Montalbano
Dal 1976

Restaurant Pizzeria Eiscafè Montalbano

Seit 1976

Zuppe / Suppe

1	**Crema di Pomodoro** Tomatensuppe mit Sahne	7,90€
2	**Zuppa di Pesce** Gemischter Fisch auf italienischer Art	9,90€

Antipasti / Vorspeise

5	**Tagliere di Salumi e Formaggi** Gemischte Platte mit italienischer Wurst und Käse	18,50€
6	**Antipasto Vegetariano** Saisongemüse und gemischte Käse	15,90€
7	**Carpaccio** Rinderfiletscheiben, Rucola, Cherry-Tomaten und Geraspelter Parmesankäse	14,90€
8	**Caprese** Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10,90€
9	**Caprese di Bufala** Tomaten, Burrata und Basilikum	13,90€
10	**Bruschetta** 4 Brotscheiben geröstet, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Olivenöl	7,90€
11	**Pizzabrot**	6,90€
12	**Knoblauchbrot**	7,90€

Insalate / Salate

19	**Insalata Italia** Gemischter Salat, Mais, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Prosciutto und gebratener Käse	15,50€
20	**Insalata Mista** Gemischter Salat mit Tomate, Gurke und Zwiebeln	10,50€
21	**Insalata di Mare** Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs, Thunfisch und Garnelen	16,50€
22	**Insalata Gustosa** Gemischter Salat mit Hähnchenfleisch, Schafkäse, Mais, Oliven	14,90€

Pizze

30	**Margherita** Tomatensauce, Käse	10,90€
31	**Salame** Tomatensauce, Käse, Salami	12,90€
32	**Prosciutto** Tomatensauce, Käse, Schinken	12,90€
33	**Diavola** Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Scharfe Peperoni, Paprika, Zwiebeln (Scharf)	16,90€
34	**Tonno** Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	14,90€
35	**Vegetariana** Tomatensauce, Käse, Gemüse der Saison	15,50€
36	**Calzone** Pizzatasche gefüllt mitTomatensoße, Käse, Schinken und Champignons	14,90€
38	**Americana** Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Zwiebeln, Ei	16,90€
39	**Hawaii** Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	14,90€

Extra Zutaten

Büffelmozzarella / Burrata +6,00€
Thunfisch undLachs +3,50€
Portion Garnelen +6,00€ (4 Stück)
Sardellen +2,50€
Gorgonzola +3,00€
Parmesan +2,00€
Parmaschinken und scharfe Salami +3,50€
Schinken und Salami +2,50€
Alle weitere Zutaten +1,50€
Vier Scheiben Brot +2,00€
Extra Teller mit Serviette und Besteck +2,00€
Riesen Garnelen mit Kopf und Schale pro Stück +4,00€

Gerne können sie ihre Speisen mitnehmen, der Umwelt zuliebe berechnen wir 1,00€ für die Verpackung.

Pizze Gourmet

40 Mortadella **18,00€**
Fior di Latte, Mortadella, Pistazien creme, Büffelmozzarella und Pistazien gehackt

41 Parma **18,50€**
Fior di Latte, Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmaschinken, Burrata und Parmesan

42 Carbonara **17,50€**
Fior di Latte, Guanciale, Eigelb, Pecorino, Schwarze Pfeffer und Olivenöl

43 Sicilia 4 Formaggi **17,50€**
Fior di Latte, Cacio e Pepe, Primo Sale, Burrata und Olivenöl

44 La Carciofina **17,90€**
Fior di Latte, Burrata, Guanciale, Artischocken creme, Parmesanflocken und Olivenöl

45 Norvegese **17,50€**
Fior di Latte, geräucherter Lachs, Cherrytomaten und Rucola

Extra Zutaten

Büffelmozzarella / Burrata +6,00€
Thunfisch undLachs +3,50€
Portion Garnelen +6,00€ (4 Stück)
Sardellen +2,50€
Gorgonzola +3,00€
Parmesan +2,00€
Parmaschinken und scharfe Salami +3,50€
Schinken und Salami +2,50€
Alle weitere Zutaten +1,50€
Vier Scheiben Brot +2,00€
Extra Teller mit Serviette und Besteck +2,00€
Riesen Garnelen mit Kopf und Schale pro Stück +4,00€

Gerne können sie ihre Speisen mitnehmen, der Umwelt zuliebe berechnen wir 1,00€ für die Verpackung.

