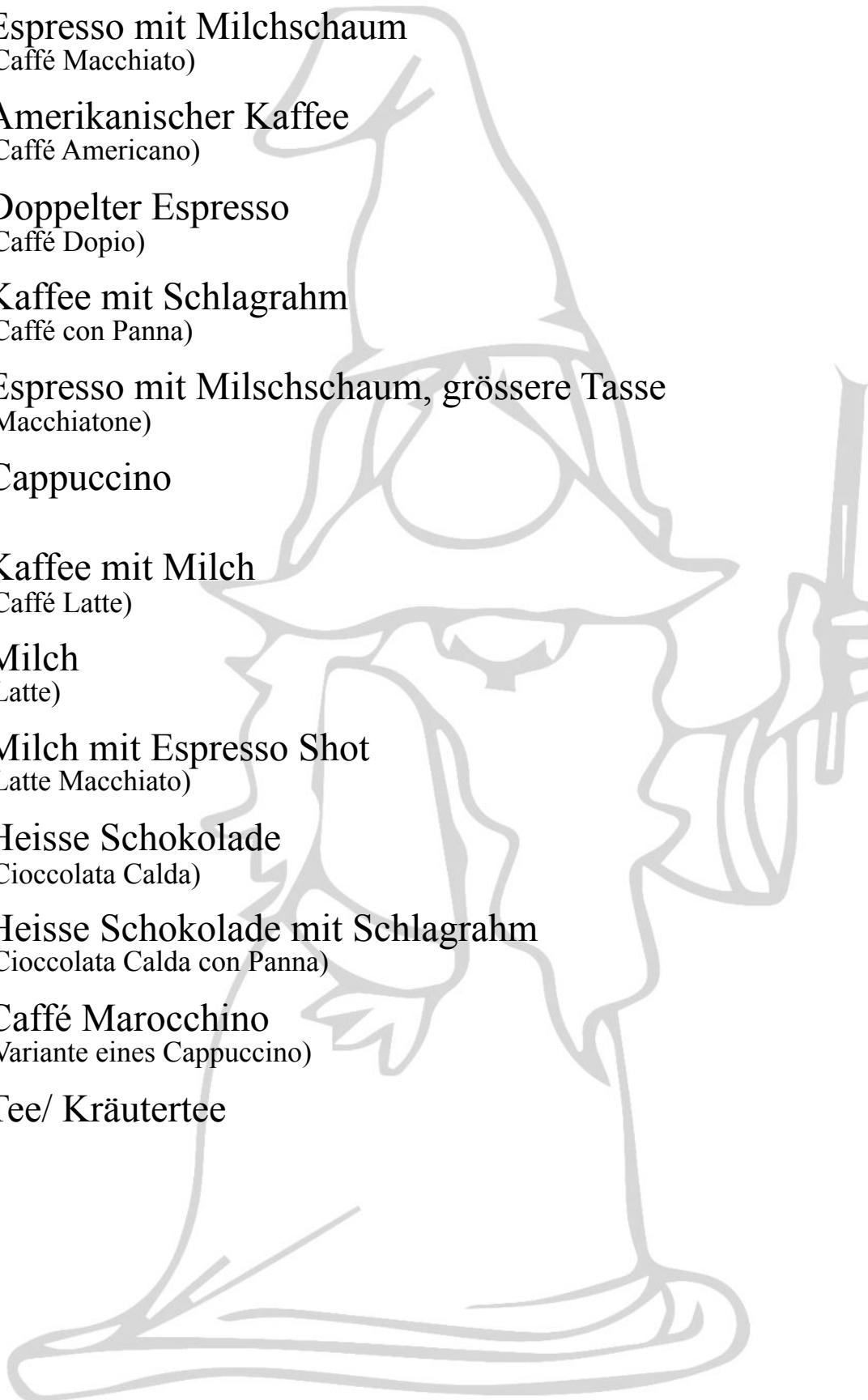


# Kaffee

Espresso (Caffé)	€ 2,00
Espresso mit Milchschaum (Caffé Macchiato)	€ 2,00
Amerikanischer Kaffee (Caffé Americano)	€ 3,00
Doppelter Espresso (Caffé Dopio)	€ 4,00
Kaffee mit Schlagrahm (Caffé con Panna)	€ 4,00
Espresso mit Milschschaum, grössere Tasse (Macchiatone)	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Kaffee mit Milch (Caffé Latte)	€ 4,00
Milch (Latte)	€ 3,00
Milch mit Espresso Shot (Latte Macchiato)	€ 3,50
Heisse Schokolade (Cioccolata Calda)	€ 5,00
Heisse Schokolade mit Schlagrahm (Cioccolata Calda con Panna)	€ 6,00
Caffé Marocchino (Variante eines Cappuccino)	€ 3,00
Tee/ Kräutertee	€ 4,00



