

Davvero

RISTORANTE PIZZERIA

Willkommen in unserem Restaurant!

Das Restaurant entstand im Jahr 2024 aus der langen und tiefen gastronomischen Leidenschaft von Alessandro und Maria. Die Küche ist typisch und streng italienisch und die Atmosphäre ist gemütlich und für Gäste jeden Alters geeignet.

Unser Restaurant hat mehrere Funktionen und kann die Bedürfnisse aller Gäste befriedigen. Neben unseren frisch zubereiteten Gerichten verfügen wir über eine Bar, in der Sie in guter Gesellschaft Aperitifs und Alkohol genießen können, sowie über eine große Terrasse mit großen, kühlen Bäumen, die an sonnigen Tagen Schatten spenden.

Unser Restaurant kann auch für besondere Anlässe wie Geschäftsessen, Geburtstage, Verlobungen, Hochzeitsjubiläen usw. genutzt werden. Es ist der ideale Ort, um gute italienische Küche in einer ruhigen und friedlichen Umgebung zu genießen, weit weg vom Stress der Stadt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Restaurant und hoffen, dass Sie unvergessliche Momente und angenehme Erfahrungen erleben werden. Folgt uns auf Social Media auch!

 Lohäckerstraße 11
D-70567 Stuttgart

 0711 38 04 00 59
 0171 96 74 2 89

 www.davvero-stuttgart.de
 info@davvero-stuttgart.de

 @davverorestaurant
 @davverostuttgart

Dienstag Ruhetag

Montag, Mittwoch - Freitag
11:30-14:30 Uhr / 17:00-22:00 Uhr
Samstag 12:00-23:00 Uhr
Sonntag 12:00-21:00 Uhr

Scannen Sie
den QR-Code,
um die digitale
Speisekarte
anzusehen
und weiterzugeben.



Antipasti · Vorspeise

100 Bruschetta ^{A1}	6,50 €
<i>Due fette di pane tostato con pezzi di pomodoro marinato 2 Scheiben getoastetes Brot mit marinierten Tomatenstücken</i>	
101 Bruschetta mista ^{A1}	9,50 €
<i>3 fettine di pane, pomodori e verdure grigliate, olive nere. 3 Scheiben Brot, gegrillte Tomaten und Gemüse, schwarze Oliven.</i>	
102 Vitello tonnato ^{G, D, F, 2, 7}	14,90 €
<i>Tagliata di vitello con crema di tonno Kalbsfleisch in Scheiben mit Thunfischcreme</i>	
103 Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano ^{13, G}	15,50 €
<i>Carpaccio di manzo fresco con insalata di rucola e parmigiano Frischer Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat und Parmigiano</i>	
104 Caprese ^G	12,00 €
<i>Mozzarella di bufala e pomodori Büffelmozzarella und Tomaten</i>	
105 Impepata di cozze ^{A1, D, B, G, 6}	18,00 €
<i>Cozze, vino bianco, aglio, pepe, prezzemolo, crostini di pane Muscheln, Weißwein, Knoblauch, Pfeffer, Petersilie, Brotcroutons</i>	
106 Insalata di mare ^{B, D, G, L, 2, 7}	17,90 €
<i>Polpo, seppia, gamberi, cozze, carote, olio, sedano Oktopus, Tintenfisch, Krabben, Muscheln, Karotten, Öl, Staudensellerie</i>	
107 Polpo con patate ^{B, D, L, 6}	17,00 €
<i>Polpo e patate lesse Oktopus und Salzkartoffeln</i>	
108 Antipasto all'italiana ^{G, D, 6, N}	12,50 €
<i>Prosciutto crudo, salame, formaggi misti, olive, verdure della casa, melone. Schinken, Salami, verschiedene Käsesorten, Oliven, Gemüse aus heimischem Anbau, Melone.</i>	
109 Antipasto Mari e Monti ^{G, D, B, F, 6, N}	23,00 €
<i>Cozze gratinate, salmone marinato, polipo all' insalata, mozzarella, formaggi, salumi misti, verdure della casa, melone Gratinierte Muscheln, mariniertes Lachs, Tintenfischsalat, Mozzarella, verschiedene Käsesorten und Aufschnitt, Hausgemüse, Melone</i>	

