

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR



Herzlich Willkommen im Ristorante Arcimboldo

Der Name unseres Restaurants ist eine Hommage an den mailändischen Maler der Spät-Renaissance: Giuseppe Arcimboldo. Von Kaiser Ferdinand I. nach Wien geholt, war er fast 25 Jahre Hofmaler der Habsburger. Seine berühmtesten Bilder entstanden am Hofe Kaiser Rudolf II. in Prag: aus Blumen, Früchten und Gemüse komponierte er außergewöhnliche und überraschende Portraits. Und so farbenfroh und kreativ wie die Bilder Arcimboldos sind auch die Küche und der Service des Traditionshauses im Herzen Zehlendorfs.

Genießen Sie die Köstlichkeiten der italienischen Küche und saisonale Spezialitäten – aus besten Zutaten und mit viel Liebe, Können und Leidenschaft für Sie zubereitet. Wir verwenden frisches Gemüse und keine Tiefkühlware. Bei uns wird nicht schon vorgekocht und dann einfach nur noch aufgewärmt – wir kochen frisch für Sie! Sie bestellen und erst dann bereiten wir Ihr Essen zu: das macht den Unterschied!

Viel Abwechslung bieten Ihnen unsere Empfehlungen -Si Consiglia- auf den Schiefertafeln: jede Woche erleben Sie mit einer neuen Auswahl bester Speisen, schöner Vorspeisen und verführerischer Desserts eine neue kulinarische Reise durch Italien.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Klassentreffen, Geschäftsessen, Meeting, Jubiläum: mit seinem schönen modern-elegantem Ambiente ist das Ristorante Arcimboldo der passende Ort für Ihre Feier und Veranstaltung – auch in kleinem Rahmen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

*Herzlich Willkommen im Ristorante Arcimboldo
Benvenuti al Ristorante Arcimboldo*

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

APERITIVI

APERITIF

CHAMPAGNE GOSSET EXCELLENCE <i>Brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>17,50</i>	<i>0,375l</i>	<i>52,50</i>
CHAMPAGNE POL ROGER <i>Réserve</i>			<i>0,375l</i>	<i>85,50</i>
PROSECCO <i>Spumante Brut Valoro D.O.C.</i>			<i>10cl</i>	<i>5,50</i>
HUGO <i>Sekt mit Holundersirup</i>			<i>10cl</i>	<i>6,50</i>
APEROL SPRITZ <i>Aperol mit Prosecco</i>			<i>10cl</i>	<i>7,00</i>
BELLINI <i>Prosecco mit Pfirsichsirup</i>			<i>10cl</i>	<i>6,50</i>
CAMPARI SODA <i>Campari mit Mineralwasser</i>			<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
CAMPARI ORANGE <i>Campari mit Orangensaft</i>			<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
CRODINO BITTER (Alkoholfrei) <i>Kräuter-, Bitterorangengetränk</i>			<i>10cl</i>	<i>4,50</i>
SHERRY GONZÁLES BYASS <i>Alfonso Oloroso - Secco</i>			<i>5cl</i>	<i>6,50</i>
SHERRY GONZÁLES BYASS <i>Christina Oloroso - Abocado</i>			<i>5cl</i>	<i>6,50</i>
SHERRY GONZÁLES BYASS <i>Pedro Ximénez Nectar - Dulce</i>			<i>5cl</i>	<i>6,50</i>
2003er FONSECA VINTAGE PORT <i>Wine Spectator 96 Pkt. Wine Enthusiast 97 Pkt.</i>			<i>4cl</i>	<i>14,50</i>
BIN NO. 27 FINE RESERVE PORT <i>Ein Klassiker für den Einstieg in das Port-Feuer</i>			<i>4cl</i>	<i>6,50</i>
CROFT WHITE PORT <i>etwas milder, mit leichter Süße</i>			<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
MARTINI (VERMOUTH) <i>Bianco, Dry, Rosso, D'Oro</i>			<i>5cl</i>	<i>4,50</i>
PUNT E MES (VERMOUTH) <i>Kräuter-, Bitterorangengetränk mit Eiswürfel</i>			<i>4cl</i>	<i>4,50</i>

