

# *Ristorante · Pizzeria* **Cilentano**




Il sogno Cilentano  
ha un profumo.  
Quello dei giardini,  
del rosmarino, dei limoni,  
di quella pace che aleggia ovunque.  
Il Cilento é così:  
si infila nei ricordi per sgusciare  
fuori inaspettato. Rimane nel cuore per  
la meraviglia del suo patrimonio naturale  
e per l'ospitalità della gente.

Der Traum des Cilento duftet nach Gärten, Zitronen, Rosmarin  
und jener Ruhe, die über Allem schwebt.  
Seine Gastfreundschaft und das Wunder  
seines Naturerbes bleibt im Herzen und im Geiste.

## Vorspeisen | Antipasti

<b>Rindercarpaccio</b> an Parmesankäse   Rucolasalat   frische Champignons   Zitronenmarinade	<b>16,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> vom Kalb an Thunfisch-Kapernsauce	<b>16,50 €</b>
<b>Vegetarische Vorspeisen</b> gemischt   • <b>vegane Variante</b> möglich	<b>15,50 €</b>
<b>Vorspeisenteller della Casa</b> 1 Pers. / 2 Pers. gemischt   Vitello Tonnato   Carpaccio di manzo   Meeresfrüchtesalat	<b>16,90 € / 33,50 €</b>
<b>Bruschetta Classica</b> 5 Stück mit Tomaten   Knoblauch   Basilico   Oregano	<b>9,90 €</b>
<b>Büffelmozzarella an Parmaschinken</b> Cherrytomaten   Rucola	<b>16,50 €</b>
<b>Antipasto Cilentano</b> italienischer Käse   Aufschnitt   eingelegtes Gemüse	<b>17,50 €</b>
<b>Ziegenkäse</b> an Honig   Walnüssen   Thymian   Feldsalat	<b>15,50 €</b>
<b>Meeresfrüchtesalat</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Fischcarpaccio an Meeresfrüchtesalat</b> Calamar   Lachs   Oktopus   Sepia   Shrimps   Algen	<b>21,50 €</b>
<b>Gemischte Käseplatte</b>	<b>13,90 €</b>

## Salate | Insalata

Alle Salate sind auch wahlweise mit **Veganer** Zitronen-Dressing  oder Honig-Senf Dressing erhältlich

<b>Gemischter Salat</b> an Balsamicodressing   • <b>vegane Variante</b> => ohne Balsamico — mit Zitronen-Dressing	<b>9,90 €</b>
<b>Grüner Salat</b> an Balsamicodressing   • <b>vegane Variante</b> => ohne Balsamico — mit Zitronen-Dressing	<b>7,90 €</b>
<b>Feldsalat</b> an Balsamicodressing   Speck   Croutons   • <b>vegane Variante</b> => ohne Speck — mit Grillgemüse	<b>15,50 €</b>
<b>Tomaten – Rucolasalat</b> an Balsamicodressing   Parmesankäse   Pinienkerne   Champignons <b>vegane Variante</b> => ohne Parmesan — mit Knoblauchbrot	<b>16,50 €</b>
<b>Gemischter Salat – Putenbruststreifen od. Zwiebel-Bohnensalat</b> an Balsamicodressing	<b>17,90 €</b>
<b>Tomaten mit Büffelmozzarella oder mit Grillgemüse</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Insalata della Casa</b> an Balsamicodressing   Thunfisch   Schafskäse   Ei   Olive <b>vegane Variante</b> => ohne Thunfisch, Ei, Schafskäse — mit Zitronendressing   getrocknete Tomaten   Artischocken   eingelegten Auberginen	<b>16,90 €</b>

## Suppen | Zuppe

<b>Tomatencremesuppe</b> vegane Variante ohne Sahne 	7,70 €
<b>Italienische Gemüsesuppe</b>	8,90 €
<b>Fischsuppe</b>	16,90 €

