



## ESTATE AL TAVOLO

### ANTIPASTI ASPARAGI CON FRAGOLE <sup>G,K</sup> 16

bunter Spargel / Erdbeeren / Kirschtomaten / Parmesan / Crema di Balsamico

### INSALATA DI PISELLI <sup>G,K</sup> 16

Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Parmesan / Parmesan-Dressing

### FIORI DI ZUCCA <sup>A1,C,D,G</sup> 21

gebackene Zucchini Blüten / Mozzarella Fior di Latte / Parmesan / Sardellen

### PIZZA NAPOLETANA BIANCO ASPARAGI <sup>2,3,A1,G</sup> 22

Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / grüner Spargel / Kirschtomaten

### SECONDI SALMONE E ASPARAGI <sup>D,G</sup> 34

Lachsfilet vom Grill / Spargel-Erdbeersalat / Zitronen-Ricotta-Creme

### ASPARAGI CON PATATE E BURRO <sup>G</sup> 26

weißer Spargel der Saison / Petersilienkartoffeln / Buttersauce // mit Cotoletta Milanese <sup>A1,C,G</sup> +12

## ANTIPASTI

### OYSTERS <sup>O</sup>

Gillardeau Austern N°4 / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone  
Pro Stück 8 (min. 3 Stk.)

### TARTARE DI MANZO <sup>K</sup> 23

handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf

### FRITTO MISTO <sup>2,3,A1,B,C,D,O</sup> 21

frittierte Meeresfrüchte, Kabeljau und Zucchini streifen / Bärlauch-Mayonnaise / Zitrone

### PATATE CARPACCIO TARTUFO <sup>G</sup> 19

hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmesan /  
frischer Trüffel / Trüffelschaum

### TARTARE DI TONNO <sup>D,G,H7</sup> 21

Thunfisch / Burrata / Avocado-creme / Pistazien

### VITELLO TONNATO PIEMONTESE <sup>C,D,G</sup> 19

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern

### PARMIGIANA <sup>A1,G</sup> 16

warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum

### BURRATINA CAPRESE <sup>A1,G</sup> 19

Burratina 125 g / eingelegte Romatomen / Oxsenherztomen /  
Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble

### INSALATA COCOMERO <sup>G</sup> 15

Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze

## PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU <sup>A1,C,G,I</sup> 19  
langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum

PACCHERI FRUTTI DI MARE <sup>A1,B,C,D</sup> 23  
Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein /  
Petersilie / aromatisierter Brotcrumble

FETTUCCINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 27  
mit schwarzem Trüffel

LOBSTER LINGUINE <sup>A1,B,C</sup> 44  
Hummer / Kirschtomaten / Cognac / Chili / Petersilie

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 22  
Ricotta / Spinat / Eigelb / frischer Trüffel / Salbeibutter / Parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA <sup>A1,C,G</sup> 22  
Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan // mit Tartare di Tonno <sup>D</sup> +7

## SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA <sup>D,G</sup> 42  
Seezunge vom Grill / Rosmarinkartoffeln / wilder Blumenkohl

TONNO MARINATO <sup>D,F,I,K,L</sup> 35  
marinierter Thunfisch / Sesammantel / Sugo aus Kirschtomaten und Leccino Oliven

COTOLETTA MILANESE <sup>A1,C,G</sup> 32  
paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum

FILETTO & TARTUFO <sup>A1,G</sup> 45  
tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g / getrüffeltes Kartoffelpüree /  
schwarzer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus

RIBEYE 500g <sup>G</sup> 79  
US Beef „Creekstone“ Ribeye 500 g / wilder Brokkoli / Marsala-Jus

FLANKSTEAK TAGLIATA <sup>2,3,G</sup> 36  
US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan

SPICY CAVOLFIORE BIANCO <sup>G,L</sup> 19  
spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta

### CONTORNI:

Insalata Mista <sup>K</sup> // Superfino Fries // Kartoffeln mit Rosmarin oder Petersilie <sup>G</sup> //  
Verdure alla Griglia // Patate al Forno <sup>G</sup> // Kartoffelpüree <sup>G</sup> // wilder Brokkoli // wilder Blumenkohl //  
Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen <sup>I</sup> 6.5

## PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16.5  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum

SICILIAN SHEPHERD <sup>A1,G,H3</sup> 17.5  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse /  
Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige /  
Rucola / geröstete Walnüsse

SPICE LEE <sup>2,3,A1,G,H7</sup> 16.5  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante /  
Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

PIZZA TARTUFO <sup>A1,G</sup> 22  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo

PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 17  
Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi /  
Rucola / Parmesanhobel

DAMA BIANCA <sup>A1,G</sup> 26  
Mozzarella Fior di Latte / Taleggio / Gorgonzola /  
Parmesan / frischer Trüffel

## PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) <sup>2,3,A1,H7</sup> 15  
Tomate / Rote-Beete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto

TINA TUNA (VEGAN) <sup>6,A1,F</sup> 17  
Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern / Radicchio /  
Salicornia / rote Zwiebeln / Crema di Balsamico

B  
E  
T  
T  
E  
R  
  
P  
I  
Z  
Z  
A

# GIGI

AMORE SENZA FINE

## ESTATE AL TAVOLO

### ANTIPASTI ASPARAGI CON FRAGOLE <sup>G,K</sup> 16

asparagus / strawberries / cherry tomatoes / parmesan / balsamic glaze

### INSALATA DI PISELLI <sup>G,K</sup> 16

lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / parmesan / parmesan dressing

### FIORI DI ZUCCA <sup>A1,C,D,G</sup> 21

fried zucchini blossoms / mozzarella fior di latte / parmesan / anchovies

### PIZZA NAPOLETANA BIANCO ASPARAGI <sup>2,3,A1,G</sup> 22

mozzarella fior di latte / South Tyrolean speck / green asparagus / cherry tomatoes

### SECONDI SALMONE E ASPARAGI <sup>D,G</sup> 34

grilled salmon fillet / asparagus and strawberry salad / lemon ricotta cream

### ASPARAGI CON PATATE E BURRO <sup>G</sup> 26

seasonal white asparagus / potatoes with parsley / butter sauce // with Cotoletta Milanese <sup>A1,C,G</sup> +12

## ANTIPASTI

### OYSTERS <sup>O</sup>

Gillardeau oysters no. 4 / shallot vinaigrette / lemon  
p.p. 8 (min. 3 pcs.)

### TARTARE DI MANZO <sup>K</sup> 23

hand-cut beef fillet / shallots / cornichons / Dijon mustard

### FRITTO MISTO <sup>2,3,A1,B,C,D,O</sup> 21

fried seafood, cod and zucchini strips / wild garlic mayo / lemon

### PATATE CARPACCIO TARTUFO <sup>G</sup> 19

Thinly sliced gratinated potatoes / parmesan / fresh truffle / truffle foam

### TARTARE DI TONNO <sup>D,G,H7</sup> 21

tuna / burrata / avocado cream / pistachios

### VITELLO TONNATO PIEMONTESE <sup>C,D,G</sup> 19

thinly sliced veal / tuna sauce / capers

### PARMIGIANA <sup>A1,G</sup> 16

warm sicilian-style eggplant gratin / San Marzano tomato sauce /  
parmesan / basil

### BURRATINA CAPRESE <sup>A1,G</sup> 19

burratina 125g / pickled roma tomatoes / oxheart tomatoes /  
peperone crusco / flavored bread crumble

### INSALATA COCOMERO <sup>G</sup> 15

watermelon / feta cheese / Leccino olives / mint

## PASTA FRESCA

FUSILLONI AL RAGU <sup>A1,C,G,I</sup> 19  
slow-braised beef ragout / red wine / garlic / basil

PACCHERI FRUTTI DI MARE <sup>A1,B,C,D</sup> 23  
vongole / prawns / calamari / chili / garlic / white wine / parsley / flavored bread crumble

FETTUCCINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 27  
with black truffle

LOBSTER LINGUINE <sup>A1,B,C</sup> 44  
lobster / cherry tomatoes / cognac / chili / parsley

RAVIOLO AL UOVO CON SPINACI E RICOTTA TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 22  
ricotta / spinach / egg yolk / fresh truffle / sage butter / parmesan

LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA <sup>A1,C,G</sup> 22  
organic lemon / basil / burratina / parmesan // with tartare di tonno <sup>D</sup> +7

## SECONDI

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA <sup>D,G</sup> 42  
grilled sole / rosemary potatoes / wild cauliflower