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

ZUPPE

SUPPEN

ZUPPA DI POMODORO <i>Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum.....</i>	6,00
ZUPPA DI AGLIO <i>Knoblauchsuppe mit Parmesan.....</i>	6,00
MINISTRONE <i>Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern.....</i>	6,50
CACCIUCCO CON CROSTINO <i>Fischsuppe mit gerösteter Brotscheibe.....</i>	12,90

ANTIPASTI

VORSPEISEN

BRUSCHETTA POMODORI <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomate, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch.....</i>	5,50
ANTIPASTI VERDURA <i>Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch.....</i>	8,50
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE <i>Echter Büffel-Mozzarella mit Tomate, Basilikumpesto und frischem Basilikum.....</i>	9,90
VITELLO TONNATO <i>Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit feiner Thunfisch-Kapernsauce überzogen.....</i>	10,90
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMEGIANO <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frischen Champignons und Parmesanscheiben.....</i>	12,50
CARPACCIO DI SALMONE CON LIMONE <i>Lachs-Carpaccio mit Dill und Zitrone.....</i>	10,50
GAMBERETTI CON ERBE E ASPARAGI VERDE <i>Marinierte Flusskrebsschwänze mit Kräutern und grünem Spargel.....</i>	12,90
CAPELANTE GRATINATÉ CON SPINACI <i>Gratinierte Jakobsmuscheln auf frischem Blattspinat.....</i>	13,50
PIATTO ANTIPASTO MISTO DELLA CASA PER DUE <i>Gemischte italienische Vorspeisenplatte für zwei Personen – mit Vitello Tonnato, Büffel-Mozzarella, gegrilltem Gemüse, Schinken und Carpaccio di Manzo.....</i>	24,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

INSALATE

SALATE

INSALATA MISTA PICCOLA <i>Kleiner gemischter Salat mit Wildkräutern, Gurken und Cherry-Tomaten.....</i>	5,50
INSALATA MISTA GRANDE <i>Großer gemischter Salat mit Wildkräutern, Gurken und Cherry-Tomaten.....</i>	8,90
INSALATA DI TONNO <i>Thunfischsalat mit Zwiebeln, Peperoni und gekochtem Ei.....</i>	13,50
INSALATA DI SALMONE <i>Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen.....</i>	13,90
INSALATA DI MARE <i>Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Olivenöl und Zitrone.....</i>	14,50
INSALATA DI POLLO <i>Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen von der Maispoularde..</i>	12,90
INSALATA DI FEGATO DI VITELLO <i>Gemischter Salat mit gebratenen Kalbsleberstreifen.....</i>	13,50
INSALATA DI MANZO <i>Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen.....</i>	17,90
INSALATA CESARE CON POLLO E SCAGLIE DI PARMEGIANO <i>Marinierter Römersalat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen von der Maispoularde und Parmesanscheiben.....</i>	14,00

SALATE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM BALSAMICO-DRESSING SERVIERT

(ausgenommen Insalata Cesare)

FORMAGGIO

KÄSE

PIATTO DI FORMAGGI MISTI <i>Eine Auswahl verschiedener italienischer Käsevariationen mit Feigensenf.....</i>	12,50
--	--------------

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PASTE

NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie.....</i>	8,50
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne in pikanter Chili-Tomatensauce mit Knoblauch und Cherry-Tomaten.....</i>	9,50
GNOCCHI IN SALSA DI RADICCHIO E GORGONZOLA CON NOCI TOSTATE <i>Gnocchi in Radicchio-Gorgonzola-Sauce mit gerösteten Walnüssen.....</i>	12,50
PENNE TRI COLORE ALLA VODKA E SALMONE <i>Dreifarbige Penne mit Wodkasauce und Lachs.....</i>	13,90
LINGUINE ALLO SCOGLIO <i>Linguine mit Meeresfrüchten, frischem Dill und Cherry-Tomaten.....</i>	14,50
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE <i>Spaghettini mit Venusmuscheln und frischen Kräutern.....</i>	14,50
TAGLIATELLE IN SALSA DI TALEGGIO CON FILETTI DI MANZO <i>Tagliatelle in Taleggio-Sauce mit zarten Rinderfiletspitzen.....</i>	19,90
TAGLIOLINI DELLO CHEF <i>Tagliolini mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen&Basilikum</i>	12,50