## Nudelgerichte | Pasta

<b>Spaghetti della Casa</b> an Edelfisch-Meeresfrüchte-Ragout   1 Riesengarnele	20,50 €
<b>Spaghetti mit Tomatensauce &amp; Basilikum an Burrata</b>	16,90 €
<b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> 	11,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> Speck   Sahne   Grana Padano DOP   frische Petersilie	14,90 €
<b>Spaghetti dello Chef</b> an Rucola   Olivenöl   Peperoncini   Parmesanhobel DOP   Cherrytomaten   Knoblauch vegane Variante => ohne Parmesan — mit Grillgemüse 	16,90 €
<b>Penne Kalbsbolognese</b> an Kalbsbolognese	15,50 €
<b>Penne gratinate</b> an Champignons   Schinken   Erbsen   Kalbsbolognese	15,90 €
<b>Penne alla Cilentano</b> aus dem Ofen   Aubergine   Paprika   Salsiccia   Mozzarella	16,50 €
<b>Frische Tagliolini Ricotta</b> an Tomatensauce   frischer Ricotta   garniert mit gehobeltem Parmesan	16,90 €
<b>Frische Tagliolini Flusskrebse</b> an Zucchini   Aglio Olio   Peperoncini   Flusskrebse vegane Variante => ohne Flusskrebse — mit Cherrytomaten 	16,50 €
<b>Frische Tagliolini mit Lachs</b> mit Tomatensahnesauce	18,90 €
<b>Lasagne</b> – mit Kalbfleisch	16,50 €
<b>Gnocchi</b> an Basilikum Pesto   Parmesanhobel DOP   Cherrytomaten vegane Variante => ohne Parmesan — mit Rucola 	16,50 €
<b>Frische gefüllte Ravioli</b> an Gorgonzola-Walnuss-Sauce	16,50 €
<b>Frische Tagliolini an Rinderfilet spitzen &amp; Champignonrahmsauce</b>	31,90 €

## Fischgerichte | Pesce

<b>Lachsfilet</b> vom Grill   Kartoffeln   Salat	200gr	26,90 €
<b>Riesen-Gambas vom Grill</b> mit Knoblauch-Dill Vinaigrette   Kartoffeln   Salat	5 Stück	31,50 €
<b>Grigliata di Pesce - Fisch vom Grill</b> Lachs   Dorade   Oktopus   Gambas   Kartoffeln   Salat		37,50 €

# Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

<b>Burratina (ohne Mozzarella)</b> Burrata   Rucola   Oregano   getrocknete Tomaten   Parma Schinken	<b>18,90 €</b>
<b>Marinara (ohne Mozzarella)</b> mit Tomatensauce   Knoblauch   Sardellen   Oregano   • <b>vegane Variante</b> => ohne Sardellen — mit Kapern	<b>10,50 €</b>
<b>Ortolana (ohne Mozzarella)</b> Grillgemüse   Oliven   Kapern   Rucola   Artischocken   Knoblauch	<b>15,50 €</b>
<b>Margherita</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Napoli</b> Sardellen   Kapern   Oliven	<b>12,50 €</b>
<b>Salami</b> Salami   wahlweise mit feiner Rindersalami	<b>12,50 €</b>
<b>Diavola</b> mit pikanter italienischer Salami	<b>13,50 €</b>
<b>Prosciutto</b> gekochter Schinken	<b>12,90 €</b>
<b>Funghi</b> Champignons	<b>12,90 €</b>
<b>Tonno</b> Thunfisch   Zwiebeln	<b>13,90 €</b>
<b>Vegetariana</b> mit Knoblauch   Grillgemüse   Funghi   Oliven   Spinat   Artischocken	<b>15,00 €</b>
<b>Paesana</b> Rucola   Parmesankäse   Parmaschinken	<b>17,90 €</b>
<b>Della Casa</b> Thunfisch   gekochter Schinken   Schafskäse   Knoblauch   Chili	<b>17,50 €</b>
<b>Mare e Monti</b> Spinat   Lachs   Knoblauch	<b>17,90 €</b>
<b>Meeresfrüchte</b> mit Knoblauch	<b>17,90 €</b>
<b>Caprese (ohne Tomatensauce)</b> frische Tomaten   Büffelmozzarella   Basilikum-Pesto	<b>14,90 €</b>
<b>Quattro Stagioni</b> gekochter Schinken   Salami   Artischocken   Champignons	<b>15,50 €</b>
<b>Capricciosa</b> Champignons   gekochter Schinken   Oliven   Ei	<b>15,50 €</b>
<b>Quattro Formaggi</b> Grana   Parmesan   Gorgonzola   Schafskäse	<b>15,90 €</b>
<b>Calzone</b> Champignons   gekochter Schinken   Artischocken   Oregano	<b>14,90 €</b>
<b>Cilentano (ohne Tomatensauce)</b> Auberginen   Paprika   Salsiccia	<b>15,90 €</b>
<b>Rustica (ohne Tomatensauce)</b> Pancetta   Zwiebeln   Parmesankäse   Rucola	<b>15,90 €</b>
<b>La Tonnara</b> Premium Thunfisch   Schwarze Oliven   Kapern   Rucola	<b>16,90 €</b>
<b>Pizza-Brot (mit Olivenöl und Oregano)</b>	<b>7,50 €</b>