Insalate. Salate

	Klein	Groß
200 Insalata verde ¹³ <i>Lattuga, cetrioli, rucola</i> <i>Kopfsalat, Gurke, Rucola</i>	4,50 €	6,90 €
201 Insalata mista ¹³ <i>Lattuga, pomodori, cetrioli, carote, cipolla rossa</i> <i>Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, rote Zwiebeln</i>	5,50 €	7,90 €
202 Insalata con tacchino ^{G, 13, 2, 7} <i>Lattuga, tacchino, pomodoro</i> <i>Salat, Truthahn, Tomate</i>		13,00 €
203 Insalata di tonno ^{D, G, 13, 2, 7} <i>Lattuga, cipolla rossa, cetriolo, carote, pomodoro, tonno</i> <i>Salat, rote Zwiebel, Gurke, Karotten, Tomate, Thunfisch</i>		12,00 €

Primi piatti · Nudelgerichte

	Klein	Groß
300 Pasta al pomodoro ^{A1} <i>Nudeln mit Tomatensauce.</i>	6,50 €	10,50 €
301 Spaghetti aglio e olio ^{A1} <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino. Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili.</i>		12,00 €
302 Pasta Bolognese ^{A1, 6, 13} <i>Pasta con sugo di carne di manzo. Pasta mit Rindfleischsauce.</i>		13,50 €
303 Pasta Arrabbiata ^{A1, 6, 13} <i>Pasta con Sugo Napoli, piccante, pomodorini datterini. Pasta mit Napoli-Sauce, scharf und Kirschtomaten.</i>		13,50 €
304 Pasta con verdure e pomodorini ^{A1, 6} <i>Pasta con verdure di stagione e pomodori. Pasta mit Gemüse der Saison und Tomaten.</i>		15,90 €
305 Pasta Carbonara ^{A1, C, G, 2, 7} <i>Pasta con uova, pepe, guanciale, pecorino Pasta mit Eier, Pfeffer, Speck, Pecorino-Käse</i>		15,00 €
306 Risotto con salsiccia e gorgonzola ^{A1, C, G, 4, 7} <i>Risotto con salsiccia italiana, vino bianco, gorgonzola. Risotto mit Italienische Wurst, Weißwein, Gorgonzola-Käse.</i>		18,90 €
307 Tagliatelle con funghi e vitello ^{A1, G, 6} <i>Tagliatelle con funghi, pomodorini e carne di vitello. Tagliatelle mit Pilze, Kirschtomaten und Kalbfleisch.</i>		18,90 €
308 Linguine con vongole ^{A1, D, G, 14} <i>Linguine con vongole aromatizzate, vino bianco Linguine mit aromatisierten Venusmuscheln, Weißwein</i>		21,50 €
309 Scialatielli allo scoglio ^{A1, D, G, I, H, 14} <i>Gamberi, calamari, pomodorini, cozze, vino bianco. Garnelen, Tintenfisch, Kirschtomaten, Muscheln, Weißwein</i>		23,50 €
310 Paccheri alla Mina ^{A1, G, I, 2, 7} <i>Paccheri con Crema di zucchine e salsiccia fatta in casa Paccheri mit Zucchini-creme und hausgemachter Wurst</i>		18,50 €
311 Pasta Radicchio e noci ^{A1, G, H, 12} <i>Pasta con con radicchio, vino, cipolline, noci Pasta mit roter Radicchio, Wein, Frühlingszwiebeln, Walnüsse</i>		15,90 €

