

Aperitivi/Cocktail

Select Spritz 8 <i>Select, Prosecco, Soda</i>
Aperol Spritz 8 <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>
Campari Spritz 8 <i>Campari, Prosecco, Soda</i>
Cynar Spritz 8 <i>Cynar, Prosecco, Zitronensaft, Soda</i>
Americano 10 <i>Roter Wermut, Campari, Soda</i>
Negroni Sbagliato 12 <i>Roter Wermut, Campari, Prosecco</i>
Negroni 13 <i>Roter Wermut, Campari, Gin</i>
White Negroni 14 <i>weißer Wermut, Gin, St. Germain</i>
Mexican Mule 14 <i>Tequila, Limettensaft, Gingerbeer</i>
Espresso Martini 15 <i>Wodka, Kaffeelikör, Espresso</i>
Pantani 15 <i>Himbeeren Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft, Eiweißersatz</i>
Big Belly 15 <i>Gin, Cordial aus Zitrone-Weißwein-Basilikum, Soda</i>
Porn Star Martini 15 <i>Vanillen Wodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfrucht-puree, Limettensaft, Schuss Prosecco, Eiweißersatz</i>
Nino's Smash 15 <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum, Orangescheiben, Orange Bitter, Eiweißersatz</i>
Rum Sour 15 <i>Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweißersatz</i>
Martini Dry 15 <i>Gin n.3, Dry Wermut</i>
White Russian 15 <i>Wodka, Kaffeelikör, Schlagobers</i>
Old Fashioned 15 <i>Bourbon Whisky, Zucker, Angostura Bitters, Spritzer Naturwasser</i>

Keinen Cocktail gefunden?
Macht nichts!

Wir mixen gerne Cocktails für Sie
die nicht auf der Karte zu finden sind!

ALLERGENE

A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fisch Gelatine) **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) von Säugetieren und Milchzeugnisse **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken | Muscheln | Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cocktail analcolici

Crodino Spritz 7,50 <i>Crodino Rot/Gelb, Zitronensaft/Orangensaft, Soda</i>
Morgana 8,50 <i>Limettensaft, Brauner Zucker, Orangensaft, Johannisbeere</i>
Gi No 9,50 <i>Frei Gin 0,00%, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>
Virgin Yuzu Mitzu 16 <i>Frei Gin 0,00% mit Szeschuanpfeffer aufgegossen, Yuzu-Saft, Matcha Mitsu, Zuckersirup, Eiweißersatz, Matcha-Teeaufguss</i>

Birre alla spina

0,3 L - 0,5 L

Stiegl Zwickl Bio A 4,50 - 5,50
Birra Peroni A 4,70 - 5,70

Birre in bottiglia

0,33 L

Stiegl Radler Zitrone A 4,60
Stiegl 0,00% Frei Bier A 4,80
Birra Moretti A 5,20

Birre artigianali

Mastri Birrai Umbri Capelli Blanche A 8,20 0,33L
Mastri Birrai Umbri IPA California West Coast A 8,50 0,33L
Mastri Birrai Umbri Rossa COTTA A 18,00 0,75L
Mastri Birrai Umbri IPA A 18,50 0,75L

Caffè

Espresso 2,90
Espresso doppio 4,10
Espresso macchiato G 3,20
Cappuccino G 4,90

Liquori

3cl

Averna 4,70
Montenegro 4,90
Disaronno 4,90
Limoncello 4,50

Grappa

2cl

Poli Bianca 4,10
Poli Sarpa Oro 4,80

Distillati

3cl

Whisky Jack Daniel's 6
Whisky Monkey Shoulder 8
Gin N° 3 8
Gin Mare 8
Gin Hendrick's 9
Vodka Belvedere 9
Vodka Beluga 9
Rum Don Papa 10
Rum Zacapa 23 10
Tequila Kah 10
Tequila Kah Reposado 10
Mezcal 10

