Bevande

Getränke
Boissons
Drinks

Aperitif
mit Alkohol | avec alcool | with alcohol

Aperitif maison *Prosecco, Ramazzotti Aperitivi Rosato, Martini Rosato, Minze | menthe | mint*		7,90
Aperol Spritz		8,50
Pisang Orange		7,90
Hugo		8,50
La Passion Eine Kugel Passionsfrucht-Sorbet, Crème de Cassis, Prosecco *Une boule de sorbet fruit de la passion, crème de cassis, prosecco* A scoop of passion fruit sorbet, crème de cassis and prosecco		9,50
Campari	5cl	5,90
Campari Soda, Orange		7,90
Martini Rosso, Bianco	10cl	5,90
Ricard	5cl	5,90
Picon Bier | bière | beer	25cl	5,90
Picon Weißwein | vin blanc white wine	15cl	5,90
Porto Fine White	10cl	5,90
Porto Graham's Reserve Six Grapes	10cl	5,90
Prosecco weiß | blanc | white	15cl	6,90
Cynar	5cl	4,95
Cynar Soda		7,00
Kir Royal	15cl	7,50
Kir mit Weißwein Kir au vin blanc | Kir with white wine	15cl	5,90
Cuba Libre *Havana Club Especial, Coca-Cola, Limette | citron vert | lime*		9,00
Whisky Cola (J&B)		7,50
Limoncello Spritz		8,50
Negroni *Martini Riserva Speciale Ambrato, Martini Riserva Speciale Bitter, 1836 Belgian Organic Gin*		9,70
Lillet Berry		6,70

Aperitif 0%
alkoholfrei | sans alcool | alcohol free

San Bitter	10cl	3,90
Aperitif maison *Sekt ohne Alkohol | mousseux sans alcool | alcohol free sparkling wine, Hibiskussirup | sirop d'hibiscus Hibiscus syrup, Crodino, Orange*		6,50

Soft

Viva Naturell	25cl 50cl	2,90 4,85
Rosport Sprudel | pétillante	25cl 50cl	2,90 4,85
Coca-Cola (Light/Zero)	20cl 40cl	2,85 4,75
Fanta / Sprite / Diesel	20cl 40cl	2,85 4,75
Fuze Tea (Lemon/Peach)	20cl	2,90
Gerolsteiner Apfelschorle Jus de pommes pétillant Sparkling apple juice	25cl	3,00
Royal Bliss (Tonic/Bitter/Lemon/Agrumes)	20cl	2,90
Apfelsaft | jus de pommes apple juice	20cl	2,85
Orangensaft | jus d'oranges orange juice	20cl	2,85
ACE	20cl	2,85
Tomatensaft | jus de tomates tomato juice	20cl	2,85
Bionade (Holunder | sureau | elderberry)	33cl	3,10

Beer

Diekirch vom Fass | au fût | draft	25cl 50cl	2,95 5,90
Leffe Blonde vom Fass | au fût | draft	25cl	3,80
Leffe Brune	33cl	3,80
Liefmans	25cl	3,90
Nova Villa Mosaic	33cl	4,40

Beer 0%
alkoholfrei | sans alcool | alcohol free

Erdinger 0,0%	33cl	3,50

Coffee & more

Ristretto	2,90
Espresso (auch koffeinfrei | aussi déca | also decaffeinated)	2,90
Espresso doppio	4,90
Kaffee | café | coffee	2,90
Kaffee koffeinfrei | café déca decaffeinated	2,90
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino Italiano	3,50
Cappuccino (Sahne | chantilly | whipped cream)	3,80
Cappuccino koffeinfrei | déca decaffeinated	3,50
Cappuccino koffeinfrei | déca decaffeinated (Sahne | chantilly | whipped cream)	3,80
Irish Coffee	8,90
Heiße Schokolade Chocolat chaud | hot chocolate	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne Chocolat chaud avec chantilly Hot chocolate with whipped cream	4,10
Tee nach Wahl | thé au choix Choice of tea	2,90

