

*Fellini*

BAR RISTORANTE



# *Aperitivo*

Spumante (Prosecco Art), Cesarini Sforza - Trentino	0,1l	6,50
Spumante Rosé (Prosecco Art), Cesarini Sforza - Trentino	0,1l	7,50
Aperol Spritz		8,90
Limoncello Spritz		8,90
Hugo		8,90
Lillet Wild Berry		8,90
Campari Soda		7,50
Campari Orange/Maracuja		8,90
Martini		6,90
Bianco/Rosso/Extra Dry/Rosé		
Negroni		10,90
Gin, Campari, Carpano Antica Formula		
San Bitter (alkoholfreier Aperitif)		4,50
Crodino (alkoholfreier Aperitif)		4,50

## *Zuppa*

<b>ZUPPA DI POMODORO</b> Tomatencremesuppe	9,00
<b>MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE</b> Frische Gemüsesuppe der Saison	9,50

## *Insalate*

<b>INSALATA MISTA</b> Gemischter Salat der Saison	8,50
<b>INSALATA RUCOLA</b> Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico Reduktion	9,90
<b>INSALATA TONNO E POMODORI</b> Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und grünen Oliven	10,50
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	14,50
<b>INSALATA BUFALINA</b> Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Parmaschinken	15,90
<b>INSALATA „FELLINI“</b> Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Walnüssen	16,50

# *Antipasti*

<b>BRUSCHETTA CLASSICA</b>	8,50
Geröstetes Landbrot mit marinierten Tomatenwürfeln und Parmesan	
<b>BRUSCHETTA TONNATO</b>	8,50
Geröstetes Landbrot mit Thunfischcreme, garniert mit Kapern und Sardellen	
<b>ANTIPASTO CALDO DI VERDURE MISTE</b>	14,90
Warme Gemüsevariation, serviert im Parmensankörbchen	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	16,50
Rinderfilet-Carpaccio mit Ruccola und Parmesanstreifen	
<b>VITELLO TONNATO</b>	16,50
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme garniert mit Kapern und Sardellen	
<b>ANTIPASTO FELLINI</b>	18,50
Salami- & Käseaufschnitte, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella, Oliven, gegrilltes Gemüse per due   für zwei 14,00 pro Person	
<b>INSALATA FINOCCHI E ARANCE CON SALMONE, GAMBERI E MELAGRANA</b>	19,50
Fenchel-Orangen-Salat, garniert mit gebeiztem Lachs, Garnelen und Granatapfel	

## *Pasta*

<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	12,90
<b>GNOCCHI DI MELANZANA IN CESTINO DI PARMIGIANO</b> Gnocchi in Auberginen-Tomatencremesauce, serviert im Parmesankörbchen	16,50
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b> Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisauce	16,50
<b>RIGATONI BOLOGNESE</b> Rigatoni mit hausgemachter Bolognese-Sauce, verfeinert mit Parmesan	17,50
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE E BROCCOLI AL PROFUMO DI LIMONE</b> Tagliatelle mit frischem Lachs und Broccoli an Zitronen-Sahnesauce	19,50
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b> Spaghetti mit frischen Venusmuscheln in Weißweinsauce	20,50
<b>PACCHERI CON PUNTE DI FILETTO</b> Paccheri mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Parmesanspäne	20,50
<b>LINGUINE AI FRUTTI DI MARE</b> Linguine mit frischen Meeresfrüchten	21,50

Diverse Pastagerichte gibt es auf Wunsch auch mit glutenfreien Nudeln.

# *Pizza*

<b>PIZZA PANE</b> Pizzabrot	6,50
<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella	12,90
<b>NAPOLI</b> Tomaten, marinierte Tomatenwürfel, Kapern, Oliven und Sardellen	13,90
<b>SALAMI PICCANTE</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella und scharfer Salami	14,90
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gekochter Vorderschinken und Champignons	14,90
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Champignons, gekochter Vorderschinken, Salami, Oliven & Artischocken	16,50
<b>VERDURE</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella und Gemüse der Saison	15,90
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln	16,50
<b>CRUDAIOLA</b> Fior di latte Mozzarella, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	16,90
<b>FELLINI</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse	17,90
<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomaten, Fior di latte Mozzarella und Meeresfrüchte	20,50

## *Carne*

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	28,50
Kalbsrückensteaks mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	35,00
Irisches Rinderfilet vom Grill	
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b>	36,00
Irisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce	

## *Pesce*

<b>FILETTO DI SALMONE IN CROSTA ALLA GRIGLIA</b>	29,50
Norwegisches Lachsfilet vom Grill	
<b>FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA</b>	29,50
Wolfsbarschfilet vom Grill	
<b>BRANZINO AL SALE PER DUE</b>	78,00
Ganzer Wolfsbarsch im Salzmantel (für zwei Personen)	

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Ihnen eine passende Gemüsebeilage.

