 17,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce  
*pork fillet medallions with Gorgonzola cream sauce*

## Costolette d'Agnello alla Padella 22,50 €

Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne gebraten  
*lamb chops with garlic and rosemary roasted in the pan*

## Costolette d'Agnello Vini Bianco<sup>L</sup> 22,50 €

Lammkoteletts mit Weißweinsauce  
*lamb chops with white wine sauce*

## Saltimbocca alla Romana<sup>A,C,F,G,I,J,4,5,12,14</sup> 19,50 €

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken\* und Salbei in Weißweinsauce  
*veal medallions with Parma ham\* and sage in white wine sauce*

## Scaloppine di Vitello al Limone 19,50 €

Kalbsmedaillons mit Zitronensauce  
*veal medallions with lemon sauce*

## Fegato Burro e Salvia 18,50 €

Kalbsleber in der Pfanne gebraten  
*calf's liver fried in the pan*

## Bistecca alla Griglia<sup>G</sup> 22,50 €

Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter  
*fresh Argentinian rump steak from the grill with herb butter*

## Bistecca ai Funghi<sup>A,C,F,G,I,J,4,14</sup> 23,50 €

Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Champignons  
*fresh Argentinian rump steak from the grill with fried mushrooms*

## Filetto di Manzo al Forno<sup>G</sup> 27,50 €

Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken  
*Argentinian fillet of beef gratinated with Gorgonzola*

## Filetto di Manzo al Barolo<sup>A,C,F,G,I,J,L,4,14</sup> 28,50 €

Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce  
*Argentinian fillet of beef with red wine sauce*

## Mare e Monti<sup>A,B,C,F,G,I,J,L,4,14</sup> 29,50 €

Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce, 3 Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce  
*Argentinian fillet of beef with red wine sauce, 3 large prawns with green pepper sauce*

## Misto di Carne alla Griglia 27,50 €

Gemischter Grillteller nach Art des Hauses  
*mixed grill plate house style*

## Chateaubriand - ab 2 Personen pro Person per person 30,50 €

Doppelfiletsteak aus der Mitte der Rinderlende  
*- für mehrere Personen erweiterbar -*

*double fillet steak from the centre of the beef loin*  
*- expandable for several people -*

CARNE · MEAT



# PESCE | FISH

## Orata all'Erbe <sup>D</sup>

Doradenfilet in Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl  
*dorade fillet in rosemary, garlic and olive oil*

20,50 €

## Orata Vino Bianco <sup>D, L</sup>

Doradenfilet mit Tomaten und Knoblauch in Weißweinsauce  
*dorade fillet with tomatoes and garlic in white wine sauce*

20,50 €

## Filetto di Salmone Reale <sup>A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14</sup>

Frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce, dazu Tagesgemüse und Kartoffeln  
*fresh salmon fillet with shrimps in lobster sauce, served with vegetables of the day and potatoes*

19,50 €

## Salmone alla Senape <sup>D, J, L</sup>

Lachsfilet kross gebraten in Pommerysenf-Proseccosauce  
*salmon fillet crispy fried in Pomeranian mustard prosecco sauce*

19,50 €

## Scampi alla Griglia <sup>B</sup>

Großgarnelen vom Grill  
*grilled large prawns*

23,50 €

## Scampi al Pepe verde <sup>B, G, L</sup>

Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce  
*large prawns with green pepper in a cognac cream sauce*

24,50 €

## Scampi al Forno <sup>B</sup>

Großgarnelen im Ofen überbacken  
*large prawns baked in the oven*

23,50 €

## Misto di Pesce alla Griglia <sup>B, D</sup>

Gemischte Fische vom Grill  
*mixed fish from the grill*

24,50 €

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an weiteren frischen Fischen, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten!

