Farina di Nonna
HANDMADE PIZZA

Guter Teig braucht Zeit — wir geben sie ihm.

Früher ruhte Pizzateig über Nacht.
Dann wurde Pizza zur Massenware und
es zählte nur noch das Tempo.

Wir machen unsere Pizza wie früher — mit einem Teig, der Tage reift, nicht Stunden.

Kaum jemand macht das noch – wir schon.

Dazu verwenden wir Le 5 Stagioni ORO,
ein starkes, italienisches Mehl für lange Reifung.
So bekommt unsere Kruste ihren Charakter — knusprig
vom ersten bis zum letzten Bissen, und dabei so leicht,
dass man kaum merkt, was man gegessen hat.

Italienisches Mehl, Ruhe und Zeit. Mehr braucht es nicht.

ENGLISH MENU

CARLSBERG PILSENER 0,5 L

MITTAGSKARTE

LUNCH · MO–FR · 12:00–14:30 UHR

NEUERÖFFNUNG IN NORDERSTEDT

PIZZA Ø 36 cm
9,90 €

Margherita
Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella Fior di Latte

Salami
Salami, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Prosciutto e Funghi
Tomatensauce, Hinterschinken, Champignons, Mozzarella Fior di Latte

Funghi
Champignons, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Tonno
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

Rucola
Rucola, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano

Vegetariana
Paprika, Champignons, Oliven, Rucola, Körnermischung, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte

PASTA oder SALAT
9,90 €

Spaghetti Pesto Verde
Mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola, Grana Padano und frischer Petersilie – ein duftendes Kräuterfest!

Penne all'Arrabbiata
Tomatensauce, Chili, Grana Padano, Knoblauch, Petersilie

Spaghetti Bolognese
Langsam geschmortes Ragout aus Hackfleisch und Salsiccia nach original italienischem Rezept, Kirschtomaten, Grana Padano, Petersilie

Spaghetti Carbonara
Original italienisch: Speck, Ei, Grana Padano. Dazu Kirschtomaten und etwas Petersilie

Chicken Caesar Salad
Römersalat, Croûtons, Kirschtomaten, Grana Padano, gegrillte Hähnchenbrust, Caesar-Dressing

Insalata Formaggio di Capra
Gegrillter Ziegenkäse, Blattsalate, Kirschtomaten, Möhren, Gurken, rote Zwiebeln, Preiselbeeren, Honig-Balsamico-Dressing

0,3 l **Schorle 2,60 €** 0,3 l **Tafelwasser** (still / sprudel) **1,90 €**

Espresso 1,50 € – Ein echter italienischer Espresso – der perfekte Abschluss

BUON APPETITO · ALLE PREISE INKL. MWST.

Ohechaussee 11 · Norderstedt · farinadinonna.pizza · tägl. 12:00–22:00 Uhr

APERITIVI
APERITIFS

Aperol Sprizz L Empfehlung **7,20**
Prosecco, Aperol und Soda

Red Hugo 1|L **7,30**
Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda

Sarti Sprizz L **7,40**
Sarti, Limette, Prosecco

Lillet Wild Berry L **7,50**
Lillet Blanc, Wild Berry

Nonnina Fruttata SIGNATURE L **8,60**
Bergamottenlikör, Grapefruit Soda, Verjus

Royal Angel SIGNATURE L **8,70**
Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco

Sarti Lemon Sprizz 1|10|L **7,80**
Sarti, Limette, Bitter Lemon

Bergamotto Sprizz SIGNATURE L **8,90**
Italicus, Prosecco, Soda und Physalis

Crodino Sprizz (alkoholfrei) **6,00**
Crodino, Soda und Orange

BERGAMOTTO SPRIZZ

PIATTI DA TAVOLA

TAFELGERICHTE

Hausgemachte Ravioli A|C|H **19,10**
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung in cremigen Fünf-Käse-Sauce, dazu marinierte Birne und Walnüsse

Tagliolini Gamberetti alla Vodka e Burrata A|B|D **21,30**
Frische Tagliolini mit saftigen Garnelen in einer cremig-würzigen Tomaten-Vodka-Sauce, verfeinert mit Knoblauch und feinem Chili. Getoppt mit cremiger Burrata, Parmigiano Reggiano und frischer Petersilie

Tagliolini al Pistacchio e Stracciatella A|B|D **20,50**
Frische Tagliolini geschwenkt in einem samtigen Pistazienpesto aus sizilianischen Pistazien — angerichtet mit cremig-schmelzendem Stracciatella und einem Hauch Zitronenzeste.