Pasta

60	**Spaghetti Pomodoro** Mit Tomatensoße	10,90€
61	**Spaghetti Bolognese** Mit Rindfleisch-Ragout	13,90€
62	**Spaghetti Carbonara** Mit Eigelb, Becon und Pecorino-Käse	13,90€
63	**Spaghetti Aglio, Olio (Scharf)** Olivenöl, Knoblauch, scharfem Peperoni	12,50€
64	**Spaghetti Frutti di Mare** Mit Meeresfrüchten, Olivenöl, Knoblauch, Weißwein und Cherrytomaten	17,90€
65	**Spaghetti Aglio, Olio e Gamberi** Mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Riesengarnelen mit Kopf und Schale	21,50€
66	**Tagliatelle ai Gamberi** Mit Tomatensoße, Cherrytomaten, Garnelen, Minze und Knoblauch	18,90€
67	**Tagliatelle al Salmone** Mit Lachsstreifen in leckerer Tomatensoße	18,90€
68	**Tagliatelle Pere e Gorgonzola** Mit Birne, Gorgonzola-Sauce und gerösteten Walnüssen	18,50€
70	**Ravioli Ricotta e Spinaci** Mit Tomatensoße, Sahne, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	22,50€
71	**Lasagne al Forno** Mit Hackfleisch, Béchamelsauce und Käse überbacken	15,90€

Gerne können sie ihre Speisen mitnehmen, der Umwelt zuliebe berechnen wir 1,00€ für die Verpackung.

Carne / Fleisch

80	**Costoletta di Vitellina** Kalbskotelett gegrillt mit Gemüse	32,90€
81	**Tagliata di Vitello** Rinder Entrecôte mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und Balsamico	28,50€
82	**Filetto di Maiale** Schweinefilet mit Spinat und Gorgonzola Sauce	25,00€
83	**Schnitzel alla Milanese** Schnitzel paniert	17,90€
84	**Agnello alla Griglia** Gegrilltes Lammfleisch mit Kartoffelpüree und Barolo Weinsoße	29,90€

Pesce / Fisch

90	**Salmone al Pistacchio** Lachsfilet mit Pistazien Sauce	28,90€
91	**Misto di Pesce** Fischplatte mit Zanderfilet, Lachsfilet und Garnelen	28,90€
92	**Orata al Limone** Doradefilet in Zitronensauce Art	29,90€
93	**Gamberoni Grigliati** Gegrillte Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses	31,50€

Kindergerichte (Nur für Kinder)

500	**Penne Pomodoro** Mit Tomatensoße	8,50€
501	**Penne Bolognese** Mit Rindfleisch Ragout	8,50€
502	**Penne alla Panna** Mit Schinken in Sahnesauce	8,50€
503	**Fischstabchen mit Pommes**	8,50€
504	**Chicken Nuggets mit Pommes**	8,50€
505	**Portion Pommes**	4,50€
506	**Ketchup**	0,50€
507	**Mayo**	0,50€

Beilagen: Salat mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln.

Alkoholfreie Getränke

101	Cola	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
102	Cola Zero	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
103	Fanta	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
104	Sprite	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
105	Spezi	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
106	Apfelschorle	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
107	Mineralwasser	0,2l	3,00€	/	0,4l	4,90€
108	Mineralwasser San Pellegrino				0,25l	3,60€
109	Mineralwasser San Pellegrino				0,70l	8,50€
110	Apfelsaft	0,2l	3,50€	/	0,4l	5,20€
111	Orangensaft	0,2l	3,50€	/	0,4l	5,20€
112	Bananennektar	0,2l	3,50€	/	0,4l	5,20€
113	Kirschnektar	0,2l	3,50€	/	0,4l	5,20€
114	Kiba Nektar	0,2l	3,50€	/	0,4l	5,20€
116	Ananassaft	0,2l	3,50€	/	0,4l	5,20€
116	Sanddorn Nektar	0,2l	4,50€	/	0,4l	6,00€
117	Tonic Wasser				0,25l	3,90€
118	Bitter Lemon				0,25l	3,90€
119	Ginger Ale				0,25l	3,90€
121	Acqua Panna (Still)				0,70l	8,50€