Gin - 5cl | Tonic - 20cl

Hendrick's	10,50
Gin Mare Capri	11,00
Gin Bulldog	9,00
Gin Arduenna Organic	10,00
Nordes Atlantic Galician Gin	9,00

Tonics (200ml) :
Fever Tree Indian Tonic / Royal Bliss Tonic

Digestif - 5cl

Amaretto Disaronno	5,90
Baileys	5,90
Cointreau	5,90
Averna Amaro Siciliano	5,30
Limoncello Botega	5,90
Fernet Branca	5,90
Sambuca Molinari	5,90
Vecchia Romagna «Reserva»	7,70
Remy Martin VSOP	7,50
Calvados Château du Breuil 8Y.	10,70

Whisky - 5cl

J&B	5,90
Dalmore 12Y.	8,20
Glenkinchie 12Y.	6,90
Lagavulin 8Y.	11,95

Rhum - 5cl

Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary	7,70
Centenario Gran Reserva 25Y. Sistema Solera	13,95
Zacapa Gran Reserva Solera 23	9,70

Grappa - 5cl

Villa de Varda Triè Riserva	6,60
Poli Cleopatra Amarone	7,50
Roner Gewürztraminer Riserva	12,75
Villa de Varda di Müller Thurgau	14,70

Anti-pasti

Vorspeisen
Entrées
Starters

Vitello Tonnato 1-3-4-5-7-12 — 16,00

Kalbsbraten • Thunfisch-Sahne-Creme • Kapern
Blätterteigtaschen mit Thunfisch

Rôti de veau en fines tranches • crème de thon • câpres feuilleté au thon

Veal roast • tuna cream sauce • capers • puff pastry parcels with tuna

Carpaccio di Manzo 1-3-5-6-9-10-12 — 17,00

Rindercarpaccio • Trüffelöl • Rucola • gehobelter Parmesan

Carpaccio de boeuf • huile de truffes • roquette • copeaux de parmesan

Beef carpaccio • truffle oil • rocket • shaved parmesan

Scampi Dello Capo 2-5-7-8-12 — 17,50

Scampi • Champignons • Basilikumpesto • Weißwein • Sahne
Rucola • Pinienkerne

Scampis • champignons de Paris • pesto de basilic • vin blanc crème • roquette • pignon de pin

Scampi • button mushrooms • basil pesto • white wine • cream rocket • pine nuts

Crema di pomodoro 5-7-9 — 7,00

Tomatencreme

Crème de tomates

Cream of tomato soup

La scatola di sardine 1-2-4-5-7-12 — 16,50

Sardinen mit getrockneten Tomaten • kleiner gemischter Salat
Stücke von Pizzateig

Sardines aux tomates sèchées • petite salade mixte • morceaux de pâte à pizza

Sardines with dried tomatoes • small mixed salad • pieces of pizza dough

Insa-late

Salate
Salades
Salads

Insalate Ceasar 1-3-4-5-7-10-12 — 17,00

Römersalat • gegrillte Hähnchenbrust • Croutons
gehobelter Parmesan • Sardellen • Ceasardressing

Salade romaine • suprême de poulet • croûtons • copeaux de parmesan • anchois • vinaigrette césar

Romaine lettuce • grilled chicken breast • croutons
shaved parmesan • anchovies • Caesar dressing

Pollo Fritto 1-3-5-7-10-12 — 17,50

Mesclun • gebratenes Hähnchenfilet • Zitronen-Estron-Mayonnaise • Balsamico-Vinaigrette

Mesclun • filet de poulet frit • mayonnaise à l'estron-citron vinaigrettte balsamique

Mesclun • fried chicken fillet • lemon mayonnaise
balsamic vinaigrette

Insalata di Scampi 1-2-3-5-6-7-12 — 18,00

Frittierter Pizzateig • gemischter Salat • Scampi • schwarze Balsamico-Essigsoße • Sahne

Pâte à pizza frite • salade mixte • scampis • sauce au vinaigre balsamique noir • crème

Fried pizza dough • mixed salad • scampi • black balsamic vinegar sauce • cream

Insalata Estiva 1-3-5-6-8-10-12 — 17,20

Gemischter Salat • Burrata • Oma-Tomaten • Gerösteter Pfirsich
Basilikumpesto • Balsamico-Vinaigrette • Crouton • Balsamico-Creme