# Kaffee -2-

Punch nach Livorno Art (Ponce alla Livornese)	€ 5,00
Punch mit Mandarine (Ponce al Mandarino)	€ 5,00
Espresso mit einem Schuss Alkohol (Caffé Corretto)	€ 3,00
Frischer Orangensaft (Spremuta)	€ 5,00
Frucht- / Gemüsesaft (Centrifuga di Frutta / Verdura)	€ 6,00 / € 7,00
Café frappé (Caffé Shakerato)	€ 4,00
Ginseng	€ 3,00
Gerstenkaffee (Caffé Orzo)	€ 3,00
Cappuccino mit Soya- oder Hafermilch	€ 3,50
Gerste- / Ginseng Cappuccino	€ 3,50
Frappé	€ 7,00
Bombardino (Eierlikör, Rum, Kakao, Rahm)	€ 5,00
Sgroppino (Zitronensorbet, Wodka oder Prosecco)	€ 8,00

# Feinbäckerei

(Pasticceria)

Croissant gefüllt (Croissant Ripieno)	€ 2,30
Croissant (Croissant Naturale)	€ 2,00
Veganes Croissant (Croissant Vegano)	€ 2,00
Stück Torte (Fetta di Torta)	€ 3,50
Cantucci mit Vin Santo	€ 8,00

## Softdrinks

Bibite

Wasser 0,5L	€ 2,00
Fruchtsaft 200ml	€ 4,00
“Spuma” (Cedar, Blonde, Orange)	€ 2,00
Flasche / Dose (Coca Cola, Fanta, Chinotto, Lemon Soda, Tonic Water, Red Bull, Sprite, Ice Tea)	€ 4,00

## Flaschenbier - € 6,00

Corona

Heineken

Moretti

Iknusa

Becks

# Antipasti

Rohschinken und Melone € 14,00  
(Prosciutto e Melone)

Crostone/Bruschetta mit Tomate € 8,00  
(Crostone Pomodoro)

Crostone/Bruschetta Stracchino\* und Wurst € 10,00  
(Crostone Stracchino e Salsiccia)

Crostone/Bruschetta Butter, Sardellen und grüne Soße € 10,00  
(Crostone Burro, Acciughe e Salsa Verde)

\*Italianischer Weichkäse

# Primi Piatti

Pici\* Cacio e Pepe € 12,00

Lasagne mit “Chianina IGP” Ragout € 12,00

Penne mit Tomatensauce € 10,00

Tortelli Lucchesi\*\* mit “Chianina IGP” Ragout € 12,00

Tagliatelle mit “Chianina IGP” Ragout € 12,00

\*Lange Pasta, etwas ‘dicker’ als Spaghetti

\*\*Spezialität aus Lucca - gefüllte pasta mit Fleischsauce

# Taglieri

“Tagliere” - Fleisch ‘DOP’ x 1 € 16,00

“Tagliere” Käse ‘DOP’ x 1 € 16,00

“Tagliere” gemischt, Fleisch und Käse ‘DOP’ x 2 € 30,00

## Salate

(Insalatone)

Caprese Salat mit Mozzarella di Bufala € 12,00

Salat mit Thunfisch, Lachs und Ei € 14,00

Salat mit gebratener Hänchenbrust € 14,00

Gemischter Salat mit Gemüse € 10,00

## Rindertartar

(Tartare di Manzo)

mit Joghurt und Schnittlauch € 14,00

“alla Piemontese” mit Parmesanspänen € 14,00

“alla Francese” mit Eigelb € 14,00

Natur - mit Salat € 12,00

# Sandwiches

(Panini)