Biere

140	Bitburger	0,3l	4,50€
141	Bitburger	0,5l	5,80€
142	Alster	0,3l	4,50€
143	Alster	0,5l	5,80€
145	Hefeweizen	0,5l	5,80€
146	Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	5,80€
147	Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,80€
148	Köstritzer Schwarzbier	0,5l	5,80€
149	Bitburger Alkoholfrei	0,33l	4,50€

Spirituosen

152	Jagermeister	4cl	4,90€
153	Amaretto	4cl	4,90€
154	Sambuca	4cl	4,90€
155	Baileys	4cl	4,90€
156	Ramazzotti	4cl	4,90€
157	Averna	4cl	4,90€
158	Limoncello	4cl	4,90€
159	Jack Daniel's Whisky	4cl	7,50€
161	Sarpa di Poli "Merlot"	2cl	7,50€
162	Grappa Pò di Poli Morbida	2cl	8,00€
163	Grappa Pò di Poli Aromatica	2cl	8,50€
164	Brandy Italiano di Poli "3 Jahre"	2cl	9,00€
165	Sarpa Oro di Poli "Gold"	2cl	9,50€
166	Poli Cleopatra "Moscato Oro"	2cl	10,50€
167	Poli Cleopatra "Amarone Oro"	2cl	11,00€
168	Poli Grappa Due Barili	2cl	12,50€
169	Cognac Hennessy	2cl	10,50€

Weißweine und Rosé

Catarratto Branciforte "Terre Siciliane IGP" 29,50€

Noten von Wiesenblumen und zart reifen Birnen zeigen. Dieser reinsortige Catarratto. Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, zeigt er sich von strohgelber Farbe, mit grünlichen Reflexen, gefällig im Geschmack, mit einem angenehmen und gleichermaßen nachhaltigen Säurespiel.

Inzolia Firriato "Terre Siciliane IGP" 29,00€

Ein frischer, mineralischer Genuss begeistert mit lebendigen und eleganten Noten von exotischen Früchten.
Dieser Wein bringt die Aromen Siziliens perfekt zur Geltung und reflektiert die Nachhaltigkeit des bekannten WeingutsFirriato.
Die Inzolia-Traube, eine der ältesten Sorten der Region, verleiht ihm seine charakteristische Frische. Ideal als Aperitif, um die Vorfreude auf genussvolle Momente zu wecken.
Ausdruck des sizilianischen Terroirs.

Chardonnay Firriato "Terre Siciliane IGP" 31,50€

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein sehr stylisher, eleganter Wein und präsentiert sich auffallend modern.
Exotische Früchte wie Ananas, Banane, Mango und Papaya lässt sein frisches Aroma erahnen.
Frische auch am Gaumen, gepaart mit einer angenehmen Säuren und schöner Nachhaltigkeit.

Le sabbie dell'Etna Rosato Firriato "Etna DOC" 31,00€

Präsentiert sich im Glas in einem zarten Rosa.
In der Nase entfaltet er Aromen von Himbeere und Waldfrüchten, die sich mit Granatapfel und rosa Pfeffer vermischen.
Im Geschmack ist er frisch und angenehm, unterstrichen von einer anhaltenden Mineralität.

Branciforti Rosato "Terre Siciliane IGP" 28,00€

Dieser Rosato zeigt ein intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten.
Am Gaumen ist er sanft und verführerisch, wunderbar zart und weich, abgerundet durch ein angenehm delikates Säurespiel.

Rotweine

Nero D'avola Branciforti "Terre Siciliane IGP" 30,00€

Intensives Rubinrot mit kräftigen Anklängen von reifen roten Früchten, mediterranen Pflaumen und zarten balsamischen Noten.

Le sabbie dell'Etna Rosso Firriato "Etna DOC" 39,50€

Brillantes Rubinrot mit lebendigen Nuancen lila. Am Gaumen verführerisch mit Noten von dunklen Kirschen, Lakritz und Pfeffer.

Primitivo Centurio Minor "IGP" 29,50€

Sein verfuführerischer Duft erinnert an dunkle Beeren, reife Feigen und eine salzige Meeresbriese.
Dieser Wein praesentiert sich koerperreich und mit großzuügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidigen, feinkoornigem Tannin.