## *Dolci*

PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN	7,90
TIRAMISÙ CLASSICO	8,50
TARTUFO	8,90
CRÉME BRÛLÉE	8,90

## *Caffè*

ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPIO	3,90
CAFFÈ LUNGO	3,50
CAPPUCCINO	3,90
TEE	3,50

Alle unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. MwSt. und Service.



# *Alkoholfreies*

San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	3,20
San Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	7,20
San Pellegrino Aranciata / Limonata BIO	0,275 l	4,20
Cola / Zitronenlimo	0,30 l	4,50
Fanta / Mezzo-Mix	0,33 l	4,50
Coca Cola light / Coca Cola Zero	0,33 l	4,50
Thomas Henry (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	0,20 l	3,90
Saftschorle	0,30 l	3,90

## *Biere*

### BIER VOM FASS

Dinkelacker CD-Pils	0,30 l	4,50
Dinkelacker CD-Pils	0,40 l	4,90
Radler	0,40 l	4,50

### FLASCHENBIER

Sanwald Kristall Weizen	0,50 l	5,90
Sanwald Hefe Weizen	0,50 l	5,90
Sanwald Weizen Dunkel	0,50 l	5,90
Sanwald Hefe Weizen Alkoholfrei	0,50 l	5,90
Dinkelacker Pils Alkoholfrei	0,33 l	4,50
Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	4,90

## *Weine*

### WEISSWEIN

Pinot Grigio, Valpantena - Veneto	0,20 l	8,50
Chardonnay, Valpantena - Veneto	0,20 l	8,50

### ROSÉWEIN

Chiaretto Bardolino, Valpantena - Veneto	0,20 l	8,50
--	--------	------

### ROTWEIN

Merlot, Valpantena - Veneto	0,20 l	8,50
Montepulciano, Frentana - Abruzzo	0,20 l	8,50
Primitivo, Tagaro - Puglia	0,20 l	9,50
Weinschorle	0,20 l	5,90

## *Grappa*

Grappa Stravecchia, Augusto	2 cl	6,50
Grappa di Noa, Cusumano - Sicilia	2 cl	7,00
Grappa di Barolo, Parusso - Piemonte	2 cl	7,00
Grappa Lina, Santa Barbara - Marche	2 cl	9,90
Solo per Gian, Berta - Piemonte	2 cl	12,50

## *Bitter's*

Ramazotti	2 cl	4,90
Amaro Averna	2 cl	4,90
Amaro Montenegro	2 cl	4,90
Cynar	2 cl	4,90
Amaro del capo	2 cl	4,90
Fernet Branca/Menta	2 cl	4,90

## *Liköre*

Amaretto Di Saronno	2 cl	4,90
Sambuca Molinari	2 cl	4,90
Limoncello	4 cl	4,90

## *Longdrinks*

Absolut Wodka Bitter Lemon   Tonic Water	4 cl	10,50
Bombay Sapphire Gin Tonic Water   Bitter Lemon	4 cl	10,50
Hendrick's Gin mit Tonic Water und Gurke	4 cl	11,50
Monkey Gin mit Tonic Water und Orange	4 cl	11,50
Gin Mare mit Tonic Water und frischem Rosmarin	4 cl	11,50

## *Champagner / Prosecco*

Spumante (Prosecco Art), Cesarini Sforza - Trentino	0,75 l	39,00
Spumante rosé (Prosecco Art), Cesarini Sforza - Trentino	0,75 l	42,00
Moet Chandon Champagner Impèrial	0,75 l	95,00
Moet Chandon Champagner Impèrial Rosé	0,75 l	120,00
Moet Chandon Champagner Impèrial Ice	0,75 l	160,00
Ruinart Champagner Blanc de Blanc	0,75 l	160,00