

# Benvenuti - Willkommen

im



Mecklenburgische Straße 85

10713 Berlin

Tel. 030 / 82 70 85 27

[www.lamia-toscana.com](http://www.lamia-toscana.com) / e-Mail: [info@lamia-toscana.com](mailto:info@lamia-toscana.com)

## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich geöffnet von 12.00 bis 24.00 Uhr

## Werte Gäste!

Wir möchten Sie zwar vor allem verwöhnen mit Gerichten aus der Toscana, aber auch klassische Gerichte aus Süditalien oder Sizilien finden Sie in unserer Speisekarte.

Wenn Sie spezielle Wünsche haben, die über den Rahmen dieser Karte hinausgehen, werden Sie bei unserem Küchenchef Francesco ein offenes Ohr finden.

Das Wohl unserer Gäste liegt uns allen am Herzen, denn wir möchten, dass Sie uns als zufriedene Gäste verlassen und immer wieder gern zu uns zurückkommen!

*Ihre Familie Ingunza*

# Party-Service

Das Ristorante »La mia Toscana«  
bietet Ihnen auch einen  
Partyservice mit warmen  
und kalten Buffets an  
(ab 10 Personen).



Für nähere  
Informationen  
steht Ihnen  
unser Servicepersonal  
gern zur Verfügung!

## Aperitivi Apéritifs

<b>Martini</b> <sup>12</sup> bianco, rosso <sup>1</sup> oder dry	5 cl	3,50
<b>Sherry</b> <sup>12</sup> medium oder dry	5 cl	3,50
<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> italienischer Sekt, trocken <i>Italian sparkling wine, dry</i>	0,10 l	4,20
<b>Aperol-Prosecco</b> <sup>1, 8, 12</sup>	0,10 l	4,90
<b>Campari-Soda</b> <sup>1</sup> mit Mineralwasser <i>with mineral water</i>	4 cl	4,50
<b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup> mit Orangensaft <i>with orange juice</i>	4 cl	5,00
<b>Spritz</b> <sup>1, 8, 12</sup> Aperol mit Weißwein und Mineralwasser <i>Aperol with white wine and mineral water</i>	0,20 l	5,50
<b>Crodino</b> <sup>1</sup> alkoholfreier italienischer Apéritif <i>non-alcoholic Italian aperitif</i>	0,10 l	3,00

## Prosecco & Champagne

<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> italienischer Sekt, trocken <i>Italian sparkling wine, dry</i>	Fl. 0,75 l	24,50
<b>Moët &amp; Chandon</b> <sup>12</sup> Champagner, brut	Fl. 0,75 l	75,00

# MUSTER

## Antipasti Vorspeisen Starters

**Insalata Frutti di mare** <sup>B, I, N, 12</sup> 12,50  
*Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone*  
*seafood salad with garlic and lemon*

**Antipasto »La mia Toscana«** <sup>C, G, I</sup> 8,90  
*Vorspeisenteller aus der Vitrine*  
*appetizer plate from the cabinet*

**Antipasto all'Italiana** <sup>A, G, 3, 4, 5, \*</sup> 8,90  
*Vorspeisenvariation von italienischen Käse- und Wurstspezialitäten*  
*appetizer variation of Italian cheeses and cold meats*

**Bufala alla Caprese** <sup>G, 4</sup> 9,90  
*Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl*  
*buffalo mozzarella with tomatoes, basil and olive oil*

**Carpaccio di manzo** <sup>G, J</sup> 12,90  
*hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucolasalat mit frischen Champignons, gehobeltem Parmesankäse und Speziialsauce*  
*thin slices of raw beef on arugula salad with fresh mushrooms, shaved parmesan cheese and special sauce*

**Carpaccio di manzo con porcini** <sup>G, J</sup> 14,90  
*hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucolasalat mit gebratenen Steinpolzen, gehobeltem Parmesankäse und Speziialsauce*  
*thin slices of raw beef on arugula salad with roasted porcini mushrooms, shaved parmesan cheese and special sauce*

