

# Apéro Ideen

## Klassische Apéros

---

Prosecco – Conegliano di Valdobbiadene DOCG	1dl	8.50
Bellini Tropical – Prosecco, Mango-Passionsfruchtpüree, Eis		9.50
Americano – Gin, roter Wermut und Campari auf Eis		9.50
Bicicletta – Campari, Weisswein, Wasser, Eis		11.50
Campari Orange – Campari, Orangenjus, Eis		9.50
Lillet – Weinlikör, Orangenscheibe, Schweppes Tonic, Eis		11.50
Hugo – Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Eis, Spumante		11.50
Aperol Spritz – Aperol, Orangenscheibe, Soda, Eis, Spumante		11.50

## Alkoholfreie Apéros

---

Roter Hugo – wie Hugo aber mit San Bitter statt Prosecco		10.50
Sangue di Sicilia – Bio Blutorangendrink mit Ingwersirup		8.50
Cedrata – Zedratazitrondrink mit Ingwersirup		8.50
Crodino – samtig-bitterer Früchte-Kräuter Analcolico		5.50
San Bitter – Bittersüssherber Klassiker der Analcolico		5.50

## Monatsweine im Offenausschank

		<u>1 dl</u>	<u>7.5dl</u>
<b>Vino bianco</b>	<b>Greco di tufo DOCG</b> Claudio Quarta, Campagna	6.90	46.00
	<b>Sauvignon blanc "Gemella"</b> Tenuta Vallocaia, Toscana	7.40	48.00
	<b>Roero Arneis</b> Serragrilli, Piemonte	7.50	49.00
<b>Vino rosato</b>	<b>Puntalice DOP Ciró rosé</b> Senatore Calabria	6.90	46.00
<b>Vino rosso</b>	<b>Primitivo "Donna Marzia"</b> Benedetti, Puglia	6.90	45.00
	<b>Anima di Negroamaro DOC Salento</b> Emèra, Puglia	7.40	48.00
	<b>Cannonau di Sardegna "Riserva"</b> Sella & Mosca, Sardegna	7.50	49.00
	<b>Syrah "Tellus"</b> Fattoria Tellus, Lazio	7.50	49.00

## 3 aktuelle Saison-Tipps

<b>Valpolicella "Toar" classico superiore DOC</b> Bindells, Traubensorte, Toscana,	75cl	52.00
<b>Barbera d'Asti "Fiulot"</b> Prunotto, Piemonte 100% Barbera	75cl	46.00
<b>Merlot "Sodale" Lazio igp</b> Tenuta Moniano, Cotarella, Lazio	75cl	54.00

Für das gesamte Flaschenweinangebot schauen sie in unsere grosse Weinkarte