



Speisen

Frühstück Sonn- und Feiertage 10.00 - 12.30 Uhr

€

Modesto

Ofenfrisches Croissant mit Butter und Marmelade

3.20

Corretto Special

2 Rühreier mit Schinken, Mailänder Salami, Parmaschinken, Käse,
Joghurt mit Früchten, ein Croissant, Marmelade, Honig, Butter,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l und ein Brotkorb

10.80

Generale

Variation von Schinken, Salami und Käse, 2 Spiegeleier oder Rühreier,
Nutella, Portion Butter, Marmelade, diverse Brotsorten,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l

9.80

Sportivo

Erlesene Käseauswahl mit frischen Früchten und kleinem Naturjoghurt,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l

9.20

Extras

3 Rühreier

3.90

3 Rühreier mit Kirschtomaten und Basilico

4.90

3 Rühreier mit Gemüse

4.90

2 Spiegeleier

3.20

2 Spiegeleier mit Schinken

3.90

1 Croissant

1.50

Naturjoghurt mit Früchten

4.80

Portion

Butter / Nutella / Marmelade / Honig

je 0.80

Antipasti

€

Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	10.80
Antipasti Kalte Vorspeisenvariationen	8.20
Carpaccio Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und fein gehobeltem Parmesan	9.50
Blattspinat mit gehobeltem Parmesan	7.70
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	7.60
Südtiroler Spekteller mit Zwiebeln	7.90
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	7.90

Pasta

Hausgemachte Lasagne al Forno	7.80
Penne arrabbiata	6.80

weitere täglich wechselnde Pasta, Fisch oder Fleischgerichte finden Sie auf unserer Tafel

Insalate

€

Grüner Salat	3.40
Gemischter Salat	4.00
Tomatensalat Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	3.90
Salat Corretto Thunfisch, Oliven, Ei, Zwiebeln, Tomaten	8.80
Mediterraner Bauernsalat Mit Schafskäse, Oliven, Peperoni	8.70
Blattsalate mit Putenbruststreifen	4.00

Desserts

bitte beachten Sie auch unsere hausgemachten Eisspezialitäten auf unserer separaten Eiskarte

Portion Parmesankäse	6.90
Portion Gorgonzolakäse	6.90
Tiramisu	4.50
Crema Catalana	4.50
Panna Cotta auf Beerenspiegel	4.50
hausgemachte Kuchen auf Anfrage	4.50

Pizza Classic

€

Pizza Margherita

Tomaten, Zwiebeln, frischer Basilikum

5.20

Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella, italienische Salami

7.40

Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

8.90

Pizza Quattro Formaggi

Tomaten, vier verschiedene Käsesorten

8.70

Pizza Funghi e Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kochhinterschinken*

8.30

Pizza Vegetaria

Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse

8.10

Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

7.80

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Kochhinterschinken*, Pilze, Artischocken, Oliven

8.10

Pizza Spinaci

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Ei

8.10

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Kochhinterschinken*, Pilze

8.40

Pizza Corretto Speciale

€

Pizza Tirolese

Tomaten, Mozzarella, Tirolerspeck, Zwiebeln

9.20

Pizza Rucola

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan

8.90

Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Kochhinterschinken*, Ananas

8.50

Pizza Vitello Tonnato

Tomaten, Mozzarella, pochiertes Kalbscarpaccio mit Thunfisch-Kapernsauce

11.50

Pizza Carpaccio

Tomaten, Mozzarella, mariniertes Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan

11.50

Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella, orig. ital. Salsiccia (pikant)

9.20

Pizza Gambas

Tomaten, Mozzarella, Gambas, Gamberini

8.90

Pizza Parma Rucola

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola

9.20

Pizzabrot

Olivenöl, frischer Rosmarin

2.90

gerne stellen wir Ihre Wunschpizza zusammen
Extrazutaten je 1.50



Getränke

Aperitif

0.1l

€

Prosecco Case Bianche	3.90
Bellini Cocktail	4.80
Sanbitter (alkoholfrei) ¹	4.10

Aperitif

5 cl

Martini Bianco / Dry / Rosso	4.00
Tawny Porto	3.90
Sandemann Sherry Dry-Secco / Rich golden	3.10
Pastis de Marseille ¹	4.60
Aperol Orange / Maracuja ¹	4.50
Campari Soda / Orange ¹	4.90

Italienische offene Weine

von Cantina di Soave (Veneto) 0,25l

Bacchus Pinot Grigio V.D.T 12% vol.	4.30
Bacchus Chardonnay I.G.T 12% vol.	4.30
Bacchus Rosso V.D.T 11,5% vol.	4.30
Nero V.D.T 12% vol.	4.50
Schorle Weiss / Rot	3.00