Chianti Francesco Gucciordini "DOCG" 31,50€

Mit seiner leuchtend rubinroten Farbe.
Es hat typische Aromen von roten Früchten und ist intensiv und kraftvoll.
Am Gaumen beeindruckt er mit seinem warmen Geschmack, den jugendlichen Tanninen und dem anhaltenden Abgang.

Lambrusco Villa di Corlo Amabile "DOC" 28,50€

Mit einer spritzigen Textur und einer feinen Perlage zeigt er sich im Glas sehr lebendig. Der Geschmack ist fruchtig und leicht süßlich, die Aromen von reifen, Kirschen und Himbeeren verleihen ihm einen harmonischen und weichen Abgang.

Wein alkoholfrei "New"

Pinot Grigio Studio Italiano (Vegan) **22,50€**

Wir präsentieren unseren Pinot Grigio aus unserer neuen Studio Italiano Linie - Klassisches Aroma mit kräftigem Bouquet und angenehmer Säure.
Aus vollreifen Trauben entstanden, entfaltet unser alkoholfreier Pinot Grigio eine harmonische Balance und einen vollmundigen Charakter. Sorten typisch mild überzeugt er mit feinen Aromen von Mandeln und saftiger Birne.
Ein stilvoller Begleiter für leichte Speisen oder den puren Genuss.
Studio Italiano ist die kleine Schwester der Kolonne Null.
Inspiriert von der Essenz italienischer Kultur und ikonischer Filmschaffender beginnt die Reise mit einem Pinot Grigio und einem Rosato aus Pinot Nero und Vernatsch.
Die Weine kommen aus Norditalien, sind vegan, 0,0% und natürlich ohne Zusätze.

Rosato Studio Italiano (Vegan) **22,50€**

Wir präsentieren unseren Rosato aus unserer neuen Studio Italiano Linie - Würzig blumiges Bouquet untermalt von fruchtigen Aromen von roten Beeren und auffälligen Rosentönen Im Edelstahl ausgebaut entfaltet unser alkoholfreier Rosato, aus Pinot Nero und Vernatsch, schlanke Aromen von hellen roten Früchten, untermalt von einer dezenten Säure.
Ein stilvoller Begleiter für leichte Speisen oder den puren Genuss.
Studio Italiano ist die kleine Schwester der Kolonne Null.
Inspiriert von der Essenz italienischer Kultur und ikonischer Filmschaffender beginnt die Reise mit einem Pinot Grigio und einem Rosato aus Pinot Nero und Vernatsch.
Die Weine kommen aus Norditalien, sind vegan, 0,0% und natürlich ohne Zusätze.

Spumante Studio Italiano (Vegan) **20,50€**

Erlebe die alkoholfreie Spumante und genieße pureFreude ohne Reue.
Mit seinem eleganten Duft nach Orange, frischem Gras und Williamsbirne überzeugt er bereits in der Nase.
Am Gaumen begeistert er mit einer angenehmen Trockenheit, feiner Zitrusnoten und einer leicht heftigen Nuance.
Die lebendige, langanhaltende Perlage sorgt für ein spritziges Trinkerlebnis – perfekt als Aperitif oder zu leichten Speisen.

Vini Rossi
Italienische Rotweine

300	Lambrusco (Lieblich)	0,2l	7,90€
301	Chianti (Trocken)	0,2l	7,90€
302	Nero D'avola (Trocken)	0,2l	7,90€
303	Rosè (Trocken fein)	0,2l	7,90€

Vini Bianchi
Italienische Weißweine

308	Frizzantino (Lieblich)	0,2l	7,90€
309	Chardonnay (Trocken)	0,2l	7,90€
310	Pinot Grigio (Trocken Fruchtig)	0,2l	7,90€
423	Prosecco	0,2l	6,50€

