

Benvenuto !  
Herzlich Willkommen !

Wir heißen Sie herzlich Willkommen und freuen uns sehr,  
Sie in unserem Ristorante begrüßen zu dürfen.

Bereits seit 1984 geben wir täglich unser Bestes, um  
Ihnen den Genuss und die Vielfalt der italienischen Küche  
zu präsentieren. Alle Gerichte werden nach Ihrer Bestellung  
frisch zubereitet. Dabei legen wir sehr viel Wert auf  
Qualität und guten Geschmack.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und mit  
uns eine schöne Zeit verleben. Vielen Dank für das uns  
entgegengebrachte Vertrauen – auf eine kulinarische  
Freundschaft!

Buon Appetito!  
Guten Appetit !

Filippo und Katja Errante Parrino

da Tilippo



## Antipasti . Vorspeisen

1.	<b>CAPRESE</b> <small>G - 1 - 2 - 3</small>	9,50
	Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum	
2.	<b>BRUSCHETTE</b> <small>A - 1 - 2 - 3</small>	9,50
	Vier geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	
3.	<b>ANTIPASTO DI VERDURE</b> <small>A - C - G - I - 1 - 2 - 3 - 4</small>	13,50
	Vegetarisch: gemischte Gemüsevariationen, täglich frisch	
4.	<b>INSALATA DI POLPO</b> <small>D - 1 - 2 - 3</small>	14,50
	Gekochter Oktopus mit Sellerie, Karotten, Olivenöl, Petersilie und gespritzt mit Zitrone	
5.	<b>CARPACCIO SPEZIALE</b> <small>G - 1 - 2 - 3</small>	12,50
	Hauchdünnes, mariniertes Rinderfilet mit Rucola und geraspeltem Parmesankäse	
6.	<b>ANTIPASTO MISTO</b> <small>A - C - G - S - 1 - 2 - 3 - 4</small>	13,50
	Carpaccio, Vitello Tonnato und Caprese	
7.	<b>VITELLO TONNATO</b> <small>A - C - 1 - 2 - 3 - 4</small>	13,50
	Zarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischpaste und Kapern	
8.	<b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b> <small>A - B - D - 1 - 2 - 3 - 4</small>	13,50
	Meeresfrütesalat auf einem Rucolabett	
9.	<b>CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> <small>G - 1 - 2 - 3</small>	13,50
	Büffel-Mozzarella mit Tomaten mit Olivenöl und Basilikum	
10.	<b>2 VARIETÀ DI OLIVE</b> <small>I - 2 - 3</small>	8,50
	Zwei verschiedene Sorten Oliven	

## Zuppe . Suppen

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 11. | <b>MINESTRONE</b> <small>A - I - 1 - 2 - 3 - 4</small>                | 6,50 |
|     | Italienische Gemüsesuppe – ein Klassiker                              |      |
| 12. | <b>STRACCIATELLA ALLA ROMANA</b> <small>C - G - 1 - 2 - 3 - 4</small> | 6,50 |
|     | Klare Brühe mit Ei  |      |
| 13. | <b>CREMA DI POMODORO</b> <small>A - G - I - 1 - 2 - 3 - 4</small>     | 6,50 |
|     | Feine Tomatencremesuppe   |      |

## Insalate . Salate

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 14. | <b>INSALATA MISTA</b>   | 8,50  |
|     | Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika                                      |       |
| 15. | <b>INSALATA DI POMODORO</b>   | 9,50  |
|     | Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch   |       |
| 16. | <b>INSALATA DELLA CASA</b> <small>C - G</small>   | 14,50 |
|     | Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch, Schinken, Mais, Käse und Ei |       |
| 17. | <b>INSALATA TACCHINO</b> <small>C - G</small>   | 14,50 |
|     | Gemischter Salat mit Putenstreifen, Käse, Ei, Mais und frischen Champignons                     |       |
| 18. | <b>INSALATA KATJA</b> <small>G - H - L - 1 - 2 - 3</small>                                      | 10,50 |
|     | Rucolasalat, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan in einer Balsamico-Olivenölmarinade        |       |
| 19. | <b>INSALATA DI RUCOLA E GAMBERETTI</b> <small>D - B - G</small>                                 | 14,50 |
|     | Rucolasalat, Kirschtomaten, Garnelen und Grana Padano   |       |