## Focacce Pizzabrot Pizza bread

**Focaccia olio e rosmarino** <sup>A</sup> 4,50  
*mit Olivenöl Extra Virgine und Rosmarin*  
*with extra virgin olive oil and rosemary*

**Focaccia al pomodoro e formaggio** <sup>A, G</sup> 5,50  
*mit Tomatenwürfeln und geriebenem Käse*  
*with diced tomatoes and grated cheese*

**Focaccia al Parmigiano** <sup>A, G</sup> 5,50  
*mit Parmesankäse*  
*with Parmesan cheese*

**Focaccia al Gorgonzola** <sup>A, G, 4, 9</sup> 5,50  
*mit Gorgonzola*  
*with Gorgonzola*

**Focaccia Parma e bufala** <sup>A, G, 4, 9</sup> 6,90  
*mit Parmschinken und Büffelmozzarella*  
*with Parma ham and buffalo mozzarella*

# MUSTER

## Zuppe *Suppen Soups*

- Minestrone** <sup>I, 0</sup> 4,90  
*Gemüsesuppe nach italienischer Art*  
*Italian vegetable soup*
- Crema di pomodoro** <sup>G, 0, 4</sup> 4,90  
*Tomaten-Crèmesuppe*  
*tomato cream soup*
- Zuppa di patate** <sup>I, 0, 4, 5</sup> 4,90  
*Kartoffelsuppe*  
*potato soup*
- Zuppa di gamberetti** <sup>B, G, 5</sup> 5,40  
*Shrimps-Crèmesuppe*  
*shrimp cream soup*
- Zuppa di pesce** <sup>B, D, G, M, N</sup> 7,50  
*Fischsuppe mit Cherytomaten und Knoblauch*  
*fish soup with cherry tomatoes and garlic*

## Insalate *Salate Salads*

**Wir servieren alle Salate mit Olivenöl Extra Virgin & Balsamico-Essig<sup>12</sup>**  
*We serve all salads with extra virgin olive oil & balsamic vinegar*

- Insalata mista piccola** <sup>J, 12</sup> 3,90  
*kleiner gemischter Salat*  
*small mixed salad*
- Insalata mista grande** <sup>J, 12</sup> 5,90  
*großer gemischter Salat*  
*big mixed salad*
- Insalata tonno** <sup>D, J, 12</sup> 8,90  
*gemischter Salat mit Thunfischstücken*  
*mixed salad with tuna pieces*
- Insalata pecorino** <sup>G, J, 12</sup> 8,90  
*gemischter Salat mit Schafskäse*  
*mixed salad with sheep's cheese*
- Insalata con pollo** <sup>G, J, 4, 12</sup> 11,90  
*gemischtem Salat mit Büffelmozzarella und in Balsamicoessig*  
*gebratene Hähnchenbruststreifen*  
*mixed salad with buffalo mozzarella and in balsamic vinegar*  
*roasted chicken breast strips*

## Specialita' di Rucola

*Rucolaspezialitäten*  
*arugula specialties*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Rucola con Parmigiano</b> <sup>G, J, 12</sup><br><i>mit Cherrytomaten, frischen Champignons<br/>und gehobeltem Parmesankäse</i><br><i>with cherry tomatoes, fresh mushrooms<br/>and shaved parmesan cheese</i> | <b>8,90</b>  |
| <b>Rucola paesana</b> <sup>J, 12</sup><br><i>mit Artischockenherzen und getrockneten Tomaten</i><br><i>with artichoke hearts and sun dried tomatoes</i>   | <b>9,90</b>  |
| <b>Rucola e scampi</b> <sup>B, J, 12</sup><br><i>mit 2 Großgarnelenschwänzen, Shrimps und Cherrytomaten</i><br><i>with 2 large shrimp tails, shrimp and cherry tomatoes</i>                                       | <b>11,90</b> |
| <b>Rucola e porcini</b> <sup>J, 12</sup><br><i>mit gebratenen Steinpilzen und Cherrytomaten</i><br><i>with roasted porcini mushrooms and cherry tomatoes</i>  | <b>11,90</b> |
| <b>Calamaretti su rucola</b> <sup>N, J, 12</sup><br><i>Babycalamari vom Grill auf Rucolasalat</i><br><i>baby calamari grilled on rocket salad</i>   | <b>12,60</b> |



# MUSTER

## Pasta *Nudelgerichte Noodle Dishes*

Alle Nudelgerichte werden aus frischen Zutaten zubereitet.

