



Giovanni Cinque



Italienisches Restaurant

Bei uns ist jeder herzlich willkommen.
Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.

Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien.
Pasta, Pizza und von der Sonne verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner,
die Rezepte und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente
mit authentischer italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen
sondern manchmal einfach nur auf eine Karaffe Rotwein
und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.

Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service
unserer Mitarbeiter begeistern.

.. Auf ein Buon Appetito ..
in unserem Lokal!



APERITIFS



200. Rosato Tonic ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo
Rosato, Tonic Water,
Limettenviertel

7,90€

201. Rosato Mio ^{a,12}

Ramazzotti Aperitivo
Rosato, Prosecco,
Basilikumblätter

7,90€



202. Rosato Via ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Bitter Lemon,
Zitronenscheibe, Minze

7,90€



203. Rosato Sensa ^{a,c}

Ramazzotti Aperitivo Rosato,
Rose Wein, Soda Water,
Himbeeren, Minze

7,90€



204. Aperol Spritz ^{a,12}

Aperol (Prosecco),
Orange, Mineralwasser

0,2 l 7,90€

205. Hugo ^{a,12}

Prosecco, Holundersirup,
Limette, Minze

0,2 l 7,90€



206. Lillet Berry

Lillet Blanc,
Wild Berry, Beeren

7,90€



207. Malfy Arancia Tonic

Malfy Gin Con Arancia,
Tonic Water, Orangenscheibe

9,50€



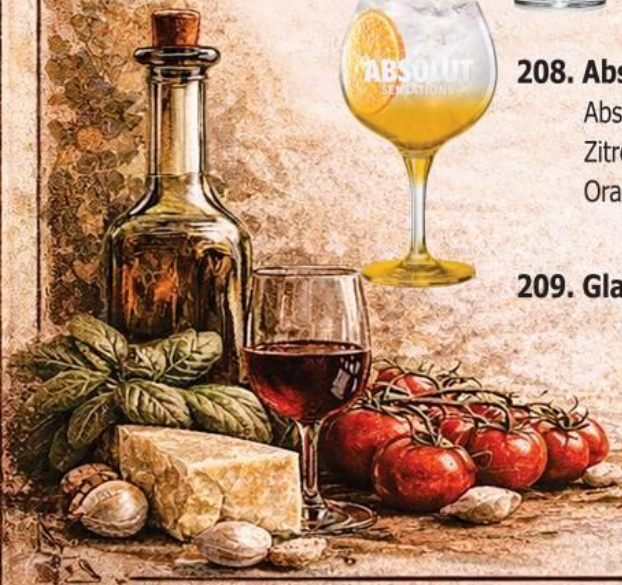
208. Absolut Sensations Limonade

Absolut Sensations,
Zitronenlimonade,
Orangenscheibe

8,90€

209. Glas Prosecco ¹²

0,1 l 4,90€



HOMEMADE LEMONADE

210. Holunder

Holunder, Frozen Raspberry,
Limetten, Zitronensaft,
Soda

0,4L **6,50€**

212. Limetten

Limetten, Orange,
Minze, Zitronensaft,
Soda

0,4L **6,50€**

211. Maracuja

Maracujasirup, Minze,
Limetten, Zitronensaft,
Soda

0,4L **6,50€**

213. Ginger

Ingwer, Zitrone,
Minze, Zitronensaft,
Soda

0,4L **6,50€**



VORSPEISEN

1. **Bruschetta (4 Stück)** ¹ **7,50€**
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch
2. **Bruschetta Salmone affumicato Avocado (2 Stück)** ^{1,4} **13,90€**
Knoblauchbrot mit Avocado-creme und geräuchertem Lachs
3. **Bruschetta Prosciutto e Mozzarella (2 Stück)** ^{1,7,d,e} **11,50€**
Knoblauchbrot mit Mozzarella und Parmaschinken
4. **Vitello Tonnato** ⁴ **15,50€**
Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce
5. **Carpaccio di Manzo** ^{7,10} **15,90€**
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern
6. **Mozzarella Caprese** ^{7,a,d} **11,90€**
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Balsamico-Dressing
7. **Prosciutto di Parma con Melone** ^{d,e} **13,90€**
Parmaschinken mit Melone
8. **Burrata Tartufato** ^{7,8} **19,50€**
Cremiger Burrata-Käse mit Trüffelsauce, Rucola und Pinienkernen
9. **Formaggio di Caprino e Miela** ⁷ **15,90€**
Karamellierter Ziegenkäse mit Apfel und Honig
10. **Funghi Trifolatti** ^{7,d} **11,50€**
Sautierte Champignons
mit Zwiebeln, Petersilie und Butter
11. **Antipasto Misto** ^{7,10,d,e} **17,50€**
gemischter Vorspeisenteller mit Parmaschinken,
Salami, Spianata, frischem Gemüse,
Käse und Melone
(auf Wunsch vegetarisch / vegetariano su richiesta)