Lasagne Omas Art A|C|G|I **16,70**
Klassisch mit einem langsam geschmorten Ragout aus Hackfleisch und Salsiccia nach original italienischem Rezept, feiner Béchamelsauce und frisch gratiniertem Mozzarella Fior di Latte

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM TEILEN

Antipasto della Casa B|D|G|N **28,90**
Vorspeisenteller für 2-3 Personen mit zarten Calamaretti, saftigen Black Tiger Garnelen, cremiger Burrata, mariniertem Gemüse und Vitello Tonnato

ANTIPASTI DELLA CASA

PICCOLI PIATTI

KLEINIGKEITEN ZUM VERLIEBEN

Burrata [G] **12,70**
Cremiger Burrata auf geschmorten, aromatischen Kirschtomaten. Veredelt mit Balsamico und frischem Basilikum – ein Gedicht

Bruschetta [A|G] **12,50**
Drei geröstete Brotscheiben, belegt mit einer köstlichen Mischung aus eingelegten Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, Knoblauch, schmelzendem Stracciatella Frischkäse und frischem Basilikum – ein Klassiker

Antipasto di Verdure [D] **13,90**
Gegrillte Paprika, Aubergine und Zucchini in Olivenöl, Oliven Leccino, halbgetrocknete Tomaten und Kapern

Vitello Tonnato [D] **15,40**
Fein geschnittenes, zartrosa Kalbfleisch, umhüllt von einer cremig-würzigen Thunfischsauce und gekrönt mit frittierten Kapern – ein Klassiker

Rinder Carpaccio [G] Empfehlung **15,40**
Zartes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Carpaccio al Tartufo [G] **21,40**
Unser Carpaccio Klassiker, veredelt mit schwarzem Trüffel und Trüffelöl

Baby Calamaretti [B] **15,50**
Zart gegrillte Baby-Calamaretti, serviert auf Rucola und begleitet von einer hausgemachten Kräuter Sauce – leicht, frisch, unwiderstehlich

Gamberetti Aglio e Olio [G|B] **18,90**
Saftig gebratene Black Tiger Garnelen mit mediterraner Paste aus getrockneten Tomaten, Kapern, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie in Olivenöl

INSALATE

SALATE

Insalata Mista 7,90
Ein bunter Genuss: Verschiedene Blattsalate kombiniert mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln. Dazu unser beliebtes hausgemachtes Balsamico-Dressing. Frisch und leicht.

Insalata Formaggio di Capra G Empfehlung **16,80**
Gegrillter Ziegenkäse auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten, verfeinert mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und einem Hauch Honig. Vollendet durch unser samtiges Balsamico-Dressing

Insalata alla Nonna A|C|D|G Aktion ~~16,80~~ **8,90**
Knackiger Römersalat mit aromatischen Bruschetta-Tomaten und feinem Parmesan – veredelt mit unserem cremigen Caesar-Dressing nach Hausrezept

Insalata Caesar A|C|D|G **11,90**
Knackiger Römersalat mit knusprigen Croûtons, Kirschtomaten, feinem Grana Padano – veredelt mit unserem cremigen Caesar-Dressing nach Hausrezept. Ein zeitloser Liebling

Insalata Rucola G **11,40**
Frischer Rucolasalat, Kirschtomaten – abgerundet mit feinem Grana Padano und unserem hausgemachten Balsamico-Dressing. Ein mediterraner Klassiker

EXTRAS

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet +3,70
Zart gegart mit frischem Rosmarin, kräftig angegrillt

Zarte Rindersteakstreifen +7,40
Rosa gegrillt und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert

4 gegrillte Riesengarnelen B +6,90
In der Pfanne scharf angebraten und fein gewürzt

