



TAMIGI SEI

## Vino alla spina | *Wein vom Fass* | Draft Wine

EUR

### Vino bianco frizzante | *Schaumwein* | Sparkling Wine

Veneto Montelvini Alzaia

¼ l

3.00

½ l

5.50

### Vino bianco | *Weisswein* | White Wine

Veneto Montelvini Chardonnay

¼ l

3.00

½ l

5.50

### Vino rosso | *Rotwein* | Red Wine

Veneto Montelvini Cabernet

¼ l

3.00

½ l

5.50

## Vino al calice | *Wein im Glas* | Glas of Wine

### Bollicine | *Schaumwein* | Sparkling Wine

EUR

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. "Senior" 11.5 %

Valdobbiadene | Cantina Bortolomiol

1/8 l

4.00

Asolo Prosecco Superiore Brut D.O.C.G. 12.0 %

Asolo | Cantina Montelvini

1/8 l

4.00

### Bianco | *Weisswein* | White wine

Calice vino bianco del mese

*Glas Weisswein des Monats*

Glass of white wine of the month

1/8 l

4.00

Lugana D.O.C. 13.0 %

Verona | Cantina Villabella

1/8 l

4.00


		<b>EUR</b>
<b>Rosato   Roséwein   Rosé wine</b>		
<b>Bardolino Chiaretto D.O.C. Classico</b> 12.5 %	1/8 l	4.00
Verona   Cantina Campagnola		
<b>Rosso   Rotwein   Red wine</b>		
<b>Calice vino rosso del mese</b>	1/8 l	4.00
<i>Glas Rotwein des Monats</i> Glass of red wine of the month		
<b>Bardolino D.O.C. Classico</b> 12.5 %	1/8 l	4.00
Verona   Cantina Campagnola		
<b>Bollicine   Schaumwein   Sparkling Wine</b>		
<b>EUR</b>		
<b>Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. "Senior" in bott.</b> 11.5 %	0,75 l	16.00
Valdobbiadene   Cantina Bortolomiol Abbinamento: ideale con antipasti e primi di pesce <i>Gut kombiniert: zu Fischvorspeisen und erste Gänge</i> Pairing: ideal with fish started and first courses		
<b>Prosecco Asolo Superiore Brut D.O.C.G. in bott.</b> 12.0 %	0,75 l	16.00
Asolo   Cantina Montelvini Abbinamento: Prosecco dal residuo zuccherino basso, perfetto come aperitivo <i>Gut kombiniert: Prosecco mit geringem Restzucker, perfekt als Aperitif</i> Pairing: prosecco with low residual sugar, perfect as an aperitif		
<b>Vino Bianco   Weisswein   White Wine</b>		
<b>EUR</b>		
<b>Pinot Grigio D.O.C. in bott.</b> 12.5 %	0,75 l	16.50
Friuli-Venezia Giulia   Vigneti Pittaro Abbinamento: antipasti all'italiana, antipasti di verdure e primi piatti saporiti <i>Gut kombiniert: zu italienischen Vorspeisen, Gemüsevorspeisen und gewürzte erste Gänge</i> Pairing: Italian and vegetable appetizers and savory first courses		
<b>Lugana D.O.C. in bott.</b> 13.0 %	0,75 l	17.50
Verona   Cantina Villabella Abbinamento: antipasti di pesce, pizza ai formaggi e alle verdure. Primi piatti light a base di verdure <i>Gut kombiniert: zu Fischvorspeisen, Pizza mit Käse oder mit Gemüse. Leichte erste vegetarische Gänge</i> Pairing: Fish starters, pizza with cheese or vegetables. Light first vegetarian courses		

Tutti i prezzi sono comprensivi di tasse e costi di servizio. | Alle Preise inklusive Steuern und Service. | All prices include tax and service.

<p><b>Soave Classico D.O.C. in bott.</b> 12.5 %  Verona   Cantina Campagnola  Abbinamento: ideale come aperitivo con antipasti, piatti leggeri e di pesce  <i>Gut kombiniert: ideal als Aperitif zu Vorspeisen, zu leichten- und Fischgerichten</i>  Pairing: Perfect as an aperitif for starters, with light and fish dishes.</p>	0,75 l	EUR 18.00
<p><b>Ribolla Gialla Angoris Colli Orientali D.O.C. in bott.</b> 13.0 %  Friuli   Cantina Angoris  Abbinamento: si abbina a piatti vegetariani, zuppe e primi di pesce  <i>Gut kombiniert: zu vegetarischen Gerichten, Suppen und erste Fischgänge</i>  Pairing: With vegetarian dishes, soups and first fish courses</p>	0,75 l	EUR 20.00
<p><b>Riesling D.O.C. in bott.</b> 12.0 %  Lombardia   Cantina Giorgi  Abbinamento: aperitivi, antipasti di pesce, pesce con lisca al sale  <i>Gut kombiniert: als Aperitif, Fischvorspeisen, Fisch in Salzkruste</i>  Pairing: As an aperitif, fish starters, fish in salt crust</p>	0,75 l	20.00
<p><b>Inzolia Baglio del Sole I.G.T. in bott.</b> 12.0 %  Sicilia   Feudi del Pisciotto  Abbinamento: bianco da aperitivo a cui abbinare sapori accesi, ideale con frittiture di pesce  <i>Gut kombiniert: Ein weisser Aperitif, der kräftige Aromen begleitet, ideal zu frittiertem Fisch</i>  Pairing: A white aperitif that accompanies strong flavours, ideal with fried fish</p>	0,75 l	20.00

