

## 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 eingelegt 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	
Tajer Tradizionale	€ 12,00
Delikat belegtes Holzbrett mit einer Variation unserer Schinken - und Käsespezialitäten	
Piatto Fantasia	€ 13,00
Delikat belegtes Holzbrett mit einer Variation unserer Schinken - und Käsespezialitäten mit Gemüse	
Tajer Speciale - ab 2 Personen pro Person	€ 16,00
Gemischte Vorspeisenplatte; Variation unserer Schinken - & 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

## WEINE & SCHAUMWEINE OFFEN

	0,1l	Flasche
SPUMANTI		
Prosecco <i>Forchir (Friuli)</i>	€ 5,50	€ 29,00
Ferrari Brut Maximum	€ 7,50	€ 42,00
VINI BIANCHI		
Hauswein <i>(Carafetta 0,2l)</i>	€ 5,00	
2018 Lugana <i>Costaripa (Lombardia)</i>	€ 4,50	€ 28,00
2019 Tradition Weissburgunder <i>Terlan (Alto Adige)</i>	€ 5,50	€ 31,00
2018 Terlano Classico <i>Terlan (Südtirol)</i>	€ 6,50	€ 34,00
2017 Chardonnay Omina Romana <i>Omina (Lazio)</i>	€ 8,00	€ 48,00
2018 Ros'Alba Rosé <i>Pecorari (Friuli)</i>	€ 5,00	€ 29,00
VINI ROSSI		
Hauswein <i>(Carafetta 0,2l)</i>	€ 5,00	
2016 Nebbiolo <i>Tenuta Carretta (Piemont)</i>	€ 5,00	€ 29,00
2018 Refosco <i>Pecorari (Friuli)</i>	€ 4,50	€ 28,00
2015 Chianti Classico <i>Castello di Radda (Toscana)</i>	€ 5,50	€ 29,00
2013 Pulzianum <i>Omina (Lazio)</i>	€ 7,00	€ 45,00
2015 Barbaresco Garassino <i>Tenuta Carretta (Piemonte)</i>	€ 7,50	€ 45,00

## KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola 0,2l (koffeinhaltig)	€ 2,50
Coca-Cola Zero 0,2l (koffeinhaltig)	€ 2,50
Tonic Water Thomas Henry 0,2l Fl. (chininhaltig)	€ 2,50
Zitronenbrause Proviant (Bio) (0,33l)	€ 3,50
Cola 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 0,2l Carafetta	€ 4,50
Pfirsichsaft 0,2 l	€ 2,50

## BIER

Jever Pils (0,33l)	€ 3,50
Veltins Pils (0,33l)	€ 3,50
Veltins Radler (0,33l)	€ 3,50
Bayreuther helles (0,5l)	€ 3,90
Maisels Weizen (0,5l)	€ 3,90
Jever Fun (alkoholfrei)	€ 3,50
Maisels (alkoholfrei)	€ 3,90

## SPIRITOUSEN

Aperol Spritz	€ 6,00
Weinschorle	€ 4,00
Vodka Russian Standard	€ 6,00 <sub>4cl</sub>
Barmaster Gin	€ 6,00 <sub>4cl</sub>
Grappa di Nebbiolo (Ascheri)	€ 5,50 <sub>2cl</sub>
Grappa di Moscato (Ascheri)	€ 7,00 <sub>2cl</sub>
Grappe Marzadro	€ 8,00 <sub>2cl</sub>
Amaro (Averna, Rammazzotti, Limoncello, Sambuca, Amaro Lucano)	€ 3,50

## MINERALWASSER

Bad Camberger Taunus Quelle 0,25l Fl. (mit oder ohne Kohlensäure)	€ 2,50
Bad Camberger Taunus Quelle 0,75l Fl. (kohlenensäurehaltig medium)	€ 5,50
Bad Camberger Taunus Quelle 0,75l Fl. (still)	€ 5,50

## WEINE DES MONATS

### SPUMANTI

Franciacorta Brut <i>Lantieri (Lombardia)</i>	€ 38,00
Franciacorta Origines Pas Dose <i>Lantieri (Lombardia)</i>	€ 42,00

### VINI BIANCHI

2017 Pinot Bianco Riserva Vorberg <i>Terlan (Alto Adige)</i>	€ 52,00
2018 Pecorino <i>Orlandi Contucci Ponno (Abruzzo)</i>	€ 32,00
2018 Pinot Grigio Olivers <i>Pierpaolo Pecorari (Friuli)</i>	€ 34,00
2016 Sauvignon Blanc <i>Pojer e Sandri (Trentino)</i>	€ 34,00

### VINI ROSSI

2014 Chianti Gran Selezione <i>Castello di Radda (Toscana)</i>	€ 76,00
2016 Lagrein <i>Madonna Vittorie (Trentino)</i>	€ 29,00
2012 Diana Nemorensis Cabernet/Merlot <i>Omina Romana (Lazio)</i>	€ 52,00
2015 Barolo Monfalletto <i>Cordero di Montezzemolo (Piemonte)</i>	€ 85,00

### VINI DOLCI

Palmargentina Rose <i>Costaripa (Lombardia)</i>	€ 38,00
Cinque Grani Passito <i>Terre Siciliane (Sicilia)</i>	€ 38,00