Burrata +3,90
Ein Stück cremige Burrata

INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA

PIZZA

HANDMADE PIZZA

Alle Pizzen auch glutenfrei +2,90 €

CLASSICA

Pizza Margherita A|G **12,30**
Tomatensauce, frischer Basilikum und cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Salami A|G|2|12 **14,30**
Tomatensauce, italienische Edelsalami und goldbraun schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Diavolo A|G|12 Empfehlung **16,10**
Tomatensauce, feurig-würzige Salami Piccante, Peperoni, Paprika und verführerisch schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Parma e Rucola A|G|1 **19,20**
Tomatensauce, fein gereifter Parmaschinken, frischer Rucola, zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

Pizza Tonno A|G|D **15,20**
Tomatensauce, saftiges Thunfischfilet, rote Zwiebeln und fein schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Funghi A|G **14,30**
Tomatensauce, frische, aromatische Champignons und zart schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Hawaiiana A|G|7|12 **15,30**
Tomatensauce, zarter Kochschinken, süße Ananas und goldgelb schmelzender Mozzarella Fior di Latte

BIANCA

Pizza 5 Formaggi e Funghi A|G **16,90**
Cremige Bianca-Crème, fünf erlesene Käsesorten, zart marinierte Champignons und cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte – klassisch, elegant, unwiderstehlich

Pizza Pistacchio e Burrata A|G|H **18,90**
Cremige Fior di Latte Creme, hausgemachtes Pistazienpesto und sonnengereifte Kirschtomaten – gekrönt mit cremiger Burrata

PIZZA DIAVOLO

SIGNATURE

Pizza Piccante Ardente A|G 17,80
Tomatensauce, feurig-würzige Salami Piccante, karamellisierte Zwiebeln, bunte Paprika und salzige Kapern. Die Pizza wird flammend am Tisch serviert.
Statt Salami Piccante auch mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet erhältlich.

Pizza Tartufo A|G 19,70
Cremige Trüffelcrème, würziger Grana Padano, frisch gemahlener Pfeffer, edler schwarzer Trüffel und schmelzender Mozzarella Fior di Latte
Dazu empfehlen wir zarte Rindersteakstreifen mit roten Zwiebeln 27,60

Pizza Burrata A|G 19,50
Tomatensauce, sonnengereifte Kirschtomaten, frischer Basilikum, cremige Burrata, Pesto und mild schmelzender Mozzarella Fior di Latte

VERDURE & VEGANA

Pizza Mediterranea A|G Aktion ~~12,30~~ 8,90
Tomatensauce, sonnengereifte Kirschtomaten, schwarze Oliven, verführerisch schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Vegetariana A|G 13,80
Tomatensauce, Paprika, Champignons, schwarze Oliven, Rucola, Körnermischung und cremig schmelzender Mozzarella Fior di Latte

Pizza Bruschetta A|G|1 17,60
Tomatensauce mit aromatischen Bruschetta-Tomaten, roten Zwiebeln, frischer Rucola, cremig schmelzendem Mozzarella Fior di Latte und würzigem Grana Padano

Pizza Verde vegan A|K 15,70
Tomatensauce mit frischem Basilikum, gegrillter Aubergine, karamellisierten Zwiebeln, schwarzen Oliven, halbgetrockneten Tomaten und frischem Rucola. Kein Käse, kein Kompromiss – rein pflanzlich und voller Charakter.

Pizza Grigliata vegan A|K 17,70
Tomatensauce mit ofengegrillten Zucchini, Aubergine und Paprika und schwarzen Oliven – abgerundet mit frischem Rucola.