TONNO MARINATO <sup>D,F,I,K,L</sup> 35  
marinated tuna / sesame crust / cherry tomato and Leccino olive sugo

COTOLETTA MILANESE <sup>A1,C,G</sup> 32  
breaded veal cutlet / summer cherry tomato salad with basil

FILETTO & TARTUFO <sup>A1,G</sup> 45  
sliced beef fillet from German pasture-raised cattle 160g / truffled potato purée / black truffle / fried onions / jus

RIBEYE 500g <sup>G</sup> 79  
US Beef „Creekstone“ ribeye 500g / wild broccoli / Marsala jus

FLANKSTEAK TAGLIATA <sup>2,3,G</sup> 36  
US Beef „Creekstone“ flank steak 200g / salsa verde / arugula / parmesan

SPICY CAVOLFIORRE BIANCO <sup>G,L</sup> 19  
spicy cauliflower steak / carrot-sesame purée / ricotta

### CONTORNI:

insalata mista <sup>K</sup> // Superfino fries // potatoes with rosemary or parsley <sup>G</sup> //  
verdure alla griglia // patate al forno <sup>G</sup> // potato purée <sup>G</sup> // wild broccoli // wild cauliflower //  
caponata - sicilian style eggplant with pine nuts <sup>I</sup> 6.5

## PIZZA NAPOLETANA

LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16.5  
tomato / mozzarella fior di latte / mozzarella di bufala / basil

SICILIAN SHEPHERD <sup>A1,G,H3</sup> 17.5  
tomato / mozzarella fior di latte / goat cheese / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi /  
dried fig / arugula / roasted walnuts

SPICE LEE <sup>2,3,A1,G,H7</sup> 16.5  
tomato / mozzarella fior di latte / salame piccante /  
pecorino romano D.O.P. / mint-chili-pistachio pesto

PIZZA TARTUFO <sup>A1,G</sup> 22  
tomato / mozzarella fior di latte / fresh truffle / truffle oil

PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 17  
tomato / mozzarella fior di latte / prosciutto di parma D.O.P. 24 mesi /  
arugula / parmesan flakes

DAMA BIANCA <sup>A1,G</sup> 26  
mozzarella fior di latte / taleggio / gorgonzola /  
parmesan / fresh truffle

## PIZZA VEGAN

LA DONNA CANNONE (VEGAN) <sup>2,3,A1,H7</sup> 15  
tomato / beetroot carpaccio / arugula / mint-chili-pistachio pesto

TINA TUNA (VEGAN) <sup>6,A1,F</sup> 17  
tomato / vegan tuna / Leccino olives / capers / radicchio / salicornia /  
red onions / balsamic glaze

B  
E  
T  
T  
E  
R  
  
P  
I  
Z  
Z  
A

## DOLCI

GIGI'S TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	10.5
AFFOGATO <small>G</small> vanilla ice cream with espresso	7.5
TARTUFO Tartufo Pistacchio <small>G,H7</small> or Mango (VEGAN)	12.5
FRAGOLE E ZABAIONE <small>C</small> white wine mousse / marinated strawberries	13.5
SORBETTO BELLINI champagne sorbet / peach	7.5
GIGI'S THREESOME TO SHARE <small>A1,C,G,H7</small> molten pistachio cake, white chocolate mousse, yogurt ice cream and strawberries	17

ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE A1,G  
mascarpone / passion fruit / white chocolate / biscotti  
for two 19 // for four 38

## CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	3 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>G</small>	5 / 5.5
CAPPUCCINO <small>G</small>	4.5
LATTE MACCHIATO <small>G</small>	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

ALSO AVAILABLE WITH OAT OR SOY // ICED

## DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
MANDARIN FROM SICILY	42% 2 cl	8
BLOOD-ORANGE FROM SICILY	42% 2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS <small>G</small>	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5
TEQUILA DON JULIO 1942	2 cl	24
CLASE AZUL REPOSADO	2 cl	24

## GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	2 cl	6

*You're missing your favorite drink?  
Let us know and we will see what we can do!*

*In case of allergies or intolerances, please ask our staff for our allergen list. All prices incl. VAT.*