*Please ask for our range of other fresh fish, which we will be happy to prepare according to your wishes!*

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

*All fish dishes are served with a daily side dish.*



PESCE · FISH



## DOLCE | DESSERT

<b>Mousse di Espresso e Cognac</b> <sup>C, G, L</sup> Espresso-Cognac-Mousse	6,50 €
<b>Panna Cotta al Lampone</b> <sup>G</sup> Panna Cotta auf Himbeersauce <i>Panna Cotta on raspberry Sauce</i>	5,50 €
<b>Tiramisu</b> <sup>A, C, G, 1, 2</sup> Hausgemachter italienischer Kuchen <i>homemade Italian Cake</i>	5,50 €
<b>Zitronensorbet</b> Zitroneneis mit Champagner <sup>L</sup> oder Wodka <sup>A</sup> <i>lemon ice cream with champagne <sup>L</sup> or vodka <sup>A</sup></i>	5,50 €
<b>Zabaione speciale</b> <sup>C, G, L</sup> Zabaione mit Vanilleeis und Erdbeeren <i>zabaione with vanilla ice cream and strawberries</i>	7,50 €
<b>Crêpes di Vaniglia</b> <sup>A, C, G, L</sup> Crêpe mit Vanilleeis und Cognacsauce <i>crêpe with vanilla ice cream and cognac sauce</i>	7,00 €
<b>Tartufo</b> <sup>G, 1</sup> Trüffeleis mit Kakaopulver <i>truffle ice cream with cocoa powder</i>	5,50 €
<b>Cassata</b> <sup>G, 1</sup> Vanille-Schokoladeneis mit getrockneten Früchten <i>vanilla chocolate ice cream with dried fruits</i>	5,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>G, 1</sup> Vanille - Schokolade - Erdbeer <i>mixed ice cream: vanilla - chocolate - strawberry</i>	5,50 €
<b>Gemischter Dessertteller nach Art des Hauses</b> <i>mixed dessert plate house style</i>	9,50 €
<b>Flammierte Feigen</b> <sup>G, H, 1</sup> mit Mandeln und Vanilleeis <i>flambéed figs with almonds and vanilla ice cream</i>	6,50 €

## BEVANDE CALDE HOT BEVERAGES

<b>Caffè</b> <sup>2</sup>	Tasse cup	2,50 €
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse cup	2,50 €
<b>Doppio Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse cup	3,70 €
<b>Cappuccino</b> <sup>2, G</sup>	Tasse cup	2,80 €
<b>Ciocolata calda</b> <sup>G</sup>	Tasse cup	3,80 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>2, G</sup> <i>milk coffee</i>	große Tasse big cup	3,80 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2, G</sup>	Glas glass	3,80 €
<b>Té</b> verschiedene Sorten   <i>different varieties</i>	Kännchen can	3,60 €



# BEVANDE FREDDE SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,20 l	0,40 l
	2,20 €	4,20 €
Coca-Cola Light <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	2,20 €	4,20 €
Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup>	2,20 €	4,20 €
Sprite <sup>4</sup>	2,20 €	4,20 €
Fassbrause <sup>A, 1</sup>	2,20 €	4,20 €
Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	2,60 €	4,40 €
Tafelwasser <i>tabel water</i>	0,20 l	1,80 €
Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,20 l	2,60 €
Orangensaft <i>orange juice</i>	0,20 l	2,80 €
Acqua Morelli Mineralwasser   <i>mineral water</i>	Fl. btl. 0,25 l	2,60 €
Acqua Morelli Mineralwasser   <i>mineral water</i>	Fl. btl. 0,75 l	5,80 €
Acqua Morelli stilles Wasser   <i>silent water</i>	Fl. btl. 0,25 l	2,60 €
Acqua Morelli stilles Wasser   <i>silent water</i>	Fl. btl. 0,75 l	5,80 €
Schweppes	Fl. btl. 0,20 l	2,90 €
Tonic Water <sup>4, 8</sup> , Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup> , Ginger Ale <sup>1, 4</sup>		
Veltins Malz <sup>A, 1</sup> Malztrunk   <i>malt drink</i>	Fl. btl. 0,33 l	2,80 €

