

— PIZZA AUS DEM HOLZOFEN —

1	Pizzabrot mit Knoblauch & Tomatensauce	€ 5,00
2	Tomaten & Mozzarella	€ 7,20
3	Tomaten, Mozzarella & Champignons	€ 8,50
4	Tomaten, Mozzarella & Salami ^{3,4,5}	€ 8,50
5	Tomaten, Mozzarella & Peperoniwurst ^{3,4,5}	€ 8,50
6	Tomaten, Mozzarella & Schinken ^{3,4}	€ 8,50
7	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} & Champignons	€ 9,20
8	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln & Sardellen	€ 9,00
9	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln & Thunfisch	€ 9,50
10	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} , Champignons, Paprika & Peperoni	€ 10,00
11	Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} , Champignons & Schinken ^{3,4}	€ 10,00
12	Pizza CALZONE – gefüllte Pizzatasche - Tomaten, Mozzarella und 3 Zutaten Ihrer Wahl	€ 10,50
13	Pizza della casa FORNO D'ORO - Tomaten, Mozzarella, Salami ^{3,4,5} , Champignons, Schinken ^{3,4} , Zwiebeln, Paprika, Oliven ⁶ , Thunfisch & Peperoni	€ 11,20
14	QUATRO STAGIONI - Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Champignons, Oliven & Artischocken	€ 11,50
15	Tomaten, Mozzarella, Rucola & Parmaschinken	€ 11,50
16	Pizza AI QUATRO FORMAGGI mit vier verschiedenen Käsesorten ⁵ Tomaten,	€ 10,00
17	Mozzarella, Champignons, Thunfisch, Broccoli & Oliven ⁶	€ 10,20
18	Pizza DEL BUON GUSTAIO - Tomaten, Mozzarella, Auberginen & Zucchini	€ 11,50
19	Pizza AI FRUTTI DI MARE – mit frischen Meeresfrüchten	€ 12,50

— EXTRAS ZUR PIZZA —

—	Frischer Knoblauch, Zwiebeln, Oliven ⁶ , Peperoni, Mais, Ananas, extra Tomatensauce	je. € 1,00
—	Ei, Sardellen, Kapern, Champignons, Paprika, Salami ^{3,4,5} , Peperoniwurst ^{3,4,5} , Schinken ^{3,4}	€ 1,50
—	Thunfisch, Artischocken, Hackfleischsauce	€ 1,80
—	Broccoli, Spinat, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola	€ 2,00
—	Rucola, Parmaschinken ³ , Aubergine, Zucchini	€ 2,50
—	Shrimps ^{3,5} , Salsiccia ^{3,4} , Büffelmozzarella	€ 3,50
—	Meeresfrüchte	€ 4,00



— ANTIPASTI / VORSPEISEN [\[?\]](#)

20	Antipasto italiano - Gemischte italienische Vorspeise	€ 13,50
21	Carpaccio di manzo - Hauchdünne geschnittenes rohes Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan & frischen Champignons	€ 13,50
22	Cocktail di gamberetti - Shrimps ^{3,5} , Cocktail	€ 11,00
23	Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern & Sardellen	€ 13,50
24	Insalata di mare - Meeresfrüchtesalat	€ 13,50

— INSALATE / SALATE [\[?\]](#)

		klein / groß
	Insalata italiana	
25	Gemischter Salat mit Thunfisch & Ei	€ 6,50 / 10,00
	Insalata capricciosa	
26	Gemischter Salat mit Artischocken & Schinken ^{3,4}	€ 6,50 / 10,00
	Insalata Contadina	
27	Gemischter Salat mit Schafskäse	€ 6,50 / 10,00
	Insalata Caprese	
28	Tomaten mit Mozzarella, Basilikum & Oregano	€ 10,00
	Insalata verde	
29	Grüner Salat	€ 6,00
	Insalata di pomodori e cetrioli	
30	Tomaten- & Gurkensalat	€ 6,00
	Insalata di rucola con parmigiano	
31	Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan	€ 7,00 / 10,50