## DOLCI

GIGI'S TIRAMISU <small>A1,C,G</small>	10.5
AFFOGATO <small>G</small> Vanilleeis mit Espresso	7.5
TARTUFO Tartufo Pistacchio <small>G,H7</small> oder Mango (VEGAN)	12.5
FRAGOLE E ZABAIONE <small>C</small> Weißweinschaum / marinierte Erdbeeren	13.5
SORBETTO BELLINI Champagner Sorbet / Pfirsich	7.5
GIGI'S THREESOME TO SHARE <small>A1,C,G,H7</small> halbflüssiger Pistazienkuchen / weiße Schokoladenmousse und Joghurteis mit Erdbeeren	17

ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE A1,G  
Mascarpone / Passionsfrucht / weiße Schokolade / Biscotti  
2 Personen 19 // 4 Personen 38

## CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <small>G</small>	3 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <small>G</small>	5 / 5.5
CAPPUCCINO <small>G</small>	4.5
LATTE MACCHIATO <small>G</small>	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTlich MIT HAFER ODER SOJA // ICED

## DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
MANDARINE AUS SIZILIEN	42% 2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN	42% 2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS <small>G</small>	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5
TEQUILA DON JULIO 1942	2 cl	24
CLASE AZUL REPOSADO	2 cl	24

## GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	2 cl	6
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	2 cl	6

*You're missing your favorite drink?  
Let us know and we will see what we can do!*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



## SIGNATURE DRINKS

FIGERETTO SOUR <sup>1,3</sup>	14
Bulleit Bourbon / Amaretto / Feige / Zitrone / Angostura Bitter	
ITALIAN PORNSTAR MARTINI <sup>1,2</sup>	15
Galliano Vanilla / Vodka / Passionsfrucht / Zitrone / Proseccoshot	
MARSHMALLOW ESPRESSO MARTINI <sup>c,6</sup>	16
Vodka / Borghetti Kaffeelikör / Cold Brew Espresso / Marshmallow / Chocolate Bitter / Zucker	
MILANO MARGARITA <sup>1,2</sup>	14
Patròn Silver Tequila / Campari / Cointreau / Pink Grapefruit / Agave / Limette / Simple Sirup	
PASSION MEZCAL MARGARITA	14
Mezcal / Cointreau / Limette / Passionsfrucht / Salz	
NEGRONI 8010	14
Amouro / Gin / Suze	
UNLIMITED NIGHT	15
Tequila / Grilled Pineapple Cordial / Zimt / süße Paprika	
RASPBERRY GIN SOUR	14
Gin / Himbeere / Limette / Simple Sirup	
MANDARIN GIMLET	13
Vodka / Mandarine / Limette / Mandarinsirup	

## COCKTAILS

<b>DIRTY MARTINI</b> <sub>3</sub>	13
Dry Vermouth / Gin / Olivenlake / Olive	
<b>NEGRONI</b> <sub>1</sub>	14
Gin / Campari / Roter Vermouth	
<b>NAKED &amp; FAMOUS</b>	14
Mezcal / Aperol / Chartreuse Gelb / Limette	
<b>METUSALEM SOUR</b>	15
Metusalem Rum / Zitrone / Limette / Simple Sirup / Tonkabohne	
<b>BOLIVIEN FIZZ</b>	13
Gin / Zitrone / Simple Sirup / Soda / rote Paprika	
<b>F*CK OFF MULE</b>	14
Malfy Gin Rosa / Ginger Beer / Limette	
<b>PRINCE OF WALES</b>	19
Hennessy VS / Maraschino / Champagner / Zitrone / Angostura	

## MOCKTAILS

<b>DROPS &amp; ROSES</b> <sub>2,5</sub>	10
Martini Floreale / Cranberry Sirup / Rosenwasser / Soda	
<b>PEACHY</b>	11
Maracujasaft / Zitronensaft / Erdbeersirup / Minze	
<b>AMALFI FIZZ</b>	12
Grapefruitsaft / Zuckersirup / Limettensaft / Tonic Water / Rosmarin	