Secondi piatti · Hauptgerichte

Fischgerichte

400 Purea con salmone e gamberoni ^{D, G, H, 7, 13} **27,90 €**
Püree mit Lachs und Krabben.

401 Grigliata di pesce mista ^{D, H, I, 13} **29,90 €**
*Gamberi, seppia, orata, polpo.
con scelta di insalata o verdure.
Garnelen, Tintenfisch, Seebrasse, Oktopus.
mit Salat oder Gemüse nach Wahl.*

Fleisch- und vegane Gerichte

402 Filetto di bovino **34,00 €**
*Filetto di bovino con verdure fritte.
Rinderfilet mit gebratenem Gemüse.*

403 Tagliata di manzo ^G **32,00 €**
*Tagliata di manzo con rucola, pomodorini.
e scaglie di parmigiano con scelta di verdure o patate.
Rindergeschnetzeltes mit Rucola, Kirschtomaten.
und Parmesanspänen mit Gemüse oder Kartoffeln nach Wahl.*

404 Tris di carne alla griglia **34,90 €**
*Tris di carne alla griglia con scelta di verdure o patate.
Drei gegrillte Fleischsorten mit Gemüse oder Kartoffeln nach Wahl.*

405 VEGAN > Hamburger di spinaci ^{A1, 6, 13} **14,90 €**
*Hamburger di spinaci con insalata mista.
Spinat-Burger mit gemischtem Salat.*

406 Cotoletta alla milanese con patatine ^{A1, C, G, 6, 7} **14,00 €**
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes

Beilage

407 Patatine fritte ^{6, 7, 13} **5,00 €**
Pommes frites (mittlere Portion)

Le nostre pizze napoletane

500 Pizza pane ^{A1} <i>Pizza Brot</i>	6,50 €
501 Pizza Margherita ^{A1, G, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Oregano</i>	10,50 €
502 Pizza Bufalina ^{A1, G, 7} <i>Tomatensoße, Büffelmozzarella</i>	13,50 €
503 Pizza Marinara ^{A1, G} <i>Tomatensoße, Knoblauch, Oregano</i>	10,00 €
504 Pizza Caprese ^{A1, G, 7} <i>Mozzarella in Scheiben, frische Kirschtomaten, Basilikum</i>	15,50 €
505 Pizza Salame ^{A1, G, 2, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Salami</i>	12,00 €
506 Pizza Diavola ^{A1, G, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, leicht scharfe Salami</i>	14,50 €
507 Pizza Prosciutto ^{A1, G, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Schinken</i>	13,00 €
508 Pizza Funghi ^{A1, G, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Champignons</i>	12,00 €
509 Pizza Prosciutto e Funghi ^{A1, G, 2, 7, 1} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Pilze</i>	14,00 €
510 Pizza Capricciosa ^{A1, G, 7, 1} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven und frisches Basilikum</i>	15,50 €
511 Pizza Quattro Formaggi ^{A1, G, 7} <i>Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Hemmental</i>	14,50 €
512 Pizza Tonno e Cipolla ^{A1, G, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	14,50 €
513 Pizza Quattro Stagioni ^{A1, G, 2, 7, 1} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Salami, Champignons</i>	15,00 €
514 Pizza Crudaiola ^{A1, G, 7} <i>Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan (ohne Tomatensauce)</i>	16,50 €
515 Pizza Salsiccia e Friarielli ^{A1, G, 7} <i>Italienische Wurst und Friarielli, Mozzarella, ohne Tomatensauce</i>	16,00 €
516 Pizza Vegetariana ^{A1, G, 2, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, gemischten Gemüse</i>	14,50 €
517 Pizza Siciliana ^{A1, G, 2, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Parmesanspänen, Auberginen</i>	15,90 €

Unsere neapolitanischen Pizzen

518 Pizza Cacciatora ^{Al, G, 7} <i>Tomatensoße, Mozzarella, Italienische Wurst, Pilze, Parmesanraspeln</i>	15,50 €
519 Pizza ai Frutti di Mare ^{Al, G, 7} <i>Tomatensoße, Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie</i>	16,00 €