- Pasta auch Gluten- und Laktosefrei erhältlich. Unser Service berät Sie gerne -

RISOTTI

REISGERICHTE

RISOTTO AL PARMIGIANO CON BURRO AL TIMO E POMODORO BRASATO <i>Parmesan-Risotto mit Thymianbutter und geschmorter Tomate.....</i>	9,50
RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO E POMODORI <i>Risotto mit frischem Spinat, Parmesan und Cherry-Tomaten.....</i>	10,50
RISOTTO AI FUNGHI <i>Pilz-Risotto mit Pilzen der Saison.....</i>	11,50
RISOTTO AL POLLO CON PARMIGIANO <i>Maispoularden-Risotto mit Hähnchenbrustfilet, Weißwein und Parmesan.....</i>	13,50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPESANTE <i>Safran-Risotto mit Jakobsmuscheln.....</i>	16,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

CARNI

FLEISCHGERICHTE

POLLO RUSPANTE AL ROSMARINO CON TRE TIPI DI VERDURE <i>Gegrillte Maispoularde an Rosmarin mit dreierlei Gemüse.....</i>	17,50
PEGATO AL BURRO E SALVIA CON PATATE AL ROSMARINO <i>Gebratene Kalbsleber in Salbeibutter geschwenkt mit Rosmarinkartoffeln.....</i>	17,50
TAGLIATA DI VITELLO SU RUCOLA E PARMIGIANO <i>Gegrillter Kalbsrücken auf Rucola und Parmesan.....</i>	18,50
MEDAGLIONI DI VITELLO IN CROSTA CON POLENTA AL POMODORO <i>Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Polenta.....</i>	19,50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL ROSMARINO <i>Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln...</i>	19,90
GUANCIA DI VITELLO IN UMIDO AL VINO ROSSE CON GRATIN DI PATATE <i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin.....</i>	20,90
SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA E FUNGHI <i>Schnitzel vom Kalb in Marsala-Sauce und gebratenen Pilzen.....</i>	17,90
COTOLETTA D'AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON PUREA DI PATATE TARTUFO <i>Lamm-Kotelett alla Scottadito in Rotwein-Jus an getrüffeltem Kartoffelpüree.....</i>	26,50

– FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA –

Argentinisches Rinderfilet vom Grill finden Sie auf unserer Sonderkarte

CONTORNI

BEILAGEN

PATATE AL ROSMARINO <i>Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne.....</i>	3,00
VERDURE FRESCHE <i>Frisches Gemüse.....</i>	4,50
RISOTTO DI CONTORNO <i>Beilagen-Risotto (Zitronen- oder Zwiebelcreme-Risotto).....</i>	3,00
GRATIN DI PATATE <i>Kartoffelgratin.....</i>	4,00
INSALATA DI CONTORNO <i>Beilagensalat mit Tomate und Gurke.....</i>	4,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PESCI

FISCHGERICHTE

FILETTO DI SALMONE AL VINO BIANCO CON RISOTTO AL LIMONE <i>Lachsfilet in Weißweinsauce mit Zitronenrisotto.....</i>	18,50
FILETTO D'ORATA ALLA GRIGLIA CON SPINACI ALL'AGLIA <i>Doradenfilets vom Grill mit Knoblauch und Spinat.....</i>	18,90
FILETTO DI BRANZINO CON PATATE ALL'INSALATA DE LA CASA <i>Gegrillte Wolfsbarschfilets an hausgemachtem italienischem Kartoffelsalat.....</i>	19,50
FILETTO DI SOGLIOLA CON RISOTTO AGLI ASPARAGI E SALSА DI ZAFFERANO <i>Gebratene Seezungenfilets an Safransauce mit Grünem-Spargel-Risotto.....</i>	22,50
GAMBERI ALLA GRIGLIA AGLIO E OLIO <i>Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl an Salat-Bouquet.....</i>	20,50
GAMBERI ALLA GRIGLIA CON SALSА DI MANGO E PEPERONCINO <i>Gegrillte Riesengarnelen an Mango-Chili-Sauce mit Salat-Bouquet.....</i>	22,50