da Filippo

da Filippo

Pasta . Nudelgerichte

Spaghetti

- |     |   |                                   |       |
|-----|---|-----------------------------------|-------|
| 20. | <b>SPAGHETTI AL POMODORO</b><br>Spaghetti mit Tomatensauce  | A - G - 1 - 2 - 3 - 4             | 11,50 |
| 21. | <b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b><br>Spaghetti mit Hackfleischsauce   | A - G - I - 1 - 2 - 3 - 4         | 13,50 |
| 22. | <b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b><br>Spaghetti mit Sahne, Speck und Ei  | A - C - G - 1 - 2 - 3             | 13,50 |
| 23. | <b>SPAGHETTI AI GAMBERETTI</b><br>Spaghetti mit Krabben, Öl und Knoblauch   | A - B - D - G - I - 1 - 2 - 3 - 4 | 15,50 |
| 24. | <b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO</b> <sup>A</sup> – pikant<br>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni                           | –                                 | 13,50 |
| 25. | <b>SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA</b><br>Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Peperoni,<br>Meeresfrüchten und einem Scampi                            | A - B - D - G - I - 1 - 2 - 3 - 4 | 17,50 |
| 26. | <b>SPAGHETTI CON<br/>RUCOLA E SCAMPI</b> <sup>A</sup><br>Spaghetti mit Rucola, Basilikum, Öl, Knoblauch,<br>Tomatenstückchen und Scampi | A - B - D - G - I - 1 - 2 - 3 - 4 | 17,50 |

Pasta fette in Casa  
Hausgemachte Nudeln

- |     |  |                     |       |
|-----|--|---------------------|-------|
| 27. | <b>TAGLIATELLE ALLA PESCATORE</b>  | A-C-G-D-1-2-3       | 16,50 |
|     | Bandnudeln mit Kirschtomaten und Garnelen (pikant)   |                     |       |
| 28. | <b>TAGLIATELLE MARE E MONTI</b>  | A-B-C-D-G-1-2-3-4   | 17,50 |
|     | Bandnudeln mit Scampi und Trüffel in einer Sahnesauce  |                     |       |
| 29. | <b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>  | A-C-G-1-2-3-4       | 17,50 |
|     | Bandnudeln mit Trüffel, Zwiebeln, Butter,<br>Parmesan und Parmaschinken  |                     |       |
| 30. | <b>TAGLIATELLE NERI AL GRANCHIO</b>  | A-B-C-D-I-1-2-3-4   | 17,50 |
|     | Schwarze feine Bandnudeln verfeinert mit Krebsfleisch und<br>Tomaten in einer Tomatensahnesauce                              |                     |       |
| 31. | <b>TAGLIATELLE PORCINI E SCAMPI</b>  | A-B-C-D-G-H-1-2-3-4 | 16,50 |
|     | Bandnudeln mit Steinpilzen und Scampi in einer<br>Gamberetti-Pesto-Sahnesauce  |                     |       |
| 32. | <b>TAGLIATELLE CON<br/>PORCINI E ZUCCHINE</b>  | A-C-G-1-2-3-4       | 16,50 |
|     | Bandnudeln mit einer Sauce aus Steinpilzen, Zucchini,<br>Gorgonzola, Knoblauch, Safran, Zwiebeln und Weißwein                |                     |       |
| 33. | <b>TAGLIATELLE VERONA</b>  | A-C-D-1-2-3-4       | 17,50 |
|     | Bandnudeln mit Zanderfilet, Pesto mit Kirschtomaten,<br>Pinienkernen und Oliven in einer Weißweinsauce                       |                     |       |
| 34. | <b>TAGLIATELLE SALMONE</b>   | A-C-D-G-1-2-3-4     | 16,50 |
|     | Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Weinbrand-Sahnesauce  |                     |       |
| 35. | <b>TAGLIATELLE MANZO E FUNGHI</b>  | A-C-G-1-2-3-4       | 17,50 |
|     | Bandnudeln mit Rindfleisch an einer Sauce aus<br>getrockneten Pilzen, Zwiebeln, Sahne, Petersilie,<br>Knoblauch und Weißwein |                     |       |
| 36. | <b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b>   | A-C-G-1-2-3-4       | 14,50 |
|     | Gefüllte Nudeln mit Sahne und Schinken   |                     |       |