*All pasta dishes are prepared from fresh ingredients.*

<b>Spaghettini Napoli</b> <sup>A, C, I, O, 4</sup> mit Tomatensauce und Basilikum <i>with tomato sauce and basil</i>	<b>7,50</b>
<b>Spaghettini Toscana</b> <sup>A, C, I, O</sup> mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen & Olivenöl Extra Virgin <i>with beef fillet tips, porcini mushrooms and extra virgin olive oil</i>	<b>10,90</b>
<b>Spaghettini Amatriciana</b> <sup>A, C, I, O, 4</sup> mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce <i>with bacon and onions in tomato sauce</i>	<b>8,90</b>
<b>Spaghettini alla Bolognese</b> <sup>A, C, I, O, 4</sup> mit Tomaten-Fleischsauce <i>with tomato meat sauce</i>	<b>8,20</b>
<b>Spaghettini alla Carbonara</b> <sup>A, C, G, I, O</sup> mit Speck und Ei <i>with bacon and egg</i>	<b>8,90</b>
<b>Lasagne al forno</b> <sup>A, C, G, I, O</sup> <i>Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, Käse und Mozzarella überbacken</i> <i>lasagne sheets with meat sauce, cheese and mozzarella au gratin</i>	<b>8,90</b>
<b>Maccheroncini all'arrabbiata</b> <sup>A, C, G, I, O</sup> <i>frische kurze Eiernudeln mit scharfer Tomatensauce</i> <i>Fresh short pasta with spicy tomato sauce</i>	<b>8,20</b>
<b>Maccheroncini alla Genovese</b> <sup>A, C, G, H, I, O</sup> frische kurze Eiernudeln mit grüner Sauce aus Basilikum, Knoblauch, Parmesankäse und Pinienkernen <i>Fresh short pasta with green sauce made of basil, garlic, Parmesan cheese and pine nuts</i>	<b>8,70</b>
<b>Maccheroncini della casa</b> <sup>A, C, G, O</sup> hausgemachte kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und grünem Pfeffer in Tomaten-Sahnesauce <i>homemade short pasta with beef fillet, fresh mushrooms and green pepper in tomato cream sauce</i>	<b>10,60</b>
<b>Tagliatelle con Porcini</b> <sup>A, C, G, I, O</sup> <i>Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesauce</i> <i>ribbon noodles with porcini mushrooms in cream sauce</i>	<b>11,60</b>
<b>Linguine agli Scampi</b> <sup>A, B, C, G, I, O, 12</sup> <i>feine Bandnudeln mit Garnelen und Cherrytomaten in Weißweinsauce</i> <i>fine ribbon noodles with prawns and cherry tomatoes in white wine sauce</i>	<b>12,60</b>
<b>Tagliolini panna e prosciutto</b> <sup>A, C, G, I, O, 4</sup> <i>frische dünne Eierbandnudeln mit italienischem Kochschinken in Sahnesauce</i> <i>fresh thin egg ribbon noodles with Italian cooked ham in cream sauce</i>	<b>8,90</b>
<b>Tagliolini al manzo</b> <sup>A, C, G, I, O</sup> <i>frische dünne Eierbandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Gorgonzola-Sahnesauce</i> <i>fresh thin egg ribbon noodles with beef fillet tips in Gorgonzola cream sauce</i>	<b>11,50</b>
<b>Tagliolini alla contadina</b> <sup>A, C, I, O</sup> <i>frische dünne Eierbandnudeln mit Zucchini, Aubergine und frischen Champignons</i> <i>fresh thin egg ribbon noodles with zucchini, eggplant and fresh mushrooms</i>	<b>9,90</b>
<b>Gnocchi alla Caprese</b> <sup>A, G, O, P, 4, 5</sup> <i>Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce</i> <i>Potato gnocchi with mozzarella and basil in tomato sauce</i>	<b>9,90</b>
<b>Gnocchi al gamberetti</b> <sup>A, B, C, G, 4, 5, 12</sup> <i>hausgemachte Kartoffelnocken mit Shrimps, Cherrytomaten und Rucola in Weißweinsauce</i> <i>homemade potato gnocchi with shrimp, cherry tomatoes and arugula in white wine sauce</i>	<b>9,90</b>