Unsere Salate werden mit Hausdressing ^{3,4}, oder Essig & Olivenöl serviert

— ZUPPE / SUPPEN [\[?\]](#)

	Minestrone	
32	Italienische Gemüsesuppe	€ 6,50
	Crema di pomodoro	
33	Tomatencremesuppe	€ 6,50
	Stracciatella	
34	Bouillon mit Ei und Petersilie	€ 6,00
	Zuppa di tortellini ³	
35	Tortellinisuppe	€ 7,20
	Crema di broccoli	
36	Broccolicremesuppe	€ 7,00

— PASTA / NUDELGERICHETE ☰

	Spaghetti alla Bolognese	
37	mit Fleischsauce	€ 9,00
	Spaghetti Napoli	
38	mit Tomatensauce	€ 8,70
	Spaghetti carbonara	
39	mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 9,50
	Spaghetti al pesto	
40	mit Basilikumsauce	€ 9,20
	Spaghetti all'amatriciana	
41	mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,00
	Spaghetti all'aglio olio e pepperoncino	
42	mit Öl, Knoblauch & Peperoni / scharf	€ 9,00
	Spaghetti alle vongole	
43	mit frischen Venusmuscheln	€ 12,00
	Spaghetti ai frutti di mare	
44	mit frischen Meeresfrüchten	€ 13,00
	Spaghetti alla Calabrese	
45	mit Oliven ⁶ , Auberginen, Parmesan & Zwiebeln / leicht pikant	€ 10,00
	Rigatoni alla Bolognese	
46	mit Fleischsauce	€ 9,00
	Rigatoni Napoli	
47	mit Tomatensauce	€ 8,70
	Rigatoni al gorgonzola	
48	mit Gorgonzolasauce	€ 9,50
	Rigatoni ai quattro formaggi	
49	mit 4 verschiedenen Käsesorten ⁵	€ 10,00
	Rigatoni ai broccoli	
50	mit Broccoli in Tomaten-Sahnesauce	€ 9,20
	Rigatoni al pesto	
51	mit Basilikumsauce	€ 9,20
	Rigatoni all'amatriciana	
52	mit Zwiebeln, Tomaten, Schinken ^{3,4} & Oliven ⁶	€ 10,00
	Rigatoni all'arrabiata	
53	mit Tomatensauce / scharf	€ 9,00
	Rigatoni carbonara	
54	mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce	€ 9,50
	Rigatoni alla Calabrese	
55	mit Oliven ⁶ , Auberginen, Parmesan & Zwiebeln / leicht pikant	€ 10,00
	Rigatoni Massimo	
56	mit Gorgonzola, Fleischsauce & Sahne	€ 10,00

— PASTA / NUDELGERICHTE [?](#)

Tagliatelle alla Bolognese		
57 mit Fleischsauce		€ 9,50
Tagliatelle Napoli		
58 mit Tomatensauce		€ 9,00
Tagliatelle carbonara		
59 mit Schinken ^{3,4} , Ei & Sahnesauce		€ 9,70
Tagliatelle paesana		
60 mit Erbsen, Schinken ^{3,4} , Champignons & Tomaten-Sahnesauce		€ 10,50
Tagliatelle al salmone		
61 mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce		€ 12,00
Tortellini³ alla Bolognese		
63 mit Fleischsauce		€ 9,50
Tortellini³ Napoli		
64 mit Tomatensauce		€ 9,00
Tortellini³ alla panna e prosciutto		
65 mit Schinken ^{3,4} & Sahnesauce		€ 10,00
Tortellini³ paesana		
66 mit Erbsen, Schinken ^{3,4} , Champignons & Tomaten-Sahnesauce		€ 10,20
Tortelloni fatte in casa ripieni con ricotta e spinaci		
67 Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Ricotta & Spinat, Sauce Ihrer Wahl		€ 12,50
Pasta tricolore		
68 3 verschiedene Nudelsorten, mit Basilikumsauce, Tomatensauce & Schinken ^{3,4} -Sahnesauce		€ 12,50
Gnocchi³ al gorgonzola		
69 Kartoffelklößchen mit Gorgonzolasauce		€ 10,00
Gnocchi³ alla Bolognese		
70 mit Fleischsauce		€ 9,80
Gnocchi³ Napoli		
71 mit Tomatensauce		€ 9,00