da Filippo

37.	<b>RAVIOLI SALMONE</b>	A - C - D - G - I - 1 - 2 - 3 - 4	16,50
	Mit Lachs gefüllte Nudeln an Zuckerschoten und Krabben in einer feinen Sahnesauce		
38.	<b>RAVIOLI RUSTICI</b>	A - C - D - G - 1 - 2 - 3	15,50
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln an Butter und Salbei		
39.	<b>RAVIOLI VERDE CORALLO</b>	A - B - C - D - G - 1 - 2 - 3 - 4	16,50
	Mit Lachs und Spinat gefüllte Nudeln in einer Shrimps-Sahne-Sauce		
42.	<b>MACCHERONI ALLA SALSICCIA</b>	A - G - 1 - 2 - 3 - 4	15,50
	Maccheroni mit italienischer Bratwurst, Zwiebeln, Kirschtomaten an Tomatensauce		
43.	<b>GNOCHI AGLI SCAMPI</b>	A - C - G - H - I - 1 - 2 - 3 - 4	16,50
	Kartoffelnudeln mit Scampi, Sahne, Pesto, verfeinert mit Weinbrand		
45.	<b>RAVIOLI ALLA FILIPPO</b>	A - C - G - 1 - 2 - 3 - 4	15,50
	Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in einer Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum		

## Pasta al Forno Überbackene Nudeln

51.	<b>LASAGNA AL FORNO</b>	A - C - G - 1 - 2 - 3 - 4	14,50
	Nudelblätter mit Tomatensauce, Hackfleisch und Käse überbacken		
52.	<b>MACCHERONI AL FORNO</b>	A - G - 1 - 2 - 3 - 4	14,50
	Maccheroni mit Tomatensauce, Hackfleisch, Pilzen, Schinken, Erbsen und Sahne mit Käse überbacken		
53.	<b>PIATTO MISTO DI PASTA</b>	A - C - G - 1 - 2 - 3 - 4	19,50
	Gemischter Nudelteller mit Käse überbacken Vier verschiedene Sorten Nudeln und Sauce <b>Für 2 Personen</b>		
54.	<b>PENNE ALL GIOVANNI</b>	A - C - G - 1 - 2 - 4	14,50
	Frische kurze Nudeln mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer leichten Sahnesauce		
55.	<b>MACCHERONI VEGETARIANO</b>	A - G - 1 - 2 - 3	14,50
	Maccheroni mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Spinat an Tomatensahnesauce		
56.	<b>FARFALLE ALLA SICILIANA</b>	A - 1 - 2 - 3	15,50
	Schmetterlingsnudeln mit pikanter Salami, Kirschtomaten und Knoblauch an Tomatensauce		

## Cerne . Fleischgerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 61. | <b>PICCATA ALLA MILANESE</b> <small>A - C - G - 1 - 2 - 3</small>  | 22,50 |
|     | Paniertes Schnitzel mit einer Tomaten-Sahne-Sauce,<br>Anislikör und Spaghetti                                |       |
| 62. | <b>TACCHINO ALLA GRIGLIA</b>   | 21,50 |
|     | Gegrillte Putenbrust mariniert mit Tomaten,<br>Knoblauch und Basilikum                                       |       |
| 63. | <b>COSTOLETTE DI AGNELLO</b>   | 26,50 |
|     | Lammkotelett mit Knoblauch und Rosmarin  |       |
| 64. | <b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b> <small>A - 1 - 2 - 3 - 4</small>  | 23,50 |
|     | Kalbsleber mit Weißwein und Zwiebeln   |       |
| 65. | <b>FILETTO ALLA NONNA</b> <small>G - 1 - 2 - 3 - 5</small>   | 22,50 |
|     | Schweinefilet verfeinert mit Senf und Mohn<br>in einer cremigen Weißweinsauce                                |       |
| 66. | <b>FAGOTTINI DI FILETTO<br/>DI MAIALE E PANCIETTA</b> <small>A - 1 - 2 - 3 - 4</small>                       | 23,50 |
|     | Schweinefilet in Tiroler Speck gerollt, mit Butter, Olivenöl,<br>Zwiebeln und Schnittlauch an Rotwein-Sorbet |       |
| 67. | <b>GRIGLIATA MISTA DI CARNE</b> <sup>A</sup>   | 34,50 |
|     | Gemischte Grillplatte  |       |
| 68. | <b>PICCATA AI FUNGHI</b> <small>A - C - G - 1 - 2 - 3</small>  | 24,50 |
|     | Paniertes Schnitzel mit Champignons und Zwiebel<br>an einer Bratensauce                                      |       |