# MUSTER

## Steinofenpizza *Stone baked pizza*

**Pizza, wie sie sein muss:**

*auf Stein gebackener dünner Teig, belegt mit passierten Tomaten, Mozzarella und besten Zutaten, laut Gastro-Award »in Berlin nicht besser zu bekommen«.*

<b>Pizza Margherita</b> <sup>A, G, 4</sup> <i>mit Tomatensauce und Mozzarella with tomato sauce and mozzarella</i>	<b>6,70</b>	<b>Pizza ortolana</b> <i>mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln und Petersilie with peppers, zucchini, eggplant, onions and parsley</i>	<b>8,20</b>
<b>Pizza salami</b> <sup>A, G, 3, 4, 5</sup> <i>mit italienischer Salami with Italian salami</i>	<b>7,80</b>	<b>Pizza alla Calabria</b> <sup>A, G, 3, 4, 5</sup> <i>mit scharfer calabresischer Salami with spicy Calabrian salami</i>	<b>9,20</b>
<b>Pizza prosciutto</b> <sup>A, G, 4, *</sup> <i>mit italienischem Kochschinken with Italian cooked ham</i>	<b>7,80</b>	<b>Pizza quattro formaggi</b> <sup>A, G</sup> <i>ohne Tomaten mit verschiedenen Käsesorten without tomatoes with different cheeses</i>	<b>9,20</b>
<b>Pizza funghi</b> <sup>A, G, 4</sup> <i>mit frischen Champignons with fresh mushrooms</i>	<b>7,80</b>	<b>Pizza Parma</b> <sup>A, G, 4, *</sup> <i>mit Parmaschinken, Rucola und gehobel- tem Parmesankäse with Parma ham, rocket salad and Parmesan cheese</i>	<b>10,30</b>
<b>Pizza mista</b> <sup>A, F, G, 3, 4, 5, *</sup> <i>mit italienischem Kochschinken, Salami, frischen Champignons und Peperoni with Italian cooked ham, salami, fresh mushrooms and peppers</i>	<b>9,20</b>	<b>Pizza capperi e sardelle</b> <sup>A, D, G, 4</sup> <i>mit Riesenkäpern und Sardellen with giant capers and anchovies</i>	<b>8,90</b>
<b>Pizza calzone</b> <sup>A, G, 4, *</sup> <i>Pizzatasche gefüllt mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons und Artischocken pizza bag filled with Italian cooked ham, fresh mushrooms and artichokes</i>	<b>8,60</b>	<b>Pizza paesana</b> <sup>A, G, 4</sup> <i>mit Artischocken &amp; getrockneten Tomaten with artichokes and sun-dried tomatoes</i>	<b>8,90</b>
<b>Pizza tonno e cipolla</b> <sup>A, D, G, 4</sup> <i>mit Thunfischstücken und Cherrytomaten with tuna pieces and cherry tomatoes</i>	<b>8,90</b>	<b>Pizza marinara</b> <sup>A, B, D, G, N, 4</sup> <i>mit Meeresfrüchten with seafood</i>	<b>9,90</b>
<b>Pizza Caprese</b> <sup>A, G, 4</sup> <i>mit frischen Tomatenscheiben, Büffelmozzarella und Basilikum with fresh tomato slices, buffalo mozzarella and basil</i>	<b>9,90</b>	<b>Pizza gamberi</b> <sup>A, B, G, 4, 5, 12</sup> <i>mit Shrimps with shrimps</i>	<b>9,90</b>
<b>Pizza Tirolese</b> <sup>A, G, 4</sup> <i>mit Tiroler Speck und gebratenen Steinpilzen with fresh tomato slices, buffalo mozzarella and basil</i>	<b>9,80</b>	<b>Pizza scampi</b> <sup>A, B, G, 4, 5, 12</sup> <i>mit Großgarnelenschwänzen und Shrimps with large shrimp tails and shrimp</i>	<b>11,60</b>

