

## ARIA

### EIN GEDICHT FÜR DEN GAUMEN

Verehrte Gäste, liebe Freunde,

wir sind im ARIA angekommen!

Aber warum eigentlich der Name ARIA?

ARIA bedeutet Luft und Leichtigkeit, sowie die Arie in einer Oper. Der Skyline Tower ragt hoch in die Luft, wirkt aber gleichzeitig architektonisch leicht.

Die Arie in der Oper ist edel und rein – man hält inne und die Emotionen stehen im Vordergrund. Genau diese Emotionen im kulinarischen Kontext möchten wir bei Ihnen erwecken.

Genießen Sie die Leichtigkeit unseres Mittagstisches. Mit einer Arie für den Gaumen können Sie den Abend in unserem Restaurant bei einem köstlichen Essen entspannt ausklingen lassen oder Sie treffen gute Freunde bei einem Glas Wein an unserer langen Theke.

Es ist für uns selbstverständlich, dass Ihre persönlichen Wünsche im Vordergrund stehen, begleitet von der typisch italienischen Gastfreundschaft.

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Buon appetito e salute,

*Chr. Giuseppe Zuccarelli*

Die Genüsse im Leben sind von vorübergehender Dauer, aber die Eindrücke die sie hinterlassen, die bleiben.

## APERITIVI ANALCOLICI

<b>Crodino</b> <sup>[2,6]</sup>	0,1l	3,90 €
<b>Sanbitter</b> <sup>[2,6]</sup>	0,1l	3,90 €
<b>Sanbitter Spritz</b> <sup>[2,6]</sup>	0,2l	4,50 €
<b>Martini Vibrante</b> <sup>[4]</sup>	0,1l	5,50 €
<b>San Pellegrino Ginger Beer</b>	0,2l	4,20 €

## APERITIVI CON L'ALCOL

<b>Prosecco Spumante Cesarini Sforza</b> <sup>[4]</sup>	0,1l	7,00 €
<b>Hugo</b> <sup>[4,7]</sup> Prosecco, Holundersirup, Sodawasser und Minze		8,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>[2,3,4]</sup> Aperol, Prosecco und Soda		8,50 €
<b>Campari Orange/Soda</b> <sup>[2,4]</sup>		8,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>[1,3]</sup> LilletBlanc, Wild Berry, Minze und Himbeeren		8,50 €
<b>Negroni</b> <sup>[4]</sup> Bombay Sapphire, Campari und Martini Rosso		9,50 €
<b>Americano</b> <sup>[2,4]</sup> Campari, Martini Rosso und Soda	0,1l	8,50 €
<b>Capo Tonic</b> <sup>[3]</sup> Vecchio Amaro del Capo, Tonic Water, Limettensaft	0,1l	8,50 €
<b>Sherry Medium Dry</b> <sup>[7]</sup>	4 cl	5,00 €
<b>Martini Bianco/Rosso/Dry</b> <sup>[4]</sup>	4 cl	5,50 €

## BEVANDE ANALCOLICHE

<b>Mineralwasser "San Pellegrino"</b>	0,5l	3,50 €
<b>Mineralwasser "San Pellegrino"</b>	0,75l	6,90 €
<b>Mineralwasser "Aqua Panna"</b>	0,5l	3,50 €
<b>Mineralwasser "Aqua Panna"</b>	0,75l	6,90 €
<b>Coca Cola</b> <sup>[1,2,9]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>[2,6,8,9]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Mezzo Mix</b> <sup>[2,5,6]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Red Bull</b> <sup>[1,2]</sup>	0,25l	5,00 €
<b>Orangensaft</b> <sup>[7]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Maracujanektar</b> <sup>[6]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Johannesbeernektar</b> <sup>[6]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Apfelsaft</b> <sup>[7]</sup>	0,2l	3,50 €
<b>Saftschorle</b>	0,3l	3,90 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>[2,3]</sup>	0,2l	3,90 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>[3]</sup>	0,2l	3,90 €
<b>Thomas Henry Tonic Water</b> <sup>[3]</sup>	0,2l	4,00 €
<b>Fentimans Tonic Water</b> <sup>[3]</sup>	0,2l	4,80 €
<b>Fever Tree Tonic Water</b> <sup>[3]</sup>	0,2l	4,80 €
<b>Limonate BIO, San Pellegrino</b> <sup>[3]</sup>	0,2l	4,20 €
<b>Aranciata San Pellegrino</b> <sup>[2]</sup>	0,25l	4,20 €