— AL FORNO / IM OFEN ÜBERBACKEN [?](#)

Pasta mista		
72 4 verschiedene Nudelsorten, 2 Sorten überbacken		€ 14,00
Lasagne al forno		€ 10,00
Cannelloni al forno		€ 10,00
Rigatoni pasticciati		
75 mit Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons und Hackfleisch-Sahnesauce		€ 10,20
Tortellini³ pasticciati		
76 mit Schinken ^{3,4} , Erbsen, Champignons und Hackfleisch-Sahnesauce		€ 11,00

— DI VITELLO / VOM KALB ☰

	Scaloppina milanese	
77	Mailänder Schnitzel	€ 15,50
	Scaloppina ai funghi	
78	Kalbsmedaillons mit Champignon-Sahnesauce	€ 19,50
	Scaloppina alla pizzaiola	
79	Kalbsmedaillons mit Tomatensauce, Kapern, Oliven ⁶ & Spaghetti als Beilage	€ 19,50
	Scaloppina Bolognese	
80	Kalbsschnitzel mit Schinken ^{3,4} & Käse ⁵ überbacken	€ 19,00
	Scaloppina parmigiana	
81	Kalbsschnitzel mit Tomaten-Sahnesauce & Parmesan	€ 19,00
	Scaloppina Napoli	
82	Kalbsmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken	€ 19,00
	Saltimbocca alla romana	
83	Kalbsmedaillons mit Parmaschinken ^{3,4} und Salbei in Weißweinsauce	€ 20,00
	Scaloppina al gorgonzola	
84	Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	€ 19,50
	Scaloppina al limone	
85	Kalbsmedaillons in Zitronensauce	€ 19,00
	Scaloppina al vino bianco	
86	Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	€ 19,00
	Cordon Bleu	
87	Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken ^{3,4} & Käse ⁵	€ 19,50

— DI MAIALE / VOM SCHWEIN ☰

	Cotoletta alla cacciatora	
88	Jägerschnitzel mit Pommes frites & Salat	€ 13,50
	Cotoletta zingaresca	
89	Paprikaschnitzel mit Pommes frites & Salat	€ 13,50
	Filetto di maiale alla griglia	
90	Schweinefilet vom Grill	€ 19,00
	Filetto di maiale ai funghi	
91	Schweinefilet mit Champignon-Sahnesauce	€ 20,00

Alle Fleischgerichte – außer 79, 88, 89 – servieren wir mit Kartoffeln, Gemüse & Salat

— DI MANZO ARGENTINO / VOM ARGENTINISCHEN RIND ☰

	Bistecca alla griglia	
92	Rumpsteak vom Grill	€ 23,00
	Bistecca alla pizzaiola	
93	Rumpsteak mit Tomatensauce, Kapern, Oliven ⁶ und Spaghetti als Beilage	€ 24,50
	Bistecca con cipolle	
94	Rumpsteak mit Zwiebeln	€ 24,00
	Bistecca con funghi	
95	Rumpsteak mit Champignon-Sahnesauce	€ 24,50
	Bistecca al pepe verde	
96	Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	€ 24,50

Alle Fleischgerichte – außer 93 – servieren wir mit Kartoffeln, Gemüse & Salat

— PESCE / FISCH ☰

	Calamari fritti	
97	Frittierte Tintenfischringe mit Beilagensalat	€ 14,00
	Frittura mista	
98	Gemischte Fischplatte / frittiert	€ 20,50
	Gamberoni al forno	
99	Garnelen im Ofen gebacken	€ 22,00
	Gamberoni alla provinciale	
100	Garnelen mit Tomatensauce & Kräutern der Provence	€ 22,50
	Gamberoni alla griglia	
101	Garnelen vom Grill	€ 22,50
	Grigliata di pesce misto	
103	Gemischte Fischplatte / gegrillt	€ 26,00
	Salmon al vino bianco	
104	Lachs in Weißweinsauce	€ 21,50

