

**RESTAURANT**

**DA GIOVANNI**



**Fratelli Quattro**

**Italienisches Restaurant**

**Bei uns ist jeder herzlich willkommen. Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.**

**Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien. Pasta, Pizza und von der Sonne  
verwöhnter Wein.**

**So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner, die Rezepte  
und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.**

**Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente mit authentischer  
italienischer Küche von bester Qualität.**

**Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen sondern manchmal  
einfach nur auf eine Karaffe Rotwein und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.**

**Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service unserer Mitarbeiter begeistern.**

**..... Auf ein Buon Appetito in unserem Lokal! .....**

# APERITIFS

## 200. Rosato Tonic <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo  
Rosato, Tonic Water,  
Limettenviertel

7,90 €



## 201. Rosato Mio <sup>a,12</sup>

Ramazzotti Aperitivo  
Rosato, Prosecco,  
Basilikumblätter

7,90 €



## 202. Rosato Via <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Bitter Lemon,  
Zitronenscheibe, Minze

7,90 €



## 203. Rosato Sensa <sup>a,c</sup>

Ramazzotti Aperitivo Rosato,  
Rose Wein, Soda Water,  
Himbeeren, Minze

7,90 €



## 204. Aperol Spritz <sup>a,12</sup>

Aperol (Prosecco),  
Orange, Mineralwasser

0,2 l 7,90 €



## 205. Hugo <sup>a,12</sup>

Prosecco, Holundersirup,  
Limette, Minze

0,2 l 7,90 €



## 206. Lillet Berry

Lillet Blanc,  
Wild Berry, Beeren

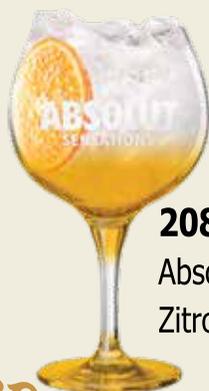
7,90€



## 207. Malfy Arancia Tonic

Malfy Gin Con Arancia,  
Tonic Water, Orangenscheibe

9,50€



## 208. Absolut Sensations Limonade

Absolut Sensations,  
Zitronenlimonade, Orangenscheibe

8,90€

## 209. Glas Prosecco <sup>12</sup>

0,1 l 4,90 €

## HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

210. Fresh Mojito

6,90 €



211. Fresh Mango

6,90 €



212. Fresh Heidelbeere

6,90 €



213. Fresh Erdbeere

6,90 €



214. Hausgemachte  
Limonade

6,90 €



## MILCHSHAKES

215. Milchshake nach Wahl

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere

7,50 €

# VORSPEISEN

- |  |               |  |               |
|--|---------------|--|---------------|
| <b>1. Bruschetta (4 Stück)</b> <sup>1,7,h,m</sup><br>hausgemachte italienische Spezialität:<br>geröstete Brotscheiben belegt<br>mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln<br>und Knoblauch, dazu Balkankäse | <b>7,90 €</b> | <b>7. Mozzarella Caprese</b> <sup>7,8,12,h</sup><br>Mozzarella mit Cherrytomaten,<br>Oliven und Basilikum<br>auf einem Rucolanest  | <b>11,90€</b> |
| <b>2. Focaccia Classico</b> <sup>1,7,h,m</sup><br>italienisches Pizzabrot mit Rosmarin<br>und Olivenöl   | <b>6,90€</b>  | <b>8. Carpaccio di Manzo</b> <sup>7,10</sup><br>hauchdünne Scheiben vom rohen<br>Black Angus Rinderfilet mit frischen<br>Champignons, Rucola, Pinienkernen<br>und geriebenem Grana Padano D.O.P.,<br>dazu Knoblauch-Öl | <b>16,90€</b> |
| <b>3. Focaccia Pomodoro</b> <sup>1,7,h,m</sup><br>italienisches Pizzabrot belegt nach<br>Bruschetta-Art, mit Tomatenwürfeln,<br>Zwiebeln und Knoblauch,<br>dazu Balkankäse                     | <b>10,90€</b> | <b>9. Vitello Tonnato</b> <sup>3,4</sup><br>hauchdünne Scheiben vom Kalbsfleisch<br>mit Thunfisch-Mayonnaise,<br>Kapern und Rucola   | <b>16,90€</b> |
| <b>4. Gratinierter Ziegenkäse</b> <sup>7</sup><br>mit Honig und Birne an Rucolasalat   | <b>12,90€</b> | <b>10. Antipasto Misto Italiano</b> <sup>10,d,e</sup><br><b>per uno</b><br>gemischte Vorspeisenplatte für 1 Person<br>nach Art des Hauses  | <b>15,90€</b> |
| <b>5. Giovannis Brot (2 Stück)</b> <sup>1,7</sup><br>mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen  | <b>5,90€</b>  | <b>11. Antipasto Misto Italiano</b> <sup>10,d,e</sup><br><b>per due</b><br>gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen<br>nach Art des Hauses  | <b>27,90€</b> |
| <b>6. Giovannis Brot Spezial</b> <sup>1,7</sup><br><b>(2 Stück)</b><br>mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln<br>und Knoblauch,<br>frisch aus dem Ofen   | <b>7,90€</b>  |  |               |

**Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen ein  
hausgemachtes Brot.**

## ITALIENISCHES OMELETTE

(Zubereitung von 12:00 bis 16:00 Uhr)

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>15. Omelette Contadino</b> <sup>3,7</sup>  | <b>12,90€</b> | <b>16. Omelette Paesana</b> <sup>3,7,d,e</sup>   | <b>12,90€</b> |
| Bauern-Omelette mit Kartoffeln,<br>italienischem Parmaschinken und Zwiebeln,<br>dazu ein Beilagesalat |               | mit Käse, italienischem Hinterschinken<br>und frischen Champignons,<br>dazu ein Beilagesalat |               |

## SUPPEN

- |   |              |   |              |
|---|--------------|---|--------------|
| <b>20. Minestrone</b>                       | <b>6,90€</b> | <b>22. Crema di Broccoli</b> <sup>7,9</sup> | <b>6,90€</b> |
| Gemüsesuppe nach italienischer Art          |              | Broccoli-Rahmsuppe                          |              |
| <b>21. Crema di Pomodoro</b> <sup>7,9</sup> | <b>6,90€</b> |   |              |
| Tomatencremesuppe                           |              |   |              |

## SALATE

- |  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>25. Insalata Mista Piccola</b> <sup>3,7,10</sup>              | <b>5,90 €</b>  | <b>28. Insalata Giovanni Quattro</b> <sup>3,7,10</sup>   | <b>15,90 €</b> |
| kleiner Beilagesalat mit hausgemachtem<br>Dressing "vorneweg"    |                | gemischter Salat mit Balkankäse,<br>gegrillten Hähnchenbruststreifen<br>und hausgemachtem Dressing |                |
| <b>26. Insalata Mista Grande</b> <sup>3,7,10</sup>               | <b>9,90 €</b>  | <b>29. Insalata Formaggio</b> <sup>3,7,10</sup>  | <b>12,90 €</b> |
| gemischter Salat<br>mit hausgemachtem Dressing                   |                | gemischter Salat mit Balkankäse<br>und hausgemachtem Dressing                                      |                |
| <b>27. Insalata Tonno</b> <sup>3,4,7,9,10</sup>                  | <b>12,90 €</b> |  |                |
| gemischter Salat mit Thunfisch, Ei<br>und hausgemachtem Dressing |                |  |                |

## KINDERGERICHTE

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <b>35. Spaghetti Tarantella</b> <sup>1,7,8,9</sup> | <b>7,50 €</b> | <b>37. Chicken Nuggets</b> <sup>1,3</sup> | <b>7,90 €</b> |
| mit Napoli-Tomatensauce<br>oder Bolognese-Sauce    |               | 6 Chicken Nuggets mit Pommes frites       |               |
| <b>36. Pizza Pinocchio</b> <sup>1,7,d,e</sup>      | <b>7,90 €</b> | <b>38. Kinder Party</b> <sup>7</sup>      | <b>3,90 €</b> |
| mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami            |               | 1 Kugel Eis mit Smarties und Sahne        |               |