## BIRRE - BIER

Peroni vom Fass <sup>[A]</sup>	0,3l	4,50 €
Ichnusa Anima Sarda, Sardisches Bier <sup>[A]</sup>	0,33l	4,50 €
Gold Ochsen Hefeweizen <sup>[A]</sup>	0,5l	5,50 €
Gold Ochsen Hefeweizen, Alkoholfrei <sup>[A]</sup>	0,5l	5,50 €
Gold Ochsen Pils, Alkoholfrei <sup>[A]</sup>	0,33l	4,50 €
Radler <sup>[A]</sup>	0,33l	3,90 €

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

Pinot Grigio, Valpantena-Veneto <sup>[A]</sup>	0,2l	7,00 €
Chardonnay, Valpantena-Veneto <sup>[A]</sup>	0,2l	7,00 €

### ROSÉWEIN

Chiaretto Bardolino, Valpantena-Veneto <sup>[A]</sup>	0,2l	7,00 €
-------------------------------------------------------	------	--------

### ROTWEIN

Merlot, Valpantena-Veneto <sup>[A]</sup>	0,2l	7,00 €
Montepulciano, Valpantena-Veneto <sup>[A]</sup>	0,2l	7,00 €

### WEINSCHORLE

	0,2l	5,50 €
--	------	--------

## CAFFE SEGAFREDO

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

Espresso <sup>[1]</sup>		2,80 €
Espresso Macchiato <sup>[1,10]</sup>		3,00 €
Espresso Doppio <sup>[1]</sup>		4,50 €
Espresso Corretto mit Grappa oder Sambuca <sup>[A,1]</sup>		4,00 €
Café Crema <sup>[1]</sup>		3,00 €
Latte Macchiato <sup>[1,10]</sup>		4,00 €
Cappuccino <sup>[A,G,1,10]</sup>		4,00 €

## TEE SAMOVA

High Darling Space Bio-Schwarztee Inhalt: Schwarzer Tee Darjeeling [100%] aus kontrolliert biologischem Anbau		3,90 €
Team Spirit Space Bio-Kräuter Inhalt: Grüner Tee, Lemongras, Karottenflocken, Weisser Tee, Pfefferminze, Orangenschale, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten, Basilikum, Hibiskus aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen		3,90 €
Maybe Baby Space Bio-Früchtetee Inhalt: Hibiscusblüten, Sultaninen, Rote Bete-Würfel, Ananaswürfel, Apfelstücke, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholzwurzel und Erdbeerstücke aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen		3,90 €
Master Mint Space Bio-Pfefferminze Inhalt: Reine Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau		3,90 €
Low Rider Space Bio-Grüntee aus China Inhalt: Reiner Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau		3,90 €
Orange Safari Space Bio-Rooibos/Vanille/Orange Inhalt: Rooibos, Vanillestücke und Saflorblütenblätter aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen		3,90 €
Smooth Operator Space Bio-Kamillenblüten Inhalt: Ganze Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau		3,90 €
Inner Light Space Bio-Ingwertee Inhalt: Grüner Tee, Lemongrass, Ingwer, Lemon Myrte und Ananaswürfel aus kontrolliert biologischem Anbau		3,90 €

## GRAPPA

Sibona Grappa di Chardonnay	2cl	6,90 €
Nardini Grappa Riserva	2cl	6,90 €
Luigi Francoli Grappa Riserva da barolo Barique	2cl	6,90 €
Grappa Bocchino "Sigillo Nero"	2cl	6,90 €
Grappa Marzadro Diciottolune	2cl	6,90 €
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco	2cl	7,50 €
Berta Grappa "Tre Soli Tre"	2cl	12,50 €