Alle Fischgerichte – außer 97 – servieren wir mit Kartoffeln, Gemüse & Salat

— I DOLCI / DESSERT ☰

110	Tiramisu, hausgemacht	€ 6,50
111	Zabaione, hausgemacht	€ 6,80
	Panna Cotta, hausgemacht - mit Himbeer-, Erdbeer-, Schokoladen- oder	
112	Caramelsauce ⁵	€ 6,00
113	Tartufo ⁵ – Schokolade oder Pistazie	€ 6,50
114	Cassata ⁵	€ 6,50
115	Soufflé al cioccolato – Schokoladensoufflé	€ 6,80
116	Crème brûlée	€ 6,80

— BEVANDE CALDE / WARME GETRÄNKE ☰

120	Tasse Kaffee	€ 2,40
121	Espresso	€ 2,30
122	Espresso doppio	€ 3,50
123	Espresso macchiato	€ 2,60
124	Cappuccino	€ 2,80
125	Latte macchiato	€ 3,50
126	Glas Tee verschiedene Sorten	€ 2,50

— APERITIVI / APERITIFS ☰

131	Aperol ^{5,12} con prosecco	0,1 l € 6,00
132	Campari ⁵ Soda oder Orange	0,1 l € 6,50
133	Bicchiere di prosecco	0,1 l € 5,00
134	Martini rosso o bianco	5 cl € 6,00
135	Cynar	4 cl € 5,50
136	Aperol ^{5,12} Spritz	€ 7,50
137	Hugo	€ 7,50

Unsere Speisen enthalten durch Nutzung von Fremdprodukten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Lebensmittelverordnung. In dieser Karte sind die Gerichte jeweils durch eine hochstehende Zahl gekennzeichnet. Die näheren Informationen über Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der folgenden Auflistung:

2 / mit Geschmacksverstärker
3 / mit Konservierungsstoffen
4 / mit Antioxydationsmittel

5 / mit Farbstoffen
6 / geschwärzt
10 / mit Süßungsmittel

11 / mit Antioxydationsmittel
12 / chininhaltig
13 / enthält eine Phenylalaninquelle

— ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ☕

		0,20 l / 0,40 l
150	Traubensaft rot	€ 2,90 / 4,90
151	Coca Cola ^{5,11} / Light ^{5,10,11,13} / Zero ^{5,10,11,13}	€ 2,40 / 3,90
152	Soezi ^{4,5,11}	€ 2,40 / 3,90
153	Fanta ^{4,5}	€ 2,40 / 3,90
154	Sprite	€ 2,40 / 3,90
155	Apfelsaft / Apfelsaftschorle	€ 2,40 / 3,90
156	Orangensaft	€ 2,70 / 4,60
157	Eistee ⁴ – Pfirsich oder Zitrone	€ 2,40 / 3,90
158	Tafelwasser	€ 1,50 / 2,60
159	San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l Fl. € 2,80
160	San Pellegrino Mineralwasser	0,75 l Fl. € 5,50
161	Bitter Lemon ^{4,12}	€ 2,80
162	Bitterino ⁵	0,1 l Fl. € 2,50
163	Tonic Water ¹²	€ 2,80

— BIRRE / BIERE ☕

Vom Fass

141	Weihenstephan Edel Pils vom Fass	0,30 l / 0,50 l € 3,30 / 4,50
142	Radler vom Fass	€ 3,30 / 4,50
143	Cola-Bier ^{5,11} – Dreckiges	€ 3,30 / 4,50
144	Weihenstephan Hefeweissbier – hell vom Fass	€ 3,30 / 5,00

Flasche

146	Weihenstephan Kristallweizen	0,50 l € 5,00
147	Weihenstephan Weizen alkoholfrei	0,50 l € 5,00
148	Clausthaler alkoholfrei	0,33 l € 3,30
149	Malzbier	0,33 l € 3,30
164	Rapps Apfelwein – pur, süß oder sauer	0,25 l € 2,50
165	Rapps Apfelwein – pur, süß oder sauer	0,50 l € 4,50