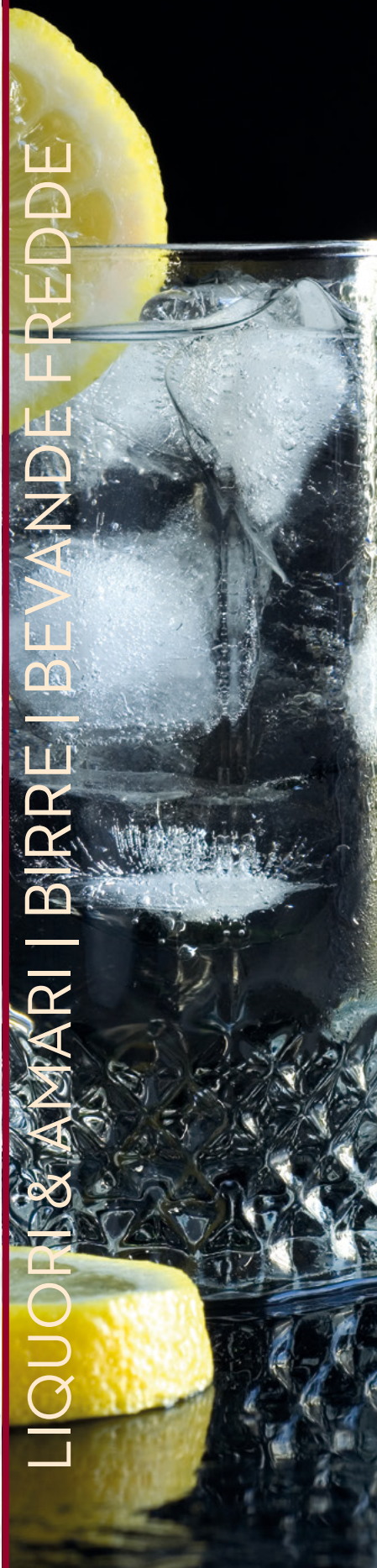
## BIRRE

Veltins Pilsner vom Fass <sup>A</sup> draft beer	0,30 l	2,90 €
Veltins Pilsner vom Fass <sup>A</sup> draft beer	0,40 l	3,90 €
Maisels Hefeweißbier vom Fass <sup>A</sup> draft beer	0,30 l	3,00 €
Maisels Hefeweißbier vom Fass <sup>A</sup> draft beer	0,50 l	4,10 €
Maisels Weißbier alkoholfrei <sup>A</sup> non-alcoholic	Fl. btl. 0,50 l	4,00 €
<u>Mischgetränk:</u>		
Gespritztes	0,40 l	4,10 €
Bier mit Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup> , Cola <sup>1, 2, 4</sup> oder Sprite <sup>4</sup>		
<i>Mixed drink: beer with Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup>, Cola <sup>1, 2, 4</sup> or Sprite <sup>4</sup></i>		

## LIQUORI & AMARI LIQUEURS & BITTERS

Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,30 €
Sambuca	2 cl	3,30 €
Limoncello <sup>1</sup>	2 cl	3,70 €
Cointreau <sup>1</sup>	2 cl	4,20 €
Baileys Irish Cream <sup>1, 2, G</sup>	2 cl	3,80 €
Ramazotti	2 cl	3,70 €
Amaro Averna <sup>1</sup>	2 cl	3,70 €
Fernet Branca	2 cl	3,70 €

LIQUORI & AMARI | BIRRE | BEVANDE FREDDE





## ALCOLICI | SPIRITS

Absolut Vodka <sup>A</sup>	2 cl	4,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	4,00 €
Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna <sup>12</sup>	2 cl	4,20 €
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,70 €
Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,70 €
Chivas Regal <sup>1, A</sup>	2 cl	4,50 €
Remy Martin <sup>A</sup>	2 cl	4,50 €
Grappa Hausmarke	2 cl	3,30 €

Grappa-Liebhaber fragen bitte nach unserem weiteren Angebot an erlesenen Grappasorten!