Biere

€

Vom Fass:

Hacker-Pschorr Münchner Hell	0.25l	2.20
	0.50l	3.40
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0.30l	2.40
	0.50l	3.50
Fürstenberg Premium Pilsener	0.30l	3.00
Radler	0.50l	3.00
Russen	0.50l	3.20

Aus der Flasche:

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel	0.50l	3.50
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0.50l	3.50
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht	0.50l	3.50
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0.50l	3.50
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0.50l	3.40

Alkoholfreie Getränke €

San Pellegrino	0.25l	2.10
San Pellegrino	0.75l	4.50
Acqua Panna (still)	0.25l	2.10
Acqua Panna (still)	0.50l	3.60
Acqua Panna (still)	0.75l	4.50
Münchner Wasser mit Kohlensäure versetzt	0.50l	2.50

Säfte (100% Fruchtsaftgetränke)

Granini Grapefruit, Banane, Pfirsich	0,20l	2.40
Wolfra Ananas, Orange, Maracuja Rhabarber Nektar	0.20l	2.50
ALBI Tomatensaft, Multivitaminsaft	0.20l	2.50
Baccus Kirsch, Holunder, Apfel Johannisbeernektar	0.20l	2.50
Pierpaolo Pecorari - Friaul 100% Traubensaft ohne Konservierungsstoffe	0.20l 0.75l	2.50 9.50
oder auch als Sprizz	0.50l	3.30

Alkoholfreie Getränke €

Coca Cola Light ^{1,2,3}	0.20l	2.00
Coca Cola Zero ^{1,2}	0.20l	2.00
Coca Cola ^{1,2}	0.20l	2.00
Oranglimo ^{1,7}	0.20l	2.00
Zitronenlimo ⁷	0.50l	2.60
Holunderlimo ^{1,7,8}		
Cola Mix ^{1,2,6,7}	0.50l	3.20
Indian Tonic Water ⁴	0.20l	3.60
Original Bitter Lemon ⁴	0.20l	3.60
American Ginger Ale ¹	0.20l	3.60
Red Bull ^{1,2,5}	0.25l	3.80
Eistee von Tradewinds		
Eistee aus 100% natürlichen Rohstoffen auf traditionelle Art gebrüht und naturrein	0.33l	3.50
Zitrone	0.33l	3.50
Pfirsich	0.33l	3.50
Orange	0.33l	3.50

Heisse Getranke

Espresso	1.90
Doppio Espresso	3.60
Espresso corretto	3.00
- mit Grappa oder Vecchia Romagna	

Cappuccino	2.50
Milchkaffee	3.00
Latte macchiato	3.20

Tasse Kaffee	1.90
Tasse Kaffee koffeinfrei	2.00

Haferl heisse Schokolade mit Sahne	3.40
Haferl Ovomaltine	3.40
Haferl heisse Milch mit Honig	2.50

Tee von Ronnefeld

Tasse	2.40
-------	------

Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz,
Kamille, Red Berries, Roibosh Vanilla,
Black to Relax, Lemon Sky, Japan Classic,
Jasmine Tea, Irish Breakfast, Winterdream

€

Bitters

Ramazzotti	2.90
Ramazzotti Menta	2.90
Montenegro	3.10
Averna	3.00
Fernet Branca	3.00
Fernet Menta	3.00
Cynar	3.10

2 cl

€

Grappe

Grappa Casa	3.00
Grappa Moscato	3.60
Grappa Barricata	3.60
Grappa Prosecco	3.60
Grappa Barolo	4.60
Grappa Avignonesi	5.40

2 cl

Flasche Prosecco

Prosecco Spumante 11,9% Veneto	27.50
Rosé Spumante Extra Dry 11,9% Veneto	18.50

Liquor 2 cl €

Sambuca	2.90
Amaretto di Saronno	2.90
Grand Marnier	3.50
Cointreau	3.50
Kahlua	3.00
Bailey's	3.50
Southern Comfort	3.50
Cuarenta y Tres 43	3.50
Tia Maria	3.50
Maraschino	3.00

Brandy & Cognac 2 cl

Bobadilla 103	3.50
Cardenal Mendoza	4.50
Gram Duque D'Alba	4.80
Carlos 1°	4.50
Vecchia Romagna	3.50
Hennessy	4.30
Remy Martin VSOP	4.30

Whiskey 4 cl

Malt	
Knockando 12 years	9.00
Glenfiddich	9.00

Whiskey 4 cl €

Malt	
The Maccalan 12 years	10.50
Irish	
John Jameson	8.00
Tullamore Dew	7.00
American & Canadian	
Four Roses	7.80
Jack Daniel's	8.00
Jim Beam	7.80
Canadian Club	7.80