## Fleischgerichte | Carne

Diese Gerichte werden mit Kartoffeln und Salat serviert

<b>Piccata Milanese Kalbschnitzel in Ei-Parmesanmantel</b>	200 gr	<b>29,90 €</b>
<b>Kalbsschnitzel vom Grill</b>	200 gr	<b>24,50 €</b>
<b>Kalbsschnitzel auf Pizzaiola Art</b> Tomatensauce   Oliven   Kapern   Sardellen	200 gr	<b>27,50 €</b>
<b>Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei</b>	200 gr	<b>27,50 €</b>
<b>Grillteller</b> Rind   Geflügel   Kalb   Salsiccia	300 gr	<b>34,90 €</b>
<b>Entrecôte vom Grill</b>	250 gr	<b>31,50 €</b>
<b>Putenschnitzel vom Grill</b>	250 gr	<b>20,50 €</b>
<b>Tagliata di Manzo</b> Rindersteak   Rucola   Parmesan   Cherrytomaten (ohne Kartoffeln und Salat)	250 gr	<b>42,90 €</b>
<b>Rinderfilet vom Grill</b>	250 gr	<b>39,90 €</b>
<b>Salsiccia</b>	250 gr	<b>20,50 €</b>

Liebe Gäste, gerne nehmen wir eine alternative Wahl der Beilagen an den Fisch- und Fleischgerichten von Ihnen entgegen. Die Änderung wird mit 2 € Aufpreis berechnet.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

## Beilagen | Contorni

<b>Beilagensalat</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Spinat</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Gemüse des Tages</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Champignons</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Pommes Frites</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Grillgemüse</b> Zucchini   Aubergine   Paprika	<b>8,50 €</b>

## Extra Saucen | Salsa della casa

<b>Pfeffersauce</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Champignonsauce</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Gorgonzolasauce</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Weißweinsauce</b>	<b>6,90 €</b>

# Pizza Iniziativa

Sie können gerne Ihre Pizza selbst zusammenstellen oder zusätzlichen Belag auswählen.

<b>Knoblauch   Tomatensauce   Zwiebeln</b>	<b>1,80 €</b>
<b>frische Peperoncino</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Oliven   Kapern   frische Tomaten   Ei</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Zucchini   Paprika   Auberginen   Artischocken   Mais</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schinken   Salami   Rindersalami</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Thunfisch   Rucola   Spinat</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Schafskäse</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gorgonzola   Parmesan   Flusskrebse</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Parmaschinken   Büffelmozzarella DOP</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Meeresfrüchte   Lachs   Salsiccia</b>	<b>5,00 €</b>

## Kindergerichte | Porzione Bambini

Für Kinder bis 10 Jahre

<b>Pizza Margherita</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Spaghetti mit Tomatensauce   wahlweise mit Penne</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese   wahlweise mit Penne</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Schnitzel paniert</b> mit Nudeln und Tomatensauce	<b>12,90 €</b>
<b>Pommes Frites</b> mit Ketchup und Mayonnaise	<b>7,90 €</b>



vegane Gerichte / vegane Variante

### Allergene Stoffe:

A – Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse  
B – Krebstiere und -erzeugnisse  
C – Eier und -erzeugnisse  
D – Fisch und -erzeugnisse  
E – Erdnüsse und -erzeugnisse  
F – Soja und -erzeugnisse  
G – Milch und -erzeugnisse

H – Schalenfrüchte und -erzeugnisse  
I – Sellerie und -erzeugnisse  
J – Senf und -erzeugnisse  
K – Sesam und -erzeugnisse  
L – Lupinen und -erzeugnisse  
M – Weichtiere und -erzeugnisse  
N – Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben.