Campagnolo (Rohschinken, Pilze, Frühlingszwiebel und grüne Soße)	€ 8,00
Rustico (Rohschinken, Pecorino, Aubergine)	€ 9,00
Domino (gekochter Schinken, Fontina, rosa Soße)	€ 8,00
Esplosivo (Pancetta, getrocknete Tomaten, Mayonnaise, Tabasco)	€ 8,00
Primavera (Thunfisch, Tomaten, Salat, Mayonnaise)	€ 8,00
Caprese (Mozzarella di Bufala, Tomate, Oregano, Salat)	€ 8,00
Dante (Speck, Crème aus vier Käsen, Pilze)	€ 9,00
Giacomino (Mortadella mit Pistazien, Burrata, Tomate)	€ 9,00
Il Mago (Lardo di Colonnata, Gorgonzola, Zucchini, rosa Soße)	€ 9,00
Pork (Porchetta, Trüffelsoße, Aubergine)	€ 10,00
Gekochter Schinken und Mozzarella	€ 7,00
Rohschinken und Mozzarella	€ 7,00
Salami und Fontina	€ 7,00



# Whiskey

Jack Daniels € 8,00

J&B € 8,00

Chevas Regal 12 years/anni € 9,00

Glenn Grant € 8,00

Ballantine's € 8,00

Baleys € 8,00

# Rum

Zacapa Riserva 23 years/anni € 10,00

Don Papa € 10,00

Pampero Anniversario € 8,00

Bacardi White / Bianco € 7,00

Bacardi Carta Oro € 7,00

Leone 70' € 6,00

# Cognac / Brandy

Courvoisier € 10,00

Martell € 10,00

Remy Martin € 10,00

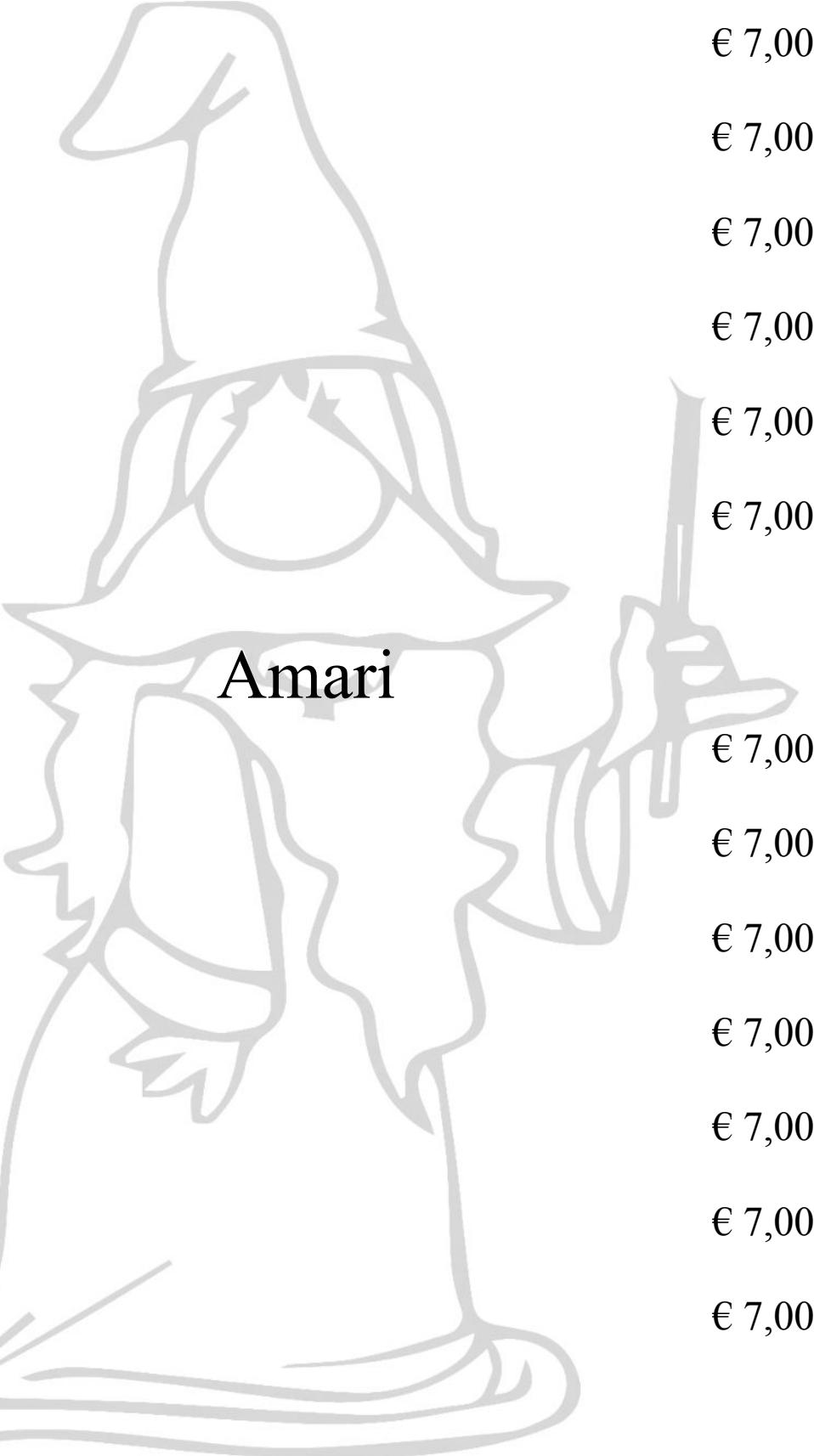
Stravecchio € 6,00

Vecchia Romagna € 6,00

Stock 81 € 6,00

# Grappe

Zanin Barrique Bianca	€ 7,00
Prosecco Invecchiato	€ 7,00
Moscato	€ 7,00
Pinto Grigio	€ 7,00
Serpa Poli	€ 7,00
Serpa Poli Oro	€ 7,00
Nardini Bianca	€ 7,00
Barricata	€ 7,00
Amaro del Capo	€ 7,00
Montenegro	€ 7,00
Averna	€ 7,00
Jägermeister	€ 7,00
Fernet Branca	€ 7,00
Rabarbero	€ 7,00
Cynar	€ 7,00



Amari

