MANGIA BENE,
RIDI SPESSO,
AMA MOLTO!

APERITIFS

Aperitivi

PROSECCO Bellussi Grand Cuvée Extra Dry	**5.9**
MÉE ORANGE Orangenlikör. Bellussi Extra Dry. Soda. Orange. Rosmarin.	**8.5**
APEROL SPRITZ Aperol. Bellussi Extra Dry. Soda. Orange.	**8.5**
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello. Bellussi Extra Dry. Soda. Zitrone. Minze.	**8.5**
MARACUJA SPRITZ Maracujanektar. Bellussi Extra Dry. Soda. Orange.	**8.5**
ITALICUS SPRITZ Bergamottenlikör. Bellussi Extra Dry. Soda. Rosmarin. Olive.	**11**
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc. Russian Wild Berry. Soda. Beeren.	**8.5**
BITTERINO MARACUJA - ALKOHOLFREI - Bitterino. Maracujanektar. Soda. Orange.	**7**
AMERICANO 1 Teil Campari. 1 Teil Wermut. Soda. Orange	**9**
NEGRONI 1 Teil Campari. 1 Teil Wermut. 1 Teil Gin. Orange.	**11**

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE

Für Euch öffnen wir diese Flaschen...

WEISSWEINE

AUXERROIS // Klumpp, Deutschland, Baden 0,2 Liter 9.5 0,75 Liter 34

Rebe: Auxerrois // Ein seltener Genuss in Deutschland! Der Kern hat ein Aroma von Mirabellen, Quitte und Papaya mit einer leichten Würze und feiner Säure. Süß und harmonisch im Geschmack mit einem lebhaften, ausgewogenen Abgang.

GRAUBURGUNDER // Gies Düppel, Deutschland, Pfalz 0,2 Liter 9 0,75 Liter 32

Rebe: Grauburgunder // Ein vielseitiger Wein für jede Jahreszeit. Vollmundig, aber leicht, süffig und elegant. Mit Aromen von reifen Äpfeln, Mandeln und ausgeprägter Grauburgunderfrucht. Ein echter Allrounder!

LUGANA // Ottella, Italien, Lombardei 0,2 Liter 8.5 0,75 Liter 30

Rebe: Lugana // Dieser Weißwein von Ottella ist leicht und elegant. Er schmeckt fruchtig und frisch mit einer schönen Leichtigkeit. Der Lugana ist gut ausgewogen und endet in einem langen Nachgeschmack, der die Aromen sanft hervorhebt.

CHARDONNAY // Tormaresca, Italien, Apulien 0,2 Liter 9 0,75 Liter 32

Rebe: Chardonnay // Ein frischer, lebhafter Chardonnay von Antinoris Apulien-Weingut. Duftet nach Äpfeln und Zitrus mit Akazien-Note. Am Gaumen zart und ausgewogen säuerlich mit fruchtigem Nachklang. Ein unaufdringlicher, erfrischender Wein.

ROSÉ-ROTER PANTHER // L & M, Deutschland, Baden 0,2 Liter 7.5 0,75 Liter 26

Rebe: Spätburgunder // Kristallklarer frischer Roséwein. Ein Hauch von „La Provence" und ganz viel Kraichgauer Horn. Louis de Funés gewidmet. Der Spätburgunder Rosé von Lutz & Marsala!

...UND VIELE MEHR! FRAGT NACH UNSEREM WEINBUCH!

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE

Für Euch öffnen wir diese Flaschen...

ROTWEINE

NEBBIOLO D'ALBA // Demarie, Italien, Piemont 0,2 Liter 9 0,75 Liter 32

Rebe: Nebbiolo // Er zählt zu den wichtigsten roten Rebsorten des Piemonts. Harmonischer Wein mit ausgewogener Säure und Tannin mit dunkelfruchtigem Aroma. Fein zum Essen.

BRANCAIA TRE // Brancaia, Italien, Toskana 0,2 Liter 9 0,75 Liter 32

Rebe: 80 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot // Der TRE, eine Mischung aus Eleganz und Unkompliziertheit, nach der man sich sehnt. Sangiovese nimmt Sie mit in die Toskana, die Maremma. Cabernet Sauvignon & Merlot umgarnen die Frucht mit Eleganz. Schöner Biss auf Brombeere, Pflaume und Kirsche.

