



# TRATTORIA TOSCANA

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER  
TRATTORIA TOSCANA  
TELTOW

BEI UNS ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE LEBENSART,  
WIE MAN SIE AUS DER TOSKANA KENNT:

HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT, TRADITIONELLE  
REZEPTE UND AUTHENTISCHE AROMEN.  
UNSERE KÜCHE STEHT FÜR FRISCHE ZUTATEN,  
HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN UND DIE LIEBE ZUR  
ITALIENISCHEN KOCHKUNST.

GENIEBEN SIE ENTSPANNTE STUNDEN IN  
MEDITERRANEM AMBIENTE - GANZ WIE IN DER  
TOSKANA.

Buon appetito e benvenuti!



# WINTERLICHE EMPFEHLUNGEN

## ZUPPA TOSCANA (MINESTRONE)

8,90

Hausgemachte, winterliche Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und feinen Kräutern

## AL FORNO VEGETARIANO

17,90

Kartoffeln, Gemüse und geschmolzener Käse aus dem Ofen

## GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI

17,90

Gnocchi mit vier Käsesorten in cremiger Soße

## PIZZA BBQ

19,90

Tomatensauce, Fior di Latte, Hähnchen, BBQ-Soße, Paprika und Zwiebeln

## ZANDERFILET MIT GEMÜSE

25,90

Gebratenes Zanderfilet mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln

## FILETTO DI VITELLO DELLO CHEF

36,90

Zartes Kalbsfilet, rosa gebraten, mit feinem Hausgemachten Jus und cremigem Kartoffelpüree

## WÄRME SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

12,90

mit fruchtiger Beerenmixsauce und Vanille Eis

## WEINEMPFEHLUNG ZUM ZANDERFILET

46,90.

Weißburgunder

mild, elegant und perfekt zu Fisch

## WEINEMPFEHLUNG ZUM FILETTO DI VITELLO

48,90.

Barbera

Fruchtig, mild und elegant – ideal zu rosa gebratenem Kalbsfilet mit feinem Jus

## SPECIALE - PIZZA - SPECIALE

### PIZZA POLPO MEDITERRANEO



25,90

**Tomatensauce, zarter Oktopus, feiner Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischer Rucola**

### PIZZA MANZO AL TARTUFO



24,90

**Tomatensauce, Fior di latte, Trüffelcreme, zarte Rindersteakstreifen, Grana Padano**

### PIZZA AMICI DI SALAME



18,90

**Tomatensauce, Fior di latte, doppelte Salami Spianata, Mais, Paprika**

### PIZZA MELANZANE MEDITERRANEA



16,90

**Tomatensauce, Fior di latte, Auberginen, Weißkäse, Basilikum**

### PIZZA RUSTICA PROSCIUTTO



18,90

**Tomatensauce, Fior di latte, Prosciutto, Champignons, getrocknete Tomaten**

### PIZZA FORMAGGI LOVERS



18,90

**Tomatensauce, Fior di latte, Burrata, Gorgonzola, Grana Padano**

## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto Toscana</b>	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	1 Person	<b>16,90 €</b>
		2 Personen	<b>29,90 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b>	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen dazu Toscana Brot		<b>17,40 €</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b>	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Grana Padano Käse an einer weichen Vinaigrette		<b>18,40 €</b>
<b>Caprese di Fior di Latte</b>	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikum-  blättchen		<b>12,90 €</b>
<b>Caprese di Burrata</b>	Burrata Käse mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen dazu Oliven		<b>16,90 €</b>
<b>Mozzarella di Burrata con Crudo di Parma</b>	Burrata Käse, Cherrytomaten und Parma-Schinken dazu Oliven		<b>18,90 €</b>
<b>Antipasto Frutti di Mare</b>	Frischen Meeresfrüchten dazu frittierten Calamari und hausgemachter Sauce		<b>23,90 €</b>

## BRUSCHETTE CLASSICO

Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola und Olivenöl extra vergine

<b>2 Stück</b>	<b>4 Stück</b>	<b>6 Stück</b>	<b>8 Stück</b>	<b>10 Stück</b>
<b>5,90 €</b>	<b>7,90 €</b>	<b>8,90 €</b>	<b>10,90 €</b>	<b>11,90 €</b>

## BRUSCHETTA PARMA

Geröstetes Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Parmaschinken, Rucola und Parmesan.