PIZZA BRUSCHETTA

PASTA

NUDELN

Alle* Pasta-Gerichte auch mit glutenfreien Fusilli +2,70 €

*außer Lasagne und Ravioli

Spaghetti Pomodoro A|G Aktion ~~12,70~~ 8,90
mit fruchtiger Tomatensauce, frischem Basilikum, Grana Padano und frischer Petersilie

Penne all'Arrabbiata A|C|G|I|5 12,40
mit pikanter Tomatensauce, Chili, edlem Grana Padano, aromatischem Knoblauch und frischer Petersilie

Spaghetti Carbonara A|C|G|I|2|12 12,10
Nach original italienischem Rezept: Spaghetti in einer cremigen Sauce aus Eigelb und Pecorino Romano, verfeinert mit knusprig gebratenem italienischem Speck, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, frisch geriebenem Käse und frischer Petersilie

Pappardelle Bolognese A|C|G|I 16,70
Breite Bandnudeln mit einem langsam geschmorten Ragout aus Hackfleisch und Salsiccia nach original italienischem Rezept, verfeinert mit Grana Padano und frischer Petersilie – wie in Bologna!

Spaghetti Aglio e Olio A|C|G|I Empfehlung 13,40
In feinem Olivenöl geschwenkt mit aromatischem Knoblauch, pikanter Chili, würzigem Grana Padano und frischer Petersilie

Ricotta-Spinat-Ravioli A|C|G 18,50
Gefüllt mit cremigem Ricotta und Spinat – serviert in aromatischer Salbei-Butter, abgerundet mit Grana Padano und frischer Petersilie

Spaghetti Pesto Verde A|C|G|I 15,60
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola, Grana Padano und frischer Petersilie – ein duftendes Kräuterfest!

Tagliatelle al Tartufo A|C|G 28,70
Bandnudeln in einer feinen Trüffelcremesauce mit fein gehackten Steinpilzen, frisch gehobeltem Trüffel, Grana Padano und frischer Petersilie – ein echtes Geschmackserlebnis!

Pappardelle Cinque Formaggi e Noci A|C|G|H 17,90
Breite Bandnudeln in einer samtigen Fünf-Käse-Sauce, verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan, frischer Petersilie und knackigen Walnüssen

EXTRAS

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet +3,70
Zart gegart mit frischem Rosmarin, kräftig angegrillt

Zarte Rindersteakstreifen +7,40
Rosa gegrillt und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert

4 gegrillte Riesengarnelen B +6,90
In der Pfanne scharf angebraten und fein gewürzt

Burrata +3,90
Ein Stück cremige Burrata

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN

BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE

Espresso [11] **2,40**
Espresso doppelt [11] **3,50**
Caffè Crema [G|11] **3,60**
Cappuccino [G|11] **3,70**
Latte Macchiato [G|11] **4,80**

Ausgewählte Teesorten **4,90**
Frischer Minztee **4,10**
Heiße Zitrone **4,20**
Heiße Schokolade [G|H] **4,30**
Flavours Karamell, Haselnuss, Vanille **+ 1,00**

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù ohne Alkohol [A|C|G] **Aktion** ~~7,90~~ **5,40**
Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers mit cremiger Mascarpone und feinem Kakao

Gelato al Caramel [A|C|G|H] **8,90**
Salted-Caramel-Eis mit Mascarponecreme, hausgemachter Vollmilchschokolade und verführerischer Karamellsauce

Panna Cotta ai Frutti di Bosco [A|C|G] **Empfehlung** **8,20**
Samtige Panna Cotta mit klassischer Frutti-di-Bosco-Sauce aus Waldbeeren

Mousse au Chocolat [A|C|G|H] **9,30**
Zartschmelzende Schokoladenmousse mit Himbeerkompott und knusprigem Amarettini-Crunch

GELATO AL CARAMEL · MOUSSE AU CHOCOLAT
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO · TIRAMISÙ

BEVANDE
GETRÄNKE

San Pellegrino mit Kohlensäure Fl. 0,25 l **3,50** / 0,75 l **6,90**
Acqua Panna still Fl. 0,25 l **3,50** / 0,75 l **6,90**
Coca-Cola [1|11] Fl. 0,20 l **3,50** / Gl. 0,4 l **4,70**
Coca-Cola Zero [1|11] Fl. 0,20 l **3,50** / Gl. 0,4 l **4,70**
Fanta [1|2] Fl. 0,20 l **3,50** / Gl. 0,4 l **4,70**
Fruchtsäfte / Nektare [2|3] Gl. 0,40 l **5,80**
(Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Ananas)
Fruchtsaftschorlen [2|3] Gl. 0,40 l **5,50**
(Mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser)
Schweppes Wild Berry [1] Gl. 0,20 l **3,50**
Pink Grapefruit [1|2] Gl. 0,20 l **3,50**
Bitter Lemon / Tonic Water [1|10] Gl. 0,20 l **3,50**
Ginger Ale [1] Gl. 0,20 l **3,50**