Heiße Getränke

122	Caffè Crema	3,60€
123	Espresso	3,20€
124	Espresso Corretto	4,20€
125	Doppelter Espresso	5,50€
126	Cappuccino mit Sahne	3,90€
127	Tasse Kaffee	3,00€
128	Pott Kaffee	3,90€
129	Italienischer Cappuccino	4,20€
130	Tee Eilles Darjeeling, Pfefferminze, Sommerberries, Gruntee Asia, Krautergarden, Kamillenblumen	3,50€
131	Kakao	3,50€
132	Kakao mit Sahne	4,50€
133	Grog (Mit Rum)	5,20€
134	Glühwein	3,90€
135	Latte Macchiato	4,20€
136	Latte Macchiato Karamell	4,90€
137	Milchkaffee	4,60€
138	Irish Coffee	5,80€
139	Heißer Sanddorn	4,50€

Cocktails

400	**Caipirinha** Cachaça, Limette, Weißer Rohrzucker, Soda	8,90€
401	**Caipiroska** Vodka SKYY, Limette, Erdbeeren, Weißer Rohrzucker, Soda	9,50€
402	**Mojito** Havana Club, Limette, Minze, Weißer Rohrzucker, Soda	9,50€
403	**Sex on the Beach** Vodka SKYY, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft	10,50€
404	**Margarita** Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	11,50€
405	**Swimming Pool** Ananassaft, Kokos Sirup, Vodka SKYY, Bacardi White Rum, Curaçao, Kokos Cream	10,50€
406	**Piña Colada** Bacardi White Rum, Ananassaft, Kokos Sirup, Kokos Cream	9,90€
407	**Cuba Libre** Limette, Bacardi Black Rum, Cola	8,90€
408	**Espresso Martini** Vodka SKYY, Kaffeelikör, Espresso	11,50€
409	**Zombie Tiki** White Rum, Black Rum, Lime Juice, Falernum, Curaçao Orange, Granatine, Pernot	14,90€

Malfy Gin Tonic

Malfy Gin Originale	12,50€
Malfy Gin Arancia	12,50€
Malfy Gin Grape Fruit	12,50€
Malfy Gin Zitrone	12,50€

Malfy Gin Lemon

Malfy Gin Originale	12,50€
Malfy Gin Arancia	12,50€
Malfy Gin Grape Fruit	12,50€
Malfy Gin Zitrone	12,50€