## LIQUORI

Sambuca Molinari <sup>(1,2)</sup>	4cl	4,50 €
Amaretto di Saronno <sup>(2)</sup>	4cl	5,90 €
Limoncello <sup>(2)</sup>	4cl	5,00 €
Frangelico <sup>(Haselnusslikör) (2)</sup>	4cl	5,90 €
Baileys <sup>(2)</sup>	4cl	6,50 €

## DIGESTIVI

Averna <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €
Amaro Lucano <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €
Cynar	4cl	5,50 €
Fernet Branca/Menta <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €
Amaro del Capo <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €
Ramazotti <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €
Amaro Montenegro <sup>(2)</sup>	4cl	5,50 €

## RUM

Havana Club 7Y	4cl	5,00 €
Bacardi Reserva Ocho 8	4cl	5,50 €
El Dorado 12Y	4cl	7,50 €
Ron Zacapa 23 <small>Sistema Solera Gran Reserva</small>	4cl	12,50 €

## BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna etichetta nera	4cl	5,50 €
Martell VSOP	4cl	6,50 €
Brandy Cardenal Mendoza Gran Reserva	4cl	7,00 €

## WHISKY

Jack Daniel's Bourbon Whiskey	4cl	5,00 €
Wild Turkey Bourbon Whiskey	4cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label, 12 years	4cl	5,50 €
Chivas Regal Scotch premium, 12 years	4cl	6,50 €
Redbreast Irish Whisky, 12 years	4cl	7,00 €
Nikka Whisky from the Barrel	4cl	7,00 €
Laphroaig, 10 years	4cl	7,00 €
Dalmore Malt, 15 years	4cl	8,00 €

## GIN

Bombay Sapphire London Dry Gin	4cl	5,50 €
Malfy Gin Original	4cl	5,50 €
Malfy Gin con Limone	4cl	5,50 €
Malfy Gin con Arancia	4cl	5,50 €
Malfy Gin Rose Grapefruit	4cl	5,50 €
Sipsmith London Dry Gin	4cl	5,50 €
Tanqueray London Dry Gin	4cl	5,50 €
Tanqueray Gin "Flor de Sevilla"	4cl	6,50 €
Dolce Vita Dry Gin	4cl	6,00 €
KI NO BI Kyoto Dry Gin	4cl	6,00 €
London No. 1 Original Blue Gin	4cl	6,00 €
La Valdotaine Gin Acqueverdi	4cl	6,50 €
Hendricks Gin	4cl	6,50 €
Gin Sul	4cl	7,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4cl	7,00 €
Gin Mare Mediterranean Gin	4cl	8,50 €

## WODKA

Absolut Vodka	4cl	4,50 €
La Valdotaine Vodka Eyva	4cl	6,50 €
Grey Goose Vodka	4cl	6,50 €
Belvedere Vodka	4cl	6,50 €
Beluga Noble Vodka	4cl	6,50 €

## FILLER

Schweppes Bitter Lemon <sup>(2,3)</sup>	0,2l	3,90 €
Thomas Henry Tonic <sup>(3)</sup>	0,2l	4,00 €
Fentimans Tonic <sup>(3)</sup>	0,2l	4,80 €
Fever Tree Tonic <sup>(3)</sup>	0,2l	4,80 €
Red Bull <sup>(1,2)</sup>	0,25l	5,00 €

## ZUPPA SUPPEN SOUPS

### ZUPPA DI POMODORO <sup>[1,2]</sup>

Tomatencremesuppe mit Pernod und schwarzem Wildreis  
Tomato soup with Pernod and black rice

### MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE <sup>[1]</sup>

Italienische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison  
Italian soup with seasonal vegetables

## INSALATE SALATE SALADS

8,50 € **INSALATA MISTA** 8,50 €

Gemischter Salat der Saison  
Mixed salad

9,50 € **INSALATA TONNO E POMODORI <sup>[1,3,D]</sup>** 10,50 €

Tomatensalat mit Callipo-Thunfisch und Tropea-Zwiebeln  
Tomato salad with tuna and onions