<b>2 Stück</b>	<b>4 Stück</b>	<b>6 Stück</b>	<b>8 Stück</b>	<b>10 Stück</b>
<b>8,90 €</b>	<b>12,90 €</b>	<b>14,90 €</b>	<b>16,90 €</b>	<b>19,90 €</b>

## ZUPPE • SUPPEN

<b>Vellutata di Pomodoro</b> 	Fruchtige Tomatencrémesuppe mit Sahne verfeinert	<b>7,90 €</b>
--	--	---------------

## SPECIALITÀ AL FORNO • NUDELGERICHTE

<b>Lasagne al Ragout della Nonna</b>	Teigschichtplatten mit herhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	17,90 €
<b>Cannelloni al Forno ai Funghi</b>	Mit würzigem Hackfleisch und frischen Pilzen gefüllt, in cremiger Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella und Parmesan.	17,90 €
<b>Cannelloni Ricotta Spinaci</b>	Cannelloni gefüllt mit, Mozzarella Spinat und Ricotta, mit Mozzarella im Ofen gebacken	17,90 €

## PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

<b>Tagliatelle Pastore</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen Cherrytomaten, Rucola dazu Weißkäse in einer würzigen Tomaten-Sauce	21,90 €
<b>Pasta Mista</b>	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	1 Pers. 23,90 € 2 Pers. 38,90 €
<b>Raviolone di Bufala alla Sienese</b>	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	19,90 €
<b>Tagliatelle dello Chef</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	19,90 €
<b>Tagliatelle Pasolini</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filet-Spitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	19,90 €
<b>Tortellini Arrabbiata</b>	Fein gefüllte Tortellini mit Spinat und Ricotta in würziger Tomaten-Chili-Sauce, verfeinert mit Parmesan	19,90 €
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	21,90 €
<b>Tagliatelle Scampi Vino Bianco e Pomodorini</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	24,90 €
<b>Tagliolini al Salmone e Limone</b>	Frische Tagliolini mit zartem Lachsfilet in einer feinen Zitronen-Sahnesauce, veredelt mit frischen Kräutern.	23,90 €

# Buon APPETITO! PURER GENUSS AUS DEM STEINOFEN.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Des Weiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe.

Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

## PIZZEN

<b>Burrata</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Basilikum, Rucola, Cherrytomaten	✓ 16,90 €
<b>Margherita</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Basilikum, Olivenöl	✓ 12,90 €
<b>Vincenzo</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 16,90 €
<b>Salamino</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Salami	14,90 €
<b>Funghi</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , frische Champignons	✓ 14,90 €
<b>Diavola</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , scharfe Salami, Peperoni	16,90 €
<b>Totti</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Rucola, Weißkäse, getrocknete Tomaten	17,90 €
<b>Hawaii</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> gekochter Schinken, Ananas	15,90 €
<b>La Via Del Muro</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Spinat, getrocknete Tomaten, Gorgonzola	✓ 17,90 €
<b>La Cesta</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	16,90 €
<b>Nadine</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano Käse	✓ 17,90 €
<b>Parlamento</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Käse	18,90 €
<b>Parma a Burratini</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Parmaschinken, Rucola, Olivenöl, Burrata, Cherrytomaten	22,90 €
<b>Mista</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	17,90 €
<b>Tonno</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> Thunfisch, Zwiebeln	17,90 €
<b>Scampi</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	22,90 €
<b>Frutti di Mare</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	19,90 €
<b>con Salmone</b>	Tomaten, <b>Fior di latte</b> , Lachsfilet, Cherrytomaten	18,90 €

## PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATENSAUCE

<b>Focaccia</b>	Toscana-Brot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	9,90 €
<b>Focaccia Pecorino</b>	Fior di latte, Weißkäse, Cherrytomaten, Olivenöl	13,90 €

## PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

<b>Calzone Classico</b>	gefüllt mit Tomaten, Fior di latte, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	17,90 €
<b>Calzone Vincenzo</b>	gefüllt mit Tomaten, Fior di latte, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	17,90 €
<b>Calzone Salami</b>	gefüllt mit Tomaten, Fior di latte, Paprika, Salami	17,90 €

## LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Salatdressing.

<b>Insalata Mista</b>	Gemischter Salat	11,90 €
<b>Insalata Tonno</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Thunfischfilet und gekochtem Ei	14,90 €
<b>Insalata con Pecorino</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Weiskäse, Wallnüssen	14,90 €
<b>Insalata con Pollo</b>	Gemischter Salat mit Rucola, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Grana Padano	15,90 €
<b>Insalata Capricciosa</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Tunfisch, Weißkäse und Oliven und Cherrytomaten	15,90 €
<b>Insalata Giovanni</b>	getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken und Grana Padano	15,90 €
<b>Caesar Salat</b>	Salat mit Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing <b>mit Hähnchen</b>	13,90 € 16,90 €

# SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

**Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert**

<b>Bocconcini di Vitello ai Funghi freschi</b>	Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett	<b>28,90 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	<b>28,90 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Spaghetti	<b>28,90 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello con Rucola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecreme-Sauce, belegt mit Rucola und Grana Padanoospänen	<b>28,90 €</b>
<b>Filetto di Vitello ai Funghi freschi</b>	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	<b>33,90 €</b>
<b>Filetto di Vitello Gorgonzola</b>	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Créme-Sauce	<b>33,90 €</b>
<b>Filetto di Vitello Madagascar</b>	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	<b>34,90 €</b>
<b>Filetto di Vitello alla Luciano Pavarotti</b>	Kalbsfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac	<b>34,90 €</b>
<b>Medaglioni</b>	Schweinerückenmedaillons, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none"> <li>- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce</li> <li>- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce</li> <li>- oder delikater Gorgonzolasauce</li> </ul>	<b>22,90 €</b>
<b>Petto di Pollo</b>	Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none"> <li>- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce</li> <li>- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce</li> <li>- oder delikater Gorgonzolasauce</li> </ul>	<b>23,90 €</b>
<b>Original Cordon Bleu vom Kalb</b>	Zartes Kalbsfiletschnitzel, gefüllt mit Emmentaler Käse und Jambon, goldbraun paniert. Serviert mit frischem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree. <ul style="list-style-type: none"> <li>- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce frischen</li> <li>- Champignons in cremiger Sahnesauce oder</li> <li>- delikater Gorgonzolasauce</li> </ul>	<b>27,90 €</b>

## BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Filetto di Vitello alla Griglia</b>	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>33,90 €</b>
<b>Tagliata di Manzo</b>	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Grana Padano Spänen	<b>33,90 €</b>
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	<b>32,40 €</b>
<b>Petto di Pollo alla Griglia</b>	Hühnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>23,40 €</b>

## SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Salmone alla griglia</b>	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	<b>26,90 €</b>
<b>Scampi alla Livornese</b>	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	<b>32,40 €</b>
<b>Scampi al forno</b>	Großgarnelen (6/8, Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	<b>32,40 €</b>

## CONTORNI • BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Kroketten</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Gemischter Salat (Beilagensalat)</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Grüner Salat</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Blattspinat</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Oliven</b>	<b>5,40 €</b>

Die Kennzeichnung der Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.



ohne Fleisch



vegan



Glutenfrei

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft	0,2l	3,00 €	0,4l	4,70 €
Apfelschorle		3,00 €		4,70 €
Kirschnektar		3,00 €		4,70 €
Bananennectar		3,00 €		4,70 €
Orangennектar		3,00 €		4,70 €
Tomatensaft		3,50 €		
	0,3l			
Vio Schorle Johannisbeere		3,80 €		
Vio Schorle Rhabarber		3,80 €		
	0,2l		0,4l	
Ice Tea 'Lemon '		3,00 €		4,70 €
Ice Tea 'Peach '		3,00 €		4,70 €
	0,2l		0,4l	
Pepsi-Cola		3,00 €		4,70 €
Pepsi-Cola Max		3,00 €		4,70 €
Mirinda		3,00 €		4,70 €
7up		3,00 €		4,70 €
Fassbrause		3,00 €		4,70 €
Tafelwasser		3,00 €		4,70 €
	0,33l	3,80 €		
Malztrunk		0,20l	3,50 €	
Ginger Ale		0,20l	3,50 €	
Tonic Water		0,20l	3,50 €	
Bitter Lemon		0,20l	3,50 €	

## MINERALWASSER FLASCHEN

Original Selters Classic	0,25l	3,00 €	0,75l	7,00 €
Original Selters Naturell		3,00 €		7,00 €