Scotch	
Ballantine's	7.80
Chivas Regal 12 years	8.50
J&B Rare Scotch	7.50
Johnnie Walker Red Label	8.00
Johnnie Walker Black Label	8.50
Glen Grant	7.50

Tequila 2 cl

Sauza 38%	3.00
Cuervo Blanco 38%	3.00
Cuervo Especial 38%	3.30
Olomeca Tequila Gold 38%	3.50

Rum & Cachaca

4 cl

€

Bacardi	6.50
Bacardi Premium Black	6.50
Havana Club	6.50
Havana Club 3 Years	7.00
Havana Club 7 Years	8.00
Meyers' Rum	7.00
Old Pascas 73%	8.50
Ron Varadero 5 Years	7.00
Nega Fulo Cachaca	7.00

Vodka & Gin

2 cl

Absolut 40%	3.50
Moskovskaya 40%	3.50
Finlandia 37,5%	3.00
Smirnoff R.L. 37,5%	3.30
Skyy 40%	3.80
Viking Fjorol 40%	3.00
Bombay Sapphire 47%	3.80
Tanqueray 47,3%	3.80
Gordon' Gin 38%	3.00

Cocktail non Alcoholics

€

Passionata	6.20
<i>Limetten, Zitronensaft, Maracujanektar, Zucker, Soda</i>	
Coconut Kiss	6.20
<i>Kokosnusscreme, Grenadine¹, Ananassaft, Sahne</i>	
Sportsfan	6.20
<i>Ananassaft, Limettensaft, Grapefruitsaft, Mandelcreme</i>	
Aloa	6.20
<i>Ananassaft, Apfelsaft, Orangensaft, Limettensaft</i>	
Lucky Driver	6.20
<i>Orangensaft, Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine¹</i>	
Florida	6.20
<i>Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine¹</i>	
Blue Eyes	6.20
<i>Mandelsirup, Kokosnusscreme, Blue Curacao Sirup¹</i>	
Sugar Love	6.20
<i>Frische Erdbeeren, Pfirsichsaft, Bananensaft, Sahne</i>	
Speedy Gonzales	6.20
<i>Maracujasaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Blue Curacao Sirup¹</i>	

Classic Cocktails

€

Gin Fizz

Gin, Limettensaft, Zucker, Soda

7.20

New Yorker

Bourbon Whiskey, Grenadine¹, Limettensaft

7.20

Cosmopolitan

*Absolut Citrus Wodka, Triple Sec,
Cranberrysaft, Limettensaft*

7.20

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine¹

7.20

Tropicals und Coladas

€

Mojito

*Havana Club, Limetten, frische Minze,
brauner Zucker, Soda*

7.80

Pina Colada

Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne

7.80

Swimming Pool

*Wodka, Curacao Blue¹, Kokosnusscreme,
Ananassaft, Sahne*

7.80

Caipirinha

Cachaca, Limetten, Limettensaft, brauner Zucker

7.80

Caipiroska

Wodka, Limetten, Limettensaft, brauner Zucker

7.80

Sex on the Beach

*Wodka, Apricot Brandy, Cassis, Zitronensaft,
Limettensaft, Ananassaft, Pfirsichsaft*

7.80

Sours

Amaretto sour

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker

Aperol sour

Aperol¹, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker

Apricot sour

Apricot Brandy, Zitronensaft, Zucker

Gin sour

Gin, Zitronensaft, Zucker

Ramazzotti sour

Ramazzotti, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker

Southern Comfort sour

Southern Comfort, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker

Whiskey sour

Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker

€

6.90

6.90

6.90

6.90

6.90

6.90

6.90

Long Drinks

€

Wodka Lemon⁴

7.50

Wodka Tonic⁴

7.50

Wodka Bull^{1,2,5}

7.50

Gin Tonic⁴

7.50

Whiskey Cola^{1,2}

7.50

Bloody Mary

7.50

Wodka, Tomatensaft, Gewürze

Americano

7.50

Campari, Punt e Mes, Soda

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 mit Süßungsmitteln

4 chininhaltig

5 taurinhaltig

6. Phosphat

7. Konservierungsmittel

8. Antioxidationsmittel

* mit Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz, Phosphat

Für unsere Speisen verwenden wir nur ausgesuchte und frische Zutaten.

Das Buchenholz für unseren Pizza-Ofen stammt aus naturgemäßer Forstwirtschaft mit Herkunftsgarantie.

Alle Preise in € inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

in Zusammenarbeit mit

FEINKOST FARNETANI



RAMAZZOTTI