Calzoni · Pizzataschen

520 Calzone Salsiccia e Friarielli ^{Al, G, 2, 7} <i>Neapolitanisches Pizzatasche mit Mozzarella, ital. Rohwurst, Stängelkohl</i>	13,50 €
521 Calzone Melanzane ^{Al, G, 2, 7} <i>Neapolitanisches Pizzatasche mit Mozzarella, Auberginen, Kochschinken</i>	13,50 €
522 Calzone Salsiccia e Patatine ^{Al, G, 2, 7} <i>Neapolitanisches Pizzatasche mit Mozzarella, italienische Wurst und Pommes</i>	13,50 €

Supplemento di 3,50 € per i seguenti ingredienti aggiuntivi:

Mozzarella di bufala (pezzo unico e intero)

Supplemento di 2,00 € per i seguenti ingredienti aggiuntivi:

Peperoni, salame, salame piccante, tonno, salsiccia, gorgonzola, funghi, patatine fritte, melanzane, sardelle, prosciutto cotto e prosciutto crudo.

Supplemento di 1,50 € per i seguenti ingredienti aggiuntivi:

Rucola, olive, capperi e carciofi.

Aufpreis von 3,50 € für folgende zusätzliche Zutaten:

Büffelmozzarella (einzelnes Stück und ganz)

Aufpreis von 2,00 € für folgende zusätzliche Zutaten:

*Paprika, Salami, scharfe Salami, Thunfisch, Wurst, Gorgonzola, Pilze
Pommes frites, Auberginen, Sardellen, gekochter Schinken und Rohschinken.*

Aufpreis von 1,50 € für folgende zusätzliche Zutaten:

Rucola, Oliven, Kapern und Artischocken.

Bibite · Getränke

		0,25 l	0,75 l
900 Acqua Morelli Still		3,00 €	6,00 €
901 Acqua Frizzante		3,00 €	6,00 €
		0,4 l	0,33 l
902 Coca Cola Classic / Zero	3,80 €	-	-
903 Fanta	3,80 €	-	-
904 Mezzo Mix	3,80 €	-	-
905 Sprite	3,80 €	-	-
906 Fritz-Cola	-	4,00 €	-
907 Orange Fritz-Limo	-	4,00 €	-
908 Red Bull	-	4,00 €	-
909 Apfelschorle	4,00 €	2,80 €	-
910 Crodino	-	-	3,00 €

Birre · Biere

		0,25 l	0,33 l	0,4 l
911 Birra Moretti vom Fass ^{A, O}	3,20 €	-	-	4,50 €
				0,5 l
912 Erdinger Weissbier Kristal ^{A, O}	-	-	-	4,00 €
913 Erdinger Weissbier Alkoholfrei ^{A, O}	-	-	-	4,00 €
914 Bitburger Alkoholfrei 0,0% ^{A, O}	-	3,50	-	-
915 Radler Moretti ^{A, O}	3,20 €	-	-	4,50 €
916 Herdinger Hefeweizen ^{A, O}	-	-	-	4,00 €

Cafébar · Kaffee und Tea

700 Espresso ¹²	2,00 €	705 Heiße Schokolade ^G	3,80 €
701 Espresso Macchiato ^{G, 12}	2,30 €	706 Tasse Kaffee ¹²	2,50 €
702 Doppio Espresso ¹²	3,50 €	707 Cappuccino ^{G, 12}	3,00 €
703 Espresso corretto ¹²	3,80 €	708 Latte macchiato ^{G, 12}	3,50 €
704 Affogato ^G (Schoko oder Vanille)	3,80 €	709 Tea ver. Sorten	2,50 €

Vini aperti e in bottiglia Glas- und Weinflasche

VINI BIANCHI / WEISSWEIN



Sauvignon Trentino D.O.C.