## HOMEMADE LEMONADE

<b>ERDBEER - BASILIKUM</b> <sub>2,3</sub>	7
<b>PFIRSICH - KALAMANSI</b>	7
<b>BROMBEER - ROSMARIN</b>	7



## APERITIVO

<b>CUCUMBER LOVE</b>	12
Prosecco / Gurkensirup / Limette / Soda	
<b>TOCCO ROSSO</b>	14
Prosecco / Campari / Holunderblütensirup / Minze	
<b>GIGI'S CAMPARI AMALFI</b> 1,3	14
Campari / Bergamotte / Pink Grapefruit / Lemon Soda	
<b>ROSARIO SPRITZ</b>	13
Prosecco / Belsazar Rosé / Himbeere / Limette / Simple Sirup	
<b>PINK LIMONCELLO TONIC</b>	13
Limoncello / Tonic / Zitrone / Pink Grapefruit Sirup	

*You're missing your favorite drink?  
Let us know and we will see what we can do!*

## VINO

### ROSÉ

<b>ROSÉ AMORE SENZA FINE</b>	0,1	6.5
2021, Weingut Oswald, Rheinhessen	0,2	12

### WHITE

<b>SAUVIGNON BLANC</b>	0,1	6.5
<b>AMORE SENZA FINE</b>	0,2	12
2022, Weingut Oswald, Rheinhessen		

<b>LUGANA AMORE SENZA FINE</b>	0,1	6.5
2022, Ca' del Sette, Venetien	0,2	12

<b>GRAUBURGUNDER</b>	0,1	6.5
<b>AMORE SENZA FINE</b>	0,2	12
2023, Weingut Oswald, Rheinhessen		

<b>EDDA BIANCO SALENTO</b>	0,1	8
2021, Feudi San Marzano, Apulien	0,2	15

### RED

<b>BIO-CABERNET SAUVIGNON</b>	0,1	6.5
2020, Weingut Elisabeth Rücker, Weinviertel	0,2	12

<b>PRIMITIVO AMORE SENZA FINE</b>	0,1	6.5
2021, Terrecarsiche, Apulien	0,2	12

## CHAMPAGNE

BRUT INTUITION Legraas & Hass, Champagne	0,1	16.5
BRUT ROSÉ Legraas & Hass, Champagne	0,1	18
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT Perrier-Jouët, Champagne	0,1	19



## SPARKLING

RIESLING, BRUT SEKT Bassermann-Jordan, Pfalz	0,1	9
PROSECCO FILACORTA Ca' del Sette, Venetien	0,1	6

## BEERS

AUGUSTINER HELL <sup>A3</sup> vom Fass	0,4	5.5
RADLER <sup>A3</sup> Augustiner Hell vom Fass & Zitronenlimonade	0,4	5.5
AUGUSTINER WEISSBIER <sup>A1</sup>	0,5	6
AUGUSTINER PILS <sup>A3</sup>	0,3	5
HOPF DIE ALKOHOLFREIE <sup>A1,A3</sup>	0,5	6
PERONI NASTRO AZZURO <sup>A3</sup>	0,33	5
NOAM <sup>A3</sup>	0,34	6

## SOFT DRINKS

ACQUA FIORDILINO Naturale oder Frizzante	0,75	8.5
FRUCHTIG Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry	0,2	5
COCA COLA <sup>1</sup> / ZERO <sup>1,8,9</sup>	0,2	5

FANTA <sup>1,3</sup>	0,2	5
SPEZI	0,3	5.5
SCHWEPPEs	0,2	5
Dry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>3</sup>		
RED BULL <sup>1</sup> / SUGARFREE <sup>1,8</sup>	0,25	6
SAN BITTER <sup>1</sup>	0,1	5
CRODINO <sup>1</sup>	0,1	5

## HOT DRINKS

ESPRESSO / MACCHIATO <sub>G</sub>	3 / 3.5
DOPPIO / MACCHIATO <sub>G</sub>	5 / 5.5
CAPPUCCINO <sub>G</sub>	4.5
LATTE MACCHIATO <sub>G</sub>	5.5
AMERICANO <sub>G</sub>	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTlich MIT HAFER ODER SOJA // ICED

RUM	2cl
Bacardi Reserva Ocho 8 Years	4
Botucal Reserva Exclusiva	5
Eminente Ambar Claro 3 Years	4.5
Matusalem Gran Reserva	6.5
Ron Zacapa 23 Solera	6.5
Ron Zacapa XO	19
Plantation 5 Years	4
Don Papa Baroko	5
Banks 5 Years	4

