Antipasti

Appetizers - Vorspeise - Entremeses

Antipasto la Vittoria € 11.00
La Vittoria starter
Vorspeise La Vittoria
Entremes La Vittoria

Tagliere di salumi e formaggi € 10.00
Salami and cheese platter
Aufschnitt und Käse
Plato de embutidos y quesos

Prosciutto e melone € 9.00
Ham and melon (canta loupe)
Schinken und Melone
Jamón y melón

Antipasto di verdure di stagione Vegan € 9.00
Starter of seasonal vegetables
Vorspeise von Gemüse der Saison
Entremes de verduras de temporada

Carpaccio di manzo € 10.00
Beef carpaccio (thinly sliced raw meat)
Carpaccio vom Rindfleisch (rohe Fleischscheiben)
Carpaccio de ternera (rodajas de carne cruda)

Bresaola, rucola e parmigiano € 9.00
Bresaola (dried beef), rocket and parmesan cheese
Bresaola (getrocknetes Rindfleisch), Rucola und Parmesan
Bresaola (carne seca), rúcula y parmesano

Prosciutto e mozzarella di bufala € 9.00
Ham and buffalo mozzarella cheese
Schinken und Büffelmozzarella
Jamón y mozzarella de búfala

Formaggi misti (grana, caciotta, gorgonzola) € 7.00
Assorted cheese (parmesan cheese, soft cheese, blue cheese)
Verschiedene Käsesorten (Parmesan, Weichkäse, Blauschimmelkäse)
Quesos mixtos (parmesano, queso suave, queso azul)

Mozzarella di bufala € 7.00
Buffalo mozzarella cheese
Büffelmozzarella
Mozzarella de búfala

Caprese (pomodori e mozzarella di bufala) € 7.00
Tomatoes and Buffalo mozzarella cheese
Tomaten und Büffelmozzarella
Tomate y mozzarella de búfala

Burrata e pomodorini secchi € 8.00
Burrata cheese and dried cherry tomatoes
Burrata-Käse und getrocknete Tomaten
Queso burrata y tomates secos

Antipasti di Mare

Starters of Sea - Vorspeise des Meeres - Entremes de Mar

Antipasto misto mare* € 14.00
Mixed seafood appetizer
Assorted Meer Vorspeise
Entremés de mar surtido

Carpaccio di pesce spada € 10.00
Smoked swordfish carpaccio (thinly sliced raw fish)
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio (rohe Fischscheiben)
Carpaccio de pez espada ahumado (rodajas de pescado crudo)

Carpaccio di tonno € 10.00
Smoked tuna carpaccio (thinly sliced raw fish)
Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio (rohe Fischscheiben)
Carpaccio de atún ahumado (rodajas de pescado crudo)

Salmone marinato (olio, aceto, limone) € 9.00
Marinated salmon (with oil, vinegar, lemon)
Marinierter Lachs (mit Öl, Essig, Zitrone)
Salmón marinado (con aceite, vinagre, limón)

Alici marinate (olio, aglio, peperoncino) € 8.00
Marinated anchovies (with oil, garlic, chilli)
Marinierte Sardellen (mit Öl, Knoblauch, Chili)
Anchoas marinadas (con aceite, ajo, chili)

Sauté di cozze € 8.00
Sautéed mussels
Muschel Saute
Mejillones al vapor

Insalata di polpo € 10.00
Octopus salad
Krakensalat
Ensalada de pulpo

Ostriche € 2.50/cad.
Oysters
Austern
Ostras

Bruschette

Roast Bread - Bratenbrot - Pan Tostado

Bruschetta al pomodoro — € 2.50
Toasted Bread with tomato
Bratenbrot mit tomaten
Pan tostado con tomate

Bruschetta mediterranea — € 2.50
Toasted Bread with Mediterranean sauce
Bratenbrot mit mit mediterraner Soße
Pan tostado con con salsa mediterránea

Bruschetta con olive e burrata — € 2.50
Toasted Bread with olives and burrata cheese
Bratenbrot mit Oliven und Burrata
Pan tostado con aceitunas y burrata

Tris di bruschette miste — € 7.00
Trio of mixed toasted bread
Trio gemischtes Bratenbrot
Trio de pan tostado mixto