LaVis – Trentino

Sauvignon blanc

Im Duft sehr intensive und süße Noten von Holunder, komplex, intensiv und voll, mit würzigem und mineralischem Pfirsich und reifem Obst. Am Gaumen entpuppt er sich als Geschmack und schönem Abgang nach reifem Obst.

0,2 l 7,00 € 0,75 l 23,00 €



Lugana D.O.C.

Bennati – Venetien

Trebbiano di Lugana

Der Wein besitzt eine klare Note von getrockneten Banane, Honigmelone und Papaya kombiniert mit dem Duft von frischem Salbei. Ein Wein von guter Struktur und Mineralität.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 28,00 €



Lugana Ca del Lago, Villa Cordevigo-Veneto

Fruchtiger Wein mit einer Vielfalt von Aromen wie saftig gelbe Früchte und sanft-süßliche Blüten. Umhüllt von leichter Würze und einer feinen Säure.

Glas 0,2 l - € 7,90
Flasche 0,75 l - € 27,-



Falanghina del Sannio, Ca dei lupi-Campania

Mit frischen Zitrusnoten, Granatapfel und zarter Quitte, von würzig-mineralischen Nuancen begleitet – perfekt für jede Sommernacht und zu jedem Essen

Glas 0,2 l - € 6,90
Flasche 0,75 l - € 24,-



„Luna“ Pinot grigio, Ceclilia Beretta-Veneto

Intensiv Bouquet mit eleganten Noten von Linde, Pfefferminz und Aprikose. Am Gaumen mit elegantem und frischem Charakter.

Glas 0,2 l - € 6,90
Flasche 0,75 l - € 24,-

VINI ROSÉ / ROSÉWEINE



Muso Rosso Rosato I.G.T.

Tagaro – Apulien

Susumaniello

Moderner Rosé mit einer angenehmen Frucht und Tiefgang. Mit seiner zartrosa Farbe ist er nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch geschmacklich ein unkomplizierter Allrounder.

0,2 l 7,00 € 0,75 l 24,00 €



„Il Giardino“ Rosato, Antinori-Toscana

Im Duft viel Frische mit floralen Aromen. Der Geschmack ansprechend fruchtig, mit feiner Struktur und wunderbarer Länge. Ein halbtrocken ausgebauter Schmeichler.

Glas 0,2 l - € 6,90
Flasche 0,75 l - € 24,-



Rosa dei Frati D.O.C. - Trocken, Ca dei Frati – Lombardia

Zart Lachsrosa im Glas, komplexes Bukett voller blumiger Noten. Am Gaumen herrlich saftig, kraftvoll und frisch.

Flasche 0,75 l - € 36,-

VINI ROSSI / ROTWEINE

„La Stella“ Barbera d’Asti Superiore, Marco Bonfante-Piemonte

Intensiv Rubinrote Farbe, dichter aromatischer Duft von reifen Beeren dazu Vanille, und feine Röstaromen. Kraftvoll, intensiv, runde Gerbstoffe.

Glas 0,2 l - € 7,90
Flasche 0,75 l - € 27,-



Primitivo del Salento, Itinera-Puglia

Moderner Sangiovese mit intensiver rubinroter Farbe und Aromen von roten Früchten, Brombeermarmelade und Gewürzen. Voll und konzentriert, mit weichen Tanninen und guter Balance zwischen Süße und Körper.

Glas 0,2 l - € 6,90
Flasche 0,75 - € 24,-



Ammasso Rosso, Barone Montalto-Sicilia

Der Charakter ist durch große Opulenz, die Aromen vollreifer Beeren und Eleganz geprägt. Die Reifung im Holzfass bringt zusätzlich Eleganz und Harmonie. Ein außergewöhnlicher und kraftvoller Wein

Flasche 0,75 l - € 34,-



„Montessu“, Isola dei Nuraghi, Agricola Punica-Sardegna

Tief rubinrot präsentiert sich dieser vorwiegend aus Carignano vinifizierte Wein. Nicht nur in der Farbe ist er ein typischer Vertreter dieser Rebsorte, auch im Charakter: Er besticht durch seinen intensiv fruchtigen Duft mit Ahnungen von Lakritze und durch seinen uberaus eleganten, vollmundigen Geschmack.