Bezgl. allergener Stoffe, fragen Sie bitte unser Personal

## Dessert | Dolce

Pannacotta mit Waldfruchtsauce		8,50 €
Tiramisu Classico		8,50 €
Zitronensorbet mit Prosecco		8,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne		9,90 €
Cassata mit Strega (Kräuterlikör mit 40%)		8,90 €
Tartufo mit Amaretto		8,90 €
Schokoladenmousse		8,50 €
gemischter Dessertteller della Casa	1 Pers. / 2 Pers.	9,90 € / 17,50 €
Zabaglione auf Vanilleis		10,90 €
Affogato – Espresso mit Vanilleeis		8,90 €

## Cilentano Shop

Olivenöl 500 ml – 18,90 €  
Olivenöl 1000 ml – 34,90 €  
Aroma-Öl 250 ml – 12,90 €

La Tonnara 200g – 13,90 €  
La Tonnara 300g – 15,90 €  
La Tonnara 400g – 19,90 €

Trüffelcreme Glas 500g – 19,90 €

Planen Sie eine Feier außer Haus?

Wir stehen Ihnen in unserem Restaurant gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Für festliche Anlässe und besondere Feierlichkeiten steht Ihnen unsere exklusive Büffet- und Menüauswahl auf unserer Webseite zur Verfügung

Möchten Sie etwas Gutes und Gesundes zu Mittag?  
Dann zögern Sie nicht und bestellen Ihr Gericht bei uns vor.  
Wir bereiten es Ihnen zu und Sie können es zeitig zur Mittagspause abholen  
oder hier vor Ort genießen.

Zahlungsmethoden:  
Barzahlung | EC-Karte | Kreditkarte (Visa,  
MasterCard) | Apple Pay | Google Pay



@CILENTANO\_KOELN

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Alkoholfreie Getränke

<b>S. Pellegrino</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,40 €</b>
<b>S. Pellegrino</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,90 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,40 €</b>
<b>Acqua Panna</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,90 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,2,3,4,6</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>4,7,9</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>Mezzo Mix</b> <sup>1,2,4,7</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite</b> <sup>4,9</sup>	Fl. 0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>9,13</sup>	Fl. 0,2 l	<b>4,00 €</b>
<b>Schweppes Indian Tonic Water</b> <sup>13</sup>	Fl. 0,2 l	<b>4,00 €</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	Fl. 0,2 l	<b>4,00 €</b>
<b>Schweppes Wild Berry</b> <sup>2,17</sup>	Fl. 0,2 l	<b>4,00 €</b>
<b>Apfelsaft klar</b>	Fl. 0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Orangensaft</b>	Fl. 0,2 l	<b>4,50 €</b>
<b>Schorlen</b>	0,3 l	<b>4,50 €</b>
Apfel   Johannisbeere   Rhabarber Maracuja   Orange   Ananas		
<b>Richard's SUN ICED TEA</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,60 €</b>
Zitrone   Pfirsich		

## Heiße Getränke

Koffeinfreier Kaffee & Laktosefreie Milch erhältlich (Aufpreis 0,60€)		
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	einfach / doppelt	<b>2,90 € / 4,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1</sup>		<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>1</sup>		<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1</sup>		<b>4,50 €</b>
<b>Café Crema</b> <sup>1</sup>		<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee   verschiedene Sorten</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Frischer Pfefferminze</b>		<b>4,90 €</b>
<b>Milch Pur</b>		<b>1,70 €</b>

## Bier | Birre

<b>Gaffel Kölsch</b> <sup>A</sup>	0,2 l	<b>2,50 €</b>
<b>Gaffel Kölsch</b> <sup>A</sup>	0,4 l	<b>4,90 €</b>
<b>NOLTE Bier</b> <sup>A</sup>	Fl 0,33 l	<b>4,40 €</b>
<b>Peroni</b>	Fl 0,33 l	<b>4,60 €</b>
<b>Peroni Alkoholfrei</b>	Fl 0,33 l	<b>4,60 €</b>
<b>Malzbier 0,0%</b> <sup>A</sup>	Fl 0,33 l	<b>4,10 €</b>
<b>Erdinger Weißbier</b> <sup>A</sup>	Fl 0,5 l	<b>5,80 €</b>
<b>Erdinger Alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	Fl 0,5 l	<b>5,80 €</b>
<b>Gaffel frei 0,0%</b> <sup>A</sup>	Fl 0,33 l	<b>4,20 €</b>
<b>Gaffels Fassbrause 0,0%</b>   Zitrone <sup>A</sup>	Fl 0,33 l	<b>4,20 €</b>
<b>Gaffel Lemon – Kölner Naturradler</b>	Fl 0,33 l	<b>4,90 €</b>