SALATE

- | | |
|---|--------|
| 12. Insalata Mista ^{7,10} | 9,90€ |
| gemischter Salat mit Hausdressing | |
| 13. Insalata di Pecorino ^{7,10} | 14,90€ |
| gemischter Salat mit Schafskäse, Mais und Hausdressing | |
| 14. Insalata di Pomodoro | 11,90€ |
| Tomatensalat mit roten Zwiebeln | |
| 15. Insalata Rucola con Salmone ^{4,8} | 17,90€ |
| Rucolasalat mit Lachsfilet, Avocado und gerösteten Mandeln | |
| 16. Insalata con Filetti di Vitello | 18,90€ |
| gemischter Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Champignons | |
| 17. Insalata Tonno ⁴ | 13,90€ |
| gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Kapern und Artischocken | |
| 18. Insalata Belga con Mela e Petto di Pollo Affumicato | 15,90€ |
| Chicoree-Apfelsalat mit geräucherter Hähnchenbrust | |

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 19. Zuppa di Verdura | 8,50€ |
| Gemüsesuppe | |
| 20. Crema di Pomodoro con Basilico ^{7,9} | 7,50€ |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum | |
| 21. Zuppa di Pesce ^{4,7,8,9,14} | 15,90€ |
| Fischsuppe mit Meeresfrüchten | |
| 22. Zuppa di Aglio ^{1,7,9} | 8,50€ |
| italienische Knoblauchsuppe mit geröstetem Weißbrot | |

KINDERGERICHTE

- | | |
|---|-------|
| 23. Pizza Bambini ^{1,7,d,e} | 7,50€ |
| mit Tomaten, Salami und Käse | |
| 24. Spaghetti Bambini ^{1,3} | 7,50€ |
| mit Tomatensauce | |
| 25. Spaghetti Bambini Bolognese ^{1,3} | 8,50€ |
| mit Hackfleischsauce nach Bolognese Art | |



PASTA

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| 26. Penne Arrabbiata ^{1,3} (pikant)
kurze Nudeln mit Tomaten,
Olivenöl und Basilikum | 13,90€ | 34. Spaghetti Pesto ^{1,3,7,8}
mit Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen,
Parmesan und grünem Pesto | 15,60€ |
| 27. Penne Filetto di Manzo ^{1,3,7}
kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen
in einer Champignon-Sahnesauce | 17,90€ | 35. Tagliolini all Tartufo ^{1,3,7}
feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln
in Parmesancreme | 25,90€ |
| 28. Penne con Broccoli ^{1,3,7,8}
e Gorgonzola
kurze Nudeln mit Broccoli und Walnüssen
in Gorgonzolasauce | 14,50€ | 36. Tagliatelle con Salmone ^{1,2,3,4}
e Finocchio
feine Bandnudeln mit Lachs und Fenchel
in Thymian-Hummersauce | 17,50€ |
| 29. Spaghetti Napoli ^{1,3}
mit Tomatensauce und Basilikum | 12,50€ | 37. Tagliatelle con Pollo ^{1,3,8}
feine Bandnudeln mit
Hähnchenbruststreifen, Babyspinat,
Zitrone und Pinienkernen | 15,90€ |
| 30. Spaghetti Aglio, Olio
e Peperoncini ^{1,3}
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili | 12,50€ | 38. Tagliatelle di Manzo ^{1,3,7}
feine Bandnudeln mit Rindstreifen,
Artischocken und getrockneten Tomaten
in cremiger Tomatensauce | 18,50€ |
| 31. Spaghetti Bolognese ^{1,3,9}
mit Hackfleisch-Tomatensauce | 13,90€ | 39. Gnocchi con Pollo ^{1,7}
Kartoffelnudeln mit Hähnchenbruststreifen
in Butter-Salbeisauce | 15,50€ |
| 32. Spaghetti con Gamberetti ^{1,2,3,12}
mit Shrimps, Knoblauch und Chili
in Weißwein-Kräutersauce | 16,50€ | 40. Gnocchi alla Caprese ^{1,7}
Kartoffelnudeln mit Tomaten,
Büffel-Mozzarella und Basilikum | 14,50€ |
| 33. Spaghetti Carbonara ^{1,3,7,d,e}
mit Ei, Speck und Pecorino | 13,90€ | 41. Lasagne al Forno ^{1,3,7,9}
Schichtblattnudeln mit
Hackfleisch-Tomatensauce,
im Ofen mit Käse überbacken | 14,90€ |