WHISKY & BOURBON	2cl
Johnnie Walker Red Label	3
Johnnie Walker Black Label	4
Johnnie Walker Blue Label	26
Glenmorangie 18 Years	15
Lagavulin 16 Years	11.5
Talisker	4.5
Macallan 12 Years	10
Oban 14 Years	9
The Balvenie 14 Years	10.5
Ardbeg 10 Years	6.5
Chivas 12 Years	4.5
Chivas 25 Years	46
Buffalo Trace	3.5
Woodfort Reserve	5
Hibiki Japanese Harmony	11.5
Michter's Single Barrel Straight Rye	9

BRANDY & COGNAC	2cl
Remy Martin XO	18.5
Hennessy VS	5
Hennessy XO	25
Cardenal Mendoza	3.5
Prince d'Arignac Armagnac XO	5

GIN	4cl
Illusionist	8.5
The Stin Gin	7.5
Sir Edmond	9.5
Hayman's Old Tom	6.5
Brockman's	9
Tanqueray No. Ten	8
Gin Mare	10.5
Brooklyn Gin	12.5
Jinzu Gin	9
Monkey 47	12.5
Hendricks	8.5
Roku Gin	6.5

GRAPPA	2cl
Nonino Chardonnay	6
Nonino Moscato	6
Nonino Merlot	6
Tignanello Grappa	10.5
Berta Grappa	16.5

OBSTBRAND	2cl
Faude feine Brände Mandarine	8.5
Faude feine Brände Blutorange	8.5

TEQUILA	2cl
Jose Cuervo Silver	3.5
Jose Cuervo Reposado	4
Patron Silver	5.5
Patron Reposado	6.5
Don Julio Blanco	6.5
Don Julio Anejo	7.5
Don Julio 1942 Anejo	27.5
Clase Azul Reposado	29
Clase Azul Anejo	92

# VINO

GIGI

## VINO BY THE GLASS

### WHITE

SAUVIGNON BLANC 0,1 6.5  
AMORE SENZA FINE 0,2 12  
2022, Weingut Oswald, Rheinhessen

LUGANA 0,1 6.5  
AMORE SENZA FINE 0,2 12  
2022, Ca' del Sette, Venetien

GRAUBURGUNDER 0,1 6.5  
AMORE SENZA FINE 0,2 12  
2023, Weingut Oswald, Rheinhessen

EDDA BIANCO SALENTO 0,1 8  
2022, Feudi San Marzano, Apulien 0,2 15

EIGENART SILVANER 0,1 8  
2019, Max Müller, Franken 0,2 15  
aus der Magnum Flasche

### ROSÉ

ROSÉ AMORE SENZA FINE 0,1 6.5  
2021, Weingut Oswald, Rheinhessen 0,2 12

### RED

PRIMITIVO 0,1 6.5  
AMORE SENZA FINE 0,2 12  
2021, Terrecarsiche, Apulien

AMANTE ORO 0,1 7  
2016, Ca' del Sette, Venetien 0,2 13

SYRAH IGP 0,1 7  
LES VIGNES D'À CÔTE 0,2 13  
2023, Cuilleron, Rhône

## SPARKLING BY THE GLASS

RIESLING, BRUT SEKT 0,1 9  
Bassermann-Jordan, Pfalz

PROSECCO FILACORTA 0,1 6  
Ca' del Sette, Venetien



## CHAMPAGNE BY THE GLASS

BRUT INTUITION 0,1 15  
Legras & Haas, Champagne

BRUT ROSÉ 0,1 17  
Legras & Haas, Champagne

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 0,1 19  
Perrier-Jouët, Champagne

## SPARKLING

PROSECCO FILACORTA 0,75 39  
Ca' del Sette, Venetien

FRANCIACORTA BRUT 0,75 75  
Majolini, Lombardei

RIESLING BRUT SEKT 0,75 59  
Bassermann - Jordan, Pfalz

## CHAMPAGNE

BRUT INTUITION 0,75 99  
Legras & Haas, Champagne

BRUT BLANC DE BLANCS 0,75 120  
Legras & Haas, Champagne

BRUT ROSÉ 0,75 110  
Legras & Haas, Champagne

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 0,75 135  
Perrier-Jouët, Champagne

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ 0,75 185  
Perrier-Jouët, Champagne