*Grappa lovers please ask for our further range of exquisite grappa varieties!*

## LONGDRINKS

Die Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt.  
*The long drinks are topped up with soft drink to 0.20 l.*

Campari-Orange <sup>1</sup>	4 cl	7,50 €
Gin-Tonic <sup>4, 8</sup>	4 cl	7,50 €
Wodka-Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	4 cl	7,50 €
Cuba Libre <sup>1, 2, 4</sup>	4 cl	7,50 €



# OFFENE WEISSWEINE

## OPEN RED WINE

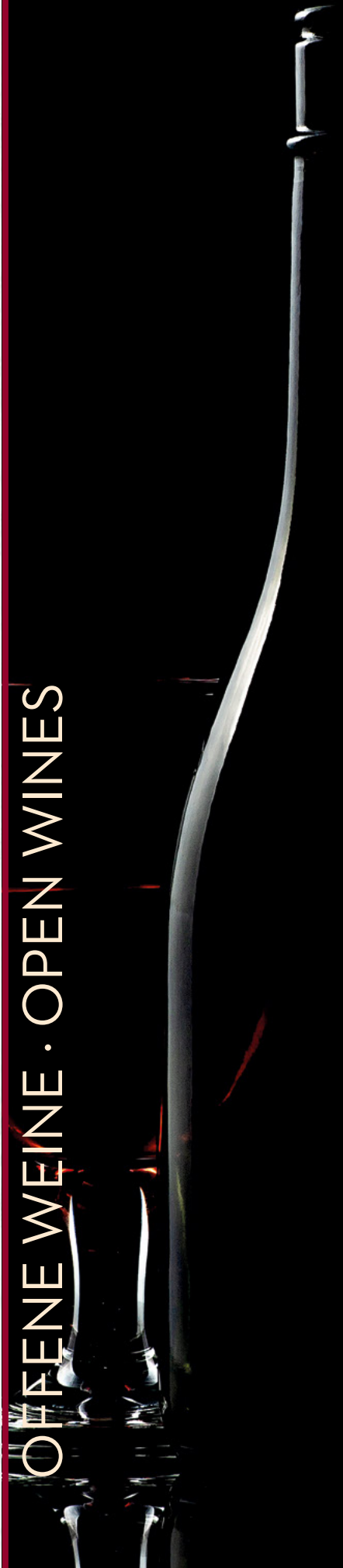
Italien	0,25 l	0,50 l
<b>Soave Augusto DOC</b> Grande Vini Italiani - Venetien Fruchtig und harmonisch <i>Fruity and harmonious</i>	5,50 €	10,50 €
<b>Grillo DOC</b> Cantine Birgi - Sizilien Gutes aromatisches Bouquet mit fruchtigen und blumigen Anklängen <i>Good aromatic bouquet with fruity and floral hints</i>	5,50 €	10,50 €
<b>Pinot Grigio IGT</b> Ca'Lunghetta - Venetien Blumig-würzige Nase mit feinfruchtigem Geschmack <i>Floral-spicy nose with a fine fruity taste</i>	6,00 €	11,50 €
<b>Frizzantino</b> La Cocombara - Venetien Perlwein, lieblich <i>Sparkling wine, sweet</i>	5,20 €	9,50 €

# OFFENE ROTWEINE

## OPEN WHITE WINE

Italien	0,25 l	0,50 l
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Terra Nostra - Abruzzen Rubinrot, weich und ausgewogen <i>Ruby red, soft and balanced</i>	5,50 €	9,50 €
<b>Nero d'Avola DOC</b> La Cantina dei Feudi - Sizilien Seine Farbe ist rubinrot, sein Geruch ist intensiv mit Noten von roten Früchten. <i>Its colour is ruby red, its smell is intense with notes of red fruits.</i>	5,50 €	9,50 €
<b>Syrah Monte Pietrosa IGT</b> Gruppo Italiano Vini - Sizilien weich und trocken <i>Soft and dry</i>	6,00 €	11,50 €
<b>Chianti Gentilesco DOCG</b> Cantine Bonacchi S.p.A. - Toscana Granatrot, sehr aromatisch mit perfekt ausbalancierten Tanninen <i>Garnet red, very aromatic with perfectly balanced tannins</i>	6,00 €	10,50 €
<b>Lambrusco</b> Riunite - Emilia Romagna Perlwein, lieblich <i>Sparkling wine, sweet</i>	5,50 €	10,50 €
<b>Mischgetränk</b> <b>Weinschorle</b> wine spritzer	0,20 l	4,10 €