## Vino Rosso | Rotwein | Red Wine

<p><b>Merlot I.G.T. in bott.</b> 12.5 %  Venezia   Delibori  Abbinamento: antipasti all'italiana, primi piatti con salse di carne. Secondi piatti di carne  <i>Gut kombiniert: zu italienischen Vorspeisen, erste Gänge mit Fleischsaucen und Fleischgerichten</i>  Pairing: Italian starters, first courses with meat sauces and meat dishes</p>	0,75 l	EUR 16.50
<p><b>Bardolino D.O.C. Classico in bott.</b> 12.5 %  Verona   Cantina Campagnola  Abbinamento: ideale con piatti di pasta, pizza, piatti leggeri, carni, formaggi e a tutto pasto  <i>Gut kombiniert: ideal zu Pasta, Pizza, leichten Gerichten, Fleisch, Käse und zum kompletten Menü</i>  Pairing: Ideal with pasta, pizza, light dishes, meat, cheese and the complete menu</p>	0,75 l	EUR 17.50

<p><b>Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. in bott.</b> 13.5 %  Abruzzo   Cantina Velenosi  Abbinamento: ottimo per accompagnare menu di carne  <i>Gut kombiniert: hervorragend zur Begleitung von Fleischmenüs</i>  Pairing: Excellent for complementing meat menus</p>	0,75 l	18.00
<p><b>Valpolicella Ripasso D.O.C. Classico Superiore in bott.</b> 13.5 %  Verona   Cantina Campagnola  Abbinamento: ideale con piatti di pasta, salumi, carni e formaggi  <i>Gut kombiniert: ideal zu Nudelgerichten, Fleisch, Wurst und Käsen</i>  Pairing: Ideal with pasta dishes, cold cuts, meat and cheese</p>	0,75 l	20.50
<p><b>Chianti Classico D.O.C.G. in bott.</b> 14.0 %  Toscana   Cantina Castellare  Abbinamento: si abbina a piatti strutturati e importanti  <i>Gut kombiniert: zu strukturierten und wichtigen Gerichten</i>  Pairing: to structured and important dishes</p>	0,75 l	22.50
<p><b>Nero d'Avola BIOLOGICO D.O.C. in bott.</b> 14.0 %   Sicilia   Cantine Fina  Abbinamento: cucina etnica speziata, piatti unici vegani, vegetariani light  <i>Gut kombiniert: würzige ethnische Küche, leichte vegetarische und vegane Gerichte</i>  Pairing: Spicy ethnic cuisine, light vegetarian and vegan dishes</p>	0,75 l	24.50
<p><b>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico "Vigneti Vallata Di Marano" in bott.</b> 15.0 %  Verona   Cantina Campagnola  Abbinamento: lo consigliamo per accompagnare la nostra carne, specialmente alla griglia  <i>Gut kombiniert: Wir empfehlen ihn zu unseren Fleischgerichten, insbesondere zu gegrilltem Fleisch</i>  Pairing: We recommend it with our meat dishes, especially grilled meat</p>	0,75 l	32.00

## Vino Rosato | Roséwein | Rose' wine

		<b>EUR</b>
<p><b>Bardolino Chiaretto D.O.C. in bott.</b> 12.5 %  Verona   Cantina Campagnola  Abbinamento: ideale con piatti di pasta, pizza, minestra e carni bianche  <i>Gut kombiniert: ideal zu Nudelgerichten, Pizza, Suppe und weißem Fleisch</i>  Pairing: ideal with pasta, pizza, soup and white meat dishes</p>	0,75 l	18.00

## Bibite | Getränke | Drinks

### Acqua Minerale

		EUR
<b>San Benedetto con Gas</b>	0,33 l	1.50
<i>mit Kohlensäure   sparkling</i>	0,65 l	2.80
<b>San Benedetto Naturale</b>	0,33 l	1.50
<i>stilles Wasser   natural</i>	0,65 l	2.80

