

## Aperitivi

<b>Prosecco</b> La Riva dei Frati, Valdobbiadene	<b>6,90 €</b>
<b>Bellini</b> frisches Pfirsich-Pürree mit Prosecco	<b>8,50 €</b>
<b>Champagne Perrier Jouet</b> Epernay	<b>12,90 €</b>
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Martini Rosso	<b>9,50 €</b>
<b>Forte dei Marmi</b> Aperol Prosecco, frische Minze	<b>9,50 €</b>
<b>Campari Orange</b> mit frischem Orangensaft	<b>8,50 €</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Crodino</b> alkoholfrei	<b>4,20 €</b>
<b>Sanbitter</b> alkoholfrei	<b>4,20 €</b>

## Selezione di Vini rossi...

	Glas 0,15l	Flasche 0,75l
<b>Dolcetto D`Alba Messoirano D.O.C.</b> Castello di Neive - Piemonte Rebsorte: Docetto	<b>7,20 €</b>	<b>34,50 €</b>
<b>Barbera D`Alba Vino del Buon Ricardo</b> Gigi Rosso Piemont Rebsorte: 100% Barbera	<b>7,90 €</b>	<b>34,50 €</b>
<b>Dugal I.G.T</b> Cá de Rocchi - Veneto Rebsorte: Cabernet Sauvignon / Merlot	<b>7,20 €</b>	<b>34,50 €</b>
<b>Rosso Conero „Le Silve del parco“ D.O.C.</b> Moncaro - Marche Rebsorte: 100% Montepulciano	<b>5,50 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Chianti Classico D.O.C.G.</b> Fattoria La Casaccia - Toscana Rebsorte: 100% Sangiovese	<b>6,80 €</b>	<b>32,50 €</b>

## ...e bianchi

<b>Melacce Vermentino Montesucco</b> Colle massari / Toscana Rebsorte: 100% Vermentino	<b>6,20 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.</b> La Mormoraia / Toscana Rebsorte: 100% Vernaccia	<b>6,20 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Pfefferer I.G.T</b> Schreckbichl / Trentino Rebsorte: Contrese	<b>5,50 €</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Gavi del Comune di Gavi</b> Fontanafredda, Serralunga / Piemonte Rebsorte: Contrese	<b>7,40 €</b>	<b>36,50 €</b>
<b>Lugana Santa Christina D.O.C</b> S. Christina, San Benedetto di Lugana / Venetien Rebsorte: Trebbiano di Lugana	<b>5,90 €</b>	<b>29,00 €</b>

## Insalata

<b>Insalata Mista</b> Gem. Salat	<b>5,50 €</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Insalata Tacchino</b> Mit Putenbrust	<b>7,90 €</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Insalata PALIO</b> Mit Gurke, Scampi und Calamari	<b>8,50 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Insalata Frutti di Mare</b> Mit Meeresfrüchten	<b>8,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Rucola con Parmigiano</b> Mit Parmesanblättern	<b>6,90 €</b>	<b>10,40 €</b>
<b>Rucola con Pecorino</b> Mit Pecorinokäse	<b>6,90 €</b>	<b>10,40 €</b>
<b>Rucola Fegato di Vitello</b> Mit Kalbsleber-Streifen	<b>8,90 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Lattuga con Uove</b> Kopsalat mit Eier-Würfeln	<b>5,50 €</b>	<b>7,50 €</b>

## Zuppe

<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe	<b>8,50 €</b>
<b>Consomé di Coda di Bue</b> Klare Ochsenschwanz-Suppe Mit frittierten Ochsenschwanz-Stücken	<b>9,90 €</b>
<b>Zuppa di Pesce</b> Italienische Fischsuppe mit geröstetem Brot und Knoblauch	<b>13,90 €</b>
<b>Zuppa d`Astice</b> Hummersuppe mit gefüllter Teigtasche	<b>14,00 €</b>

## Wussten Sie´s ?

Der **Palio di Siena** ist eines der härtesten Pferderennen der Welt. Palio bezeichnet in Italien allgemein einen Wettkampf zwischen benachbarten Gebieten, der mit Pferden ausgetragen wird. Der Palio di Siena wird auf dem zentralen Platz der Stadt ausgetragen, der Piazza del Campo. Im Rennen treten jeweils 17 Contraden gegeneinander an, die 17 Stadtteile mit ihren unglaublich schönen Fahnen bzw. Standorten repräsentieren. Der Palio wird seit dem Mittelalter zweimal jährlich veranstaltet und ist „das“ Ereignis in Siena. Jede Contrade wird durch einen Reiter und ein Pferd repräsentiert. Beide tragen die jeweiligen Farben und Wappen. Keine der Contraden besitzt ein eigenes Pferd. Die Zuteilung der Pferde entscheidet das Los 4 Tage vor dem Rennen. Die Pferde werden ohne Sattel geritten. Wird ein Reiter abgeworfen und das Pferd erreicht das Ziel allein, dann hat die Contrade trotzdem gewonnen.