### **Pizza für 2 Personen, auf Holzbrett serviert:**

*Pizza for 2 persons, served on wooden board:*

<b>Pizza »La mia Toscana«</b> <sup>A, G, 3, 4, 5</sup> <i>mit pikanter Salami, Rucola und Parmesanflocken with spicy salami, rocket and Parmesan flakes</i>	<b>16,90</b>
<b>Pizza alla Romana</b> <sup>A, G, 3, 4, 5</sup> <i>mit italienischem Speck, frischen Champignons, Knoblauch und Gorgonzola with Italian bacon, fresh mushrooms, garlic and Gorgonzola</i>	<b>16,90</b>

# MUSTER

## Carne *Fleischgerichte Meat Dishes*

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit täglich frisch zubereiteten Tagesbeilagen und einem kleinen Salat. <sup>0, 12</sup>

*All meat dishes are served with freshly prepared daily side dishes and a small salad.*

**Medaglioni di maiale alla senape** <sup>G, J, 0</sup> 15,90

*frische Schweinefiletmedaillons mit Pommery-Senfsauce  
fresh pork medallions with Pommery mustard sauce*

**Medaglioni di maiale ai funghi** <sup>G, 0, 9</sup> 15,90

*frische Schweinefiletmedaillons in frischen Champignon-Sahnesauce  
fresh pork medallions in fresh mushroom cream sauce*

**Costolette d'agnello alla griglia** <sup>G, 0</sup> 17,90

*Lammkarree-Koteletts vom Grill mit Kräuterbutter  
grilled lamb chops with herb butter*

**Costolette d'agnello al piccante** <sup>0, 4, 14</sup> 17,90

*Lammkarree-Koteletts mit Oliven und Kapern in einer scharfen Tomatensauce  
lamb chops with olives and capers in a spicy tomato sauce*

**Grigliata di carne** <sup>G</sup> 17,90

*gemischte Fleischplatte vom Grill  
mixed grill*

**Bistecca alla Griglia** <sup>G, 0</sup> 17,90

*frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter  
grilled fresh Argentinian rump steak with herb butter*

**Filetto alla Griglia** <sup>G, 0</sup> 20,90

*frisches argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill mit Kräuterbutter  
grilled fresh argentinean beef steak with herb butter*

*Weitere Fleisch-Gerichte finden Sie auf unserer Tafel  
und in der aktuellen Wochenkarte!*

*Other meat dishes can be found on our panel  
and in the current weekly menu!*

## Saucen-Ergänzungen *supplements*

**Gorgonzola-Sahnesauce** <sup>G, 0</sup> 3,50

*Gorgonzola cream sauce*

**Pfeffer-Sahnesauce** <sup>G, 0</sup> 3,50

*pepper cream sauce*

**Scharfe Tomatensauce mit Oliven und Kapern** <sup>G, 0, 4, 14</sup> 3,50

*hot tomato sauce with olives and capers*

**Steinpilz-Sahnesauce** <sup>G, 0</sup> 4,50

*porcini mushroom cream sauce*

**Gerichte für unsere Kinder  
finden Sie in unserer separaten Karte!**

*Meals for Kids Please see our separate card!*



# MUSTER

## **Pesce** *Fischgerichte Fish Dishes*

Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit täglich frisch zubereiteten Tagesbeilagen und einem kleinen Salat. <sup>J, 0, 12</sup>

*All fish dishes are served with freshly prepared daily side dishes and a small salad.*

**Filetto di luccio all'aneto** <sup>D, G, 4</sup> 14,60

*Zanderfilet mit Dill in Sahnesauce  
zander fillet with dill in cream sauce*

**Filetto di salmone alle griglia** <sup>D, G, 0</sup> 14,90

*frisches Lachsfilet vom Grill mit Kräuteröl und Zitrone  
fresh salmon fillet grilled with herb oil and lemon*