Fritti

Fried - Die Gebraten - Fritos

Supplì* — € 2.50
Fried rice croquette, filled with meat sauce with pieces of mozzarella
Gebratene Reiskrokette, gefüllt mit Fleischsauce mit Mozzarellastücke
Croqueta de arroz frito, relleno de salsa de carne con trozos de mozzarella

Crocchette di patate* — € 3.50
Potato croquettes
Kartoffelkroketten
Croquetas de patatas

Fiori di zucca* — € 2.50
Courgette flowers
Zucchiniblüten
Flores de calabacín

Olive ascolane* — € 4.00
Ascoli olives
Ascoli Oliven
Aceitunas a la ascolana (fritas y rellenas)

Filetto di baccala* — € 3.00
Fried cod filet
Gebratener Kabeljau
Bacalao frito

Fritto misto di zucchine, carote e broccoli* — € 6.00
Mixed fried zucchini, carrots and broccoli
Gemischte gebratene Zucchini, Karotten und Brokkoli
Fritos de calabacines , zanahorias y brócoli

Primi Piatti Tipici Romani

Traditional Roman First Dishes - Typische Römische Erste Gerichte
Primeros Platos Tradicionales Romanos

Spaghetti all'amatriciana
(guanciale, cipolla, pomodoro e pecorino romano DOP) € 8.00
Spaghetti amatriciana (with bacon, onion, tomato and roman pecorino DOP cheese)
Spaghetti amatriciana (mit bacon, Zwiebel, Tomate und Römischer Pecorino DOP-Käse)
Spaghetti amatriciana (con tocino, cebolla, tomate y queso Pecorino Romano DOP)

Spaghetti alla carbonara
(guanciale, uova, pecorino romano DOP e pepe) € 8.00
Spaghetti carbonara (with bacon, eggs, roman pecorino DOP cheese and pepper)
Spaghetti Carbonara (mit bacon, Eier, Römischer Pecorino DOP-Käse und Pfeffer)
Spaghetti carbonara (con tocino, huevos, pecorino romano DOP y pimienta)

Tonnarelli cacio e pepe (pecorino romano DOP e pepe) € 9.00
Tonnarelli with cheese and pepper (with roman pecorino DOP cheese and pepper)
Tonnarelli mit Käse und Pfeffer (mit Römischer Pecorino DOP-Käse und Pfeffer)
Tonnarelli con queso y pimiento (con pecorino romano DOP y pimienta)

Rigatoni con broccoli e pecorino romano DOP € 9.00
Rigatoni with broccoli and roman pecorino DOP cheese
Rigatoni mit Brokkoli und Römischer Pecorino DOP-Käse
Rigatoni con brócoli y pecorino romano DOP

Primi Piatti

First Dishes - Erste Gerichte- Primeros Platos

Spaghetti al pomodoro e basilico Vegan € 7.00
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum
Spaghetti con tomate y albahaca

Spaghetti alle verdure (zucchine, melanzane e peperoni) Vegan € 9.00
Spaghetti with vegetables (courgettes, aubergines and sweet peppers)
Spaghetti mit Gemüse (Zucchini, Auberginen und Paprikaschoten)
Spaghetti con verduras (calabacines, berenjenas y pimientos)

Penne all'arrabbiata (pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo) Vegan € 8.00
Penne arrabbiata (with tomato, garlic, hot pepper and parsley)
Penne arrabbiata (mit Tomaten, Knoblauch, Paprika und Petersilie)
Penne arrabbiata (con tomate, ajo, chili y perejil)

Gnocchi ai formaggi € 8.00
Gnocchi with cheeses
Gnocchi mit Käse
Ñoquis con quesos

Ravioli ricotta e spinaci (con pomodoro e panna) € 8.50
Spinach and ricotta cheese ravioli (with tomato and cream)
Ravioli mit Ricotta und Spinat (mit Tomate und Sahne)
Ravioli de espinacas y ricotta (con tomate y crema)

Tonnarelli con funghi porcini € 9.00
Tonnarelli with porcini mushrooms
Tonnarelli mit Porcini Pilze
Tonnarelli con hongos porcini