- | | |
|---|--------------|
| 59. Schale gehobelter Grana Padano D.O.P. ⁷ | 3,50€ |
| 60. Frische Chili (scharf) | 2,50€ |



FRISCHE PASTA WIE BEI MAMA

(bitte informieren Sie sich über die Verfügbarkeit)

42. Cappellacci Barbabietola Cinghiale e Miela ^{1,3,12} **25,90€**

Rote Bete Cappellacci, gefüllt mit Wildschwein und Apfel
in glasierter Rotweinsauce mit Datteln

43. Gnocchi Tartufo e Caprino ^{1,7} **20,90€**

Kartoffelnudeln, gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse
in Trüffel-Buttersauce, dazu frische Trüffeln

44. Caramelle Pistacchio e Limone ^{1,7,8} **26,50€**

Feine Bonbonnudeln, gefüllt mit Pistazien und Zitrone
in Mango-Mascarponesauce
mit gebratenen Bresaola-Mandeln

45. Mezzelune Porcini ^{1,3,7} **22,50€**

Halbmond-Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen
in Butter-Salbeisauce mit gebratenen Steinpilzen

46. Tondi Radicchio e Provola ^{1,3,7,8} **24,90€**

Tondi, gefüllt mit Radicchio und Provola-Käse
in Parmesansauce mit karamellisierten
Pinienkernen und Birne

47. Tortelli Burrata ^{1,3,7,8} **23,90€**

Tortelli, gefüllt mit Burrata-Käse,
getrockneten Pflaumen und Mandelsplittern
in cremiger Parmesansauce

48. Raviolini Stracchino ^{1,2,3,7,12} **23,50€**

Raviolini, gefüllt mit Artischocke und Stracchino-Käse
in Weißwein-Thymiansauce
mit gebratenen Garnelen und Cherrytomaten

59. Schale gehobelter Grana Padano D.O.P. ⁷ **3,50€**

60. Frische Chili (scharf) **2,50€**



STEINOFEN-PIZZA (Ø CA. 32CM)

WIE BEI MAMA IN ITALIEN

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| 70. Pizza Margherita ^{1,7}
mit Mozzarella und frischem Basilikum | 9,90€ | 77. Pizza da Giovanni ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, Rucola
und getrüffeltem Carpaccio,
bestreut mit Grana Padano D.O.P. | 16,50€ |
| 71. Pizza Salami ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und Salami | 11,90€ | 78. Pizza Quattro Formaggio ^{1,7}
mit Mozzarella, Balkankäse,
Gorgonzola und Parmesan D.O.P. | 13,90€ |
| 72. Pizza Mista ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, frischen Champignons,
Hinterschinken, Salami und Peperoni | 12,90€ | 79. Pizza Mozzarella ^{1,7}
mit Mozzarella, Cherrytomaten
und frischem Basilikum | 12,90€ |
| 73. Pizza Hawaii ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella, Ananas
und italienischem Hinterschinken | 12,90€ | 80. Pizza di Parma ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und italienischem
Hinterschinken, bestreut mit Rucola
und Grana Padano D.O.P. | 14,90€ |
| 74. Pizza Prosciutto ^{1,7,d,e}
mit Mozzarella und Hinterschinken | 12,90€ | 81. Pizza Spinaci ^{1,7,8}
mit Mozzarella, Blattspinat,
Gorgonzola und Walnüssen | 13,90€ |
| 75. Pizza Napoli ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Cherrytomaten, Kapern,
Oliven, Knoblauch und Sardellen | 12,90€ | 82. Pizza Diavola ^{1,4,7,d,e}
mit Mozzarella und pikanter Salami,
bestreut mit Rucola
und Grana Padano D.O.P. | 14,50€ |
| 76. Pizza Tonno ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Thunfischstücken
und Zwiebeln | 13,90€ | 83. Pizza dello Chef ^{1,2,4,7}
mit Mozzarella, frischem Lachs,
Shrimps, Cherrytomaten und Knoblauch | 15,90€ |

90. Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken,
Doppelkäse, Thunfisch, Hirtenkäse, Rucola

je 2,50€



VOM HÄHNCHEN

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Schale Salat serviert

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| 95. Pollo della Casa ⁷ | 22,90€ | 97. Pollo al Pepe Verde ⁷ | 21,90€ |
| Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Pflaumen in Butter-Honigsauce, serviert mit Tagesbeilage | | Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce, serviert mit Tagesbeilage | |
| 96. Pollo con Funghi ⁷ | 21,90€ | 98. Pollo alla Griglia | 21,90€ |
| Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahnesauce, serviert mit Tagesbeilage | | Hähnchenbrustfilet vom Grill, serviert mit Tagesbeilage | |

VOM RIND

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Schale Salat serviert

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 100. Filetto di Manzo alla Griglia ⁷ | 34,50€ | 103. Bistecca alla Griglia | 29,90€ |
| Rinderfilet (180g) vom Grill mit Kräuterbutter, serviert mit Tagesbeilage | | Rumpsteak (200g) vom Grill, serviert mit Tagesbeilage | |
| 101. Filetto di Manzo alla Barolo | 35,90€ | 104. Bistecca Porcini | 32,50€ |
| Rinderfilet (180g) vom Grill mit Barolosauce, serviert mit Tagesbeilage | | Rumpsteak (200g) vom Grill mit gebratenen Steinpilzen, serviert mit Tagesbeilage | |
| 102. Filetto di Manzo Tartufo ^{1,3,7} | 37,50€ | 105. Bistecca al Pepe Verde ⁷ | 29,90€ |
| Rinderfilet (180g) vom Grill auf Trüffelsauce, serviert mit Tagliatelle, Butter und frischer Trüffel | | Rumpsteak (200g) vom Grill mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Tagesbeilage | |

VOM SCHWEIN

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Schale Salat serviert

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| 110. Saltimbocca alla Romana ^{12,d,e} | 22,90€ | 111. Filetto Gorgonzola ^{7,8} | 22,90€ |
| mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, serviert mit Tagesbeilage | | Schweinefilet auf Gorgonzolasauce mit Walnuss, serviert mit Tagesbeilage | |
| 112. Filetto Porcini e Vino Rosso ^{7,12} | 22,90€ | | |
| Schweinefilet mit gebratenen Steinpilzen und Rotweinsauce, serviert mit Tagesbeilage | | | |
| 113. Filetto ai Pepe Verde ⁷ | 22,90€ | | |
| Schweinefilet auf grüner Pfeffersauce, serviert mit Tagesbeilage | | | |
| 114. Schweineschnitzel ^{1,3} | 19,90€ | | |
| mit Preiselbeeren und Tagesbeilage | | | |



FISCH & GARNELEN

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Schale Salat serviert

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 120. Filetto di Salmone alla Griglia ⁴ | 25,90€ | 124. Scampi Pepe Rosa ^{2,12} | 28,90€ |
| Norwegisches Lachsfilet vom Grill,
serviert mit Tagesbeilage | | Großgarnelen mit roter Pfeffer-Cognacsauce,
serviert mit Tagesbeilage | |
| 121. Filetto di Salmone alla Gin ⁴ | 28,90€ | 125. Scampi alla Griglia ² | 27,90€ |
| Norwegisches Lachsfilet
auf karamellisiertem Fenchel
in einer feinen Orangen-Ginsauce,
serviert mit Tagesbeilage | | gegrillte Großgarnelen mit Kräutern
und Knoblauch, serviert mit Tagesbeilage | |
| 122. Filetto di Luccioperca ^{4,12} | 24,50€ | 126. Scampi al Vino Bianco ^{2,12} | 27,90€ |
| Zanderfilet auf Weißwein-Kapernsauce,
serviert mit Tagesbeilage | | Großgarnelen mit Knoblauch und Kräutern
in Weißwein-Hummersauce,
serviert mit Tagesbeilage | |
| 123. Filetto di Luccioperca Dill ⁴ | 26,50€ | 127. Scampi Diavola ² | 27,90€ |
| Zanderfilet auf Hummer-Dillsauce,
serviert mit Tagesbeilage | | Großgarnelen in pikanter leichter
Tomatensauce, serviert mit Tagesbeilage | |