**Filetto di salmone al forno** <sup>D, 0</sup> 15,90

*frisches Lachsfilet im Ofen gebacken mit Cherrytomaten  
fresh salmon fillet baked in the oven with cherry tomatoes*

**Pesce al forno** <sup>B, D, N, 4, 14</sup> 15,90

*gemischte Fische mit Cherrytomaten, Kapern und Oliven im Ofen gebacken  
baked mixed fish with cherry tomatoes, capers and olives in the oven*

**Scampi alla griglia** <sup>B, 0</sup> 17,80

*Großgarnelenschwänze vom Grill  
large shrimp tails grilled*

**Scampi al forno** <sup>B, 0</sup> 18,90

*Großgarnelenschwänze mit traditionell gepresstem Olivenöl und Lorbeerblättern im Ofen gebacken  
Large shrimp tails with traditional virgin olive oil and bay leaves baked in the oven*

**Grigliata di Pesce** <sup>B, D, N, 0</sup> 19,60

*gemischte Fischplatte vom Grill  
grilled mixed seafood*

*Weitere Fisch-Gerichte finden Sie auf unserer Tafel und in der aktuellen Wochenkarte!*

*Other fish dishes can be found on our panel and in the current weekly menu!*

## **Dolci** *Desserts* Bitte informieren Sie sich in unserer separaten Karte

*Please inform yourself in our separate card*

## **Bevande calde** *Warme Getränke Hot Beverages*

**Espresso** <sup>2</sup> Tasse 2,00

**Espresso doppio** <sup>2</sup> Tasse 3,50

**Espresso decaffeinato** Tasse 2,10

**Caffè** <sup>2</sup> Tasse 2,20

**Cappuccino** <sup>2, G</sup> Tasse 2,60

**Caffè con Panna** <sup>2, G</sup> Tasse 2,60

**Cioccolata calda** <sup>G</sup> Tasse 2,50

**Latte Macchiato** <sup>2, G</sup> Glas 3,20

**Tè** *verschiedene Sorten* Glas 2,20

# MUSTER

## Bevande fredde Erfrischungsgetränke Softdrinks

San Pellegrino <i>italienisches Mineralwasser</i>	Fl. 0,25 l	2,70
San Pellegrino <i>Italian mineral water</i>	Fl. 0,75 l	5,50
Acqua Panna <i>stilles italienisches Mineralwasser</i>	Fl. 0,25 l	2,70
Acqua Panna <i>silent Italian mineral water</i>	Fl. 0,75 l	5,50
Tafelwasser <i>table water</i>	0,30 l	2,40
Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup> , Coca-Cola Light <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	0,30 l	3,00
Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup> , Sprite <sup>4</sup> , Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup> , Fassbrause <sup>A, 1</sup>	0,30 l	3,00
Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	0,30 l	3,00
Apfelsaft, Orangensaft <i>apple juice, orange juice</i>	0,20 l	2,80
Tomatensaft <i>tomato juice</i>	Fl. 0,20 l	2,90
<b>SCHWEPPEs</b>		
Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup> , Tonic Water <sup>4, 8</sup> , Ginger Ale <sup>1, 2</sup>	Fl. 0,20 l	2,60
Kandimalz <sup>A, 1</sup> <i>Malztrunk malt drink</i>	Fl. 0,33 l	2,90

## Birre Bier

König Pilsener vom Fass <sup>A</sup> <i>draft beer</i>	0,30 l	2,70
König Pilsener vom Fass <sup>A</sup> <i>draft beer</i>	0,50 l	4,00
Köstritzer Schwarzbier <sup>A</sup> <i>black beer</i>	Fl. 0,33 l	2,70
Nastro Azzurro <sup>A</sup> <i>italienisches Bier Italy</i>	Fl. 0,33 l	3,00
Weihenstephan Weißbier <sup>A</sup> <i>wheat beer</i>	Fl. 0,50 l	3,60
Weihenstephan Hefeweißbier <sup>A</sup> <i>wheat beer</i>	Fl. 0,50 l	3,60
Weihenstephan Hefeweißbier alkoholfrei <sup>A</sup> <i>wheat beer alcohol-free</i>	Fl. 0,50 l	3,60
Bitburger <sup>A</sup> <i>alkoholfrei alcohol-free</i>	Fl. 0,33 l	2,70