Lasagna alla bolognese € 8.00
Lasagna Bolognese
Lasagne Bolognese
Lasaña boloñesa

Fettuccine alla bolognese € 9.00
Fettuccine with meat sauce
Fettuccine mit Fleischsoße
Fettucine con salsa de carne

Tortellini alla bolognese € 8.00
Tortellini with meat sauce
Tortellini mit Fleischsoße
Tortellini con salsa de carne

Spaghetti alle vongole (olio, aglio e peperoncino) € 10.00
Spaghetti with clams (oil, garlic and chilli pepper)
Spaghetti mit Venusmuscheln (Öl, Knoblauch und Chilischote)
Spaghetti con almejas (aceite, ajo y chili)

Spaghetti con vongole, cozze e gamberetti (olio, aglio e peperoncino) € 11.00
Spaghetti with clams, mussels and shrimp (oil, garlic and chilli pepper)
Spaghetti mit Venusmuscheln, Muscheln und Garnelen (Öl, Knoblauch und Chilischote)
Spaghetti con almejas, mejillones y camarones (aceite, ajo y chili)

Fettuccine al salmone (Brandy, pomodoro e panna) € 9.00
Fettuccine with salmon, brandy, tomato and cream
Fettuccine mit Lachs, Brandy, Tomate und Sahne
Fettuccine con salmón, brandy, tomate y nata

*** Pasta senza glutine con supplemento di 1.00 € ***
*** Pasta Gluten Free with a supplement of 1.00 € extra ***

Minestre

Soup - Suppen - Sopas

Pastina in brodo — Vegan — € 8.00
Small pasta in broth
Kleine Nudeln in Brühe
Sopa de pasta pequeña

Tortellini in brodo — € 9.00
Tortellini in broth
Tortellini in Brühe
Tortellini en caldo

Zuppa di verdure — Vegan — € 7.00
Vegetable soup
Gemüsesuppe
Sopa de verduras

Risotti

Rice - Reis - Arroz

Risotto ai funghi porcini — € 10.00
Rice with porcini mushrooms
Reis mit Porcini Pilze
Arroz con hongos porcini

Risotto alla crema di scampi — € 10.00
Rice with prawn cream
Reis mit Garnelencreme
Arroz con crema de gambas

Carne

Meat - Fleisch - Carne

Bistecca di manzo ai ferri € 12.00
Grilled beef steak
Gegrilltes Rindersteak
Bistec de res a la parrilla

Filetto di manzo ai ferri € 18.00
Grilled filet of beef
Gegrilltes Rinderfilet
Filete de res a la parrilla

Lombata di vitello ai ferri € 12.00
Grilled veal loin
Gegrillte Kalbslende
Lomo de ternera a la plancha

Fegato di vitello ai ferri € 9.00
Grilled veal liver
Gegrillte Kalbsleber
Hígado de ternera a la parrilla

Fegato alla veneziana (cipolla e vino bianco) € 9.00
Liver venetian style (onion and white wine)
Venezianische Leber (Zwiebel und Weißwein)
Hígado veneciano (cebolla y vino blanco)

Scaloppine al limone (burro e farina) € 10.00
Escalope with lemon (butter and flour)
Schnitzel mit Zitrone (Butter und Mehl)
Escalope con limón (mantequilla y harina)

Scaloppine al marsala (burro e farina) € 10.00
Escalope with marsala (butter and flour)
Schnitzel mit Marsala (Butter und Mehl)
Escalope con Marsala (mantequilla y harina)

Saltimbocca alla romana (prosciutto, salvia, vino bianco e burro) € 11.00
Escalope in the roman style (ham, sage, white wine and butter)
Römische Schnitzel (Schinken, Salbei, Weißwein und Butter)
Escalope a la romana (jamón, salvia, vino blanco y mantequilla)

Cotoletta alla milanese* € 9.00
Milanese cutlet
Mailänder Schnitzel
Chuleta milanesa

Petto di pollo alla griglia € 9.00
Grilled chicken breast
Gegrillte Hähnchenbrust
Pechuga de pollo a la parrilla