„COSTE DI MORO" // Lunaria, Italien, Abruzzen 0,2 Liter 8 0,75 Liter 28

Rebe: Montepulciano // Äußerst süffiger Montepulciano in Demeterqualität. Saubere Frucht nach Brombeeren und milder, vanilliger Würze mit weichem Tannin, eingängig und auf Anhieb entsprechend erfolgreich!

„ENNE" // Nugnes, Italien, Kampanien 0,2 Liter 9 0,75 Liter 32

Rebe: Primitivo // Im Glas zeigt sich der „Enne" klassisch mit dunklen schwarzroten und violetten Reflexen. In der Nase erinnert er an reife Waldbeeren, Kirschen und Gewürze. Am Gaumen mit toller Frucht, süßem Tannin und feiner Säure. Für einen Primitivo dieser Preisklasse herausragend!

...UND VIELE MEHR! FRAGT NACH UNSEREM WEINBUCH!

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

ANTIPASTI & INSALATE

Zur Vorspeise oder to share.

ANTIPASTI

UN PIATTO DI SAN DANIELE 14.5
Frisch aufgeschnittener San Daniele Schinken & Brot.

BRUSCHETTI AL POMODORO CLASSICO 8.5
3 geröstete Brotscheiben. Tomaten. Zwiebeln. Knoblauch. Basilikum.

BRUSCHETONA RICOTTA E PESTO 9.5
Geröstetes Brot. Pesto Siciliana. Ricotta fresca. Getrocknete Tomaten. Basilikum.

OLIVENTELLER 8.5
Ausgewählte Oliven & Brot.

CARPACCIO DI MANZO 16.9
Von Hand aufgeschnitten & geklopft. Rucola. Grana Padano. Süßer Balsamico. Brot.

BURRATA SU RAGÚ DI POMODORO 16
Burrata. Kirschtomatenragout. Basilikum.

ANTIPASTI MISTI 1-2 P. 23.9 3-4 P. 28.9
Diverse italienische Salumiaufschnitte Käsevariation.
Ausgewählte Oliven. Marinierte Tomaten. Hausgemachte Dips.
Eingelegtes Gemüse alla Caponata & Brot.

Auch vegetarisch möglich! + 3.5

SALATE

BEILAGE 6.8

ITALIENISCH 14
Blattsalat. Rohkost. Gurken. Tomaten. Zwiebeln. Thunfisch. Melone. Frische Kräuter.
Sahne-Schmand-Dressing.

LAMM 16.9
Blattsalat. Rohkost. Thunfisch. Oliven. Peperoni. Artischocken. Frische Kräuter.
Tomaten. Zwiebeln. Melone. Sahne-Schmand-Dressing.

NATASCHA 16.5
Blattsalat. Tomaten. Gurken. Zwiebeln. Schafskäse. Peperoni. Oliven. Frische Kräuter.
Getrocknete Tomaten. Trauben. Sahne-Schmand-Dressing.

Alternative Salatsoße: Balsamico-Dressing!

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

FOCACCIA & PIATTI PRINCIPALE

Pizzabrote, Flammkuchen & Pasta

FOCACCIA

PANINI - Pizzabrötchen - 6.5
Olivenöl. Salz. Oregano.

FOCACCIA KRÄUTER 6.8
Olivenöl. Salz. Oregano.

FOCACCIA S & O 8.5
Olivenöl. Sardellen. Oliven. Oregano.

FOCACCIA POMODORO 9.5
Olivenöl. Tomatensoße. Oregano.

FOCACCIA WERKSTATT 10.9
Olivenöl. Tomatensoße. Zwiebeln. Sardellen. Oregano.

FOCACCIA SPEZIALE 17.5
Fior di Latte. Grana Padano. Rucola. San Daniele Schinken. Süßer Balsamico.

FLAMMKUCHEN

FLAMM SPECK 14
Rahm. Zwiebeln. Speck.