GANZE FISCHE

Unser aktuelles Angebot an Ganzen Fischen
finden Sie auf unserer Sonderkarte

CONTORNI

BEILAGEN

PATATE AL ROSMARINO <i>Rosmarinkartoffeln.....</i>	3,00
VERDURE FRESCHE <i>Frisches Gemüse.....</i>	4,50
RISOTTO DI CONTORNO <i>Risotto-Beilage (Zitronen- oder Zwiebelcreme-Risotto)</i>	3,00
GRATIN DI PATATE <i>Kartoffelgratin.....</i>	4,00
INSALATA DI CONTORNO <i>Beilagensalat mit Tomate und Gurke.....</i>	4,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

VEGETARIANO

VEGETARISCHES

ZUPPA DI POMODORO / ZUPPA DI AGLIO <i>Tomatensuppe mit Büffel-Mozzarella / Knoblauchsuppe mit Parmesan.....</i>	<i>Je 6,-</i>
MINESTRONE <i>Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern.....</i>	<i>6,50</i>
BRUSCHETTA POMODORI <i>Geröstete Brotscheiben mit Tomate, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch.....</i>	<i>5,50</i>
ANTIPASTI VERDURA <i>Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch.....</i>	<i>8,50</i>
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE <i>Echter Büffel-Mozzarella mit Tomate, Basilikumpesto und frischem Basilikum.....</i>	<i>9,90</i>
INSALATA MISTA GRANDE <i>Großer gemischter Salat mit Wildkräutern, Gurken und Cherry-Tomaten.....</i>	<i>8,90</i>
PIATTO DI FORMAGGI MISTI <i>Eine Auswahl verschiedener italienischer Käsevariationen mit Feigensenf.....</i>	<i>12,50</i>
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie.....</i>	<i>8,50</i>
SPAGETTINI AL POMODORO <i>Spaghettoni mit Tomatensauce.....</i>	<i>8,50</i>
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne in pikanter Chili-Tomatensauce mit Knoblauch und Cherry-Tomaten.....</i>	<i>9,50</i>
PASTA AL FORMAGGIO <i>Pasta in italienischer Käse-Sauce.....</i>	<i>9,00</i>
GNOCCHI IN SALSA DI RADICCHIO E GORGONZOLA CON NOCI TOSTATE <i>Gnocchi in Radicchio-Gorgonzola-Sauce mit gerösteten Walnüssen.....</i>	<i>12,50</i>
TAGLIOLINI DELLO CHEF <i>Tagliolini mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen&Basilikum</i>	<i>12,50</i>
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO APPENA TAGLIATA AL TAVOLO <i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel - frisch am Tisch gehobelt.....</i>	<i>18,00</i>
RISOTTO AL PARMIGIANO CON BURRO AL TIMO E POMODORO BRASATO <i>Parmesan-Risotto mit Thymianbutter und geschmorter Tomate.....</i>	<i>9,50</i>
RISOTTO CON SPINACI, PARMIGIANO E POMODORI <i>Risotto mit frischem Spinat, Parmesan und Cherry-Tomaten.....</i>	<i>10,50</i>
RISOTTO AI FUNGHI <i>Pilz-Risotto mit Pilzen der Saison.....</i>	<i>11,50</i>

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

BAMBINI

GERICHTE FÜR KINDER

PASTA AL BURRO <i>Pasta mit Butter</i>	4,50
SPAGETTINI AL POMODORO <i>Spaghettini mit Tomatensauce</i>	5,50
PENNE PANNA E PROSCIUTTO <i>Penne mit Sahne und Schinken</i>	6,00
PASTA AL FORMAGGIO <i>Pasta in italienischer Käse-Sauce</i>	6,50
PICCOLA MILANESE CON PATATE AL ROSMARINO <i>Kleines Schnitzel vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln</i>	8,50

DOLCI

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE <i>Crème brûlée - Vanillecreme mit Karamellkruste</i>	6,50
TIRAMISU <i>Tiramisu mit Mascarponecreme, Kaffee und Amaretto</i>	6,50
SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO <i>Eisgekühlte Schokolade mit Haselnüssen</i>	6,50
MOUSSE ALLA GRAPPA <i>Mousse mit echtem Grappa</i>	6,50
ZABAGLIONE <i>Zabaglione - Weinschaumcreme mit Marsalawein und Vanilleeis</i>	6,50
TARTUFO <i>Schokoladeneis mit Vanillefüllung</i>	6,50
PANNA COTTA <i>Panna Cotta - Pudding aus Sahne mit Früchtesoße</i>	6,00
PIATTO DA DESSERT PER DUE <i>Desserteller für Zwei – Variation verschiedener Desserts</i>	14,-