Tagliata di manzo (con rucola e pomodoro pachino) € 16.00
Sliced beef (with rocket and pachino tomatoes)
Geschnittenes Rindfleisch (mit Rucola und Pachino-Tomaten)
Carne de res en rodajas (con rúcula y tomate pachino)

Ossobuco con fagioli € 12.00
Stewed veal with beans
Geschmortes Kalbfleisch mit Bohnen
Ternera guisada con frijoles

Trippa alla romana € 10.00
Tripe in the roman style
Römischer Kutteln
Callos romanos

Agnello ai ferri € 13.00
Grilled lamb
Gegrilltes Lamm
Cordero a la parrilla

Spezzatino di manzo (sedano, carote, cipolla e pomodoro) € 8.00
Beef stew (celery, carrots, onion and tomato)
Rindfleischeintopf (Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Tomaten)
Estofado de ternera (apio, zanahorias, cebolla y tomate)

Straccetti di manzo con rucola € 12.00
Beef strips with rocket
Rindfleischstreifen mit Rucola
Tiras de carne con cohete

Braciola di maiale ai ferri € 10.00
Grilled pork chop
Gegrilltes Schweinekotelett
Chuleta de cerdo a la parrilla

Pesce

Fish - Fisch - Pescado

Spigola alla griglia € 13.00
Grilled sea bass
Gegrillter Wolfsbarsch
Lubina a la parrilla

Orata alla griglia € 13.00
Grilled sea bream
Gegrillte Dorade
Besugo a la parilla

Salmone alla griglia € 13.00
Grilled salmon
Gegrillter Lachs
Salmón a la parrilla

Rombo al forno con patate € 15.00
Baked turbot with potatoes
Gebackener Steinbutt mit Kartoffeln
Rodaballo al horno con patatas

Trancio di pesce spada "Primavera" (con rucola e pomodoro pachino) € 12.00
Swordfish steak (with rocket and cherry tomatoes)
Schwertfischsteak (mit Rucola und Kirschtomaten)
Filete de pez espada (con rúcula y tomates cherry)

Calamari alla griglia* € 12.00
Grilled squid
Gegrillter Tintenfisch
Calamares a la plancha

Scampi alla griglia* € 14.00
Grilled prawns
Gegrillte Garnelen
Gambas a la plancha

Gamberoni alla griglia* € 14.00
Grilled king prawns
Gegrillte Riesengarnelen
Langostinos a la plancha

Fritto misto di gamberi e calamari* € 13.00
Mixed fried shrimp and squid
Gemischte gebratene Garnelen und Tintenfische
Frito mixto de camarones y calamares

Grigliata mista di pesce* € 16.00
Mixed grilled fish
Gemischter gegrillter Fisch
Pescado a la parrilla mixto

PIZZE

Pizzas - Pizzen - Pizzas

FOCACCIA (olio, sale e rosmarino) Vegan € 4.00
Rosemary focaccia (flat bread) with olive oil and salt
Rosmarin Focaccia (Fladenbrot) mit Olivenöl und Salz
Focaccia (pan plano) de romero con aceite de oilva y sal

MARGHERITA (pomodoro e mozzarella) € 7.00
Tomato and mozzarella
Tomaten und Mozzarella
Tomate y mozzarella

NAPOLI (pomodoro, mozzarella e alici) € 7.00
Tomato, mozzarella and anchovies
Tomaten, Mozzarella und Sardellen
Tomate, mozzarella y anchoas

FUNGHI (pomodoro, mozzarella e funghi) € 8.00
Tomato, mozzarella and mushrooms
Tomaten, Mozzarella und Pilze
Tomate, mozzarella y champiñones

QUATTRO FORMAGGI
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana e caciotta) € 8.00
Tomato, mozzarella, blue cheese, parmesan and caciotta
Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Parmesankäse und caciotta
Tomate, mozzarella, queso azul, parmesano y caciotta

VERDURE
(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni) € 8.00
Tomato, mozzarella, courgettes, aubergines and red pepper
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine und rote Paprikaschoten
Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena y pimiento rojo

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 8.00
Tomato, mozzarella and spicy salami
Tomaten, Mozzarella und würzige Salami
Tomate, mozzarella y salami picante

PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) € 8.00
Tomato, mozzarella and ham
Tomaten, Mozzarella und Schinken
Tomate, mozzarella y jamón

CAPRICCIOSA
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, uovo e olive) € 9.00
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, egg, and olives
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Ei und Oliven
Tomate, mozzarella, champiñones, jamón, huevo y aceitunas

RADICCHIO E GORGONZOLA (pomodoro e mozzarella) € 9.00
Tomato, mozzarella, red radish and blue cheese
Tomaten, Mozzarella, roter Chicorée und Blauschimmelkäse
Tomate, mozzarella, achicoria roja y queso azul

SALSICCIA (pomodoro, mozzarella) € 9.00
Tomato, mozzarella and sausage
Tomaten, Mozzarella und Wurst
Tomate, mozzarella y salchicha

SALMONE (pomodoro e mozzarella) € 9.00
Tomato, mozzarella and salmon
Tomaten, Mozzarella und Lachs
Tomate, mozzarella y salmón

TONNO (pomodoro e mozzarella) € 9.00
Tomato, mozzarella and tunafish
Tomaten, Mozzarella und Thunfisch
Tomate, mozzarella y atún

BUFALA (pomodoro e mozzarella di bufala) € 9.00
Tomato and Buffalo mozzarella cheese
Tomaten und Büffelmozzarella
Tomate y mozzarella de búfala

FUNGHI PORCINI
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prezzemolo) € 9.50
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms and parsley
Tomaten, Mozzarella, Porcini Pilze und Petersilie
Tomate, mozzarella, hongos porcini y perejil

BRESAOLA (pomodoro, mozzarella, rucola e parmigiano) € 9.50
Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad and parmesan cheese
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rakete und Parmesan
Tomate, mozzarella, bresaola, cohete y parmesano

SALSICCIA E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi) € 10.00
Tomato, mozzarella, sausage and mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Wurst und Pilze
Tomate, mozzarella, salchicha y champiñones

CONTORNI

Side Dishes - Beilagen - Guarniciones

Melanzane e zucchine alla griglia — Vegan — € 5.00
Grilled aubergines and courgettes
Gegrillte Auberginen und Zucchini
Berenjenas y calabacines a la parilla

Spinaci (olio e limone o burro) — Vegan — € 5.00
Spinach (in lemon and olive oil or buttered)
Spinat (mit Zitrone und Olivenöl oder mit Butter)
Espinacas (con limón y aceite de oliva o con mantequilla)

Fagiolini (olio e limone o burro) — Vegan — € 5.00
Green beans (in lemon and olive oil or buttered)
Grüne Bohnen (mit Zitrone und Olivenöl oder mit Butter)
Judías verdes (con limón y aceite de oliva o con mantequilla)

Broccoli (ripassati con olio, aglio e peperoncino) — Vegan — € 5.00
Sauteed broccoli with olive oil, garlic and chilli pepper
Sautierter Brokkoli mit Olivenöl, Knoblauch und chili
Brócoli salteado con aceite de oliva, ajo y chili

Cicoria (olio, aglio e peperoncino) — Vegan — € 5.00
Chicory with olive oil, garlic and chilli pepper
Chicorée mit Olivenöl, Knoblauch und chili
Achicoria con aceite de oliva, ajo y chili

Carciofo alla romana (secondo stagione) — € 5.00
Artichoke in the roman style (according to availability)
Römische Artischocke (entsprechend der Jahreszeit)
Alcachofa romana (segun la temporada)

Patate fritte* — Vegan — € 4.00
French fries
Pommes Frites
Patatas fritas

Patate al forno — Vegan — € 4.00
Baked potatoes
Ofenkartoffeln
Patatas al horno

Puntarelle (secondo stagione) — € 5.00
Roman salad (according to availability)
Römischer Salat (entsprechend der Jahreszeit)
Ensalada romana (segun la temporada)

Funghi porcini alla griglia — Vegan — € 12.00
Grilled Porcini mushrooms
Gegrillte Porcini Pilze
Hongos Porcini a la parilla