— OFFENE WEINE [?](#)

Rosso / Rot

		0,20 l / 0,50 l
170	Lambrusco lieblich, Perlwein	€ 5,50 / 10,50
171	Valpolicella halbtrocken, DOC	€ 5,70 / 11,00
172	Chianti trocken, DOC	€ 6,00 / 11,50
173	Montepulciano trocken, DOC	€ 5,70 / 11,00

Bianco / Weiss

		0,20 l / 0,50 l
174	Colli Albani trocken, DOC	€ 5,50 / 10,50
176	Colli Albani rosé, trocken, DOC	€ 5,50 / 10,50
178	Pinot Grigio trocken, Veneto, DOC	€ 6,00 / 11,50
180	Chardonnay trocken, DOC	€ 6,00 / 11,50

— FLASCHENWEINE & SEKT —

		0,20 l / 0,50 l
191	Critone weiß, halbtrocken, IGT	€ 7,50 / 25,50
192	Cirò rosé halbtrocken, DOC	€ 6,50 / 21,50
196	Prosecco	€ 22,50

— SPIRITUOSEN / SPIRITS [?](#)

199	Vecchia Romagna	2 cl € 5,00
200	Grappa Prosecco	2 cl € 5,00
201	Grappa	2 cl € 4,50
202	Grappa Riserva	2 cl € 5,50
203	Jägermeister	2 cl € 4,50
204	Limoncello	2 cl € 4,50
205	Wodka	2 cl € 4,50
206	Whisky	2 cl € 5,00
207	Sambuca	2 cl € 4,50
208	Baileys Irish Cream ^{5,11}	2 cl € 4,50
209	Ramazzotti	2 cl € 4,50
210	Averna	2 cl € 4,00
211	Montenegro	2 cl € 4,50
212	Lucano	2 cl € 4,50
213	Fernet Branca	2 cl € 4,50
214	Amaretto	2 cl € 4,50

— WEISSWEINE 

Pinot Grigio DOC / Tenuta San Giorgio

Anbaugebiet: Piave / Veneto

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Frisches Bouquet, fruchtig, angenehm und lebhaft in der Struktur.

0,75 l € 19,00

Trocken, ausgewogen mit feinem Abgang.

0,2 l € 6,00

Gavi „Il Poggio“ DOCG / Cascina La Ghersa

Anbaugebiet: Gavi

Rebsorte: 100% Cortese

Außergewöhnliche Aromapalette mit einem strukturierten Körper. Die Balance zwischen Fruchtextrakt, Säure und Alkohol ist nahezu perfekt.

0,75 l € 31,00

0,2 l € 9,00

Chardonnay IGT / Azienda Vinicola Mocavero

Anbaugebiet: Salento / Puglia

Rebsorte: 100% Chardonnay

Strohgelbe Farbe von brillanter Klarheit. Elegantes Bouquet, fein und anhaltend im Geschmack, wohlschmeckend, rund und sehr harmonisch.

0,75 l € 19,00

0,2 l € 6,00

Roero Ameis DOC „Mumplin“ / F.Ili Casetta

Anbaugebiet: Veza D’Alba / Piemonte Rebsorte:

100% Ameis

Ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd, weich. Betont elegant und angenehm im Abgang, sehr bekömmlich, angenehme Struktur.

0,75 l € 28,50

0,2 l € 8,50

Vernaccia S. Gimignano DOCG / Casa alle Vacche

Anbaugebiet: San Gimignano / Toscana

Rebsorte: 100% Vernaccia

Frische Fruchtnote, intensiv und aromareich, weich, trocken und ohne spitze Säure.

0,75 l € 21,50

0,2 l € 6,50

Vermentino di Sardegna DOC / Cantina Vernaccia

Anbaugebiet: Oristano / Sardegna

Rebsorte: 100% Vermentino

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiver Duft, der an Zitrusfrüchte- und -blüten erinnert. Trocken und frisch mit mittlerem Abgang.