RUINART „R“ BRUT 0,75 140  
Ruinart, Champagne

RUINART ROSÉ 0,75 180  
Ruinart, Champagne 1,5 370

MOËT & CHANDON IMPERIAL 0,75 115  
Moët Hennessy, Champagne

MOËT & CHANDON IMPERIAL 1,5 240  
Moët Hennessy, Champagne

MOËT & CHANDON ROSÉ 0,75 160  
Moët Hennessy, Champagne

DOM PÉRIGNON 0,75 390  
2012, Moët Hennessy, Champagne

ROEDERER COLLECTION 0,75 160  
Louis Roederer, Champagne

ROEDERER CRISTAL BRUT 0,75 420  
Louis Roederer, Champagne 1,5 1.900

ARMAND DE BRIGNAC GOLD 0,75 440  
Moët Hennessy, Champagne

## ITALIAN WHITE

FIANO ACANTE SALENTO 0,75 43  
2022, Castello Monaci, Apulien

IL BIANCO 0,75 44  
2022, Casa Brancaia, Toskana

SAUVIGNON BLANC LAFÓA 0,75 79  
2022, Schreckbichl, Südtirol

LUGANA AMORE SENZA FINE 0,75 39  
2022, Ca' del Sette, Venetien

DONNALUCE BIANCO LAZIO 0,75 48  
2023, Poggio le Volpi, Latium

EDDA BIANCO SALENTO 0,75 52  
2022, Feudi San Marzano, Apulien

ARNEIS BLANGÉ 0,75 55  
2023, Ceretto, Piemont 1,5 105

TERLANER CLASSICO 0,75 59  
2023, Kellerei Terlan, Südtirol

GAVI DI GAVI DOCG 0,75 49  
2023, Vite Colte, Piemont

## FRENCH WHITE

SANCERRE 0,75 75  
LES BARONNES AOC  
2023, Henri Bourgeois, Loire

POUILLY FUMÉ SILEX 0,75 55  
2022, Domaine Chatelain, Loire

LES DEUX ALBION 0,75 55  
2022, Château Saint-Cosme,  
Rhône

CHÂTEAU-GRILLET 0,75 399  
2014, Château-Grillet, Rhone

MEURSAULT-PERRIÈRES 0,75 289  
2020, 1<sup>er</sup> Cru Classé, Vincent Latour,  
Burgund