Salade mixte • burrata • tomate grand-mère • pêche rotie • pesto de basilic • vinaigrette balsamique • croûtons • crème balsamique

Mixed salad • burrata • tomato • roasted peach • basil pesto
balsamic vinaigrette • crouton • balsamic cream

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céléri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Pasta

Nudeln
Pâtes
Pasta

L'originale degli Appennini 1-3-7 — 18,50

Hausgemachte Spaghetti • Eigelb • Guanciale (zubereitet an Ihrem Tisch im Parmesanlaib)

Spaghetti maison • jaune d'œuf • Guanciale (préparé à votre table dans la meule de parmesan)

Homemade spaghetti • egg yolk • Guanciale (prepared at your table in the parmesan wheel)

Spaghetti alle Vongole 1-2-3-7-12-14 — 19,80

Hausgemachte Spaghetti • Venusmuscheln • frische Tomaten Knoblauch • Frühlingszwiebeln

Spaghetti maison • Vongole • tomates fraîches • ail • jeunes oignons

Homemade spaghetti • clams • fresh tomatoes • garlic • spring onions

Spaghetti alla Napoletana E Burrata 1-3-5-7-12 — 15,90

Hausgemachte Spaghetti • Tomatensoße • Basilikum • Knoblauch • Burrata

Spaghetti maison • coulis de tomates • basilic • ail • burrata

Homemade spaghetti • tomato sauce • basil • garlic • burrata

Spaghetti Bolognese 1-3-9 — 15,80

Lasagne della Mamma 1-3-7 — 16,90

Pasta quatro Formaggi 1-5-7-12 — 16,90

Penne | Gnocchi • Gorgonzola • Parmesan • Père Joseph • Taleggio

Tagliatelle al Salmone 1-3-4-7-12 — 18,40

Hausgemachte Tagliatelle • geräucherter Lachs • Safran • Spinat Sahne • Zwiebeln • Weißwein

Tagliatelles maison • saumon fumé • safran • épinards • crème oignons • vin blanc

Homemade tagliatelle • smoked salmon • saffron • spinach cream • onions • white wine

Tagliatelle E Scampi 1-3-5-7-12 — 19,40

Hausgemachte Tagliatelle • Tomaten-Sahne-Soße • Knoblauch gebratene Scampi • Pilze • Weißwein

Tagliatelles maison • sauce crème tomates • ail • scampis sautés champignons • vin blanc

Homemade tagliatelle • tomato cream sauce • garlic • sautéed scampi • mushrooms • white wine

Canneloni 1-3-4-7 — 17,80

Cannelloni • Ricotta mit Räucherlachs und Spinat • Tomatensahnesoße • überbacken mit Mozzarella

Cannelloni • ricotta avec saumon fumé et épinards • sauce crème tomate • gratinée à la mozzarella

Cannelloni • ricotta with smoked salmon and spinach • tomato cream sauce • gratinated with mozzarella

Spaghetti E Polpette Vegetariani 1-3-5-6-7-9-12 — 16,50

Hausgemachte Spaghetti • Tomatencoulis • Basilikum • Knoblauch • Gemüse-Bouletten • Rucola • Balsamico-Creme

Spaghetti maison • coulis de tomate • basilic • ail • boulettes de légumes • roquette • crème balsamique

Homemade spaghetti • tomato coulis • basil • garlic • vegetable meatballs • arugula • balsamic cream

Tagliatelle di Mare 1-2-3-4-5-7-9-12-14 — 21,50

Tagliatelle • seelachsrücken • Venusmuschel • Scampi • Oktopus Knoblauch • Basilikum • mit Tomaten zubereitet

Tagliatelles • lieu noir • Vongole • scampis • poulpe • ail • basilic légèrement tomaté

Tagliatelle • Coalfish • clams • scampi • octopus • garlic • basil lightly tomato-flavored

Penne all'antica 1-3-5-7-9-12 — 17,90

Penne • Hähnchenwürfel • Zwiebeln • Trüffel-Geflügel-Sahne-Sauce Rucola • Parmesanspäne

Penne • dés de poulet • oignon • sauce crème volaille truffe roquette • copeaux de parmesan

Penne • diced chicken • onion • truffle poultry cream sauce rocket • Parmesan shavings

Orecchiette al pollo e limone 1-3-5-7-9-12 — 16,90

Orecchiette • Hähnchenwürfel • Spinat • frische Tomaten • Sahnesoße mit eingelegten Zitronen.