# Liköre

Cointreau	€ 6,00
Amaretto di Saronno	€ 6,00
Kahlùa	€ 6,00
Anima Nero	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Mirto	€ 5,00
Absolut	€ 7,00
Eristoff	€ 7,00
Russian Standard	€ 7,00
Moskovskaya	€ 7,00
Smirnof	€ 7,00
Espolon	€ 7,00
Sauza Silver (Bananenaroma und frischer Geschmack)	€ 7,00
Sauza Gold	€ 7,00



Vodka

Tequila

# Cocktails

Martini Bianco	€ 7,00
Martini Rosso	€ 7,00
Spritz Aperol	€ 7,00
Spritz Campari	€ 7,00
Hugo Spritz	€ 7,00
Limoncello Spritz	€ 7,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Gin Tonic	€ 8,00 / € 10,00
Gin Lemon	€ 8,00 / € 10,00
Cuba Libre	€ 8,00
Mojito	€ 8,00
Tequila Sunrise	€ 8,00



# Gin

**GDN. Gin Di Nicchia** € 5,00 / € 9,00  
(Strukturierter und durchsetzungsfähiger Gin mit Wacholder, Holunderblüten, Lavendel, Rose, Koreander, Kardamom und rosa Pfeffer Noten)

43% Alc. Vol.

**Tanqueray London Dry** € 5,00 / € 9,00  
(Vierfach destillierter Gin, gekennzeichnet durch Wacholder, Koriander, Lakritze und Angelika)

43,1% Alc. Vol.

**Gin Mare** € 5,00 / € 9,00  
(Mediterraner Geschmack, geprägt von Basilikum, Rosmarin, Olive, Thymian und Koriander)

42,7% Alc. Vol.

**Bombay Saphire** € 5,00 / € 9,00  
(Dampfdestilliert mit frischen und lebendigen Zitrusnoten)

40% Alc. Vol.

**Bickens London Dry Gin** € 5,00 / € 9,00  
(Klarer, transparenter, frischer und intensiver Gin)

43,1% Alc. Vol.

**Gordon's** € 5,00 / € 9,00  
(Das Rezept und seine Zutaten bleiben ein Geheimnis.  
Wir wissen nur von der Anwesenheit von Wacholder).

40% Alc. Vol.