

## Vini Bianchi in bottiglia

### *Weißwein - White wine*

*Cantina Aldegheri*

*Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)*

<i>Bianco di Custoza Zerbara DOC vol. 12%</i>	€ 13,00
<i>Lugana Cà Perlar DOC vol. 13%</i>	€ 18,00

*Azienda Agricola Bruno Bulgarini  
Pozzolengo (Brescia)*

<i>Lugana DOC vol. 12,5%</i>	€ 16,00
<i>Lugana Superiore Cà Vaibò DOC vol. 14%</i>	€ 20,00

*Azienda Corte Castello  
Il Collio (Gorizia)*

<i>Pinot Bianco DOC vol. 14,5%</i>	€ 16,00
<i>Traminer Aromatico DOC vol. 13%</i>	€ 15,00

*Azienda Agricola Colline del Sole  
Torrioni (Avellino)*

<i>Greco di Tufo DOCG vol. 13%</i>	€ 15,00
<i>Fiano di Avellino DOCG vol. 13%</i>	€ 18,00

## Vini Bianchi Frizzanti in Bottiglia

### *Perlwein - Slightly sparkling wine*

*Cantina Aldegheri*

*Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)*

<i>Prosecco DOC vol. 11%</i>	€ 12,00
------------------------------	---------

*Azienda Agricola Bersi Serlini  
Povaglio d'Iseo (Brescia)*

<i>Franciacorta Brut Satèn Spumante DOCG vol. 12,5%</i>	€ 38,00
---	---------

*Champagne dalla Francia*

<i>Veuve Clicquot Ponsardin Champagne vol. 12% 750ml</i>	€ 60,00
<i>Moët &amp; Chandon (Brut imperial) Champagne vol. 12%</i>	€ 60,00

## Vini Rosati in Bottiglia

*Roséwein - Rosé wine*

**Cantina Aldegheri**

**Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)**

**Rosato veronese Zaleo Rosé IGT vol.12% € 12,00**

## Vini Rossi in Bottiglia

*Rotwein - Red wine*

**Cantina Aldegheri**

**Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)**

**Bardolino Classico Prunea DOC vol. 12% € 12,00**

**Valpolicella Classico Superiore I Lastari DOC vol. 13% € 15,00**

**Valpolicella Ripasso Santambrogio DOC vol. 14% € 16,00**

**Amarone della Valpolicella Classico DOC vol.15% € 28,00**

**Cantine Regina Viarum**

**Falciano del Massico (Caserta)**

**Falerno del Massico "Barone" Primitivo DOC 14,5% € 35,00**

**Cantine Cavicchioli U. & Figli**

**San Prospero (Modena)**

**Lambrusco di Sorbara vino frizzante amabile DOC vol. 8+3% € 10,00**

*Leicht süßwein - Slightly sweet wine.*

## Vini da Dessert

*Dessertwein - Dessert wine*

**Cantina Val De Burn**

**Marsala (Trapani)**

**Moscato di Sicilia "Ventus" vino liquoroso IGT vol. 16% € 15,00**

*Trockenbeerenwein - Sweet raisin wine*

## *Dolci della Casa* *Süßspeisen / Sweets*

<b>Pizza Dessert con cioccolato e nocciole</b> <i>Pizza Dessert mit Schokolade und Haselnüsse.</i> <i>Pizza dessert with chocolate and Hazelnuts.</i>	€ 6,00
<b>Tiramisù</b> <i>Löffelbiskuits mit Kaffee und Mascarpone-Creme.</i> <i>Sponge biscuits with coffee and cheese custard).</i>	€ 4,00
<b>Semifreddo all'Amaretto</b> <i>Mandelmakronen-Halbgefrorenes.</i> <i>Almond biscuits parfait.</i>	€ 4,00
<b>Panna Cotta</b> <i>Sahnepudding - Cream pudding.</i>	€ 4,00
<b>Panna Cotta alla Liquirizia con Fragole.</b> <i>Süßholz-Sahnepudding mit Erdbeeren.</i> <i>Licorice cream pudding with strawberries</i>	€ 4,00
<b>Pastiera Napoletana</b> <i>Weizenkorn-Kuchen mit Ricotta und Kandierten Früchten.</i> <i>Cake with ricotta cheese, wheat grains &amp; candied fruit.</i>	€ 4,50
<b>Tortino di Mele Con Gelato alla Vaniglia</b> <i>Kleine Apfel-kuchen mit Vanilleeis.</i> <i>Small apple cake with vanilla ice cream.</i>	€ 4,00
<b>Meringata</b> <i>Meringe mit Eis - Ice-cream meringhe.</i>	€ 4,00
<b>Tartufo Nero o Bianco</b> <i>Eis-Trüffel (Schokolade oder Vanille und mokka).</i> <i>Ice-cream truffle (chocolate or vanilla and coffee).</i>	€ 4,00
<b>Fragole con Gelato</b> <i>Erdbeeren mit Eis - Strawberries with ice-cream.</i>	€ 5,50
<b>Macedonia di Frutta con Gelato</b> <i>Obstsalat mit Eis.</i> <i>Fruit salad with ice-cream.</i>	€ 5,50
<b>Ananas in Bella Vista</b> <i>Ananas. - Pineapple.</i>	€ 4,50