

WEINE & SCHAUMWEINE OFFEN

	0,1l	Flasche
SPUMANTI		
Prosecco <i>Forchir (Friuli)</i>	€ 5,50	€ 29,00
Brut Perlé <i>Ferrari (Trento)</i>	€ 9,00	€ 49,00
VINI BIANCHI		
Hauswein <i>(Carafetta 0,2l)</i>	€ 5,00	
2016 Friulano <i>Forchir (Friuli)</i>	€ 4,00	€ 24,00
2015 Bianco Sereno <i>Bragato (Friuli)</i>	€ 5,00	€ 29,00
2016 Pinot Grigio <i>Pecorari (Friuli)</i>	€ 5,00	€ 29,00
2017 Sauvignon Winkl <i>Terlan (Südtirol)</i>	€ 7,00	€ 38,00
2017 RosAlba <i>Pecorari (Friuli)</i>	€ 5,00	€ 29,00
VINI ROSSI		
Hauswein <i>(Carafetta 0,2l)</i>	€ 5,00	
2015 Campostarne <i>Costaripa (Lombardia)</i>	€ 4,50	€ 27,00
2015 Cabernet Frank <i>Pecorari (Friuli)</i>	€ 5,00	€ 27,00
2016 Chianti Superiore <i>Castello del Trebbio (Toscana)</i>	€ 5,50	€ 29,00
2016 Barbera Battaglione <i>Renato Ratti (Piemonte)</i>	€ 6,00	€ 34,00
2013 Barolo Cascina Ferrero <i>Tenuta Carretta (Piemonte)</i>	€ 7,50	€ 45,00

SALATE

Insalata di Spinaci	€ 9,50
Salat vom frischen Blattspinat mit geröstetem Speck, Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan in Balsamico-Dressing	
Insalata di Rucola	€ 9,50
Frischer Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten & Parmesan in Balsamico-Dressing	

UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS DER VITRINE

Vitello Tonnato	€ 12,50
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern	
Vitello Genovese	€ 12,00
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb mit hausgemachtem Basilikumpesto	
Caprese di Bufala	€ 12,00
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	
Carpaccio di Manzo	€ 13,00
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom rohen Rind mit Rucola und Parmesan in Olivenöl und Zitronensaft	
Carpaccio di Tonno	€ 13,00
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom rohen Thunfisch mit marinierten roten Zwiebeln, rosa Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft	
Sarde in Saor	€ 12,00
Frittierte Sardinen in süß-sauren Zwiebeln mit Rosinen	
Antipasto di Verdure	€ 9,50
Gemüsevariation	
Formaggi misti	€ 12,00
Komposition verschiedener italienischer Hart- und Weichkäsesorten mit hausgemachter Marmelade	

UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS DER VITRINE

Tajer Tradizionale € 12,00
Delikat belegtes Holzbrett mit einer Variation unserer Wurst- und Käsespezialitäten

Piatto Fantasia € 13,00
Delikat belegtes Holzbrett mit einer Variation unserer Wurst- und Käsespezialitäten mit Gemüse

Tajer Speciale - ab 2 Personen pro Person € 16,00
Gemischte Vorspeisenplatte; Variation unserer Wurst- & Käsespezialitäten, Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo und frisches Gemüse

HEISSE GETRÄNKE & KAFFEE

Espresso € 2,20

Espresso Doppio € 3,50

Cappuccino € 3,00

Latte Macchiato € 3,50

Tee € 2,50

SPIRITOUSEN

Aperol Spritz € 6,00

Weinschorle € 4,00

Vodka Russian Standard Gold € 6,00_{4cl}

Tanqueray Gin € 6,00_{4cl}

Barmaster Italian Gin € 7,00_{4cl}

Grappa di Nebbiolo (Ascheri) € 5,50_{2cl}

Grappa di Moscato (Ascheri) € 7,00_{2cl}

Grappe Marzadro € 8,00_{2cl}

Amaro € 3,50

MINERALWASSER

San Pellegrino € 2,50
0,25l Fl.

San Pellegrino € 5,50
0,75l Fl. (kohlenensäurehaltig)

Acqua Panna San Pellegrino € 5,50
0,75l Fl.

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola 0,2l (koffeinhaltig) € 2,50

Coca-Cola Light 0,2l (koffeinhaltig) € 2,50

Elderflower Tonic Thomas Henry € 2,50
0,2l Fl. (chininhaltig)

Zitronenbrause Proviant (Bio) (0,33l) € 3,50

Rhabarberbrause Proviant (Bio) (0,33l) € 3,50

Orangenlimonade Proviant (Bio) (0,33l) € 3,50

Apfelschorle Proviant (Bio) (0,33l) € 3,50

SÄFTE

Orangensaft frisch gepresst € 3,50
0,2l Glas

Pfirsichsaft 0,2l € 2,50

BIER

Jever Pils (0,33l) € 3,50

Veltins Pils (0,33l) € 3,50

Augustiner Lager (0,5l) € 3,90

Schöfferhofer Weizen (0,5l) € 3,90

Jever Fun (alkoholfrei) € 3,50

Erdinger Weizen (alkoholfrei) € 3,90