Insalate
Salads - Salade - Ensaladas

Insalata verde € 4.00
Green Salad
Grüner Salat
Ensalada verde

Insalata mista (lattuga, radicchio, pomodoro e cetriolo) € 5.00
Lettuce, red radish, tomato and cucumber
Salat, roter Chicorée, Tomaten und Gurke
Lechuga, achicoria roja, tomate y pepino

Insalata capricciosa (lattuga, radicchio, pomodoro, cetriolo, tonno, olive, uovo e mozzarella di bufala) € 5.00
Lettuce, red radish, tomato, cucumber, tuna, olives, egg and Buffalo mozzarella
Salat, roter Chicorée, Tomaten, Gurke, Thunfisch, Oliven, Ei und Büffelmozzarella
Lechuga, achicoria roja, tomate, pepino, atún, aceitunas, huevo y mozzarella de búfalo

Pomodori e basilico € 5.00
Tomatoes and basil
Tomaten und Basilikum
Tomates y albahaca

Omelette
Eggs - Eier - Huevos

Omelette al prosciutto € 8.00
Omelette with ham
Omelette mit Schinken
Tortilla de jamón

Omelette alle verdure € 8.00
Omelette with vegetables
Omelette mit Gemuse
Tortilla de verduras

Omelette al formaggio € 8.00
Omelette with cheese
Omelette mit Käse
Tortilla de queso

Pane 2.00 € - Bread 2.00 € - Brot 2.00 € - Pan 2.00 €

Dolci

Desserts - Nachspeisen - Postres

Tiramisù € 5.00

Cannolo Siciliano € 6.00

Sacher € 5.00

Torta di mele € 5.00
Apple pie
Apfelkuchen
Pie de manzana

Torta al limone € 5.00
Lemon cake
Zitronenkuchen
Pastel de limón

Tortino ricotta e pere € 5.00
Ricotta and pear pie
Ricotta und Birnenkuchen
Pastel de ricotta y pera

Semifreddo all'arancia € 5.00
Orange parfait
Orangenparfait
Parfait de naranja

Panna cotta € 5.00

Cream caramel € 5.00

Toscanella € 5.00
Base of flaky pastry with chantilly cream with veils of chocolate and profitteroles
Basis von Blätterteig mit Chantilly-Creme mit Schokoladenschleier und Kränzchen
Base de hojaldre con crema chantilly con velos de chocolate y profiteroles.

Dolce del giorno € 5.00
Dessert of the day
Dessert des Tages
Postre del día

Gelati

Ice creams - Eis - Helado

Cassata siciliana € 5.00
Eggnog ice cream, chocolate and layered with ricotta and candied fruit
Eierlikör-Eis, Schokolade und mit Ricotta und kandierten Früchten überzogen
Helado de ponche de huevo, chocolate y capas de ricota y fruta confitada

Tartufo bianco o nero € 5.00
White or black chocolate truffles
Weiße oder schwarze Schokoladentrüffel
Trufas de chocolate blanco o negro

Cocco € 6.00
Coconut
Kokosnuss
Coco

Cioccolato € 5.00
Chocolate
Schokolade
Chocolate

Vaniglia € 5.00
Vanilla Cream
Vanille Creme
Crema de vainilla

Limone € 5.00
Lemon
Zitrone
Limón

Fragola € 5.00
Strawberry
Erdbeere
Fresa

FRUTTA
Fruit - Obst - Frutas

Macedonia di frutta fresca € 5.00
Fruit salad
Obstsalat
Ensalada de fruta fresca

Ananas € 6.00
Pineapple
Ananas
Piña

Fragole con gelato € 6.00
Strawberries with ice cream
Erdbeeren mit Eis
Fresas con helado