## PASTA WIE IN ITALIEN

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <b>40. Spaghetti Bolognese</b> <sup>1,3,9</sup><br>mit Bolognese-Sauce   | <b>10,50€</b> | <b>48. Penne della Casa</b> <sup>1,3,7,9</sup><br>mit Hähnchenbruststreifen, Broccoli<br>und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce  | <b>13,90€</b> |
| <b>41. Spaghetti Carbonara</b> <sup>1,3,7,d,e</sup><br>mit italienischem Hinterschinken und Ei<br>in Sahnesauce  | <b>12,50€</b> | <b>49. Tagliatelle con Fegato</b> <sup>1,3,7,9</sup><br>handgemachte Bandnudeln<br>mit Kalbsleber-Streifen,<br>Steinpilzen und Zwiebeln<br>in einer Salbei-Sahnesauce                           | <b>14,90€</b> |
| <b>42. Spaghetti Carbonara alla Mama</b> <sup>1,3,d,e</sup><br>mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Ei<br>und Speck, nach traditioneller italienischer Art               | <b>13,90€</b> | <b>50. Tagliatelle con Salmone</b> <sup>1,2,3,4,7,a,k</sup><br>handgemachte Bandnudeln<br>mit Lachsstreifen, Shrimps,<br>Knoblauch und Dill<br>in leichter Hummer-Dill-Sahnesauce               | <b>17,90€</b> |
| <b>43. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</b> <sup>1,3,7</sup><br>mit Knoblauch, frischem Basilikum,<br>Petersilie, Chilis, Kirschtomaten<br>und nativem Olivenöl       | <b>11,50€</b> | <b>51. Tagliatelle al Pacino</b> <sup>1,3,7</sup><br>handgemachte Bandnudeln<br>mit Hähnchenbrustspitzen und frischem<br>Gemüse in leichter Tomatensauce,<br>bestreut mit geriebenem Balkankäse | <b>16,90€</b> |
| <b>44. Spaghetti alla Siciliana</b> <sup>1,3,7</sup><br>mit Schweinefiletspitzen und frischen<br>Champignons in leichter Sahnesauce                                      | <b>13,90€</b> | <b>52. Tagliatelle Bella Vista</b> <sup>1,3,8</sup><br>handgemachte Bandnudeln<br>mit Hähnchenbrustspitzen, Knoblauch,<br>Basilikum, Minze und Pinienkernen<br>in Zitronensauce                 | <b>17,90€</b> |
| <b>45. Lasagne al Forno</b> <sup>1,3,7,9</sup><br>Lasagne mit Ragu alla Bolognese,<br>Mozzarella und Bechamelsauce,<br>im Ofen gratiniert                                | <b>13,90€</b> | <b>53. Linguine con Pesto</b> <sup>1,3,7,8</sup><br>feine Bandnudeln mit hausgemachtem<br>Pesto, getrockneten Tomaten,<br>Walnüssen und Rucola,<br>bestreut mit geriebenem Balkankäse           | <b>13,90€</b> |
| <b>46. Penne all'Arrabbiata</b> <sup>1,3,7,8,9,h</sup><br>kurze Nudeln mit Cherrytomaten,<br>Chilis, frischem Knoblauch, Zwiebeln<br>und Basilikum-Pesto in Napoli-Sauce | <b>11,90€</b> |   |               |
| <b>47. Penne Florentina</b> <sup>1,3,7</sup><br>kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen<br>und frischen Champignons<br>in leichter Tomaten-Sahnesauce                       | <b>16,90€</b> |   |               |
|  |               | <b>59. Schale gehobelter Grana Padano D.O.P.</b> <sup>7</sup>   | <b>3,50€</b>  |
|  |               | <b>60. Frische Chili (scharf)</b>   | <b>2,50€</b>  |