## UNSERE KAFFEPEZIALITÄTEN

Kaffee	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato im Glas	Glas	4,20 €
Milchkaffee	Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade	Tasse	4,00 €

## UNSERE TEESPEZIALITÄTEN

Pfefferminze	Glas	3,60 €
Bio Kamille Blüte	Glas	3,60 €
Grüner Asia Tee	Glas	3,60 €
Apfel Früchte	Glas	3,60 €
Sommerbeeren	Glas	3,60 €
Earl Grey	Glas	3,60 €
Assam Special	Glas	3,60 €
Kräuter Mischung	Glas	3,60 €

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## BIER VOM FÄSS

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	3,40 €	5,20 €
Märkischer Landmann	3,40 €	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	3,40 €	5,20 €
Schöfferhofer Weizen	3,40 €	5,20 €

## FLASCHENBIER

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner alkoholfrei	3,90 €	
Clausthaler alkoholfrei Schöfferhofer	3,90 €	

Schöfferhofer (Dunkel / Kristall )		5,00 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister )	3,80 €	

Nastro Azzurro (italienisches Bier)	0,33l	
	4,80 €	

## OFFENE WEIBWEINE

	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – <b>UNSER HAUSWEIN</b> )	7,00 €		24,50 €
Riesling (Gebr. Ludwig/Mosel)	7,50 €	0,2l 0,5l	Flasche 0,75l 28,00 €
Trebbiano (Levorato / Veneto)	7,00 €	14,00 €	Karaffe 1,0l 24,00 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	7,00 €	14,00 €	
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	7,00 €	14,00 €	24,00 €

## OFFENER ROSÉWEIN

	0,2l	0,5l	Karaffe 1,00l
Cerasuolo (Messana / Siciliane)	7,00 €	14,00 €	24,00 €

## OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – <b>UNSER HAUSWEIN</b> )	7,00 €		24,50 €
Primitivo (Levorato / Puglia)	7,00 €	14,00 €	Karaffe 1,00l 24,00 €
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	7,00 €	14,00 €	24,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé	7,00 €		

## SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	94,00 €
Moët & Chandon	84,00 €
Dom Perignon	280,00 €
Lantieri Franciacorta Rosé	36,00 €
Lantieri Franciacorta Satèn	32,00 €
Mionetto Prosecco	24,50 €
Valdo Prosecco	26,50 €

## COGNAC UND WEINBRAND 2CL / WHISKY 4CL

Vecchia Romagna	5,00 €
Johnnie Walker	7,50 €
Ballentines	6,50 €
Chivas Regal	8,00 €
Jack Daniels Single Barrel	11,50 €
Jack Daniels	7,50 €

## DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Amaretto	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Limoncello	4,00 €
Baileys	4,00 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

Die Kennzeichnung der Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe  
ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.

## ARANCINI AL RAGÙ

Knusprig frittierte Reisbällchen, gefüllt mit würzigem Ragù, Mozzarella und feinen Kräutern, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.

## ARANCINI VEGETARIANI

Goldbraun frittierte Reisbällchen mit cremiger Füllung aus Mozzarella und Gemüse, serviert mit hausgemachter Tomatensauce.

2 STÜCK 8,-  
4 STÜCK 14,-  
8 STÜCK 20,-

# SPEZIALITÄTEN VOM BARCHEF

**Aperol Spritz.** 9,00 €

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe

**Sarti Spritz.** 10,00 €

Prosecco | Sarti Rosa | Soda | Limette

**Limoncello Verdi Spritz** 10,00 €

Prosecco | Limoncello | Soda | Minze

**Mango-Maracuja Spritz.** 11,00 €

Prosecco | Maracujasirup | Lillet | Minze  
| Mangowürfel

**Lillet Wild Berry.** 12,00 €

Lillet Blanc | Wild-Berry | Schweppes | Soda

**Negroni Spritz.** 12,00 €

Prosecco | Campari | Martini | Gin | Orange

**Gin Garden** 12,00 €

Gin | Lillet Blanc | Gurkenscheiben | Minzblätter  
| Prosecco | Soda

**Pornstar Martini** 12,00 €

Wodka | Passionsfrucht | Limette | Zuckersirup |  
Prosecco-Shot

**Espresso Martini** 12,00 €

Wodka | Kaffelikör | Espresso | Zuckersirup