FLAMM SCHINKEN 14
Rahm. Zwiebeln. Schinken

FLAMM CHAMPIGNONS 14
Rahm. Zwiebeln. Champignons.

FLAMM RUCOLA 16.5
Rahm. Zwiebeln. Rucola. Grana Padano.

FLAMM LACHS 19.5
Rahm. Zwiebeln. Lachs. Zitrone.

FLAMM LAMM 17.9
Rahm. Zwiebeln. Schinken. Speck. Champignons. Fior di Latte.

PASTA

RIGATONI P & F 16.5
Tomaten-Sahnesoße. Schinken. Champignons. Kirschtomaten. Lauch. Paprika. Knoblauch. Parmesan.

RIGATONI WERKSTATT 16.5
Tomatensoße. Zucchini. Paprika. Kirschtomaten. Aubergine. Oliven. Parmesan.

RIGATONI SCOGLIO 19.5
Tomaten-Weißweinsoße. Meeresfrüchte. Knoblauch.

CASARECCE SALMONE 19.5
Zucchini-Rucola-Pesto. Lachs.

SPAGHETTI MATRICIANA 16.9
Tomatensoße. Guanciale Speck. Zwiebeln. Peperoncino. Parmesan.

SPAGHETTI PULPO 19.5
Tomaten-Weißweinsoße. Geschnittener Oktopus. Rote Zwiebeln. Kirschtomaten.

KITCHEN-SPECIALS

PULPO ALLA GRIGLIA 31.5
Gegrillter Oktopus. Grillgemüse. Kartoffeln. Salsa Verde.

TAGLIATA CLASSICO 29.5
Aufgeschnittenes Roastbeef. Rucola. Grana Padano. Salsa mediterranea. Brot.

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

PIZZA & PIATTI SPECIALE

Holzofenpizza & Specials

PIZZA CLASSICO

MARGHERITA 11.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Basilikum.

SCHINKEN ODER SALAMI 13.5
Tomatensoße. Fior di Latte.
Schinken oder Salami.

LAMM 15 15.5
Tomatensoße. Fior di Latte.
Speck. Zwiebeln. Milde Peperoni.

WERKSTATT 17 14.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Kapern.
Sardellen. Oliven. Zwiebeln.

VERDURE RUSTICA 15.9
Tomatensoße. Fior di Latte.
Champignons. Paprika. Zwiebeln.
Artischocken.

PICCANTE 16.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Spianata
Salami. Etwas Rucola. Grana Padano.
Scharfe Peperoni.

WILLI GILLI 16.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Salat.
Tomaten. Gurken. Zwiebeln.
Champignons.

FRUTTI DI MARE 18.5
Tomatensoße. Fior di Latte.
Meeresfrüchte. Zitrone.

SALMONE E CIPOLLA 19.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Lachs.
Rote Zwiebeln. Zitrone.

TONNO E CIPOLLA 14.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Thunfisch.
Zwiebeln. Zitrone.

PIZZA BURRATA 17.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Burrata.
Tomaten. Kapern. Basilikum.
Pesto Genovese.

PIZZA RUCOLA

RUCOLA GRANA PADANO 15.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola.
Grana Padano.

RUCOLA POMODORO 17.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola.
Getrocknete Tomaten. Grana Padano.

RUCOLA AUSTERNPILZE 17.5
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola.
Im Holzofen gebratene Austernpilze.
Grana Padano.

RUCOLA SAN DANIELE 18.9
Tomatensoße. Fior di Latte. Rucola.
San Daniele Parmaschinken.
Grana Padano.

TOPPINGS je 1.5

Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Kapern, milde oder scharfe Peperoni, Paprika, Champignons, Artischocken, Thunfisch, Sardellen.

Weitere Toppings auf Anfrage!

FÜR NUR 50 CENT PRO VERPACKUNG, PACKEN WIR EUER ÜBRIG GEBLIEBENES ESSEN GERNE EIN, DAMIT IHR ES MIT NACH HAUSE NEHMEN KÖNNT!

KEIN FOOD WASTE; KEIN PROBLEM!