0,75 l € 25,50

0,2 l € 7,50

Felicina Felugan DOP / Lugana Anbaugebiet:

Felicina - Pozzolengo / Brescia Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Blumig, frisch, harmonisch, fein. Aromen von Pfirsich, Granny-Smith-Äpfeln, mit einem Hauch von Litschi. Ein langer mineralische Abgang mit frischer Säure.

0,75 l € 28,50

0,2 l € 8,50

— ROTWEINE □

Merlot DOC / Az. Agr. Paolo Rodaro Anbaugebiet:

Spessa di Cividale / Friuli Rebsorte: 100% Merlot

Ein volles, nach Veilchen duftendes Bouquet. Angenehm im Geschmack, trocken und harmonisch.

0,75 l € 28,50
0,2 l € 8,50

Barbera d'Asti DOC „Tra Neult e Di“ / Garetto Anbaugebiet:

Agliano Terme (Asti) / Piemonte Rebsorte: 100% Barbera

Ein trockener, schmackhafter und ehrlicher Wein mit den typischen Noten von Amarenakirschen. Guter Körper und fein im Abgang.

0,75 l € 29,00
0,2 l € 8,30

Primitivo Salento IGT / Az. Vinicolo Mocavero

Anbaugebiet: Salento / Puglia

Rebsorte: 100% Primitivo

Eine intensivrote Farbe mit violetten Reflexen. Ausgewogene Tannine und ein Bouquet, das an Marmelade und Früchte erinnert.

0,75 l € 23,00
0,2 l € 7,50

Cannonau Sardegna DOC / Cantina Vernaccia

Anbaugebiet: Oristano / Sardinien

Rebsorte: 100% Cannonau

Rubinrot mit granatroten Reflexen. Duftet nach Beeren, dazu leichte Anklänge nach getrocknetem Holz. Trocken, weich, mittlerer Körper mit anhaltendem Nachklang.

0,75 l € 23,50
0,2 l € 7,50

Nero D'Avola - Syrah IGT / Feudi S. Nicola Anbaugebiet:

Mazara del Vallo / Sicilia occidentale Rebsorte: 70% Nero

d'Avola, 30% Syrah

Lebhaftes Rubinrot mit violetten Reflexen. Anhaltender Duft mit intensiven Empfindungen von reifen Früchten. Im Gaumen warm und harmonisch, mit weichem Abgang.

0,75 l € 19,50
0,2 l € 6,50

Cirò DOC Riserva / Duca San Felice Anbaugebiet:

Cirò Marina / Calabria Rebsorte: Gaglioppo

Kräftiges Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. Intensiv mit Anklängen von wilden Waldfrüchten. Dann ein Duft von Tabak, Lakritz und Veilchen. Fruchtig, würzig und harmonisch, schöne Balance, ausgewogene Tannine und langer Abgang.

0,75 l € 24,00
0,2 l € 7,00

— LONG DRINKS □

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone

€ 7,50

Ramazzotti Rosé Cocktail

Ramazzotti Rosé, Prosecco, Bitter Lemon ^{4,12}, Orange

€ 7,50

Aperol Orange

Aperol ^{5,12}, Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser, Orange

€ 8,00

Amaretto Apfel

Amaretto, Apfelsaft

€ 8,00

Lillet Lemon

Lillet Blanc, Bitter Lemon ^{4,12} , Zitrone	€ 8,00
Apero Paradisi Ramazzotti rosé, Orangensaft, Weißwein, Mineralwasser, Basilikum	€ 8,00
Wodka Lemon Wodka, Limettensaft, Bitter Lemon ^{4,12} , Limette	€ 8,50
Cuba Libre Rum, Coca Cola ^{5,11} , Limette	€ 8,50
Gin Tonic Gin, Tonic Water ¹² , Limette	€ 8,50
Jacky Cola Whiskey, Coca Cola ^{5,11}	€ 8,50
Bacardi Cola Weißen Rum, Coca Cola ^{5,11}	€ 8,50
Mojito Rum, Mineralwasser, Brauner Zucker, Limette, Minze	€ 10,00
Buona Notte Rum, Gin, Wodka, Coca Cola ^{5,11} , Limette	€ 10,00

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer & Bedienungsgeld.