## Aperitif | Aperitivo

<b>Kir</b> <sup>2</sup>	0,1 l	<b>5,80 €</b>
<b>Kir Royal</b> <sup>2</sup>	0,1 l	<b>6,00 €</b>
<b>Campari</b> <sup>2</sup>	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Sherry Medium oder Dry</b> <sup>2</sup>	5 cl	<b>5,20 €</b>
<b>Martini</b>	5 cl	<b>5,20 €</b>
<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>5,50 €</b>
<b>Sanbittér</b>	0,098 l	<b>5,70 €</b>
<b>Crodino   Crodino Rosso</b> <sup>2</sup>	0,098 l	<b>5,70 €</b>

1 – koffeinhaltig

2 – mit Farbstoff

3 – mit Süßungsmittel

4 – mit Konservierungsstoff

5 – Brennwert 100 ml = 1,1 kJ (= 0,26 kcal)

6 – enthält eine Phenylalaninquelle

7 – gefärbt mit Beta-Carotin

8 – mit Taurin

9 - mit Antioxidationsmittel

10 – mit Geschmacksverstärker

11 – geschwefelt

12 – geschwärzt

13 – chininhaltig

14 – gewachst

15 – mit Phosphat

16 – mit Milcheiweiß

17 – mit Säuerungsmittel

18 – mit Verdickungsmittel

## Sekt | Spumante

<b>Paladin Cuvée Brut</b>	Fl 0,75 l	<b>35,90 €</b>
<b>Primo Rosso lieblich   Prosecco rot</b>	Fl 0,75 l	<b>36,90 €</b>
<b>Champagner: Moët &amp; Chandon   Pommery</b>	Fl 0,75 l	<b>99,00 €</b>
<b>RosesRoses Vino Rosato Lugana</b>	Fl 0,75 l	<b>31,90 €</b>

## offene Weine | Vini Sfusi

<b>Pinot Grigio DOC</b>   Weißwein trocken	Glas 0,1 l	<b>4,00 €</b>
Frisch, fruchtig & elegant, ein klassischer, leicht zugänglicher	Karaffe 0,25 l	<b>7,60 €</b>
Weißwein mit feiner Säure & Noten von grünem Apfel & Zitrus	Karaffe 0,5 l	<b>14,80 €</b>
<b>Bianco del Salento IGP</b>   Weißwein halbtrocken	Glas 0,1 l	<b>5,50 €</b>
Ein aromatischer Weißwein aus dem sonnigen Süden Italiens	Karaffe 0,25 l	<b>11,00 €</b>
lebendig, blumig und angenehm weich am Gaumen	Karaffe 0,5 l	<b>21,50 €</b>
<b>Lugana DOC</b>   Weißwein fruchtig trocken	Glas 0,1 l	<b>5,50 €</b>
Ein hochwertiger Weißwein, frisch, mineralisch &	Karaffe 0,25 l	<b>11,00 €</b>
feinfruchtig mit Zitrus- & Pfirsichnoten	Karaffe 0,5 l	<b>21,50 €</b>
<b>Peperosso IGT</b>   Rotwein trocken intensiver Geschmack	Glas 0,1 l	<b>6,50 €</b>
Ein samtiger, süditalienischer Cuvée mit weichen Tanninen &	Karaffe 0,25 l	<b>12,50 €</b>
intensiven Fruchtaromen – unkompliziert & harmonisch	Karaffe 0,5 l	<b>22,00 €</b>
<b>Primitivo Puglia IGP</b>   Rotwein fruchtig trocken	Glas 0,1 l	<b>5,50 €</b>
Kräftig, warm und vollmundig mit Aromen von	Karaffe 0,25 l	<b>11,00 €</b>
dunklen Beeren, Pflaumen & einem Hauch Vanille	Karaffe 0,5 l	<b>21,50 €</b>
<b>Barbera IGP</b>   Rotwein trocken intensiver Geschmack	Glas 0,1 l	<b>5,50 €</b>
Fruchtig-frisch mit lebendiger Säure &	Karaffe 0,25 l	<b>11,00 €</b>
Noten von Kirsche und Gewürzen	Karaffe 0,5 l	<b>21,50 €</b>
<b>Lambrusco IGT</b>   Rotwein lieblich	Glas 0,1 l	<b>4,00 €</b>
Fruchtiger, spritziger Rotwein mit leichter Perlage	Karaffe 0,25 l	<b>7,60 €</b>
Erfrischend & unkompliziert, leicht gekühlt	Karaffe 0,5 l	<b>14,80 €</b>
<b>Montepulciano DOC</b>   Rotwein oder Rosé trocken	Glas 0,1 l	<b>4,00 €</b>
<b>Rotwein:</b> Ein kraftvoller Rotwein mit Aromen von dunklen	Karaffe 0,25 l	<b>7,60 €</b>
Früchten, Gewürzen & einer feinen Holznote, weich im Abgang	Karaffe 0,5 l	<b>14,80 €</b>
<b>Rosé:</b> Ein frischer, fruchtbetonter Rosé		
mit Noten von roten Beeren		
<b>Weinschorle</b>	Glas 0,2 l	<b>5,00 €</b>