## STEINOFEN-PIZZA (Ø CA. 32CM) WIE BEI MAMA IN ITALIEN

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>70. Pizza Margherita</b> <sup>1,7</sup><br/>mit Mozzarella und frischem Basilikum <b>9,90€</b></p>   | <p><b>78. Pizza da Giovanni</b> <sup>1,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella, Rucola<br/>und getrüffeltem Carpaccio,<br/>bestreut mit Grana Padano D.O.P. <b>16,50€</b></p>       |
| <p><b>71. Pizza Salami</b> <sup>1,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella und Salami <b>11,50€</b></p>  | <p><b>79. Pizza Quattro Formaggio</b> <sup>1,7</sup><br/>mit Mozzarella, Balkankäse,<br/>Gorgonzola und Parmesan D.O.P. <b>13,90€</b></p>                                  |
| <p><b>72. Pizza Mista</b> <sup>1,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella, frischen Champignons,<br/>Hinterschinken, Salami und Peperoni <b>12,90€</b></p>   | <p><b>80. Pizza Mozzarella</b> <sup>1,7</sup><br/>mit Mozzarella, Cherrytomaten<br/>und frischem Basilikum <b>12,90€</b></p>   |
| <p><b>73. Pizza Hawaii</b> <sup>1,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella, Ananas<br/>und italienischem Hinterschinken <b>11,90€</b></p>  | <p><b>81. Pizza di Parma</b> <sup>1,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella und italienischem<br/>Hinterschinken, bestreut mit Rucola<br/>und Grana Padano D.O.P. <b>14,90€</b></p> |
| <p><b>74. Pizza Prosciutto</b> <sup>1,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella und Hinterschinken <b>11,90€</b></p>  | <p><b>82. Pizza Spinaci</b> <sup>1,7,8</sup><br/>mit Mozzarella, Blattspinat,<br/>Gorgonzola und Walnüssen <b>13,90€</b></p>   |
| <p><b>75. Pizza Napoli</b> <sup>1,4,7</sup><br/>mit Mozzarella, Cherrytomaten, Kapern,<br/>Oliven, Knoblauch und Sardellen <b>11,90€</b></p>   | <p><b>83. Pizza Diavola</b> <sup>1,4,7,d,e</sup><br/>mit Mozzarella und pikanter Salami,<br/>bestreut mit Rucola<br/>und Grana Padano D.O.P. <b>13,90€</b></p>             |
| <p><b>76. Pizza Calzone</b> <sup>1,3,7,d,e</sup><br/>gefüllte Pizza mit Tomatesauce, Salami,<br/>italienischem Hinterschinken<br/>und frischen Champignons,<br/>gratiniert mit Mozzarella und Ei <b>13,90€</b></p> | <p><b>84. Pizza dello Chef</b> <sup>1,2,4,7</sup><br/>mit Mozzarella, frischem Lachs,<br/>Shrimps, Cherrytomaten und Knoblauch <b>15,90€</b></p>                           |
| <p><b>77. Pizza Tonno</b> <sup>1,4,7</sup><br/>mit Mozzarella, Thunfischstücken<br/>und Zwiebeln <b>12,90€</b></p>   |  |
| <p><b>90. Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken,<br/>Doppelkäse, Thunfisch, Hirtenkäse, Rucola</b> <b>je 2,50€</b></p>   |  |

## VOM HÄHNCHEN

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <b>95. Pollo ai Funghi Trifolati</b> <sup>7</sup>  | <b>18,90€</b> | <b>97. Pollo al Pepe Verde</b> <sup>7</sup>   | <b>19,50€</b> |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet<br>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,<br>dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln |               | gegrilltes Hähnchenbrustfilet<br>in grüner Pfeffer-Sahnesauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln   |               |
| <b>96. Pollo al Gorgonzola</b> <sup>7</sup>  | <b>19,50€</b> | <b>98. Pollo Hawaii</b> <sup>7</sup>  | <b>19,50€</b> |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet<br>in Gorgonzolasauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln  |               | gegrilltes Hähnchenbrustfilet<br>mit Ananas in Curry-Sahnesauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln |               |

## VOM SCHWEIN

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>100. Scaloppa alla Milanese</b> <sup>1,3,7,9</sup>   | <b>16,90€</b> | <b>104. Scaloppine al Gorgonzola</b> <sup>7,9,a</sup>   | <b>19,90€</b> |
| paniertes Schweineschnitzel Wiener Art,<br>dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln                        |               | Schweinefiletmedaillons vom Grill<br>in Gorgonzola-Sahnesauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln   |               |
| <b>101. Scaloppine ai Funghi</b> <sup>7,9</sup>   | <b>19,90€</b> | <b>105. Cordon Bleu da Giovanni</b> <sup>1,3,7,9,d,e</sup>  | <b>21,90€</b> |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill<br>mit Champignons und Zwiebeln<br>in Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln |               | hausgemachtes paniertes Schweinefilet<br>mit original italienischem Hinterschinken<br>und Mozzarella-Käse<br>in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce |               |
| <b>102. Scaloppine al Pepe Verde</b> <sup>7,9</sup>   | <b>19,90€</b> | <b>106. Saltimbocca alla Romana</b> <sup>12,d,e</sup>   | <b>20,90€</b> |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill<br>in grüner Pfeffer-Sahnesauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln               |               | Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken<br>ummantelt, mit Cherrytomaten<br>in Salbei-Weißweinsauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln              |               |
| <b>103. Scaloppine Hawaii</b> <sup>7</sup>  | <b>19,90€</b> |   |               |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill<br>mit Ananas in Curry-Sahnesauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln             |               |   |               |