KALBSLEBER

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Schale Salat serviert

- | | |
|---|---------------|
| 130. Fegato di Vitello alla Griglia ^{1,7} | 21,90€ |
| Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill
mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln,
serviert mit Tagesbeilage | |
| 131. Fegato di Vitello al Pepe Verde ^{1,7} | 21,90€ |
| gebratene Kalbsleberscheiben
auf grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce,
serviert mit Tagesbeilage | |
| 132. Fegato Fratelli ^{1,9} | 21,90€ |
| gebratene Kalbsleberscheiben
nach Berliner Art,
serviert mit Tagesbeilage | |
| 133. Fegato con Amore ^{1,7,9} | 21,90€ |
| gebratene Kalbsleberscheiben
in Butter-Salbeisauce,
serviert mit Tagesbeilage | |



VOM NEUSEELÄNDISCHEN LAMM

Alle Gerichte werden mit einer kleinen Schale Salat serviert

140. Lammfilet 200g^{o 1,7} **31,50€**
zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln,
Kroketten, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, sowie ein Knoblauchbrot

141. Lammfilet 300g^{o 1,7} **37,50€**
zartrosa gegrillt, dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln,
Kroketten, hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone, sowie ein Knoblauchbrot

155. SAUCEN **JE 5,90€**

Frische Champignon-Sahnesauce ⁷

Grüne Pfeffer-Sahnesauce ⁷

Gorgonzola-Sahnesauce ⁷

DESSERTS

220. Tiramisu ^{1,7,b} **7,90€**
frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen
mit Maskarpone-Creme

221. Panna Cotta ⁷ **7,90€**
hausgemachtes Sahnedessert
mit verschiedenen Geschmacksrichtungen

222. Creme Brulee ⁷ **7,90€**
flammierte Karamellcreme

223. Semifreddo al Pistacchio ^{7,8} **8,50€**
mit Vanilleeis

224. Semifreddo al Mango ⁷ **7,90€**
mit Mangoeis

225. Schoko Souffle ^{3,7} **8,50€**



HEISSE GETRÄNKE

235. Espresso ^b	Tasse	2,80€	242. Latte Macchiato Baileys ^{3,7,b}	Glas	4,90€
236. Espresso Doppio ^b	Tasse	4,30€	243. Latte Macchiato Karamell ^{7,b}	Glas	4,60€
237. Espresso Macchiato ^{7,b}	Tasse	3,10€	244. Cappuccino ^{7,b}	Tasse	3,70€
238. Kaffee ^b	Tasse	2,90€	245. Heisse Schokolade ⁷	Glas	4,90€
239. Schale Kaffee ^b	Schale	4,20€	mit Sahne		
240. Caffè Latte ^{7,b}	Schale	4,30€	246. Tee mit frischer Minze	Glas	5,90€
241. Latte Macchiato ^{7,b}	Glas	4,40€	247. Glühwein	Glas	5,90€
			weinhaltiges Mischgetränk		

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

250. Hausgemachte Limonade	0,4 l	6,90€	253. Coca-Cola ^{a,b}	0,2 l	3,20€
251. San Pellegrino	Fl. 0,75 l	7,90€	253.1 Coca-Cola ^{a,b}	0,4 l	4,30€
italienisches Mineralwasser			254. Coca-Cola Zero ^{a,b,f}	0,2 l	3,20€
252. Aqua Panna	Fl. 0,75 l	7,90€	254.1 Coca-Cola Zero ^{a,b,f}	0,4 l	4,30€
italienisches stilles Mineralwasser			255. Fanta ^{a,e}	0,2 l	3,20€
248. Mineralwasser	0,2 l	2,70€	255.1 Fanta ^{a,e}	0,4 l	4,30€
248.1 Mineralwasser	0,4 l	3,80€	256. Sprite	0,2 l	3,20€
249. Stilles Mineralwasser	0,2 l	2,70€	256.1 Sprite	0,4 l	4,30€
249.1 Stilles Mineralwasser	0,4 l	3,80€	258. Apfelschorle	0,2 l	3,20€
			258.1 Apfelschorle	0,4 l	4,30€