**INSALATA RUCOLA <sup>[G]</sup>** 11,50 €

Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan  
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan

**CAPRESE DI BUFALA <sup>[1,3,G]</sup>** 14,50 €

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

**INSALATA ARIA <sup>[A,H,G,K,C,1,3]</sup>** 17,50 €

Romanasalat mit frittierten Hähnchenbruststreifen, Walnüssen, Ei und Fetakäse  
Romana salad with fried slices of chicken breast, walnut, egg and feta cheese

**INSALATA GAMBERI MANGO <sup>[A,H,B,K,1,3]</sup>** 17,50 €

Romana Salat mit Mango, frittierten Garnelen, Sesam, Cashewnüssen und Koriander  
Romana salad with Mango, fried prawns, cashew nuts, coriander and sesame

## ANTIPASTI VORSPEISEN STARTER

### BRUSCHETTA CLASSICA <sup>(G,A)</sup>

Geröstetes Landbrot mit marinierten Tomatenwürfeln und Parmesan  
Bruschetta bread with tomatoes and parmesan

6,50 €

### VERDURA MISTA DALLA VETRINA

Gemischtes Gemüse aus unserer Vitrine  
Selection of appetizer

14,50 €

### CARPACCIO DI MANZO <sup>(L,3,G,H)</sup>

Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan  
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan

15,00 €

### VITELLO TONNATO <sup>(1,3,D,C)</sup>

Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme, mit Kapern und Sardellen garniert  
Veal with tuna sauce, served with anchovies and capers

15,50 €

### PECCORINO FRESCO CON PROSCIUTTO DI PARMA <sup>(G)</sup>

Milder Schafskäse vom Grill mit Parmaschinken und Himbeeren  
Grilled feta cheese with Parma ham and raspberries

16,00 €

### ANTIPASTO MISTO ARIA <sup>(1,3,G)</sup>

Verschiedene Salami, Käsevariationen, Oliven, Caprese, Parmaschinken, Melone  
Selection of salami and cheese, olives, caprese, parma ham, melon

18,50 €

### TARTARE DI SALMONE <sup>(G,I)</sup>

Lachstartar auf Mango-Carpaccio und Avocado  
Salmon tartar, mango carpaccio and avocado

18,00 €

### CARPACCIO DI TONNO <sup>(B,N)</sup>

Carpaccio vom Sashimi Thunfisch mit Garnelen, Fenchel und Rosa Pfeffer Beeren  
Carpaccio of Sashimi Tuna with shrimps, fennel and pink berries

21,00 €

## PASTA TEIGWAREN NOODLES

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO <sup>[A]</sup>

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino  
Spaghetti with Garlic, olive oil and chili

11,50 €

### SPAGHETTI POMODORO <sup>[1,3,A]</sup>

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum  
Spaghetti with tomato sauce and basil

12,50 €

### LASAGNE <sup>[1,3,A,G,C]</sup>

Mit Kalbs- und Rinderhackfleisch, überbacken mit Mozzarella  
Minced meat of veal and beef, scalloped with mozzarella

14,00 €

### FETTUCCINE CON SALMONE E ZUCCHINE <sup>[A,C,G,D]</sup>

Hausgemachte grüne Fettuccine mit frischem Lachs und Zucchini, an Zitronen-Sahnesoße  
Homemade green fettuccine with fresh salmon and zucchini in lemon-cream-sauce

17,00 €

### RAVIOLI BURRO E SALVIA <sup>[1,3,A,G]</sup>

Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisoße  
Handmade raviolo stuffed with ricotta and spinach in butter-sage-sauce

14,50 €

### MACCHERONCINI CON SALSICCIA IN CESTINO DI PARMIGIANO <sup>[1,3,A,G,I]</sup>

Hausgemachte Maccheroncini mit frischer Salsiccia [italienische Wurst, leicht pikant]  
mit Pesto aus getrockneten Tomaten und geräuchertem Käse, serviert im Parmesankörbchen  
Homemade maccheroncini with fresh salsiccia, dried tomato pesto and smoked cheese,  
served in a basket of parmesan