da filippo

*Cerne di Manzo*  
*Fleischgerichte vom Rind*

70.	<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	A - 1 - 2 - 3 - 4	27,50
71.	<b>SCALOPPINI AL GORGONZOLA</b> Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasahnesauce	A - G - 1 - 2 - 3 - 4	27,50
72.	<b>SCALOPPINI ALLA PIZZAIOLA</b> Kalbsmedaillons mit Oliven und Knoblauch in einer Tomatensauce	A - 1 - 2 - 3 - 4	26,50
73.	<b>TAGLIATA DI MANZI</b> Rumpsteak, 250g, in feine Scheiben geschnitten an Rucola, Kirschtomaten und geraspeltem Parmesankäse	A - G - 1 - 2 - 3	28,50
74.	<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> Gegrilltes Rumpsteak, 250gr		26,50
75.	<b>BISTECCA AL PEPE</b> Pfeffersteak, 250gr	A - G - 1 - 2 - 3	27,50
76.	<b>FILETTO AI FUNGHI MISTI</b> Rinderfilet, 250 gr, mit verschiedenen Pilzsorten in einer Sahnesauce	A - G - 1 - 2 - 3 - 4	37,50
77.	<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Gegrilltes Rinderfilet, 250 gr		35,50
78.	<b>FILETTO ALLA FILIPPO</b> 3 Rinderfiletmedaillons mit Spaghetti, Öl, Knoblauch und Peperoni	A	35,50
79.	<b>FILETTO AL PEPE</b> Rinderfiletsteak, 250 gr, mit Pfeffersauce	A - G - 1 - 2 - 3	37,50
80.	<b>FILETTO AI PORCINI</b> Rinderfiletsteak, 250 gr, mit frischen Steinpilzen, Trüffel an einer leichten Sahnesauce dazu selbstgemachte Spaghetti	A - G - 1 - 2 - 3 - 4	39,50
81.	<b>FILETTO AL BAROLO</b> Rinderfiletsteak, 250 gr, an einer Barolo-Rotweinsauce und Trüffel	A - 1 - 2 - 3 - 4	39,50

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen verschiedene  
Tagesbeilagen. Immer frisch, saisonal wechselnd.*

*Außerhalb der Karte bieten wir ab Freitags saisonal frischen Fisch – sprechen Sie uns gerne an!*

## Pesce . Fischgerichte

82.	<b>PESCE SPADA ALLA PALERMITANA</b>	<small>D - 1 - 2 - 3</small>	27,50
	Schwertfisch mit Oliven, Kapern, Sardellen, Weißwein, Tomatensauce und Knoblauch		
83.	<b> SALMONE AL PEPE VERDE</b>	<small>D - G - 1 - 2 - 3 - 4</small>	27,50
	Lachs mit grünem Pfeffer, Brandy und Sahne		
84.	<b> LUCCIO ALLÉ ERBE</b>	<small>A - D - G - 1 - 2 - 3 - 4</small>	25,50
	Zanderfilet in einer hellen Weißweinsauce, verfeinert mit italienischen Kräutern an Rucolabett		
85.	<b>CALAMARI FRITTI</b>	<small>A - C - H - 1 - 2 - 3</small>	22,50
	Frittierte Tintenfischringe		
86.	<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>	<small>G</small>	23,50
	Gegrillter Tintenfisch gefüllt mit Rosmarin, Kräuterbutter und Tomaten		
87.	<b>SCAMPI AL COGNAC</b>	<small>A - G - 1 - 2 - 3 - 4</small>	29,50
	Gegrillte Scampi an einer Cognacsauce		
88.	<b>SCAMPI ALL' AGLIO</b>	<small>B - 1 - 2 - 3</small>	27,50
	Gegrillte Scampi an einer Knoblauchsauce		
89.	<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b>	<small>A - C - D - G - 1 - 2</small>	28,50
	Gegrillte Dorade (auf Wunsch filetiert oder ganz), gefüllt mit Rosmarin, Knoblauch und Tomatenstücke an Pesto-Spaghetti		

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen  
einen kleinen gemischten Salat.*

da Filippo

Pizza Speziale Die besondere Pizza

- |     |  |                      |
|-----|--|----------------------|
| 91. | <b>PIZZA CON CRUDO</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten,<br>Parmaschinken und Parmesanstreifen   | A-G-1-2-3<br>16,50   |
| 92. | <b>PIZZA 4 FORMAGGI</b><br>Tomatensauce und 4-Käsesorten   | A-C-1-2-3<br>14,50   |
| 93. | <b>PIZZA DEL PIZZAIOLO</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben,<br>Carpaccio, Rucola und Parmesanstreifen | A-G-1-2-3<br>15,50   |
| 94. | <b>PIZZA PICCANTE</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und Champignons                                  | A-G-1-2-3<br>15,50   |
| 95. | <b>PIZZA AURORA</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten,<br>Philadelphia                         | A-D-G-1-2-3<br>15,50 |



JEDEN DONNERSTAG AB 18 UHR PIZZA-TAG!