## KALBSLEBER

- |   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>140. Fegato di Vitello alla Griglia</b> <sup>1,7</sup>   | <b>19,90€</b> | <b>142. Fegato Fratelli</b> <sup>1,9</sup>  | <b>19,90€</b> |
| Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill<br>mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln,<br>dazu Rosmarinkartoffeln |               | gebratene Kalbsleberscheiben<br>nach Berliner Art,<br>dazu Rosmarinkartoffeln     |               |
| <b>141. Fegato di Vitello al Pepe Verde</b> <sup>1,7</sup>  | <b>19,90€</b> | <b>143. Fegato con Amore</b> <sup>1,7,9</sup>                                     | <b>19,90€</b> |
| gebratene Kalbsleberscheiben<br>auf grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln          |               | gebratene Kalbsleberscheiben<br>in Butter-Salbeisauce,<br>dazu Rosmarinkartoffeln |               |

## NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET

### 110. Filetto d' Agnello al Barolo <sup>12</sup> 27,90€

180g° neuseeländisches Lammfilet,  
zartrosa gegrillt, auf Barolo-Rotweinsauce  
mit frischem Rosmarin, Salbei und Knoblauch  
dazu Rosmarinkartoffeln

### 111. Filetto d' Agnello Fratelli <sup>7</sup> 27,90€

180g° neuseeländisches Lammfilet,  
zartrosa gegrillt, an mediterranem Gemüse,  
dazu hausgemachte Kräuterbutter  
und Rosmarinkartoffeln

## ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND

### 115. Mare e Monti <sup>1,2,3</sup> 37,90€

180g° argentinisches Black Angus Rinderfilet  
und 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)  
mit mediterranem Gemüse,  
dazu Spaghetti Aglio e Olio

### 116. Piatto Misto alla Griglia <sup>1,7</sup> 32,90€

300g° gemischte Grillplatte  
mit Kalbsleber, Rind, Schwein  
und Hähnchenbrustfilet,  
dazu frischer Broccoli, geröstete Zwiebeln,  
hausgemachte Kräuterbutter  
und Rosmarinkartoffeln

## FISCH & GARNELEN

### 120. Crostata di Lucio ai Burro <sup>4</sup> 21,90€

Zanderfilet kross gebraten  
auf Zitronenspiegel mit mediterranem  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### 122. Scampi alla Griglia <sup>2</sup> 27,90€

4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)  
vom Grill mit mediterranem Gemüse,  
dazu Knoblauch-Öl und Rosmarinkartoffeln

### 121. Filetto di Salmone Mediterranea <sup>4</sup> 23,90€

auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200g°)  
mit mediterranem Gemüse,  
dazu Knoblauch-Öl und Rosmarinkartoffeln

### 123. Luccio Ariana Grande <sup>1,3,4</sup> 24,90€

Zanderfilet kross gebraten  
mit hausgemachter Pestosauce,  
dazu Spaghetti con Pesto

## VEGETARISCHE GERICHTE

### 125. Penne Vegetaria <sup>1,3,7,9</sup> 12,90€

kurze Nudeln mit mediterranem  
Gemüse in Napolisauce,  
garniert mit gehobeltem Grana Padano D.O.P.

### 126. Pizza Mediterrana <sup>1,7,9</sup> 13,90€

mit Tomatensauce, Mozzarella  
und mediterranem Gemüse

## GRILLSPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

### *Rindersteaks Solo*

130. Filetsteak 250g°	32,90€	134. Rumpsteak 250g°	25,90€
131. Filetsteak 350g°	42,90€	135. Rumpsteak 350g°	34,90€
132. Hüftsteak 250g°	25,90€	136. Lammfilet 250g°	32,90€
133. Hüftsteak 350g°	34,90€	137. Lammfilet 350g°	42,90€

Für den puren Steakgenuss würzen wir Steaks nur mit etwas Öl und Salz.