Orecchiette • dés de poulet • épinard • tomate fraiche • sauce crème citron confit

Orecchiette • diced chicken • spinach • fresh tomatoes • lemon confit cream sauce

Orecchiette del Sud 1-3-7 — 16,50

Orecchiette • Tomate Großmutter • Basilikum • Knoblauch • Burrata Rucola • Balsamicocreme

Orecchiette • tomate grand-mère • basilic • ail • burrata roquette • crème balsamique

Orecchiette • tomato grandma • basil • garlic • burrata • rocket balsamic cream

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson 5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque 9: Sellerie / Céléri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Pizza

Pizza Speciale 1-3-6-7 — 17.80

Topping • Mozzarella • pikante Salami • Kochschinken • Pilze • Ei

Topping • mozzarella • salami piquant • jambon cuit champignons • oeuf

Topping • mozzarella • spicy salami • cooked ham • mushrooms • egg

Pizza Diavolo 1-6-7 — 16.00

Topping • Mozzarella • pikante Salami • getrockneter Chili

Topping • mozzarella • salami piquant • piment séché

Topping • mozzarella • spicy salami • dried chili

Pizza Serrano E Rucola 1-7-12 — 16.90

Topping • Mozzarella • Rucola in Tomaten-Öl • Parmesan Serranoschinken • getrocknete Tomaten

Topping • mozzarella • roquette marinée à l'huile de tomates parmesan • jambon Serrano • tomates séchées

Topping • mozzarella • rocket in tomato oil • parmesan • Serrano ham • sun-dried tomatoes

Pizza dello Chef 1-3-5-7-12 — 18.20

Topping • Mozzarella • 4 Käsesorten • Serranoschinken • Eigelb Rucola • Oregano

Topping • mozzarella • 4 fromages • jambon Serrano • jaune d'oeuf • roquette • origan

Topping • mozzarella • 4 cheeses • Serrano ham • egg yolk arugula • oregano

Pizza Margherita Classica 1-7 — 14.10

Tomatensugo • Mozzarella • Basilikum

Sauce tomates • mozzarella • basilic

Tomato sauce • mozzarella • basil

Pizza Hawaii 1-7-9 — 16.10

Topping • Mozzarella • Kochschinken • frische Ananas

Topping • mozzarella • jambon cuit • ananas frais

Topping • mozzarella • cooked ham • fresh pineapple

Pizza Quattro Formaggi 1-5-6-7 — 17.20

Topping • Mozzarella • Gorgonzola • Parmesan • Père Joseph • Taleggio

Pizza Manzo 1-5-7-12 — 18.10

Weiße Pizza • Carpaccio vom Rind • Trüffelöl • Rucola gehobelter Parmesan

Pizza blanche • carpaccio de bœuf • huile de truffes • roquette copeaux de parmesan

White pizza • beef carpaccio • truffle oil • rocket • shaved parmesan

Pizza Greca 1-5-7-12 — 17.50

Topping • Mozzarella • Pita-Fleisch (Huhn) • Feta • Paprika • Oliven Oregano

Topping • mozzarella • viande pita (poulet) • feta • poivron olives • origan

Topping • mozzarella • pita meat (chicken) • feta • peppers olives • oregano

Pizza della Nonna 1-4-5-7-8-9-12-14 — 18.40

Topping • Mozzarella • Scampi mit Knoblauch und Basilikum mariniert • frische Tomaten • Oregano

Topping • mozzarella • scampis marinés à l'ail et au basilic tomates fraîches • origan

Topping • mozzarella • scampi marinated with garlic and basil fresh tomatoes • oregano