BIRRA
BIER

Carlsberg vom Fass [A] Gl. 0,30 l 3,90 / 0,50 l **5,90**
Alsterwasser (Bier mit Sprite) [A] Gl. 0,30 l **3,90** / 0,50 l **5,90**
Angelo Poretti vom Fass Italien [A] Gl. 0,30 l **3,90** / 0,50 l **5,90**
Duckstein Rotblondes Original [A] Gl. 0,30 l **4,20** / 0,50 l **5,80**
Carlsberg alkoholfrei [A] Fl. 0,33 l **3,90**

LIMONATA & TÈ FREDDO

LIMONADEN & EISTEE

Hausgemachter Eistee [1|3|12] 0,4 l **6,30**
Mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour

Erdbeer Limette [1|3|1₂] 0,4 l **6,50**
Mit ganzen Erdbeeren und Limettenvierteln

Himbeer Limette Minze [1|3|12] 0,4 l **6,70**
Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

Mango Minze Orange [1|3|12] 0,4 l **6,90**
Mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

Holunder Limette Minze [1|3|12] 0,4 l **6,50**
Mit Holundersirup, Limettenvierteln und frischer Minze

Chinotto Sprizz alkoholfrei **Empfehlung** 0,2 l **3,40**
Italienische Kräuterlimonade, serviert mit viel Eis und Orange

HOLUNDER LIMETTE MINZE / MANGO MINZE ORANGE
ERDBEER LIMETTE / HIMBEER LIMETTE MINZE

PROSECCO

DAS FEINE PRICKELN

Prosecco Frizzante „Piufizz“ IGP L 0,1 l **4,60** / 0,75 l **29,50**
Weingut Serena, Venetien, Italien

Prosecco Rosé brut L 0,1 l **7,50** / 0,75 l **39,50**
Weingut Serena, Venetien, Italien

VINO BIANCO

WEISSWEIN

Weißweinschorle trocken L 0,20 l **6,50**

Pinot Grigio DOC extra trocken L Empfehlung 0,20 l **7,90**
Weingut Sartori, Venetien, Italien

Grauburgunder „QbA“ trocken L 0,20 l **8,70** / 0,75 l **30,50**
Weingut Klein, Pfalz, Deutschland

Riesling „Feen & Elfen“ halbtrocken L 0,20 l **8,50** / 0,75 l **30,00**
Weingut Köwerich, Mosel, Deutschland

Lugana Trebbiano „La Musina“ trocken L 0,20 l **7,90** / 0,75 l **26,00**
Weingut Cesari, Venetien, Italien

Chardonnay „Pomino Benefizio“ Riserva DOCG trocken L 0,75 l **59,00**
Weingut Frescobaldi, Toskana, Italien

Riesling „Jesuitengarten GG“ VDP, Jahrgang 2018 L 0,75 l **59,00**
Weingut Wegeler, Rheingau, Deutschland

Weißburgunder trocken L 0,75 l **35,40**
Weingut Dr. Loosen, Mosel, Deutschland

Pepi Sauvignon Blanc trocken L 0,75 l **39,00**
Weingut Cantina Tramin, Südtirol, Italien

Winkl Sauvignon Blanc trocken L 0,75 l **59,00**
Weingut Cantina Terlan, Südtirol, Italien

Grauer Burgunder „Vulkanland DAC“ trocken L 0,75 l **33,00**
Weingut Krispel, Steiermark, Österreich

VINO ROSATO

ROSÉWEIN

Rosécuvée QbA trocken └ 0,20 l **7,80** / 0,75 l **27,00**
Weingut Scheu, Pfalz, Deutschland

„Rosa dei Frati" Riviera del Garda Classico └ 0,75 l **39,90**
Weingut Ca dei Frati, Venetien, Italien