**Englisch (rot) - Medium (rosa) - Well done (durch)**

Sollten sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt

### *zum Dazubestellen*

## BEILAGEN

146. Frisches Knoblauch-Öl	3,50€	150. Mediterranes Gemüse	5,90€
147. Hausgemachte Kräuterbutter <sup>7</sup>	3,90€	151. Schale marinierte Oliven <sup>h</sup>	5,90€
148. Frischer Broccoli	4,50€	152. Korb frisches Brot <sup>1</sup>	2,50€
149. Portion Pommes frites	4,90€	153. Formaggio <sup>7</sup>	9,90€

frischer Balkankäse ca. 350g°

## 155. SAUCEN

JE 5,90€

Frische Champignon-Sahnesauce <sup>7</sup>

Grüne Pfeffer-Sahnesauce <sup>7</sup>

Gorgonzola-Sahnesauce <sup>7</sup>

## EIS & DESSERTS

<b>220. Kugel-Eis</b> <sup>7</sup> 1 Kugel Eiscreme nach Wahl	<b>2,00€</b>	<b>226. Banana Split</b> <sup>7</sup> 3 Kugeln Vanilleiscreme und Banane mit Sahne und Schokosauce	<b>8,50€</b>
<b>221. Gelato Misto con Panna</b> <sup>7</sup> 3 Kugeln Eiscreme nach Wahl mit Sahne	<b>6,90€</b>	<b>227. Schweden-Becher</b> <sup>3,7</sup> 3 Kugeln Vanilleiscreme mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce	<b>9,90€</b>
<b>222. Affogato al Caffè</b> <sup>7,b</sup> 1 Kugel Vanilleiscreme ertrinkt in Espresso Doppio	<b>6,50€</b>	<b>228. Panna Cotta</b> <sup>7</sup> hausgemachtes Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsauce	<b>7,90€</b>
<b>223. Tiramisu</b> <sup>1,7,b</sup> frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Maskarpone-Creme	<b>7,90€</b>	<b>229. Schokokuss</b> <sup>7,a</sup> 2 Kugeln Schokoladeneiscreme und 1 Kugel Vanilleiscreme mit Sahne und Schokosauce	<b>7,90€</b>
<b>224. Warmer Apfelstrudel</b> <sup>1,7</sup> mit 1 Kugel Vanilleiscreme, Sahne und Vanillesauce	<b>7,90€</b>	<b>230. Schokokuss Baileys</b> <sup>3,7,a</sup> 1 Kugel Schokoladeneiscreme mit 2cl Baileys	<b>6,90€</b>
<b>225. Tartufo</b> <sup>1,3,7,8</sup> halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaglione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen	<b>7,90€</b>		

## EISGETRÄNKE

<b>231. Eiskaffee</b> <sup>7,b</sup> mit 2 Kugeln Vanilleiscreme und Sahne	<b>7,50€</b>	<b>233. Eisschokolade</b> <sup>7</sup> mit 1 Kugel Vanilleiscreme, 1 Kugel Schokoladeneiscreme und Sahne	<b>7,50€</b>
<b>232. Cafe Frappe</b> <sup>7,b</sup> kalt geschüttelter Kaffee mit 1 Kugel Vanilleiscreme	<b>7,50€</b>		

## HEISSE GETRÄNKE

<b>235. Espresso<sup>b</sup></b>	Tasse	<b>2,80€</b>	<b>242. Latte Macchiato Baileys<sup>3,7,b</sup></b>	Glas	<b>4,90€</b>
<b>236. Espresso Doppio<sup>b</sup></b>	Tasse	<b>4,30€</b>	<b>243. Latte Macchiato Karamell<sup>7,b</sup></b>	Glas	<b>4,60€</b>
<b>237. Espresso Macchiato<sup>7,b</sup></b>	Tasse	<b>3,10€</b>	<b>244. Cappuccino<sup>7,b</sup></b>	Tasse	<b>3,70€</b>
<b>238. Kaffee<sup>b</sup></b>	Tasse	<b>2,90€</b>	<b>245. Heisse Schokolade<sup>7</sup></b>	Glas	<b>4,90€</b>
<b>239. Schale Kaffee<sup>b</sup></b>	Schale	<b>4,20€</b>	mit Sahne		
<b>240. Caffe Latte<sup>7,b</sup></b>	Schale	<b>4,30€</b>	<b>246. Tee mit frischer Minze</b>	Glas	<b>4,20€</b>
<b>241. Latte Macchiato<sup>7,b</sup></b>	Glas	<b>4,40€</b>	<b>247. Glühwein</b>	Glas	<b>4,90€</b>
			weinhaltiges Mischgetränk		