Pizza Napolitana 1-4-5-6-7-12 — 15.80

Topping • Mozzarella • Sardellen • Oliven • Kapern • Oregano

Topping • mozzarella • anchois • olives • câpres • origan

Topping • mozzarella • anchovies • olives • capers • oregano

Pizza Ceasar 1-3-4-5-6-7-12 — 17.00

Mozzarella • Römersalat • Hähnchenbrustfilet gewürfelt • Parmesanspäne • Caesar-Dressing • Parmesansplitter • Sardellen

Mozzarella • salade romaine • dés de filet de poulet • copeaux de parmesan • vinaigrette césar • éclats de chips de parmesan • anchois

Mozzarella • romaine lettuce • diced chicken breast • parmesan shavings • caesar dressing • parmesan crisps • anchovies

Pizza Vénétie 1-5-7-9-12 — 18.50

Getrüffelte Geflügelcreme • Mozzarella • Serranoschinken Scarmozza • Rucola • Balsamicocreme • Oregano

Crème de vollaile truffée • mozzarella • jambon Serrano • scarmozza roquette • crème balsamique • origan

Cream of truffled vollaile • mozzarella • Serrano ham • scarmozza rocket • balsamic cream • oregano

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson 5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque 9: Sellerie / Céléri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Carne

Fleisch
Viandes
Meats

Saltimbocca Romana 1-3-5-6-7-8-9-12 — 24.50

Kalbsroulade • Serranoschinken • Salbei • Salbei-Jus • frisches Gemüse • Beilage nach Wahl

Roulade de veau • jambon Serrano • sauge • jus de sauge assortiment de légumes • accompagnement au choix

Veal roulade • Serrano ham • sage • sage juice • fresh vegetables side dish of choice

Ossobuco 1-5-9-12 — 26.50

Kalbshaxe • frisches Gemüse • Beilage nach Wahl

Jarret de veau • assortiment de légumes • accompagnement au choix

Veal shank • fresh vegetables • side dish of choice

Tomahawk in stile Milanese 1-3-5-7-8-9-12 — 22.90

Tomahawk vom Luxemburger Schwein Duroc nach « Mailänder Art » Gemüse und Beilage nach Wahl

Tomahawk de porc Duroc luxembourgeois façon milanaise, légumes et accompagnement au choix

Tomahawk from Luxembourg Duroc pork Milanese-style, fresh vegetables and side dish of choice

Filetto di pollo alla mostarda 1-5-6-7-9-10-12 — 21.50

Hähnchenfilet • Sahne-Senf-Sauce • Serranoschinkenpulver gemischtes Gemüse

Filet de poulet • sauce crème-moutardini • poudre de jambon Serrano • assortiment de légumes

Chicken fillet • mustardini cream sauce • Serrano ham powder assorted vegetables

Pesce

Fisch
Poissons
Fishs

Dos de lieu noir limone e rosmarino 1-3-4-5-7-9-12 — 22.50

Seelachsrücken • Kartoffelpüree mit Knoblauch und Petersilie Sauce aus kandierten Zitronen und Rosmarin • kleiner gemischter Salat

Dos de lieu noir • purée de pomme de terre à l'ail et au persil sauce citron confit et romarin • petite salade mixte

Coalfish mashed potatoes with garlic and parsley • lemon confit and rosemary sauce • mixed salad

Orata con salsa chimichurri 1-4-5-7-12 — 21.50

Dorade royale • Chimichurri-Sauce • Salat • Beilage nach Wahl

Dorade royale • sauce chimichurri • salade • accompagnement au choix

Sea bream • chimichurri sauce • salad • choice of side dishes

---

Beilagen
Accompagnements
Supplements

Pasta Asciutta 1-3-7-8-9

Frische Pasta • Tomatensugo • frischer Basilikum
Pâtes fraîches • sauce tomate • basilic frais
Fresh pasta • tomato sauce • fresh basil

Pasta di Burro E Salvia 1-3-7

Nudeln mit Butter • frischer Salbei
Pâtes au beurre • sauge fraîche
Pasta with butter • fresh sage