Frutti di bosco € 6.00
Berries
Beeren
Bayas

***PRODOTTO SURGELATO** - FROZEN PRODUCT

Bibite

Drinks - Getränke - Bebidas

Acqua 1 lt Mineral Water 1 lt - Mineralwasser 1 lt - Agua mineral 1 lt	€ 3.00
Acqua 1/2 lt Mineral Water 1/2 lt - Mineralwasser 1/2 lt - Agua mineral 1/2 lt	€ 2.50
Coca Cola cl 33	€ 3.00
Coca Cola Light cl 33	€ 3.00
Aranciata cl 33 Orangeade cl 33 - Orangenlimonade cl 33 - Naranjada cl 33	€ 3.00
Limonata cl 33 Lemonade cl 33 - Limonade cl 33 - Limonada cl 33	€ 3.00
Sprite cl 33	€ 3.00
Birra alla spina piccola lt 0.20 (Peroni) Draft beer lt. 0.20 - Fassbier lt. 0.20 - Cerveza de barril lt. 0.20	€ 3.00
Birra alla spina media lt 0.40 (Peroni) Draft beer lt. 0.40 - Fassbier lt. 0.40 - Cerveza de barril lt. 0.40	€ 5.00
Birra alla spina grande lt 1 (Peroni) Draft beer lt. 1 - Fassbier lt. 1 - Cerveza de barril lt. 1	€ 10.00
Birra in bottiglia cl 33 (Nastro Azzurro) Bottled beer cl 33 - Flaschenbier cl 33 - Cerveza embotellada cl 33	€ 3.00
Birra rossa in bottiglia cl 33 (Menabrea rossa) Bottled red beer cl 33 - Rotes Flaschenbier cl 33 - Cerveza roja embotellada cl 33	€ 3.50
Aperol spritz	€ 5.00

CAFFETTERIA

Coffee bar - Kaffee Bar - Cafeteria

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè Decaffeinato	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.00
Cappuccino Decaffeinato	€ 3.50
Caffelatte	€ 3.00
Caffè americano	€ 3.00
Thè caldo / Camomilla	€ 3.00
Liquori della casa (Limoncello - Amaro - Grappa) Liqueurs of the house - Liköre des Hauses - Licores de la casa	€ 3.00
Amari Bitters - Bitter - Bíter	€ 3.50
Whisky	€ 4.00

Vini Bianchi

White Wines - Weißweine - Cafeteria

Vino della casa	0,25	€ 3,00
	0,50	€ 5,00
	lt. 1	€ 10,00
Sauvignon doc		€ 20,00
Sauvignon Collio doc Fiegl (Friuli Venezia Giulia)		€ 22,00
Pinot Grigio doc		€ 18,00
Pinot Grigio Isonzo doc Villa Dugo (Friuli Venezia Giulia)		€ 20,00
Chardonnay Collio doc Jermann (Friuli Venezia Giulia)		€ 28,00
Ribolla Gialla Collio doc "Vinnae" Jermann (Friuli Venezia Giulia)		€ 30,00
Moscato D'Asti Vite Colte (Piemonte)		€ 20.00
Blangè Arneis Doc Ceretto (Piemonte)		€ 25,00
"Tra Donne Sole" doc Vite Colte (Piemonte)		€ 20,00
Soave doc Provolo (Veneto)		€ 17,00
Verdicchio classico di Jesi doc Finocchi (Marche)		€ 17,00
Cervaro della Sala igt Antinori (Umbria)		€ 45,00
Trebbiano Spoletino doc Le Cimate (Umbria)		€ 22,00
Roma doc "Malvasia Puntinata" Principe Pallavicini (Lazio)		€ 20,00

Frascati Superiore Docg "Poggio Verde" Principe Pallavicini (Lazio)	€ 18,00
"Satrico" Igt Casale del Giglio (Lazio)	€ 18,00
"Oppidum" Moscato di Terracina doc Sant'Andrea (Lazio)	€ 19,00
Cacchione Nettuno Doc Casa Divina Provvidenza (Lazio)	€ 18.00
Pecorino IGT "Safari" Bove (Abruzzo)	€ 19.00
Falanghina Taburno Doc Torre Varano (Campania)	€ 19,00
Greco di Tufo Docg	€ 18,00
Greco di Tufo Docg Nativ (Campania)	€ 24,00
Fiano d'Avellino Docg Nativ (Campania)	€ 24,00
"Rami" Falanghina Molise Doc Di Majo (Molise)	€ 16,00
Cirò Bianco Doc "Mare Chiaro" Ippolito (Calabria)	€ 18,00
"Le Sabbie dell'Etna" Doc Firriato (Sicilia)	€ 22,00
Chardonnay Menfi Doc Planeta (Sicilia)	€ 35,00
Vermentino di Gallura Docg "S'Eleme" Cantina Monti (Sardegna)	€ 18,00