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>250. Hausgemachte Limonade</b>	0,4 l	<b>6,90€</b>	<b>255. Fanta<sup>a,e</sup></b>	0,2 l	<b>3,10€</b>
<b>251. San Pellegrino</b>	Fl. 0,75 l	<b>7,50€</b>	<b>255.1 Fanta<sup>a,e</sup></b>	0,4 l	<b>4,20€</b>
italienisches Mineralwasser			<b>256. Sprite</b>	0,2 l	<b>3,10€</b>
<b>252. Aqua Panna</b>	Fl. 0,75 l	<b>7,50€</b>	<b>256.1 Sprite</b>	0,4 l	<b>4,20€</b>
italienisches stilles Mineralwasser			<b>258. Apfelschorle</b>	0,2 l	<b>3,10€</b>
<b>248. Mineralwasser</b>	0,2 l	<b>2,70€</b>	<b>258.1 Apfelschorle</b>	0,4 l	<b>4,20€</b>
<b>248.1 Mineralwasser</b>	0,4 l	<b>3,80€</b>	<b>259. Schweppes Tonic Water<sup>e</sup></b>	0,2 l	<b>3,20€</b>
<b>249. Stilles Mineralwasser</b>	0,2 l	<b>2,70€</b>	<b>259.1 Schweppes Tonic Water<sup>e</sup></b>	0,4 l	<b>4,20€</b>
<b>249.1 Stilles Mineralwasser</b>	0,4 l	<b>3,80€</b>	<b>260. Schweppes Ginger Ale<sup>a,g</sup></b>	0,2 l	<b>3,20€</b>
<b>253. Coca-Cola<sup>a,b</sup></b>	0,2 l	<b>3,10€</b>	<b>260.1 Schweppes Ginger Ale<sup>a,g</sup></b>	0,4 l	<b>4,20€</b>
<b>253.1 Coca-Cola<sup>a,b</sup></b>	0,4 l	<b>4,20€</b>	<b>261. Schweppes Bitter Lemon<sup>c</sup></b>	0,2 l	<b>3,20€</b>
<b>254. Coca-Cola Zero<sup>a,b,f</sup></b>	0,2 l	<b>3,10€</b>	<b>261.1 Schweppes Bitter Lemon<sup>c</sup></b>	0,4 l	<b>4,20€</b>
<b>254.1 Coca-Cola Zero<sup>a,b,f</sup></b>	0,4 l	<b>4,20€</b>			

## SÄFTE & SCHORLEN

<b>265. Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,20€</b>	<b>268. Sauerkirschnektar</b>	0,2 l	<b>3,20€</b>
<b>265.1 Apfelsaft</b>	0,4 l	<b>4,60€</b>	<b>268.1 Sauerkirschnektar</b>	0,4 l	<b>4,60€</b>
<b>266. Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,20€</b>	<b>270. Bananennektar</b>	0,2 l	<b>3,20€</b>
<b>266.1 Orangensaft</b>	0,4 l	<b>4,60€</b>	<b>270.1 Bananennektar</b>	0,4 l	<b>4,60€</b>
<b>267. Mangonektar</b>	0,2 l	<b>3,20€</b>	<b>272. KiBa</b>	0,2 l	<b>3,20€</b>
<b>267.1 Mangonektar</b>	0,4 l	<b>4,60€</b>	<b>272.1 KiBa</b>	0,4 l	<b>4,60€</b>
			<b>274. Saftschorle</b>	0,4 l	<b>4,20€</b>

## BIERE

<b>275. Paulaner Hell</b> <sup>1</sup> vom Fass	0,3 l <b>3,50€</b>	0,5 l <b>5,00€</b>	<b>284. Paulaner Alkoholfrei</b> <sup>1</sup> Fl. 0,50 l	<b>5,00€</b>
<b>277. Paulaner Dunkel</b> <sup>1</sup> vom Fass	<b>3,50€</b>	<b>5,00€</b>		
<b>279. Paulaner Hefe</b> <sup>1</sup> vom Fass	<b>3,50€</b>	<b>5,00€</b>	<b>285. Gespritztes Bier</b> <sup>1</sup> mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,3 l <b>3,70€</b> 0,5 l <b>5,00€</b>
<b>281. Paulaner Zwickl</b> <sup>1</sup> vom Fass	<b>3,50€</b>	<b>5,00€</b>	<b>287. Berliner Weisse</b> <sup>1</sup> Fl. 0,33 l	<b>4,90€</b> mit Schuss Waldmeister, Himbeer, Holunder