„Aliè" Rosé IGT trocken (Magnum) └ Empfehlung 1,5 l **59,00**
Weingut Frescobaldi, Toskana, Italien

VINO ROSSO

ROTWEIN

Primitivo „Uno di Manduria" DOC trocken └ 0,20 l **8,50** / 0,75 l **30,00**
Weingut Masseria Le Volpe, Apulien, Italien

Merlot IGT trocken └ 0,20 l **7,70** / 0,75 l **27,00**
Weingut Sartori, Venetien, Italien

Tempranillo Rioja Crianza DOC trocken └ 0,75 l **27,70**
Weingut Ramon Bilbao, Rioja, Spanien

Nero d'Avola Syrah DOC trocken └ Empfehlung 0,75 l **28,70**
Weingut Conti Zecca, Apulien, Italien

Millefiori Negroamaro IGP trocken └ 0,75 l **35,70**
Weingut Paolo Leo, Apulien, Italien

COCKTAILS

TUMBLERS

Negroni [L] **9,00**
Gin, Campari, Antica Formula

Aperol Sour 8,10
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft und Zuckersirup

Whisky Sour 10,20
Whisky, Zitrone und Zuckersirup

Margarita 9,30
Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Salz und Limette

HIGHBALLS

Coco Jumbo 9,40
Vodka, Ananassaft, Zitronensaft und Kokossirup

Mojito 10,50
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Soda und Minze

Raspberry Mojito 10,60
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Himbeere und Minze

Gin Basil Smash auch alkoholfrei erhältlich **10,70**
Gin, Basilikum, Zuckersirup und Zitronensaft

MODERN CLASSICS

Espresso Martini [11] **10,80**
Vodka, Espresso, Karamellsirup und Kaffeelikör

Pornstar Martini [L] Empfehlung **11,90**
Vodka, Passionsfruchtlikör, Vanillesirup, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, 1 Shot 4 cl Prosecco

GIN BASIL SMASH · PORNSTAR MARTINI
ESPRESSO MARTINI · NEGRONI

SPIRITUOSEN

WHISKY · 4 CL

Johnnie Walker Red Label 5,50
Scotch

Talisker 12 Years 8,00
Scotch Malt

Maker's Mark 6,50
Bourbon

GRAPPA · 4 CL

Celini Oro 4,50

Nonino il Merlot L 5,50

Nonino il Prosecco L 8,00

GIN · 4 CL

Bombay Sapphire 6,00

Tanqueray 6,00

VODKA · 4 CL

Absolut 6,00

Grey Goose 8,00

TEQUILA · 4 CL

Jose Cuervo Especial Gold 5,00

Jose Cuervo Especial Silver 5,00

COGNAC · 4 CL

Vecchia Romagna 8,00

RUM · 4 CL

Bacardi 4 Años 6,00

Havana Club 3 Años 6,00

BITTERS · 4 CL

Aperol 1 5,00

Averna 5,00

Campari 1 5,00

Ramazzotti 5,00

VERMOUTH · 4 CL

Antica Formula L 6,00

Martini Bianco / Dry L 5,00

Lillet Blanc L 4,00

LIKÖR · 4 CL

Amaretto H 5,00

Baileys G 5,00

Disaronno H 5,00

Frangelico H 5,00

Italicus 7,00

Likör 43 4,00

Limoncello 4,00

Sambuca Molinari 5,00

Sarti Rosa 1 5,00

ALLERGENE
UND ZUSATZSTOFFE

A – Glutenhaltige Getreide, Weizen
B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Ausnahmen gelten für einige verarbeitete Erzeugnisse,
z. B. Glukosesirup auf Weizenbasis oder raffiniertes Soja
H – Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Erzeugnisse daraus
I – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L – Schwefeldioxid und Sulfite
M – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 – mit Farbstoff
2 – mit Antioxidationsmittel
3 – mit Geschmacksverstärker
4 – gewachst
5 – geschwärzt
6 – geschwefelt
7 – mit Phosphat
8 – mit Süßungsmitteln
9 – enthält Phenylalaninquelle
10 – chininhaltig
11 – koffeinhaltig
12 – mit Konservierungsstoff bzw. konserviert
13 – mit Säureregulator