Alkoholfreie Cocktails

410 Caipirinha Light **7,90€**
Limette, Weißer Rohrzucker, Soda, Zuckersirup

411 Caipiroska Light **8,10€**
Limette, Erdbeeren, brauner Zucker, Soda, Erdbeersirup

412 Strawberry Kiss **8,50€**
Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup, Sahne

413 Virgin Colada **8,50€**
Ananassaft, Kokos Sirup, Sahne

414 Crodino Alkoholfrei **6,90€**
Crodino, Orangenschnitz.
Der alkoholfreie Aperitif mit bittersüßem Geschmackserlebnis

Aperitivi

415 Limoncello Spritz **8,90€**
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronenscheiben

416 Aperol Spritz **8,90€**
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

417 Lillet Berry **8,90€**
Lillet Blanc, Schweppes, Waldbeeren, Erdbeere, Himbeere

418 Lillet Vive **8,90€**
Lillet Blanc, Tonic Wasser, Erdbeere, Minze

419 Lillet Rosè White Peach **8,90€**
Lillet Rosè, Schweppes, Pfirsichscheibe

420 Emily Lillet Royale Rosè **8,90€**
Lillet Rosè, Prosecco, Erdbeerpüree, Erdbeeren, Minzblätter

421 Hugo Spritz **8,90€**
Prosecco, Holundersirup, Soda, Limetten,Minzblätter

422 Campari Orange **8,90€**

Eisgetränke

230 Eiskaffee **6,90€**
Vanilleeis, kalter Kaffee und Sahne

231 Eisschokolade **6,90€**
Vanilleeis, Schokoladendrink und Sahne

232 Milchmix **5,90€**
Milch mit Eissorte nach Wahl gemixt

233 Milchshake **6,90€**
Milch mit Eissorte nach Wahl gemixt
und Sahne

234 Joghurt Drink **7,50€**
Milch mit Joghurt und
einer Kugel Eis nach Wahl gemixt

235 Blonder Engel **6,90€**
Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis

Eis für Kinder

240 Pinocchio Becher **6,90€**
Vanille und Erdbeereis mit Sahne,
Smarties und Streusel

241 Kinder Spaghettieis **6,90€**
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße und
weißen Schokoraspeln

242 Biene Maja **6,90€**
Gemischtes Eis mit Sahne,
Schokosoße und Streusel

Eisbecher für 2 Personen

227 Amore Becher **23,50€**
Lassen sie sich überraschen

1 Kugel 2,50€
Extra Sahne 2,00€
Extra Streusel 1,00€
Extra Topping 1,00€
Smarties,Yogurette Riegel, Kinder Riegel 1,50€

Eisspezialitäten

212 Frucht Becher **9,90€**
Gemischtes Fruchteis mit frischen Fruchten, Sahne und Amarenasoße

214 Spaghettieis **8,90€**
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße und weißen Schokoraspeln

215 Riesen Spaghettieis **10,50€**
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße und weißen Schokoraspeln

216 Riesen Spaghettieis Carbonara **12,90€**
Vanilleeis mit Sahne, Eierlikör, Walnüssen und weißen Schokoraspeln

217 Amarena Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Sahne, Amarenakirschen und Amarenasoße

218 Eierlikör Becher **9,60€**
Gemischtes Eis mit Sahne, Eierlikör und Schokoraspeln

219 After Eight Becher **9,50€**
Stracciatella und Pfefferminzeis, Sahne, After Eight und Schokoraspeln

220 Joghurt Becher **9,90€**
Joghurteis, Joghurt mit Fruchten ihrer Wahl, Sahne und Tropicalsoße

221 Baileys Becher **9,60€**
Gemischtes Eis mit Sahne und Baileys

222 Walnuss Becher **10,50€**
Walnusseis mit Sahne, Walnüsse und Nusssoße

223 Schwarzwald Becher **9,90€**
Schokoladeneis, Kirschen, Sahne, Amarenasoße, Kirschlikör, Schokoraspeln

224 Twix Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Krokant, Sahne, Karamellsoße und Twixriegeln

225 Snickers Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Nüssen, Sahne, Nusssoße und Snickersriegeln

226 Yogurette Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Sahne, Yoguretteriegel, Erdbeersoße und weißen Schokoraspeln

Eisspezialitäten

200 Rocher Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Sahne, Nuss, Krokant, Schokosoße und Rocher Praline

201 Pfirsich Melba Becher **9,50€**
Vanilleeis mit Pfirsiche, Sahne, Amarenasoße, Eierlikör und Krokant

202 Schokoladen Becher **8,50€**
Schokoeis mit Schokoraspeln, Sahne und Schokosoße

203 Nuss Becher **9,90€**
Nusseis mit Sahne, Nusssoße und ganze Haselnüsse

204 Erdbeer Becher (Saisonbedingt) **9,50€**
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße

205 Kiwi Becher **9,50€**
Gemischtes Eis mit frischem Kiwi, Kiwisoße und Sahne

206 Kinder Maxi Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Kinderschokolade Riegeln, Schokoraspeln, Sahne und Schokosoße

207 Kirsch Becher **8,90€**
Gemischtes Eis mit Kirschen, Amarenasoße und Sahne

208 Banana Split **9,90€**
Gemischtes Eis mit Bananen, Sahne, Schokosoße und Schokoraspeln

209 Schweden Becher **9,60€**
Vanille Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Schokoraspeln und Sahne

210 Raffaello Becher **9,90€**
Gemischtes Eis mit Sahne, Kokossoße, Kokosflocken und Raffaello Röllchen

211 Krokant Becher **9,50€**
Gemischtes Eis mit Haselnuss gehackt, Nusssoße und Sahne

Dessert

Soufflé al Cioccolato **7,50€**
Dunkles Schokoladen Soufflé mit Sahne

Soufflé Black & White **7,50€**
Dunkles Schokoladen Soufflé mit
weißem Kern und Sahne

Tartufo Classico **6,50€**
Schokoladen, Zabaione. "Trüffel"

Tartufo Bianco **6,50€**
Weißer, Zabaione. "Trüffel"

Semifreddo Torroncino **6,90€**
Nugat, Haselnuss

Coppa Tiramisù **7,50€**
Löffelbiskuits, Kaffee, Zabaione, Kakao

Apfelstrudel **6,90€**
Mit Vanille Eis und Sahne

Apfel Streusel Kuchen **4,50€**

Verschiedene italienische Torten **5,50€**