Jede PIZZA CLASSICO	nur	9,50 Euro	!!!
Jede PIZZA SPEZIALE			
und 100, 102, 105	nur	11,50 Euro	!!!

# Pizza Classico

		Die Klassiker	
96.	<b>PIZZA MARGHERITA</b> Tomatensauce, Käse und Oregano	A - G - 1 - 2 - 3	11,50
97.	<b>PIZZA SALAME</b> Tomatensauce, Käse und Salami	A - G - 1 - 2 - 3	13,00
98.	<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> Tomatensauce, Käse und Schinken	A - G - 1 - 2 - 3	13,00
99.	<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> Tomatensauce, Käse, Pilzen, Schinken, Paprika und Salami	A - G - 1 - 2 - 3	14,50
100.	<b>PIZZA DELLA CASA</b> Tomatensauce, Käse, Pilzen, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Artischocken und Ei	A - C - D - G - 1 - 2 - 3	16,50
101.	<b>PIZZA TONNO E CIPOLLA</b> Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	A - D - G - 1 - 2 - 3	14,50
102.	<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b> Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten	A - B - D - G - 1 - 2 - 3	16,50
103.	<b>PIZZA SICILIANA</b> Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	A - D - G - 1 - 2 - 3	13,50
104.	<b>PIZZA CALZONE</b> Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Pilzen	A - G - 1 - 2 - 3	14,50
105.	<b>PIZZA VEGETARIANA</b> Tomatensauce, Käse und Gemüse	A - G - 1 - 2 - 3	14,50
106.	<b>PIZZA HAWAI</b> Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	A - G - 1 - 2 - 3	14,50
107.	<b>PIZZABROT</b> mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch	A	7,50

Extra Beilagen

1,50

# Dolce e Dessert Süßes und Nachspeisen

140.	<b>PANNA COTTA</b>	<small>G-1-2-3</small>	8,50
	Sahnecreme mit Waldfrüchten		
141.	<b>CREMA CATALANA</b>	<small>G-1-2-3</small>	8,50
	Gebrannte Creme		
144.	<b>TIRAMISÚ</b>	<small>A-G-1-2-3</small>	8,50
145.	<b>TARTUFO</b>	<small>A-G-H-1-2-3</small>	7,50
	Mit Amaretto und Sahne		
146.	<b>GELATO MISTO</b>	<small>A-C-G-1-2-3</small>	6,50
	3 Kugeln gemischtes Eis, mit oder ohne Sahne		
147.	<b>CASSATA</b>	<small>A-C-G-H-1-2-3</small>	9,50
	Sizilianisches Halbgefrorenes mit kandierten Früchten		
148.	<b>ZABAIONECREME</b>	<small>C-G-H-1-2-3</small>	9,50
	Weinschaumcreme mit Marsala und einer Kugel Vanilleeis		

## ALLERGENE . ZEICHENERKLÄRUNG

- <sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide
- <sup>B</sup> Krebstiere
- <sup>C</sup> Eier
- <sup>D</sup> Fische
- <sup>E</sup> Erdnüsse
- <sup>F</sup> Sojabohnen
- <sup>G</sup> Milch
- <sup>H</sup> Schalenfrüchte
- <sup>I</sup> Sellerie
- <sup>S</sup> Senf
- <sup>K</sup> Sesamsamen
- <sup>L</sup> Schwefeldioxid + Sulphite
- <sup>M</sup> Lupinen
- <sup>N</sup> Weichtiere

- <sup>1</sup> mit Farbstoff
- <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff
- <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> Koffeinhaltig
- <sup>6</sup> Chininhaltig
- <sup>7</sup> Süßstoff
- <sup>8</sup> Phenylalaninquelle bei Asparatam
- <sup>9</sup> Taurin

da tilippo



## Bevande . Getränke

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>4,6</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Coca Cola light <sup>2,4,6,7</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Coca Cola zero <sup>2,4,6,7</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Fanta/Sprite <sup>2,3</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Spezi <sup>4,6</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
SÄFTE: Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Banane	0,2l	3,50
	0,4l	4,90
SCHORLEN: Orange, Apfel, Traube, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, KiBa	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Ginger Ale	0,2l	3,50
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2l	3,50
Bitterino	0,2l	3,50
San Pellegrino	0,2l	3,50
	0,7l	8,50