### Bottiglia | Flasche | Bottle

<b>Coca-Cola</b>	0,33 l	3.00
<b>Coca-Cola Zero</b>	0,33 l	3.00
<b>Fanta</b>	0,33 l	3.00
<b>Sprite</b>	0,33 l	3.00
<b>Lipton The pesca  limone</b>	0,33 l	3.00

### Red Bull energy drink

	EUR
<b>Red Bull</b>	3.50
<b>Red Bull sugar free</b>	3.50
<b>Red Bull white edition</b>	3.50

### Organics by Red-bull soft drinks bio



	EUR
<b>Tonic Water</b>	3.50
<b>Bitter-Lemon</b>	3.50
<b>Ginger-ale</b>	3.50
<b>Simply cola</b>	3.50
<b>Viva Mate</b>	3.50

### Succhi di frutta | Fruchtsäfte | Fruit juices

		EUR
<b>ACE   Multivitamin</b>	0,2 l	2.50
<b>Albicocca   Aprikose   Apricot</b>	0,2 l	2.50
<b>Ananas   Ananas   Pineapple</b>	0,2 l	2.50
<b>Pera   Birne   Pear</b>	0,2 l	2.50
<b>Pesca   Pfirsich   Peach</b>	0,2 l	2.50
<b>Spritzer all'arancia   Orangenschorle</b>	0,3 l	3.00
	0,5 l	4.50
<b>Spritzer alla mela   Apfelschorle</b>	0,3 l	3.00
	0,5 l	4.50

## Birra | *Bier* | Beer

### Birra alla spina | *Bier vom Fass* | Draft Beer

		EUR
<b>Forst Pils</b>	0,2 l	3.00
	0,4 l	5.00
<b>Ichnusa non Filtrata</b>	0,2 l	3.00
	0,4 l	5.00
<b>Weihenstephan Weizen</b>	0,5 l	5.50
<b>Radler</b>	0,2 l	3.00
	0,4 l	5.00
<b>Panaché</b>	0,2 l	3.00
	0,4 l	5.00

### Birra in bottiglia | *Flaschenbier* | Bottle Beer

		EUR
<b>Forst 0,0 % analcolica</b> <i>alkoholfrei</i>   alcohol-free	0,33 l	3.50
<b>Moretti Rossa</b>	0,33 l	4.00
<b>Weihenstephan Weizen</b>	0,5 l	5.00
<b>Sambrook's Brewery Pale Ale</b>	0,5 l	6.00
<b>Ayinger Urweisse</b>	0,5 l	6.00
<b>Ayinger Dunkel</b>	0,5 l	6.50

## Aperitivi | Cocktails

	EUR
Vino Bianco Spritz   <i>Weissweinschorle</i>	3.50
Spritz Aperol   Campari   Select   Cynar	5.00
Hugo	5.00
Campari con soda	4.00
Campari Orange	5.00
Bellini   Rossini	5.00
Americano	6.00
Negroni	7.00
Gingerino	4.50

## Gin

		EUR
Gin Gordon's	5 cl	4.50
Gin Tonic   Gin Lemon   Gin Buck		8.00

## Vodka

Vodka Absolut	5 cl	4.50
Vodka Tonic   Vodka Lemon		8.00

## Rum

Rum Bacardi	5 cl	4.50
Rum Cola   Rum Cooler		8.00

## Whiskey

Whiskey Wild Turkey Honey	5 cl	4.50
Whiskey Cola   Whiskey-Highball		8.00



## Amari | Bitterliköre | Bitters

		EUR
Disaronno	5 cl	3.00
Amaro del Capo	5 cl	3.00
Amaro Montenegro	5 cl	3.00
Amaro Ramazzotti	5 cl	3.00
Anima Nera	5 cl	3.00
Averna	5 cl	3.00
Fernet Branca	5 cl	3.00
Jägermeister	5 cl	3.00

## Grappe

		EUR
Grappa Nardini Bianca	5 cl	4.50
Grappa Nardini Riserva	5 cl	5.50
Grappa da Ponte di Prosecco	5 cl	6.00
Grappa Marzadro 18 Lune	5 cl	6.50

## Liquori

		EUR
Baileys Irish Cream	5 cl	4.00
Limoncello della Costiera	5 cl	4.00
Sambuca Molinari	5 cl	4.00
Brandy Vecchia Romagna et. Nera	5 cl	5.00

## Caffetteria

	EUR
Espresso	1.80
Cappuccino	2.50
Caffè Decaffeinato	1.80
Caffè Americano	2.20
Caffè d'Orzo	2.00
Caffè al Ginseng	2.00
Caffè Latte	2.50
Cioccolata Calda	2.50
Caffè Doppio	2.50
Tè mix	2.50