18,50 €

### LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI <sup>[1,3,A,D]</sup>

Linguine mit großen Venusmuscheln in Weißweinsauce  
Linguine with venus clams in white wine sauce

20,50 €

### PACCHERI CON PUNTE DI FILETTO DI MANZO <sup>[1,3,A,G]</sup>

Paccheri mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Pinienkernen  
Paccheri with tenderloin tips, Cherry tomatoes and Pine Nuts

20,50 €

### FREGOLA SARDA FRUTTI DI MARE <sup>[A,B,I,N]</sup>

Fregola Sarda [Sardische Spezialität] mit frischen Meeresfrüchten  
Sardinian specialties with sea food

22,50 €

## PINSA ROMANA FOCACCIA

### PANE DI PINSA <sup>[A]</sup>

Pinsabrot  
Pinsa bread

7,80 €

### MARGHERITA <sup>[1,3,A,G]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, Basilikum  
Tomato sauce, mozzarella, basil

11,50 €

### PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>[1,3,D,A,G]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, Kochschinken, frische Champignons  
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, fresh mushrooms

14,50 €

### TONNO E CIPOLLA <sup>[1,3,D,A,G]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

15,00 €

### VEGETARIANA <sup>[1,3,A,G]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, frisches Gemüse der Saison  
Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables

15,00 €

### DIAVOLA <sup>[1,3,A,G,H]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, scharfe Salami, Gorgonzola  
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, gorgonzola cheese

16,00 €

### SALSICCIA <sup>[1,3,A,G,H]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, frische Salsiccia, Champignons, Walnüsse, Kirschtomaten  
Tomato sauce, mozzarella, fresh salsiccia, mushrooms, walnut, cherry tomatoes

17,00 €

### ARIA <sup>[1,3,G,A]</sup>

Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse  
Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parma ham, parmesan

17,50 €

### SALMONE AFFUMICATO <sup>[1,3,A,G,D]</sup>

Fior di latte, Rucola, Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Balsamico Reduktion  
Mozzarella, rocket salad, buffalo mozzarella, smoked salmon, balsamico

17,50 €

### BRESAOLA <sup>[1,3,A,G]</sup>

Fior di latte, Rucola, Bündnerfleisch, Büffelmozzarella, Kirschtomaten  
Mozzarella, rocket salad, dried ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

18,50 €

### MARE <sup>[1,3,A,G,D,B]</sup>

Tomatensoße, Fior di latte, frische Meeresfrüchte  
Tomato sauce, mozzarella, fresh sea food

22,50 €

## PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN FISH

### CALAMARI E GAMBERI FRITTI <sup>[A,N,B]</sup>

Frittierte Calamari und Garnelen  
Fried calamari and prawns

26,50 €

### FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PATATE <sup>[D]</sup>

Norwegisches Lachsfilet in der Kartoffelkruste  
Norwegian salmon in potato crust

28,50 €

### FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA <sup>[D]</sup>

Wolfsbarschfilet vom Grill  
Grilled sea bass

29,50 €

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA <sup>[B]</sup>

Garnelen aus Wildfang vom Grill  
Grilled wild prawns

37,50 €

### PESCE IN COSTA DI SALE <sup>[D]</sup>

Wolfsbarsch in der Salzkruste oder vom Grill für 2 Personen  
mit 2 Beilagen nach Wahl  
See bass in a salt crust or grilled for 2 people  
with two side dishes of choice