Patate 7-9

Kleine junge Kartoffeln
Pommes de terre grenaille
Baby potatoes

Purè di Patate 7-8

Kartoffelpüree
Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céléri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Dolci

Desserts

Tiramisù classico 1-3-7 — 7,00

Hausgemachte Biskuitkekse • Mascarpone-Creme • Amaretto
Boudoirs faits maison • crème de Mascarpone • Amaretto
Homemade sponge biscuits • Mascarpone cream • Amaretto

Mascarpone 3-7 — 7,00

Mascarpone-Creme • Erdbeerragout.
Crème Mascarpone • ragoût de fraises
Mascarpone cream • strawberry ragout

Mousse al Cioccolato 3-7 — 7,00

Dunkle Schokoladenmousse
Mousse au chocolat noir
Dark chocolate mousse

Formaggi 1-3-5-7-8-12 — 11,50

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
Choix de spécialités de fromages italiens
Selection of Italian cheese specialties

Dame Blanche 1-3-5-7-8 — 9,20

3 Kugeln Vanilleeis • Schokoladensoße • Sahne
3 boules vanille • sauce au chocolat à part • chantilly
3 scoops of vanilla ice cream • chocolate sauce • whipped cream

Affogato 7 — 4,70

1 Kugel Vanilleeis • Espresso
1 boule vanille • Espresso
1 scoop of vanilla ice cream • Espresso

Eiskaffee | Café glacé | Iced Coffee 7 — 8,00

2 Kugeln Vanilleeis • heißer Kaffee • Sahne
2 boules vanille • café chaud • chantilly
2 scoops of vanilla ice cream • hot coffee • whipped cream

Cafè Gourmet 1,3,5,7,8 — 10,50

« Café Gourmand » Süße Variation von unserem Konditor
& ein heißes Getränk nach Wahl

« Café Gourmand » Variation sucrée de notre pâtissier
& une boisson chaude au choix

"Café gourmand" Sweet variation from our pastry chef
& a hot beverage of your choice

Gelato o sorbetto 5,7,8 — /Kugel | boule | scoop 3,50

Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl :
Vanille / Schokolade / Stracciatella / Mokka / Haselnuss / Oreo / Bueno / Karamell / Joghurt Kirsche / Pistazie / Banane Stracciatella / Popcorne / Melone / Passionsfrucht / Erdbeere / Himbeere / Zitrone

Crème glacée et sorbet maison au choix :
Vanille / chocolat / stracciatella / mokka / noisette / oréo / bueno / caramel / joghurt cerise / pistache / banane stracciatella / popcorn / melon / passion / fraise / framboise / citron

Homemade ice cream and sorbet of your choice :
Vanilla / chocolate / stracciatella / mokka / hazelnut / oréo / bueno / caramel / joghurt / cherry / pistachio / banana / stracciatella / popcorn / melon / passion / raspberry / lemon

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céléri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Vor 18 Uhr | Avant 18h | Before 6pm

Gelato

Eiscreme
Glaces
Ice cream

Spaghetti

Klassich | Classique | Classic 5,6,7,8 — 9,20
Vanilleeis • Erdbeersoße • weiße und dunkle Schokoraspel • Sahne
Glace vanille • coulis de fraises • copeaux de chocolat blanc et noir • chantilly
Vanilla ice cream • strawberry coulis • white and dark chocolate shavings • whipped cream

Gelati per Bambini

Spaghetti 1,7 — 4,50
Vanilleeis • Erdbeersoße • Sahne • bunte Streusel
Glace vanille • coulis de fraises • chantilly • vermicelles multicolores
Vanilla ice cream • strawberry sauce • whipped cream • colourful sprinkles

Biene Maya | Maya l'abeille 1,7 — 4,50
Schokoladeneis • Vanilleeis • Schokosoße • bunte Streusel • Sahne
Glace au chocolat • vanille • sauce au chocolat • vermicelles multicolores • chantilly
Chocolate ice cream • vanilla ice cream • chocolate sauce • colourful sprinkles whipped cream