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

ANALCOLICO

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

S. PELLEGRINO	0,25l	2,30	0,75l	5,50
ACQUA PANNA	0,25l	2,30	0,75l	5,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA	0,2l	2,50	0,4l	4,50
COCA COLA LIGHT	0,2l	2,50	0,4l	4,50
FANTA	0,2l	2,50	0,4l	4,50
SPRITE	0,2l	2,50	0,4l	4,50
SPEZI	0,2l	2,50	0,4l	4,50
ORANGINA - ORANGE ARANCIA			0,25l	3,00

SCHWEPPE

GINGER ALE			0,2l	3,00
TONIC WATER			0,2l	3,00
BITTER LEMON			0,2l	3,00

SAFT | NEKTAR | SCHORLE

APFELSAFT <i>100% Frucht ohne Zucker</i>			0,2l	2,50
ORANGENSAFT <i>100% Frucht ohne Zucker</i>			0,2l	2,50
KIRSCHNEKTAR			0,2l	3,00
BANANENEKTAR			0,2l	3,00
MANGONEKTAR			0,2l	3,00
TOMATENSAFT			0,2l	3,00
APFELSAFTSCHORLE			0,3l	3,00
SAFTSCHORLE			0,3l	3,00
NEKTARSCHORLE			0,3l	3,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

VINI

OFFENE HAUSWEINE

BIANCHI WEISSWEINE

INZOLIA FEUDO ARANCIO - Trocken <i>jung und frisch.....</i>	<u>0,1l</u>	4,50	<u>0,2l</u>	8,50	<u>0,75l</u>	25,00
PINOT GRIGIO CASA DEFRA- VENEZIEN - Trocken <i>frisch, fruchtig und voll ungezwungener Eleganz.....</i>					<u>0,2l</u>	5,50
LUGANA CÁ MAIOL PRESTIGE - Trocken <i>ausdruckstark und fein.....</i>	<u>0,1l</u>	5,00	<u>0,2l</u>	8,50	<u>0,75l</u>	26,50
CAMPAGNOLA CHARDONNAY IGT - Trocken <i>leicht, fruchtig und sortentypisch.....</i>					<u>0,2l</u>	5,50

ROSATI ROSEWEINE

BARDOLINO CHIARETTO ZENATO - Trocken <i>leicht und fruchtig.....</i>	<u>0,1l</u>	4,50	<u>0,2l</u>	8,50	<u>0,75l</u>	25,00
TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO - Trocken <i>Nuancen von süßen Kirschen und saftigen Himbeeren..</i>	<u>0,1l</u>	4,50	<u>0,2l</u>	8,00	<u>0,75l</u>	22,50
ROSATO DELLA CASA - Trocken <i>frisch und fruchtig.....</i>					<u>0,2l</u>	5,50

ROSSI ROTWEINE

NERO D'AVOLA - SIZILIEN - Trocken <i>Aroma von grünem Pfeffer und Pflaume.....</i>	<u>0,1l</u>	4,00	<u>0,2l</u>	6,00	<u>0,75l</u>	21,00
MERLOT CITRA - ABRUZZEN - Trocken <i>intensive Fruchtaromen, rund und ausgewogen, weiches Finale.....</i>					<u>0,2l</u>	5,50
MURI PRIMITIVO - APULIEN (FRUCHTIG) - Trocken <i>intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen....</i>	<u>0,1l</u>	4,50	<u>0,2l</u>	8,50	<u>0,75l</u>	25,00
CABERNET SAUVIGNON PORTA LEONI - Trocken <i>weich und angenehm, eine Note von Paprika und Aubergine.....</i>					<u>0,2l</u>	6,00
WEINSCHORLE (weinhaltiges Getränk) <i>rot/weiß.....</i>					<u>0,2l</u>	5,50