## Cocktails

<b>Spritz – Aperol / Campari / Sarti</b> <sup>2, 13</sup> Prosecco   Sprudel	9,50 €
<b>Malibu Cherry Spritz</b> <sup>2</sup> Malibu   Kirschsft   Prosecco   Sprudel	10,00 €
<b>Hugo</b> <sup>2</sup> Minze   Holunder   Prosecco   Sprudel	9,50 €
<b>Negroni</b> <sup>2</sup> Campari   Gin   Vermouth Rosso   Sprudel	9,50 €
<b>Mojito</b> <sup>2</sup> Limetten   Minze   Rum   Sprudel	9,50 €
<b>Wild Berry Lillet</b> Lillet Blanc   Schweppes Wildberry   Früchte	9,50 €
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>2</sup> (Cilentano) Prosecco   Limoncello   Zitrone   Sprudel	10,00 €

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Sanbitter Passion</b> <sup>2</sup> Sanbitter   Maracuja   Zitrone   Soda	9,50 €
<b>Crodino Spritz   Crodino Rosso Spritz</b> <sup>2</sup> Crodino   Soda	9,50 €
<b>Ipanema</b> <sup>2</sup> Limetten   Rohrzucker   Ginger Ale   Maracujasaft	10,00 €

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b> <sup>13</sup>	11,50 €
<b>Cuba Libre</b> <sup>1, 2</sup> Rum   Limetten   Cola	11,50 €
<b>Whisky Cola</b> <sup>1, 2</sup>	11,50 €
<b>Wodka</b> <sup>13</sup> Orange   Lemon	11,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	10,50 €

## Spirituosen | Liquori

Grand Marnier <sub>2</sub>	2 cl	4,60 €
Limoncello <sub>2</sub>	2 cl	4,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,40 €
Wodka	2 cl	4,40 €
Obstler	2 cl	4,40 €
Fernet-Branca	2 cl	4,40 €
Ramazotti <sub>2</sub>	2 cl	4,40 €
Averna <sub>2</sub>   Cynar <sub>2</sub>	2 cl	4,40 €
Sambuca	2 cl	4,40 €
Amaretto <sub>2</sub>	2 cl	4,40 €

## Grappa | Grappe

Grappa Tignanello	2 cl	8,00 €
Grappa Nonino	2 cl	6,00 €
Grappa Berta	2 cl	6,00 €
Grappa Nardini	2 cl	6,00 €
Grappa Poli	2 cl	6,00 €
Grappa Brunello	2 cl	7,20 €
Grappa Barolo	2 cl	7,20 €

## Cognac | Whisky

Vecchia Romagna	2 cl	4,80 €
Rémy Martin V. S. <sub>2</sub>	2 cl	6,00 €
Ballantine's Finest <sub>2</sub>	2 cl	5,80 €
Baileys <sub>2</sub>	2 cl	5,00 €