Clown 1,5,6,7,8 — 4,50
Vanilleeis • Erdbeereis • Smarties • Sahne
Glace vanille • glace fraise • Smarties • chantilly
Vanilla ice cream • strawberry ice cream • Smarties • whipped cream

Coppa Gelato

Royal Nussbecher | Coupe noisette Royale | Royal nut cup 1,7,8 — 9,20
2 Kugeln Haselnuss • 1 Kugel Schokolade • Haselnusskrokant Mandeln • Haselnüsse • Schokoladensoße • Sahne
2 boules noisette • 1 boule chocolat • brésilienne • amandes noisettes • coulis de chocolat • chantilly
2 scoops hazelnut • 1 scoop chocolate • hazelnut brittle Almonds • hazelnuts • chocolate sauce • whipped cream

Krokantbecher | Coupe brésilienne | Brazilian Cup 1,7,8 — 9,20
2 Kugeln Vanille • 1 Kugel Mokka • Haselnusskrokant • Sahne • Karamell
2 boules vanille • 1 boule moka • brésilienne • chantilly • caramel
2 scoops vanilla • 1 scoop mocha • hazelnut brittle • whipped cream • caramel

Schokoladenbecher | Coupe chocolat | Chocolate Cup 5,6,7,8 — 9,20
3 Kugeln Schokolade • Schokoladensoße • Schokoraspel • Sahne
3 boules chocolat • coulis de chocolat • copeaux de chocolat • chantilly
3 scoops of chocolate • chocolate coulis • chocolate shavings whipped cream

Erdbeerbecher | Coupe fraises | Strawberry cup — 9,90
2 Kugeln Erdbeere • 1 Kugel Vanille • Erdbeercoulis • frische Erdbeeren • Sahne
2 boules de fraise • 1 boule vanille • coulis de fraises • fraises fraîches • chantilly
2 scoops strawberry • 1 scoop vanilla • strawberry coulis • fresh strawberries whipped cream

Bueno Becher | Coupe Bueno | Bueno cup — 9,20
2 Kugeln Bueno • 1 Kugel Vanille • Schokoladensoße • Sahne
2 boules de Bueno • 1 boule vanille • sauce chocolat • chantilly
2 scoops of Bueno • 1 scoop of vanilla • chocolate sauce • whipped cream

Exotic Becher | Coupe exotique | Exotischer Becher — 9,90
2 Kugeln Passionsfrucht • 1 Kugel Himbeere • Passionsfruchtcoulis • frische Früchte • Sahne
2 boules passion • 1 boule framboise • coulis passion • fruits frais • chantilly
2 scoops passion fruit • 1 scoop raspberry • passion fruit coulis • fresh fruit • cream

Dame Blanche 6-7 — 9,20
3 Kugeln Vanilleeis • Schokoladensoße • Sahne
3 boules vanille • sauce au chocolat à part • chantilly
3 scoops of vanilla ice cream • chocolate sauce • whipped cream

Karamellbecher | Coupe caramel | Caramel Becher — 9,20
2 Kugeln Karamell • 1 Kugel Mokka • Karamellsoße mit gesalzener Butter • Sahne
2 boules de caramel • 1 boule moka • sauce caramel au beurre salé • chantilly
2 scoops of caramel • 1 scoop of mocha • caramel sauce with salted butter • cream

Banana Split | Coupe Banana Split | Banana Split Cup 6,7,8 — 9,20
1 Kugel Vanille • 1 Kugel Schokolade • 1 Kugel Banane Straciatella Schokoladensoße • Schokoladenraspel • Banane • Sahne
1 boule vanille • 1 boule chocolat • 1 boule banane straciatella sauce chocolat • copeaux de chocolat • banane • chantilly
1 scoop vanille • 1 scoop chocolate • 1 scoop banana straciatella chocolate sauce chocolate shavings • banane • whipped cream

Colonel Becher 6-7 — 9,20
3 Kugeln Zitrone • Vodka
3 boules citron • vodka
3 scoops of lemon • vodka