90,00 €

### CONTORNI BEILAGEN - SIDE DISHES

#### Beilagensalat – Mixed salad

5,50 €

#### Frischer Blattspinat – Fresh spinach

5,50 €

#### Rosmarinkartoffeln- Rosemary potatoes

5,50 €

#### Gemüse der Saison- Seasonal vegetables

6,50 €

#### Pasta mit Tomatensauce <sup>[L,3,A]</sup> - Pasta with tomato sauce

6,50 €

#### Frittierte Süsskartoffeln- Fried sweet potatoes

7,00 €

#### Trüffelpommes- Truffle fries

9,50 €

## CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN MEAT

### TAGLIATA DI VITELLO <sup>[1,3,6]</sup> 30,50 €

Tranchierter Kalbsrücken mit knusprigem Parmaschinken, in Butter-Salbei-Soße  
Carved veal with crispy parma ham in butter-sage sauce

### COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 36,00 €

Rib-Eye-Steak vom Grill [ca. 300g]  
Grilled rib-eye-steak [ca. 300g]

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 37,00 €

Rinderfilet vom Grill [ca. 240g]  
Fillet of beef [ca. 240g]

### FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE <sup>[8]</sup> 37,50 €

Rinderfilet vom Grill [ca. 240g] mit grünem Pfeffer  
Fillet of beef [ca. 240g] with green pepper

### TOMAHAWK STEAK <sup>[8]</sup> 11,50 € pro 100 g

Tomahawk Steak vom Grill für 2 Personen  
mit 2 Beilagen nach Wahl  
[Steak Gewicht variiert zwischen ca. 1,1 kg und 1,4 kg]  
Grilled tomahawk steak for 2 people  
with 2 side dishes of your choice  
[Steak weight varies between approx. 1.1 kg and 1.4 kg]

### CONTORNI BEILAGEN - SIDE DISHES

Beilagensalat - Mixed salad 5,50 €

Frischer Blattspinat - Fresh spinach 5,50 €

Rosmarinkartoffeln- Rosemary potatoes 5,50 €

Gemüse der Saison- Seasonal vegetables 6,50 €

Pasta mit Tomatensauce <sup>[1,3,A]</sup> - Pasta with tomato sauce 6,50 €

Frittierte Süsskartoffeln- Fried sweet potatoes 7,00 €

Trüffelpommes- Truffle fries 9,50 €

## DOLCI DESSERT

<b>TIRAMISÚ</b> <sup>(9,A,G,H,E,C)</sup>	8,50 €	<b>TARTUFO CLASSICO</b> <sup>(1,9,G,H,A)</sup>	8,50 €
<b>PANNA COTTA</b> <sup>(G,E,H,A)</sup> Mit Erdbeeren, knusprigen Pistazien und Keksbrösel With Strawberries, crispy pistachio and biscuit	8,50 €	<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b> <sup>(1,3,A,G,H)</sup> Warmer, luftiger Schoko-Biskuit-Kuchen mit Vanilleeis Hot and fluffy chocolate cake with vanilla ice	10,50 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>(C,H,G)</sup>	8,50 €		

Alle Preise inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir versichern Ihnen, dass alle Speisen frisch zubereitet werden und keinerlei Zusatzstoffe wie Glutamat, Hefeextrakte oder Sonstige beinhalten. Sollten Sie von Allergien betroffen sein, so sprechen Sie uns bitte an. Alle Speise können folgende kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel enthalten.

Allergene:

A)	Gluten [Weizen, Roggen, Gerste, Hafer]
B)	Krebstiere
C)	Eier und Eierzeugnisse
D)	Fisch und Fischerzeugnisse
E)	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F)	Soja und Milcherzeugnisse
G)	Milch und Milcherzeugnisse
H)	Schalenobst [Nüsse]
I)	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J)	Senf und Senferzeugnisse
K)	Sesam Samen
L)	Schwefeldioxid und Sulfide
M)	Lupinen
N)	Weichtiere [Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern]

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1)	Mit Konservierungsstoff
2)	Mit Farbstoff
3)	Mit Antioxidationsmittel
4)	Mit Phosphat
5)	Mit Geschmacksverstärker
6)	Mit Süßungsmittel
7)	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
8)	Chininhaltig
9)	Koffeinhaltig
10)	Geschwärzt
11)	Geschwefelt
12)	Gewachst
13)	Sulfide