DANKE FÜR EURE UNTERSTÜTZUNG!

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

GETRÄNKE

Café, Acqua e Birre

CAFÉ - Rösterei Herzog -

CAFÉ CREMA	3.2
ESPRESSO	3.2
ESPRESSO DOPPIO	5.5
CAPPUCCINO	4.5

ACQUA

PETERSTALER // MEDIUM	0,25 l 0,75 l	3.5 7
BLACK FOREST // STILL	0,25 l 0,75 l	3.5 7

SÄFTE - Kumpf -

ORANGE	0,2 l	3.5
APFEL	0,2 l	3.5
JOHANNISBEER	0,2 l	3.5
MARACUJA	0,2 l	3.5
SAFTSCHORLE	0,4 l	4.7

SOFTDRINKS

COLA, COLA ZERO, FANTA, SPEZI	0,2 l 0,4 l	2.7 4.7
BITTER LEMON // FEVER-TREE	0,2 l	4.8
MARACUJA-ORANGE // PROVIANT	0,33 l	4.8
RHABARBER // PROVIANT	0,33 l	4.8
EISTEE PFIRSICH // ELEPHANT BAY	0,33 l	4.8

BIERE

CD-PILS // DINKELACKER	0,3 l	4.2
CD-PILS 0 % // DINKELACKER	0,33 l	4.2
KELLERPILS // CLUSS	0,3 l	4.5
HEFEWEIZEN // SANWALD - HELL, DUNKEL, KRISTALL, ALKOHOLFREI -	0,5 l	5.5

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

SPIRITUOSEN

Digestivi

KLASSIKER

MIRTO DI SARDEGNA	4 cl	5.5
AMARO MONTENEGRO	4 cl	5.5
AMARO LUCANO	4 cl	5.5
RAMAZOTTI	4 cl	5.5
FERNET BRANCA	2 cl	4
AMARETTO Mandel	4 cl	5.5
FRANGELICO Haselnuss	4 cl	5.5
SAMBUCA Anis	4 cl	5.5
WODKA SARDELLE Der original LAMM-Klassiker seit über 40 Jahren!	2 cl	3.5

GRAPPA 2 cl

MOSCATO	4
LUGANA	4
PO DI POLI SARPA ORO	5.5
AMAROSA DI SETTEMBRE	9.4
TIGNANELLO	12.6

WERKSTATTBRAND 2 cl

GLASKLAR	4
RAUCHZART	5
WILLIAMS CHRIST	5.5

COGNAC 4 cl

HARDY XO RARE	21
MEUKOW XO	23

WHISKY 4 cl

SMOKEY GOAT	8
AKASHI	9.5

SCOTCH 4 cl

GLENMORANGIE 10 J.	11
KNOCKANDO 12 J.	9.5

LUST AUF MEHR?

ENTDECKE UNSERE SPANNENDE SPIRITUOSENAUSWAHL MIT WHISKY, GIN, DIGESTIVE, GRAPPA UND WEITEREN ÜBERRASCHUNGEN!

FRAGT BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL NACH DER DIGESTIF-KARTE.

SIE VERSPRICHT EINEN GENUSS, DER ALLE SINNE BELEBT.

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

ALLERGENENDOKUMENTATION

Sehr geehrte Gäste,

da uns Ihre Gesundheit sehr am Herzen liegt, möchten wir Sie über Allergene, die in unseren Speisen vorhanden sind, informieren.

Unsere Speisen/Getränke enthalten folgende Allergene:

- Weizen (1) (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Krebstiere (2)
- Eier (3) (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Fische (4)
- Sojabohnen (5) (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Milch (6) (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Mandeln (7) (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Haselnüsse (8) (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Walnüsse (9)
- Sellerie (10)
- Senf (11)
- Sulphite (12) (Rotwein/Weißwein)
- Weichtiere (13)

* mit Farbstoff

(CH) Chininhaltig

Wenn Sie Fragen zu den einzelnen Allergenen in Speisen/Getränken haben, können Sie sich gerne an unser Service-Personal wenden, um sich über diese zu informieren.