OFFENE WEINE · OPEN WINES





# PROSECCO & CHAMPAGNER

0,10 l Fl. 0,75 l

## Prosecco Valdo Extra dry

5,50 € 28,50 €

Valdobbiadene - Venetien  
Zart-fruchtig, lebhaft und heiter.  
*Delicately fruity, lively and cheerful.*

## Spumante Valdo Rosé Brut

6,50 € 29,50 €

Valdobbiadene - Venetien  
Anregende Perlage, blumig und fruchtig  
mit zarten Aromen.  
*Stimulating perlage, floral and fruity  
with delicate aromas.*

## Moët & Chandon Brut Imperial

105,00 €

Aus den Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay  
und Pinot Meunier entsteht dieser Spitzen-  
Champagner. Auf der Zunge weich und vollmundig  
mit Gewürznoten und einem Hauch von Vanille.  
*From the grape varieties Pinot Noir, Chardonnay  
and Pinot Meunier are used to make this top  
champagne. Soft and full-bodied on the tongue  
with spicy notes and a hint of vanilla.*

## Moët & Chandon Brut Rosé

125,00 €

Liebhaber von Champagnern mit intensiven Aromen werden  
an dem lebhaft saftigen Moët Rosé Impérial, der größtenteils  
aus Pinot Noir besteht, ihre reine Freude haben.  
*Lovers of Champagnes with intense aromas will be delighted with the  
lively, juicy Moët Rosé Impérial, which is largely made from Pinot Noir.*

## Veuve Cliquot

115,00 €

Einer der berühmtesten Champagner der Welt.  
Elegante, nuancierte Aromen von Äpfeln,  
Zitrusfrüchten und Mandelblüte. Ein Hochgenuss!  
*One of the most famous champagnes in the world.  
Elegant, nuanced aromas of apples,  
citrus fruits and almond blossom. A delight!*

Alle Weine, Prosecco und Sekte enthalten Sulfite.  
*All wines, prosecco and sparkling wines contain sulphites.*

### Allergene:

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste,  
Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
**C** enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse  
**E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse  
**G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · **H** enthält Schalenfrüchte oder  
deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss,  
Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse  
**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
**N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

### Zusatzstoffe:

**1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel  
**5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle  
**8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin  
**12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · \* Grana Padano  
\* Tipo Parma

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.  
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

### Allergens:

**A** Contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats,  
spelt, etc.) · **B** contains crustaceans or crustacean products  
**C** contains eggs or egg products · **D** contains fish or fish products  
**E** contains peanuts or peanut products · **F** contains soya or soya  
products · **G** contains milk or milk products (lactose)  
**H** contains nuts or products thereof (almond, hazelnut, walnut,  
cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nut,  
Queensland nut) · **I** contains celery or celery products  
**J** contains mustard or mustard products  
**K** contains sesame seeds or sesame seed products  
**L** contains sulphur dioxide and sulphites  
**M** contains lupine or products thereof  
**N** Molluscs or products thereof.

### Additives:

**1** with colouring · **2** containing caffeine · **3** with antioxidant  
**4** acidifier · **5** containing preservative · **6** containing sweetener  
**7** containing a source of phenylalanine · **8** contains quinine  
**9** stabilisers · **10** foamed with nitrous oxide · **11** taurine  
**12** contains sulphites · **13** blackened · **14** flavour enhancer  
\* Grana Padano · \* Tipo Parma

The pictures are for decoration purposes only.  
All prices incl. VAT and service.

PROSECCO & CHAMPAGNER