Amarena Becher | Coupe Amarena | Amarena Cup 6,7,12 — 9,20
2 Kugeln Amarena Joghurt • 1 Kugel Vanille • Amarena Kirschen Schokoladen-raspel • Sahne
2 boules Yogourt Amarena • 1 boule vanille • cerises Amarena copeaux de chocolat • chantilly
2 scoops Amarena yoghurt • 1 scoop vanilla • Amarena cherries chocolate shavings • whipped cream

Gelato & Sorbeto

Gelato 5,7,8 — /Kugel | boule | scoop 3,50
Vanille / Schokolade / Mokka / Stracciatella / Haselnuss / Karamell / Oréo / Bueno Pistazien / Amarena Joghurt / Banane Stracciatella / Popcorn
Vanille / Chocolat / Moka / Stracciatella / Noisette / Caramel / Oréo / Bueno Pistache / Yogourt Amarena / Banane stracciatella / Popcorn

Sorbeto 5,7,8 — /Kugel | boule | scoop 3,50
Erdbeere / Zitrone / Melone / Passionsfrucht / Himbeere
Fraise / Citron / Melon / Fruits de la passion / Framboise
Strawberry / Lemon / Melon / Passion fruit / Raspberry

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson 5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque 9: Sellerie / Céléri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Vini

Weine
Vins
Wines

Prosecco E champagne

Prosecco Superiore Valdobbiadene, Borgo Molino	75cl	34,00
Motivo Rosé, Vino Spumante, Borgo Molino	75cl	31,00

Vino al Bicchiere

○ Pinot Grigrio Bianco Molino	15cl	4,40
	25cl	7,30
	50cl	14,50
○ Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, Italia	15cl	5,00
	25cl	8,75
	50cl	16,75
○ Pinot Gris „Wormeldange Elterberg", Grand Premier Cru, Luxembourg	15cl	6,10
	25cl	10,50
	50cl	20,25
○ Vermentino, Toscana, Piccini, BIO	15cl	4,50
	25cl	7,25
	50cl	14,00
○ Sauvignon Blanc, Krain, Südtirol, Wilhelm Walch	15cl	6,00
	25cl	10,70
	50cl	21,00
● Primitivo di Manduria «Papale», Varvaglione	15cl	5,80
	25cl	9,50
	50cl	19,00
● Chianti Riserva, Bonacchi	15cl	4,60
	25cl	7,60
	50cl	15,00
● Nero Oro, Nero d'Avola, Sicilia	15cl	4,00
	25cl	6,75
	50cl	13,50
● Carnivor, Cabernet Sauvignon, California	15cl	5,50
	25cl	9,50
	50cl	18,25
● Memoro, Montepulciano, Nero D'Avola, Merlot, Primitivo, Piccini	15cl	4,50
	25cl	7,25
	50cl	14,00
● Pinot Grigio Rosato, Mastri, Trentino	15cl	4,00
	25cl	6,75
	50cl	13,50
● Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France	15cl	5,25
	25cl	9,00
	50cl	17,50
● Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxembourg	15cl	5,25
	25cl	9,00
	50cl	17,50

Speciali

● Le Volte dell'Ornellaia, IGT Toscana | 2022	75cl	65,00
● Le Difese Tenuta San Guido, IGT Toscana | 2020	75cl	65,00

Lussemburgo

○ Chardonnay "Wormeldange Weinbour" GPC, Schumacher-Lethal	75cl	39,00
○ Pinot Gris „Wintrange Felsberg", GPC, Schumacher-Knepper	75cl	37,00
○ Auxerrois Grand Premier Cru, Vinsmoselle	75cl	23,00

Italia

○ Chardonnay, Pighin, Friaul | 2021	75cl	29,00
○ Pinot Grigio Bianco, Mastri, Trentino | 2023	75cl	23,00
● Cerasuolo d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini | 2023	75cl	28,00
● Chianti Classico „Riserva", Castello di Querceto | 2018	75cl	34,00
● Primitivo „Appassimento", Boccantino,Salento | 2022	75cl	22,00
● Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini | 2022	75cl	35,00
● Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto | 2021	75cl	35,00

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Flaschen: 75cl
Les millésimes des vins peuvent varier. Bouteilles: 75cl