Flasche 0,75 - € 39,-



„Amarone“, Pietro dal Cero Ca dei Frati-Lombardei

Die Nase ist reich mit Noten von roten Früchten, Preiselbeeren, Kirschen in Schnaps, Marmelade und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er kraftvoll und ausdrucksstarker, sauber, schmackhaft, mit einer schönen Säure..

Flasche 0,75 - € 79,-



Langhe Rosso D.O.C.

Valdinera – Piemont

Merlot

Schwarze Beeren und wilde Pflaumen verbinden sich mit leichten Anklängen von Pfeffer und Tonkabohne. Im Geschmack weich und durchaus trocken mit soften Tanninen und einem geschmeidigen Finale.

0,2l 7,90 € 0,75l 28,90 €



Davvero

Due di Due Monferrato Rosso, Marco Bonfante-Piemonte

Im Glas eine grellen Purpurrote Farbe. In der Nase hat er intensive Noten von roten Früchten und Paprika. Am Gaumen ist er strukturiert, mitreißend und samtig.

Flasche 0,75 - € 36,-



„Il Bruciato“ Bolgheri, Antinori Guado al Tasso-Toscana

Diese Cuvee präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase prägnante Noten von reifen roten Beeren und süßem Gewürz. Am Gaumen zeigt der Il Bruciato eine gute Struktur mit weichen Tanninen. Harmonisch und angenehm zu trinken, vollenden leichte Anklänge an Minze und Lakritz den langanhaltenden Nachgeschmack.

Flasche 0,75 - € 44,-



„Albarone“, Marco Bonfante-Piemonte

Im Glas erstaunt der Albarone für seine intensive veilchenblaue Farbe. In der Nase Aromen von reifen Kirschen, Pflaume und Waldbeeren. Am Gaumen fruchtbetont, Tanninhaltig aber weich mit einer Süße, die einen Geschmack von Brombeere und reifer Pflaume enthüllt.

Flasche 0,75 - € 48,-



Cinquenoci Primitivo Salento I.G.P.

Tagaro – Apulien

Primitivo

Sein Aroma ist intensiv und lang anhaltend, geprägt von frischen schwarzen Johannisbeerennoten und Pflaumenmarmelade. Im Geschmack trocken, elegant, mit wenig Gerbstoffen und schönen roten Fruchtkomponenten, aber keineswegs überladen.

0,21 7,90 € 0,75 l 32,00 €



Ireos Rosso Veronese I.G.T.

Bennati - Venetien

Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon und Pinot Nero

Sein Bouquet ist opulent. Es finden sich neben einer ganzen Reihe von Waldbeeren auch Noten von Wacholder, Tabak und Kaffee im Aroma. Im Geschmack ist er samtig und komplex mit einem weichen und ebenso samtigen Abgang.

0,21 6,90 € 0,75 l 26,50 €



SPUMANTI / SEKT

Spumante brut Millesimato

Carlo Sani – Venetien

Garganega

Er duftet nach tropischen Früchten, Birne, gelbem Apfel und Zitrusfrüchten. Im Geschmack frisch, fruchtig und vollmundig mit einer schönen, spürbaren Perlage.

