

## Mittag

Pasta Menu Vegetarisch	19.50
inkl. Suppe oder Salat	
Pasta Menu Fleisch	23.50
Gemischter Salat	6.50 / 13.50
Suppe des Tages	6.50 / 13.50
Grosse Tagessuppe mit kl. Salat	18.50
Insalatona Bufala/Burrata	19.50
gem. Blattsalat, Datterini Tomaten, gegrillte Zucchini & Basilikum + Thunfisch 6.00 / + Mango 4.00	
Caesar Salat	23.50
Lattich, Croutons, Microgreens, Speck & Poulet	
Vitello Tonnato	33.50
Kalbs-Carpaccio, Thunfischsauce, Apfelkapern Rucola & Zitrone	

## Latteria

Burratine	je 6.-
Tomate & Basilikum / Sardelle & Brot	
Carpaccio di latte	16.50
Kaki-Carpaccio, Stracciatella, Balsamico red. & Thymian	
Sizilianische Blutorange	16.50
Büffelmozzarella DOP, Blutorange & Pistazie	

## Getränke

Mittags Wasser & Kaffee Combo	6.-
Wasser Mit oder Ohne	3.-
(Projekt „Wasser für Wasser“ spendet 1.-)	
	30cl / 50cl
Hausgemachter Eistee	4.5 / 6.5
Hausgemachte Ingwerlimo	4.5 / 6.5
Cola / Cola Zero Dose	33cl / 4.5
Sanbitter	20cl / 5.-
Birra Moretti	33cl / 7.-

## Weinempfehlung

Kolonne NULL (ohne Alkohol)	1dl / 7.5-
Silvaner, Weissburgunder / Berlin DE helle Frucht, mineralisch, frisch, schäumend	
Franciacorta Brut „Golf1927“ DOCG Bio	1 dl / 11.50
Chardonnay, Pinot noir / Barone Pizzini / Lombardei IT saftige reife Frucht, elegant, feine Perlage, trocken	
Roero Arneis DOCG	1dl / 9.50
Roero Arneis / Pescaja / Piemont IT frisch, fruchtig, saftiges Gras, Stachelbeere	
Venta las Vacas DO	1dl / 10.50
Tempranillo / Uvas Felices / Ribera del Duero ES Beerenfrucht, süsse Gewürze, Rauch, reife Tannine	

## Kaffee / Tee

Espresso / Macchiato	4.-
Doppio, Americano, Cappuccino, Tee	5.-