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

BIRRA

BIER

BIRRA DRAFT FASSBIERE

KÖNIG PILSENER	<u>0,3l</u>	3,30	<u>0,5l</u>	4,80
ALLGÄUER BÜBLE-EDELWEISS	<u>0,3l</u>	3,30	<u>0,5l</u>	4,80
RADLER/ALSTERWASSER/GESPRITZTES (<i>Bier mit Limonade</i>)....	<u>0,3l</u>	3,00	<u>0,5l</u>	4,50
DIESEL (<i>Bier mit Coca-Cola</i>).....	<u>0,3l</u>	3,00	<u>0,5l</u>	4,50
RUSS (<i>Weizenbier mit Zitronen-Limonade</i>).....	<u>0,3l</u>	3,00	<u>0,5l</u>	4,50

BIRRA IN BOTTIGLIA FLASCHENBIERE

ERDINGER KRISTALL	<u>0,5l</u>	4,50
ERDINGER HEFE <i>Hell</i>	<u>0,5l</u>	4,50
ERDINGER HEFE <i>Dunkel</i>	<u>0,5l</u>	4,50
ERDINGER HEFE <i>Alkoholfrei</i>	<u>0,5l</u>	4,50
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	<u>0,33l</u>	3,50

SPECIALITA DI CAFFE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO <i>Ristretto, Lungo oder Macchiato</i>	2,30
ESPRESSO DOPPIO <i>Doppelter Espresso</i>	3,90
CAFFE CREMA	2,50
CAPPUCCINO	2,80
LATTE MACCHIATO	3,70
TRINKSCHOKOLADE	3,20

TEE

DIVERSE SORTEN <i>Schwarzer, Grüner, Earl Grey, Pfefferminz, Kräuter, Früchte</i>	2,50
---	-------------

RISTORANTE

ARCIMBOLDO

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

SPIRITS

SPIRITUOSEN

MIRTO DE SARDEGNA	<i>Beerenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	3,00
AMARETTO	<i>Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,00
SAMBUCA MOLINARI	<i>Anislikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,00
LIMONCELLO	<i>Zitronenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>31%</i>	3,00
ESTERHÁZY	<i>Johannisnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
FERNET BRANCA	<i>Magenbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,00
BRANCA MENTA	<i>Minzlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>32%</i>	3,00
RAMAZZOTTI	<i>Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>30%</i>	3,50
AMARO AVERNA	<i>Bitterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>29%</i>	3,50
ZIEGLER NR. 1 WILDKIRSCH		<i>2 cl</i>	<i>20%</i>	13,00
VECCHIA ROMAGNA		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,00
REMY MARTÍN VSOP		<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	5,50
HENNESSY		<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	4,50
MARTELL VSOP		<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	6,00
ARMAGNAC CASTAREDE 10ANS		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	5,50
ARMAGNAC CASTARÉDE 10ANS	<i>1975</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	24,00
ARMAGNAC CASTARÉDE 10ANS	<i>XO</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	9,50
JOHNNIE WALKER		<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,50
WODKA ABSOLUT	<i>Excellent Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,50
GRAPPA DELLA CASA		<i>4 cl</i>	<i>38%</i>	4,00
GRAPPA OF AMARONE		<i>4 cl</i>	<i>42%</i>	16,00
GRAPPA DI BAROLO <i>Monvigliero M. Sebaste</i>		<i>4 cl</i>	<i>40%</i>	13,50
NARDINI	<i>Bianca</i>	<i>4 cl</i>	<i>50%</i>	6,50
NARDINI	<i>Riserva</i>	<i>4 cl</i>	<i>50%</i>	7,50
NONINO	<i>Tocai</i>	<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	9,50
NONINO	<i>Vuisinar</i>	<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	8,00
UE FRAGOLINO		<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	12,50
NONINO ÛE <i>Cru Monovitigno Fragolino</i>		<i>4 cl</i>	<i>41%</i>	14,00
NONINO ÛE <i>Vitigni Bianchi</i>		<i>4 cl</i>	<i>38%</i>	11,00
DA PONTE	<i>Proseccobrand</i>	<i>4 cl</i>	<i>42%</i>	8,50
CANTINA PRIVATA BOCCHINO	<i>1983</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	24,00
CANTINA PRIVATA BOCCHINO	<i>1989</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	21,50
CANTINA PRIVATA BOCCHINO	<i>1996</i>	<i>4 cl</i>	<i>45%</i>	18,50
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	<i>Bitterorangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
COINTREAU	<i>Orangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,50