0,11 4,00 € 0,75 l 25,00 €



Cocktails

APEROL SPRITZ 2,9 Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ 2,9 Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronenscheibe	7,50 €
APEROL SOUR 2,9 Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe	7,00 €
AMARETTO SOUR 2,9, C, 13 Amaretto Disaronno, Pasteurisiertes Eiweiß, Zitronensaf	7,00 €
HUGO 2,9 Holunderblütensirup, Prosecco, Frische Minze, Limette, Soda	7,50 €
BASIL SMASH 9 Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikumblätter	7,00 €
PIÑA COLADA G, 2,9 Rum Weißer, Kokossirup, Ananassaft, Lime Juice, Sahne, Zucker	7,50 €
MOJITO Rum, Limette, Frische Minze, Rohrzucker, Soda	7,00 €
HIMBEER MOJITO 2,9 Rum, Limette, Himbeeren, Himbeersirup, Zuckersirup, frische Minze, Soda	7,50 €
STRAWBERRY CAIPIROSKA 2,9 Wodka, Strawberries, Zuckersirup, Limette	7,50 €
BLUE PARADISE 2, 4, 9 Blue-Curacao-Sirup, Wodka, Orange Juice, Sprite	7,50 €
SWIMMING POOL 2, 4, 9, G Wodka, Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7,50 €
MOSCOW MULE 2,9 Wodka, Ginger Beer, Limette, Limettensaft	7,50 €
CAIPIRINHA Cachaca, Limette, Rohrzucker	7,00 €
GIN TONIC / GIN LEMON 4,9 Gin, Schweppes Tonic Water, Zitronenschale / oder Bitter Lemon	6,50 €

Alkoholfrei

TROPICAL FRUIT 2,9 Erdbeersirup, Kokossirup, Maracujanektar, Orangensaft	7,00 €
MOJITO 4,9 Limette, brauner Zucker, frische Minze, Tonic Water	7,00 €
GINGER MOJITO 9 Limette, Zucker, frische Minze, Ginger Ale	7,00 €
MANGO 2,9 Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft,	7,00 €

Dolci · Dessert

600 Tiramisu ^{Al, C, G, 2}	6,50 €
601 Panna cotta ^{G, 2}	4,50 €
602 Mousse al cioccolato ^{Al, C, G, 2}	5,90 €
603 Tartufo (classico o cioccolato bianco) ^G	7,50 €
604 Limone ripieno Sorbetto	8,50 €
605 Coppa Profiterol	7,00 €
606 Semifreddo al caffè	7,00 €

Digestivi Et Liquori Digestiv Et Likör

	2 cl	4 cl
800 Amaro Montenegro ^{1, 0}	-	5,00 €
801 Fernet Branca ^{1, 0}	-	5,00 €
802 Ramazzotti ^{1, 0}	-	5,00 €
803 Vecchi amaro del capo ^{1, 0}	-	5,00 €
804 Bayleys ^{1, G}	-	5,00 €
805 Limoncello ^{1, 0}	-	5,00 €
806 Crema di limoncello ^{1, 0}	-	5,00 €
807 Sambuca Molinari ¹	-	5,00 €
808 Jack Daniels ^{1, 0}	-	6,00 €
809 Martini ^{1, 0}	-	5,00 €
810 Grappa della casa ⁰	5,00 €	
811 Grappa Barricata ⁰	8,00 €	
812 Grappa Bianca ⁰	7,00 €	-

Allergenenstoffe

- A) *Glutenhaltiges Getreide (A' Weizen), (Az Roggen), (A3 Gerste), (A* Hafer)*
- B) *Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse*
- C) *Eier und Ei-Erzeugnisse*
- D) *Fisch und Fisch-Erzeugnisse*
- E) *Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse*
- F) *Soja und Soja-Erzeugnisse*
- G) *Milch und Milch-Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)*
- H) *Schalenfrüchte*
- I) *Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse*
- J) *Senf und Senf-Erzeugnisse*
- K) *Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse*
- L) *Schwefeldioxid und Sulfit*
- M) *Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse*
- N) *Weichtiere*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. *mit Farbstoff*
2. *mit Konservierungsstoff*
3. *mit Geschmacksverstärker*
4. *mit Süßungsmittel*
5. *mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
6. *Nitrat/Nitrit Pökelsalz*
7. *mit Antioxidationsmittel*
8. *mit Phosphat*
9. *Chininhaltig*
10. *geschwärzt*
11. *geschwefelt*
12. *koffeinhaltig*
13. *Sulfide*