

WAS WILLST DU TRINKEN?



ACQUA

Natürliches oder
kohlenensäurehaltiges Wasser

glass / ½L / 1L
0,30€ / 1€ / 1,50€

BEVANDE IN LATTINA

2,50€

Iced Lemon Tea, Iced Peach Tea, Cola, Coca Zero

SUCCHI DI FRUTTA

2,50€

Ace, Aprikose, Rote Orange, Ananas, Pfirsich, Birne

ohne Zucker: Zitrone&Ingwer

SODA

*Orange, Zeder, Chinot Zero, Ingwer-Bier,
Limonade Zero, grüne Mandarine Zero,
Granatapfel, Tonic*

2,80€



KAFFEE

CAFFÈ

Kaffee

• **1,20 €**

ORZO G

Kaffee Orzo Bio

• **1,20 €**

DECAFFEINATO

Koffeinfrei

• **1,20 €**

GINSENG L

Koffee Ginseng

• **1,50 €**

CAPPUCCINO L

• **1,50 €**

CIOCCOLATA IN TAZZA L

Heiße Schokolade in der Tasse

• **2,50 €**

CAFFÈ AMERICANO

Filterkaffee

• **1,50 €**

CAFFÈ CORRETTO

Kaffee mit Digestif

• **2 €**

TISANA CALDA

heißen Kräutertee

• **2 €**

AMARO

*Auswahl von Digestif,
Nocino and Licorice werden von uns gemacht!*

• **3 €**

WEISSWEINE



Lokale Weingüter in KM 0

DELLA CASA

Trebbiano fermo

1/4L / 1/2L / 1L

4€ / 5€ / 7€

trinklich flasche

UAIT

Pinot Bianco

CA' DI SOPRA - Marzeno

5€ / 16€

BIANCO DELLA TORRE

Trebbiano e Malvasia

SABBIONA - Torre di Oriolo

5€ / 15€

CACCIABRUCO

Trebbiano e Malvasia

SAN BIAGIO VECCHIO - Torre di Oriolo

16€

ANGIULÌ

Chardonnay e Sauvignon Blanc

LU.VA - Modigliana

17€

CALBINELLA

Chardonnay

MAZZONI - Brisighella

5€ / 14€

flasche

ATHENA

Famoso

ZOLI PAOLO - Torre di Oriolo

14€

BACANA ALBANA SECCO

Albana secca di Romagna

TENUTE BACANA - Villa Vezzano

17€

BIANCO DI CEPARANO

Albana secco DOCG

FATTORIA ZERBINA - Marzeno

17€

505

Albana secco

CA' BARCHI - Brisighella

21€

CEREGIO BIANCO

Trebbiano

FATTORIA ZERBINA - Marzeno

15€

I VESPRI

Trebbiano

IL TEATRO - Modigliana

21€



PERLWEIN

Lokale Weingüter in KM 0

trinklich flasche

CURÈNA

4€ / 14€

Pignoletto

TRERÈ - Faenza

BIASOLA

4€ / 14€

Pignoletto

MAZZONI - Faenza

SABBIOLINO

4€ / 14€

Trebbiano e Chardonnay

SABBIONA - Torre di Oriolo

SALAMBRINO

14€

Chardonnay

TRERÈ - Faenza

33 / TRENTATRÈ

16€

Trebbiano Frizzante

CA' BARCHI - Brisighella



SCHAUMWEINE

Lokale Weingüter in KM 0

	<i>trinklich</i>	<i>flasche</i>
DIVO	5€	/ 16€
<i>Famoso</i>		
SABBIONA - Torre di Oriolo		

TRERÉ BRUT	5€	/ 16€
<i>Chardonnay e Famoso</i>		
TRERE' - Faenza		

ROSÉ SPUMANTE BRUT	17€
<i>Spumante 100% Sangiovese</i>	
TENUTE BACANA - Villa Vezzano	

ROTWEINE



Lokale Weingüter in KM 0

	1/4L	1/2L	1L
DELLA CASA <i>Sangiovese</i>	4€	5€	7€

	trinklich	flasche
PORCALOCA <i>Sangiovese Superiore</i> SAN BIAGIO VECCHIO - Torre di Oriolo	4,50€	16€

ROSSO DELLA TORRE <i>Sangiovese Superiore</i> SABBIONA - Torre di Oriolo	4,50€	15€
---	--------------	------------

CREPE <i>Sangiovese Superiore</i> CA' DI SOPRA - Marzeno	5,50€	17€
---	--------------	------------

CA' BALDA <i>Sangiovese</i> MAZZONI - Brisighella	14€
--	------------

LONA BONA <i>Sangiovese</i> TRERÈ - Faenza	14€
---	------------

trinklich flasche

CENTESIMO

5€ / 16€

Centesimino
SABBIONA - Torre di Oriolo

SAVIGNON ROSSO

15€

Centesimino
ZOLI - Torre di Oriolo

DELIRIO

18€

Syrah 100%
SABBIONA - Torre di Oriolo

WAS FÜR EIN APERITIFS?



FÜR SIE GEMACHT • 8€

AURORA

Vodka, Likör mit Aprikosen, Zitrone, Grenadine

BRINA MATTUTINA

Gin, Ginger Beer, Maraschino, Zucker, Zitrone

CREPUSCOLO

Rum, Honig, Limette, Prosecco

FULMINE A CIEL SERENO

Rum, Limette, Ginger Beer

LUNA CALANTE

Vodka, Zitrone, Zucker, Soda

NOTTE STELLATA

Rum, Blu curaçao, Pineapple, Grenadine

SATELLITE

Vodka, Limette, Blu curaçao, Zucker, Glitzer

SOFFIO DI SALVIA

Salbei, Gin, Zucker, Zitrone

SOGNANDO MARTE

Tequila, Limette, Rosa Grapefruit

BIER

fragen Sie die Bar nach der Verfügbarkeit

SOFT DRINKS • 6€

NUVOLA IN FUGA

Gin Alkoholfrei, Sirup aus Holunder, Zitrone, Ginger Beer

TRAMONTO SULL'ACQUA

Gin Alkoholfrei. Grenadine, Zitrone, Rosa Grapefruit

ATTERRAGGIO DI FORTUNA

Minze, Limette, Lemonsoda

HUGO ANALCOLICO

Sirup aus Holunder, Minze, Tonic

SPRITZ ANALCOLICO

Orangensaft, Bitter, Tonic

COCKTAILS • 7€

AMERICANO

APEROL-SPRITZ

APEROL TASSONI

SPRITZ CAMPARI

CYNAR-SPRITZ

VENTURO-SPRITZ

GIN TONIC

GIN LEMON

HUGO

MOSCOW MULE