### WARME GETRÄNKE

Kaffee <sup>4</sup>		3,00
Cappuccino <sup>4</sup>		3,50
Latte Macchiato <sup>4</sup>		4,50
Espresso <sup>4</sup>		2,70
Espresso doppio <sup>4</sup>		3,80
Espresso Corretto <sup>4</sup>		5,00
Tee		3,00

# Bevände . Getränke

## BIER

Pils, Einbecker <sup>1</sup>	0,3l	3,80
	0,4l	4,50
Alkoholfreies Bier, Einbecker	0,3l	3,80
Kristallweizen, Weihenstephaner <sup>1</sup>	0,5l	4,80
Hefeweizen, Weihenstephaner <sup>1</sup>	0,5l	4,80
Hefeweizen dunkel, Weihenstephaner <sup>1</sup>	0,5l	4,80
Malzbier <sup>1</sup>	0,2l	3,80
Alster, Einbecker <sup>1</sup>	0,2l	3,80
	0,4l	4,80

## PROSECCO

Italienischer Prosecco, weiß oder rosé, trocken <sup>1</sup>	0,1l	6,50
	0,7l	29,50

## CHAMPAGNER

Moet & Chandon, trocken <sup>1</sup>	0,7l	130,00
--------------------------------------	------	--------

## OFFENE WEINE

Sizilianischer Weißwein, trocken <sup>1</sup>	0,2l	6,50
	0,5l	13,50
Rosé <sup>1</sup>	0,2l	6,50
	0,5l	13,50
Frizzantino, lieblich <sup>1</sup>	0,2l	6,50
	0,5l	13,50
Sizilianischer Rotwein, trocken <sup>1</sup>	0,2l	6,50
	0,5l	13,50
Lambrusco <sup>1</sup>	0,2l	6,50
	0,5l	13,50

Weinschorle <sup>1</sup>	0,2l	6,00
--------------------------	------	------

Für eine umfangreiche Auswahl an erlesenen Weinen  
reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

# Bevande . Getränke

## APERITIFS

Campari-Orangensaft <sup>1</sup>	7,50
Martini Bianco <sup>1</sup>	6,00
Prosecco <sup>1</sup> 0,1l	6,50
Aperol Sprizz <sup>1</sup>	7,50
Gin Tonic <sup>1</sup>	7,50

## SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna (Brandy) <sup>1</sup>	4,50
Grappa <sup>1</sup>	4,50
Sambucca <sup>1</sup>	4,50
Malteser <sup>1</sup>	4,50
Ramazotti <sup>1</sup>	4,50
Averna <sup>1</sup>	4,50
Fernet Branca <sup>1</sup>	4,50
Amaretto <sup>1</sup>	4,50
Amaretto Caldo <sup>1</sup>	4,50
Warm, mit Sahne <sup>1</sup>	5,00

Erlesene Grappen auf Anfrage <sup>1</sup> ab 8,50

da  filippo

<sup>1</sup> Mit Alkohol

<sup>2</sup> Mit Konservierungsstoff Benzoësäure

<sup>3</sup> Mit B-Karotin gefärbt

<sup>4</sup> Koffeinhaltig

<sup>5</sup> Chininhaltig

<sup>6</sup> Mit Farbstoff

<sup>7</sup> Mit Süßstoff Aspartam, enthält Phenylalanin

*Le vostra festa !  
Ihre Feier !*

Sie können unsere Spezialitäten auch außerhalb genießen.

Ganz gleich ob für eine private Familienfeier oder eine geschäftliche Veranstaltung! Unser Party- und Buffet-Service versorgt Ihre Feier; ab 10 bis 200 Personen.

Natürlich können Sie auch bei uns im Restaurant oder, im Sommer, auf unserer Terrasse feiern. Eine individuelle Planung des Menüs ist für uns selbstverständlich. Auch Ihre persönlichen Wünsche berücksichtigen wir und zaubern für Sie Außergewöhnliches.

Ein individuelles Menü gibt es bei uns ab 25,00 Euro pro Person. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein persönliches Angebot für Ihre Feierlichkeit.

**Machen Sie Ihr Fest zu einem kulinarischen Erlebnis!**

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Sie bei Ihren Planungen zu unterstützen.

*da Filippo*