CORTON-CHARLEMAGNE 0,75 545  
GRAND CRU  
2006, Bonneau du Martray, Burgund

## GERMAN WHITE

SAUVIGNON BLANC 0,75 39  
AMORE SENZA FINE  
2022, Weingut Oswald,  
Rheinhessen

GRAUBURGUNDER 0,75 39  
AMORE SENZA FINE  
2023, Weingut Oswald,  
Rheinhessen

GRAUER BURGUNDER 0,75 45  
2023, Tina Pfaffmann, Pfalz

ESTATE LORCH 0,75 49  
2020, Georg Breuer, Rheingau

EIGENART SILVANER 1,5 109  
2018, Max Müller, Franken

DÜRKHEIM 1C RIESLING 0,75 55  
2022, Karsten Peter, Pfalz

RIESLING DEIDESHEIMER 1,5 145  
PARADIESGARTEN  
2022, Von Winning, Pfalz

RIESLING KREMSTAL DAC 0,75 89  
KIRCHENSTEIG 1. LAGE  
2020, Geyerhof, Kremstal

RIESLING GG SONNENUHR 0,75 89  
ALTE REBEN WEHLENER  
2020, Dr. Loosen, Mosel

RIESLING GG FELSENBURG 0,75 145  
2021, Schäfer-Fröhlich,  
Rheinland-Pfalz

## AUSTRIAN WHITE

RIESLING SEEBERG 0,75 105  
RESERVE 1. ÖTW  
2016 David Weszeli, Kamptal

GRÜNER VELTLINER AM BERG 0,75 49  
2023, Ott, Wagram

## INTERNATIONAL WHITE

CHATEAU MUSAR WHITE 0,75 105  
2012, Chateau Musar, Libanon

## ITALIAN ROSÉ

IL ROSATO 0,75 44  
2022, Casa Brancaia, Toscana 1,5 89

FRENCH ROSÉ			LE VOLTE			GERMAN RED		
			2022, Ornellaia, Toskana	0,75	79			
LQLC JOHN MALKOVICH	0,75	49	LUCENTE	0,75	95	CUVÉE WILHELM	0,75	85
2021, Les Quelles de la Coste, Provence	1,5	95	Tenuta Luce, Toskana			2015, Wageck Pfaffmann, Pfalz		
WHISPERING ANGEL	0,75	59	KOREM BOVALE IGT	0,75	95	FASS 23	0,75	47
2022, Château d'Èsclans, Provence	1,5	110	2021, Argiolas, Sardinien			2018, Pfannebecker, Rheinhessen		
MIRABEAU X ROSÉ	0,75	42	CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA BUCERCHIALE	0,75	89	1 AHR	0,75	120
2021, Mirabeau, Provence			2019, Selvapiana, Toskana			2019, Weingut Nelles, Ahr		
CHÂTEAU D'ESCLANS	0,75	119	SAFFREDI	0,75	165	SPÄTBURGUNDER SCHLOSSBERG GG	0,75	179
2019, Domaines Sacha Lichine, Provence			2020, Fattoria Le Pupille, Toskana			2017, Franz Keller, Baden		
GERMAN ROSÉ			TIGNANELLO	0,75	219	SPÄTBURGUNDER	0,75	170
			2020, Antinori, Toskana	1,5	499	2017, Friedrich Becker, Pfalz		
ROSÉ AMORE SENZA FINE	0,75	39	SASSICAIA	0,75	449	FELLBACHER LÄMMLER LEMBERGER	0,75	139
2021, Weingut Oswald, Rheinhessen			2012, Tenuta San Guido, Toskana			2018, Weingut Aldinger, Württemberg		
ITALIAN RED			ORNELLAIA	0,75	469			
			2020, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana					
PRIMITIVO AMORE SENZA FINE	0,75	39	MASSETO	0,75	1250			
2021, Terrecarsiche, Apulien			2010, Tenuta dell' Ornellaia, Toskana					
PRIMITIVO PILUNA SALENTO	0,75	44	FRENCH RED			PRELENKIRCHEN ROT	0,75	55
2022, Castello Monaci, Apulien						Blaufränkisch, Samt & Seide, 2018, Dorli Muhr, Carnuntum		
NERO D'AVOLA	0,75	45	SYRAH IGP	0,75	49	CUVÉE THE BUTCHER	0,75	57
2022, Tenuta Rapitala, Sizilien			LES VIGNES D'À CÔTE			2019, Hans Schwarz, Neusiedlersee		
AMANTE ORO	0,75	75	2023, Cuilleron, Rhône			ST. LAURENT RIED HOLZSPUR	0,75	85
2016, Ca' del Sette, Venetien			CHÂTEAU POUJEAUX	0,75	95	2016, Reinisch, Thermenregion		
LAGREIN RISERVA LAREITH	0,75	55	2015, CRU Bourgeois, Bordeaux					
2021, Kaltern, Südtirol			PINOT NOIR BOURGOGNE AOC	0,75	79			
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI	0,75	47	2020, Pascal Bouchard, Burgund					
2022, Pico Maccario, Piemont			MORGON AOP BIO	0,75	79			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	0,75	139	2020, Julien Sunier, Beaujolais					
2018, Ca' del Sette, Venetien			ST. NICOLAS DE BOURGUEIL AOP VIEILLES VIGNES	0,75	89			
AMARONE SANTICO DELLA VALPOLICELLA	0,75	79	2021, Amirault, Loire					
2018, Santi, Valpolicella			CHÂTEAU LYNCH BAGES	0,75	260			
VALPOLICELLA RIPASSO	0,75	46	2020, Grand Cru Classé, Pauillac					
2020, Santi, Veneto			CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	0,75	1099			
BAROLO D.O.C.G. CANNUBI	0,75	149	2009, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac					
2012, Damilano, Piemont			CHAMBERTIN CLOS DE BEZE	0,75	739			
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	0,75	119	2021, Grand Cru, Domaine Faiveley, Burgund					
2015, Querciaitalia, Montalcino			CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	0,75	249			
			2016, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Bordeaux					

Jahrgänge der Weine sind unter Vorbehalt, Jahrgangswechsel sind jederzeit möglich, gerne geben wir Auskunft über verfügbare Jahrgänge.

Weine können mit Schwefeldioxid, Sulfiten oder Eiweißenzymen versehen sein. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.