### 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, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
**I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse  
**K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse  
**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite  
**M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
**N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus  
**O** = Klare Brühe A, C, F, G, I, J, 13

### 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  
**12** enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker · **14** geschwärzt  
\* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat

### allergens:

**A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)  
**B** contains shellfish and crustacean products  
**C** contains eggs or egg products  
**D** contains fish or fish products  
**E** contains peanuts or peanut products  
**F** contains soy or soy products  
**G** contains milk or milk products (lactose)  
**H** contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)  
**I** contains celery or celery products  
**J** contains mustard or mustard products  
**K** contains sesame seeds or sesame seeds products  
**L** contains sulfur dioxide and sulphites  
**M** contains lupine or products thereof  
**N** molluscs (mollusks) or products thereof  
**O** = Klare Brühe A, C, F, G, I, J, 13

### additives:

**1** with colouring agent · **2** caffeinated  
**3** with antioxidant · **4** acidifying agent  
**5** with preservative · **6** artificial sweetener  
**7** phenylalanine · **8** quinine · **12** contains sulfite  
**13** flavor enhancers  
**14** blackened · \*shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate

# MUSTER

## Vini aperti

Sizilianische Weine aus biologischem Anbau:

*Sicilian organic wines:*

	<u>0,25 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
<b>Catarrato</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>

*Strohgelb mit goldenen Reflexen,  
Duft nach Zitrusfrüchten, Pfirsich  
und Kräutern.*

*Ein Bio-Weißwein mit Charakter!*

<b>Nero d'Avola</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>
---------------------	-------------	-------------	--------------

*Duft nach Waldbeeren, Himbeeren  
und schwarzen Johannisbeeren  
mit leicht balsamischer Note.*

*Ein Muss für Rotwein-Liebhaber!*

Ausgesuchte Weine aus renommierten Kellereien:

*Selected wines from renowned wineries:*

	<u>0,25 l</u>	<u>0,50 l</u>	<u>1,00 l</u>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>5,30</b>	<b>10,30</b>	<b>19,50</b>

*Friaul, weiß, trocken  
und fein am Gaumen.*

*Weinkenner werden begeistert sein!*

<b>Solemar</b>	<b>4,90</b>	<b>9,50</b>	<b>18,00</b>
----------------	-------------	-------------	--------------

*Fruchtiger, trockener Rosé.  
Vollmundig, edel, fein  
und elegant im Geschmack.*

<b>Chianti</b>	<b>5,30</b>	<b>10,30</b>	<b>19,50</b>
----------------	-------------	--------------	--------------

*Toscana, granatrot, trocken.  
Intensiver Duft nach  
schwarzen Beeren.*

*Ein charaktvoller und edler Chianti!*

<b>Lambrusco</b>	<b>4,50</b>	<b>8,80</b>	<b>16,80</b>
------------------	-------------	-------------	--------------

*Roter Perlwein aus  
der Emilia Romagna,  
lieblich und harmonisch.*

*Einer der besten Lambrusco Italiens!*

Mischgetränk *Mixed Drink*

**Weinschorle** *wine spritzer*

Glas 0,20 l

**3,70**

# MUSTER

## Whisky & Whiskey

Johnnie Walker <sup>A, 1</sup> <i>Scotch</i>	2 cl	4,00
Chivas Regal <sup>A, 1</sup> <i>Scotch 12 years old</i>	2 cl	5,00
Jack Daniels <sup>A</sup> <i>Tennessee</i>	2 cl	4,00

## Superalcolici

Vecchia Romagna <sup>12</sup> <i>italienischer Brandy</i>	2 cl	3,00
Vecchia Romagna Riserva <sup>12</sup> <i>alter, gereifter Brandy</i>	2 cl	5,00
Rémy Martin V.S.O.P. <sup>12</sup> <i>Cognac</i>	2 cl	5,00
Grappa della Casa <sup>12</sup>	2 cl	3,00

*Weitere Grappasorten finden Sie in unserer Extrakarte!*  
*More grappa see our extra card!*