259. Schweppes Tonic Water^e 0,2 l 3,30€

259.1 Schweppes Tonic Water^e 0,4 l 4,40€

260. Schweppes Ginger Ale^{a,g} 0,2 l 3,30€

260.1 Schweppes Ginger Ale^{a,g} 0,4 l 4,40€

261. Schweppes Bitter Lemon^c 0,2 l 3,30€

261.1 Schweppes Bitter Lemon^c 0,4 l 4,40€

262. Paulaner Spezi^{a,b,e,f} 0,3 l 3,90€

262.1 Paulaner Spezi^{a,b,e,f} 0,5 l 4,90€



SÄFTE & SCHORLEN

265. Apfelsaft	0,2 l	3,40€	268. Sauerkirschnektar	0,2 l	3,40€
265.1 Apfelsaft	0,4 l	4,80€	268.1 Sauerkirschnektar	0,4 l	4,80€
266. Orangensaft	0,2 l	3,40€	270. Bananennektar	0,2 l	3,40€
266.1 Orangensaft	0,4 l	4,80€	270.1 Bananennektar	0,4 l	4,80€
267. Mangonektar	0,2 l	3,40€	272. KiBa	0,2 l	3,40€
267.1 Mangonektar	0,4 l	4,80€	272.1 KiBa	0,4 l	4,80€
			274. Saftschorle	0,4 l	4,40€

BIERE

275. Paulaner Hell ¹ vom Fass	0,3 l 3,90€	0,5 l 5,20€	284. Paulaner Hefe Alkoholfrei ¹	Fl. 0,50 l	5,00€
277. Paulaner Dunkel ¹ vom Fass	3,90€	5,20€	285. Paulaner Alkoholfrei ¹	Fl. 0,33 l	4,20€
279. Paulaner Hefe ¹ vom Fass	3,90€	5,20€	286. Gespritztes Bier ¹ mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,3 l 3,90€	0,5 l 5,20€
			288. Berliner Weisse ¹ mit Schuss Waldmeister, Himbeer, Holunder	Fl. 0,33 l	5,40€



SPIRITUOSEN 4 CL

291. Vodka Absolut	5,90€
292. Linie Aquavit	6,50€
293. Tequila Jose Cuervo gold, silber	6,50€
294. Williamsbirne	6,50€

GRAPPA 4 CL

300. Grappa Hausmarke	5,40€
301. Nardini Bassano Riserva	8,50€
302. Vecchia Grappa di Prosecco	8,50€
303. Amarone Barrique	9,90€

LIKÖRE 4 CL

BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

295. Vecchia Romagna Brandy im Barrique und Eichenfass	6,90€
296. Remy Martin Cognac	7,50€

310. Amaretto ^a	5,50€
311. Sambuca	5,50€
312. Limoncello ^a	5,50€
313. Baileys Irish Cream ^{3,7,a}	5,50€

WHISK(E)Y 4 CL

297. Jim Beam ^a Bourbon	5,40€
298. Jack Daniels ^a Tennessee	6,90€
299. Tullamore Dew ^a Irish Whiskey	7,50€

BITTER 4 CL

316. Ramazzotti ^a	5,90€
317. Amaro Averna	5,90€
318. Fernet Branca	5,90€
319. Jägermeister ^a	5,90€

LONGDRINKS

Alle mit 4 cl Spirituose & 0,2 l Fl. Erfrischungsgetränk

325. Captain Morgan Cola ^{a,b}	8,50€
326. Jack Daniels Cola ^{a,b}	9,90€
327. Cuba Libre ^{a,b} Havanna Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola	9,90€



OFFENE WEISSWEINE

- | | 0,2l | 0,5l |
|---|--------------|---------------|
| 370/371. Pinot Grigio (trocken)¹²
Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik. | 7,50€ | 12,90€ |
| 372/373. Chardonnay (trocken)¹²
Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik. | 7,50€ | 12,90€ |
| 374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)¹²
Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht | 7,50€ | 12,90€ |

OFFENE ROSÉWEINE

- | | 0,2l | 0,5l |
|---|--------------|---------------|
| 380/381. Rosé (trocken)¹²
Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich. | 7,50€ | 12,90€ |

OFFENE ROTWEINE

- | | 0,2l | 0,5l |
|--|--------------|---------------|
| 390/391. Montepulciano (trocken)¹²
Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang. | 7,50€ | 12,90€ |
| 392/393. Chianti (trocken)¹²
Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur. | 7,50€ | 12,90€ |
| 394/395. Lambrusco (lieblich)¹²
Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung. | 7,50€ | 12,90€ |

398. Wein-Schorle¹²
Weinhaltige Mischgetränke

6,50€





Giovanni Cinque

Inhaltsstoffe & Allergene

a) mit Farbstoff, b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff,
e) mit Antioxidationsmittel, f) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug,
h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker,
m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, °) Frischgewicht,

1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere,
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch,
8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen,
12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt..
Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.