## SPIRITUOSEN 4 CL

<b>291. Vodka Absolut</b>	<b>5,00€</b>
<b>292. Linie Aquavit</b>	<b>5,90€</b>
<b>293. Tequila Jose Cuervo</b> gold, silber	<b>6,50€</b>
<b>294. Williamsbirne</b>	<b>6,50€</b>

## BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

<b>295. Vecchia Romagna</b> Brandy im Barrique und Eichenfass	<b>6,90€</b>
<b>296. Remy Martin</b> Cognac	<b>7,50€</b>

## WHISK(E)Y 4 CL

<b>297. Jim Beam</b> <sup>a</sup> Bourbon	<b>4,90€</b>
<b>298. Jack Daniels</b> <sup>a</sup> Tennessee	<b>5,90€</b>
<b>299. Tullamore Dew</b> <sup>a</sup> Irish Whiskey	<b>6,90€</b>

## GRAPPA 4 CL

<b>300. Grappa Hausmarke</b>	<b>4,90€</b>
<b>301. Nardini Bassano Riserva</b>	<b>8,50€</b>
<b>302. Vecchia Grappa di Prosecco</b>	<b>8,50€</b>
<b>303. Amarone Barrique</b>	<b>9,90€</b>

## LIKÖRE 4 CL

<b>310. Amaretto</b> <sup>a</sup>	<b>5,00€</b>
<b>311. Sambuca</b>	<b>5,00€</b>
<b>312. Limoncello</b> <sup>a</sup>	<b>5,00€</b>
<b>313. Baileys Irish Cream</b> <sup>3,7,a</sup>	<b>5,00€</b>

## BITTER 4 CL

<b>316. Ramazzotti</b> <sup>a</sup>	<b>5,90€</b>
<b>317. Amaro Averna</b>	<b>5,90€</b>
<b>318. Fernet Branca</b>	<b>5,90€</b>
<b>319. Jägermeister</b> <sup>a</sup>	<b>4,90€</b>

## LONGDRINKS

Alle mit 4 cl Spirituose & 0,2 l Fl. Erfrischungsgetränk

<b>325. Captain Morgan Cola</b> <sup>a,b</sup>	<b>7,90€</b>
<b>326. Jack Daniels Cola</b> <sup>a,b</sup>	<b>8,90€</b>
<b>327. Cuba Libre</b> <sup>a,b</sup> Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola	<b>8,50€</b>

## OFFENE WEISSWEINE

	0,2l	0,5l
<b>370/371. Pinot Grigio (trocken)<sup>12</sup></b> Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Birnen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.	<b>6,90€</b>	<b>12,50€</b>
<b>372/373. Chardonnay (trocken)<sup>12</sup></b> Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.	<b>6,90€</b>	<b>12,50€</b>
<b>374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)<sup>12</sup></b> Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht	<b>6,90€</b>	<b>12,50€</b>

## OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l
<b>380/381. Rosé (trocken)<sup>12</sup></b> Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.	<b>6,90€</b>	<b>12,90€</b>

## OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
<b>390/391. Montepulciano (trocken)<sup>12</sup></b> Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.	<b>6,90€</b>	<b>12,90€</b>
<b>392/393. Chianti (trocken)<sup>12</sup></b> Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.	<b>6,90€</b>	<b>12,90€</b>
<b>394/395. Lambrusco (lieblich)<sup>12</sup></b> Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.	<b>6,90€</b>	<b>12,90€</b>
<b>398. Wein-Schorle (Weinhaltige Mischgetränke)<sup>12</sup></b>		<b>5,90€</b>

**Für das Einpacken nicht verzehrter Speisen berechnen wir 1,00€**

---

.....

### **Inhaltsstoffe & Allergene**

.....

---

a) mit Farbstoff , b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel,  
f ) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker,  
m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, °) Frischgewicht, 1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere,  
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte,  
9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.**

**DA GIOVANNI**  
**Fratelli Quattro**