## Liquori & Amari

Amaretto <sup>1, H</sup>	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,80
Amaro del Capo <i>milder Magenbitter aus Kalabrien</i>	2 cl	2,80
Limoncello <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Amaro Averna	2 cl	3,00
Amaro Lucano	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Branca Menta <sup>1</sup>	2 cl	3,00

## Longdrinks

*Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf 0,20 l aufgefüllt.*  
*All long drinks are filled with soft drink on 0,20 l.*

Wodka-Bitter Lemon <sup>A, 3, 4, 8</sup>	5,00
Gin-Tonic <sup>4, 8</sup>	5,00
Bacardi-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	5,00
Whisky-Cola <sup>A, 1, 2, 4</sup>	5,50

# MUSTER

## Vini bianchi *White Wines*

### **Cromatico bianco I.G.T.**

*Sizilien, Cantina Messana. Rebsorten: Cataratto, Chardonnay. Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv, blumig und harmonisch.*

Fl. 0,75 l **19,90**

### **Gavi di Gavi D.O.C.**

*Piemont-Gavi, La Scolca. Rebsorte: 100% Cortese, Dieser besondere Lagenwein mit außergewöhnlich geprägten Aromen verfügt über einen herrlich frischen und würzigen Geschmack. Der beste Gavi Italiens, ein Muß für Kenner!*

Fl. 0,75 l **26,50**

### **Greco di Tufo D.O.C.G.**

*Campanien, Feudi di San Gregorio. Rebsorte: 100% Greco Strohgelbe, intensive Farbe, feines, elegantes und vielfältiges Bouquet nach Melone, Aprikose, Apfel, Pfirsich und Zitrusblüten. Weich und ausgewogen im Geschmack, mit optimal ausgewogener Säure und langanhaltendem, aromatischem Abgang. Der beste Weißwein Campaniens!*

Fl. 0,75 l **28,50**

### **Winkl Sauvignon D.O.C.**

*Südtirol, Cantina Terlan. Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser fein ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Mit einem intensiv fruchtigen Bouquet, mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten.*

Fl. 0,75 l **32,50**

## Vini rossi *Red Wines*

### **Cromatico rosso I.G.T.**

*Sizilien, Cantina Messana. Rebsorte: 100% Nero d'Avola. Rubinrot mit violetten Reflexen. Feiner Duft, weich und ausgewogen.*

Fl. 0,75 l **19,90**

### **Rosso di Montalcino D.O.C.**

*Toskana, Cantina Argiano. Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso Dieser Wein präsentiert sich mit einer kräftigen rubinroten Farbe und wirkt sehr frisch und ausgesprochen fruchtig. 8 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche gelagert, verführt er mit einem vollen Körper und einer guten Struktur sowie mit einem lang anhaltenden Abgang, schöne Tannine.*

Fl. 0,75 l **32,00**

### **Chianti Classico D.O.C.G. Riserva**

*Toskana, Marchese Antinori. Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Die Weingüter Tignanello, Badia a Passignano und Peppoli liefern die Trauben für diesen nur in guten Jahren produzierten Chianti Classico Riserva. 12 Monate ausgebaut in Barriques, Aroma an Kirschen, Veilchen und Tabak erinnernd.*

Fl. 0,75 l **49,00**

### **Barolo Monfalletto D.O.C.G.**

*Piemont, Cordero di Montezemolo. Rebsorte: 100% Nebbiolo Er präsentiert sich mit dunkler rubinroter Farbe mit leicht bräunlichen Reflexen. Sein Bouquet erinnert an reife Beeren und Gewürze, er zeigt sich voll und weich mit imposantem Tannin und fast uneingeschränktem Alterungspotential. 3 Gläser bei Gambero Rosso!*

Fl. 0,75 l **83,00**

### **Brunello di Montalcino D.O.C.G.**

*Toskana, Villa Poggio Salvi. Rebsorte: Sangiovese 4 Jahre in Barriquefässern gereift, ein großer Wein von intensivroter Farbe, besonders harmonisches und elegantes Aroma.*

Fl. 0,75 l **69,00**