Vini Rossi

Red Wines - Rotweine - Vinos tintos

Vino della casa	0,25	€ 3,50
	0,50	€ 6,00
Bottiglia 0.75 (Bottle 0.75 / Flasche 0.75 / Botella 0.75)		€ 11,00
Barbera Doc		€ 18,00
Barbera d'Asti Docg Vite Colte (Piemonte)		€ 20,00
Nebbiolo Docg Carlin De Paolo (Piemonte)		€ 24,00
Barolo Docg (Piemonte)		€ 45,00
Barolo Docg «Paesi Tuoi" Via Colte (Piemonte)		€ 50,00
Merlot Doc		€ 20,00
Merlot Isonzo Doc Villa Dugo (Friuli Venezia Giulia)		€ 22,00
Cabernet Sauvignon		€ 18,00
Cabernet Sauvignon Collio Doc Fiegl (Friuli Venezia Giulia)		€ 23,00
Valpolicella Doc Provolo (Veneto)		€ 18,00
Amarone della Valpolicella Docg		€ 50,00
Amarone della Valpolicella Docg Provolo (Veneto)		€ 60,00
Lambrusco Doc		€ 14,00
Lambrusco Doc di Sorbara Doc (amabile) Ambasciatori (Emilia Romagna)		€ 18,00
Chianti Docg		€ 18,00

Chianti Docg Rocca di Castagnoli (Toscana)	€ 20.00
Chianti Classico Docg	€ 24,00
Chianti Classico Docg Castel Greve (Toscana)	€ 26,00
Chianti Riserva Docg	€ 20,00
Chianti Classico Riserva Clemente VII Castel Greve (Toscana)	€ 28,00
Morellino di Scansano Docg	€ 18,00
Morellino di Scansano Docg Guicciardini Strozzi (Toscana)	€ 19,00
Nobile di Montepulciano Docg Tenute del Cerro (Piemonte)	€ 26,00
Nobile di Montepulciano Docg	€ 22,00
Rosso di Montalcino Doc	€ 25,00
Rosso di Montalcino Doc Fattoria La Poderina (Toscana)	€ 27,00
Brunello di Montalcino Docg	€ 40,00
Brunello di Montalcino Docg Fattoria La Poderina (Toscana)	€ 48,00
Tignanello Igt Antinori (Toscana)	€ 80,00
Sassicaia Bolgheri Doc Tenuta San Guido (Toscana)	€ 170,00
Cesanese del Piglio Docg "Sapiens" Federici (Lazio)	€ 18,00
Roma Dop Casa Divina Provvidenza (Lazio)	€ 20,00
Shiraz Igt Casale del Giglio (Lazio)	€ 20,00

Nero Buono "Polluce" Igt € 18,00
Cincinnato (Lazio)

Aglianico Doc "Blu Onice" € 22,00
Nativ (Campania)

Eramo San Quirico Aglianico Doc € 24.00
Nativ (Campania)

Ramitello Biferno Rosso Doc € 19,00
Di Majo (Molise)

Don Luigi Molise Ris. Doc € 36,00
Di Majo (Molise)

Negroamaro del Salento Igt € 18,00
San Pancrazio (Puglia)

Le Sabbie dell'Etna Doc € 24,00
Firriato (Sicilia)

Vini Rosè

Rosè Wines - Roséweine - Vinos rosados

Vino Rosato € 17,00

Salice Salentino rosato Doc "Rosalbore" € 20,00
San Pancrazio (Puglia)

Bollicine

Sparkling wine - Schaumwein - Vino espumoso

Prosecco Treviso Doc € 17,00
Villa Sandi (Veneto)

Prosecco Superiore Valdobbiatene Mill. Docg € 20,00
Villa Sandi (Veneto)

Franciacorta Brut € 28,00
Antica Fratta (Lombardia)

Franciacorta Rosè Brut € 30,00
Antica Fratta (Lombardia)

Champagne Brut € 60,00
Veuve Cliquot (Francia)