Bevande analcoliche

Acqua Panna 6,20 0,75L
Acqua San Pellegrino 3,60 - 6,20 0,25L - 0,75L
Cola/Cola Zero 3,90 0,33L
Makava Ice Tea Bio 4,50 0,33L
Soda Zitrone* 3,60 - 5,20 <i>frisch gepresst</i> 0,25L - 0,50L
Soda Holunder* 2,80 - 4,20 0,25L - 0,50L
Almdudler 3,90 0,35L
Tonic 4,10
Soda 1,80 - 2,40 0,25L - 0,50L
Apfelsaft Bio* 3,90 0,25L
Apfelsaft gespritzt* 3,20 - 5,20 0,25L - 0,5L

* Jugendgetränk

DRINK LIST

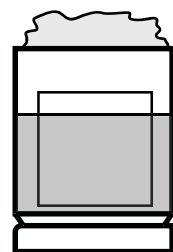
Sette Élite

Unsere "Sette Élite" bietet eine einzigartige Auswahl an Molekularkoktails, bei denen innovative Techniken zum Einsatz kommen, um unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Kurz gesagt: Molekularkoktails bieten eine neue Dimension für Ihr Trinkerlebnis. Mit ungewöhnlichen Zutaten, fortschrittlichen Zubereitungstechniken und kreativen Präsentationen bieten diese Cocktails eine einzigartige Kombination von Aromen, Texturen und Darbietungen, die Sie bei klassischen Cocktails nicht finden werden.



Hanami

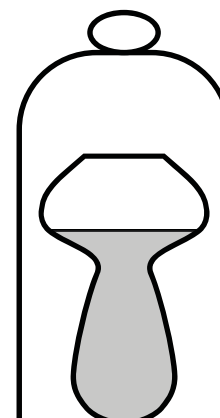
Zitronengras Whisky, Cointreau, Ingwersirup, Zitronensaft, Erdbeersbrise, 18



Ein erfrischender Cocktail mit komplexer Natur, welcher durch eine Infusion von Whiskey mit Zitronengras, Orangenlikör, Ingwersirup und Zitronensaft zubereitet wird. Die Zugabe von Erdbeer-Luft gibt dem Cocktail eine weiche und süße Textur, während die Kombination all dieser kontrastierenden, aber harmonischen Aromen eine ausgewogene Mischung mit einem intensiven und überraschenden Geschmack für den Gaumen schafft.

Floral Fog

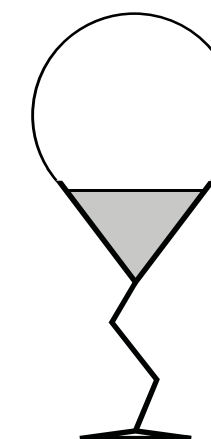
Lavendel-Whisky, Ahornsirup, Bitterkakao, Angostura bitter, Kirschholzrauch, 17



Ein außergewöhnlicher Drink beginnt mit einer Basis aus Lavendel-infundierten Whisky, der eine Symphonie aus blumigen Aromen und grasigen Noten hervorruft. Begleitet von handgemachtem Ahornsirup, der dem Cocktail eine natürliche Süße und eine umhüllende Fülle verleiht, und angereichert mit einem Hauch von Angostura-Bitter und Kakaobitter, die Komplexität und Geschmackstiefe hinzufügen. Aber die eigentliche Überraschung kommt mit der Kirschholz-Rauchnote, die den Cocktail in einen Schleier aus Geheimnis und faszinierender Eleganz hüllt.

Select Passion

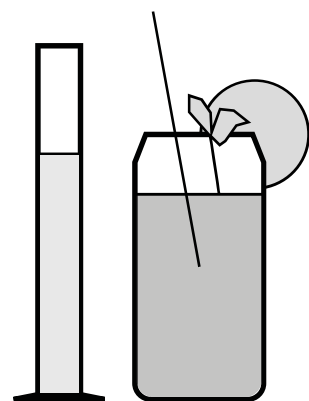
Select, Tomatensirup, Limoncello, Orangenbitter, Basilikum-Soda, 16



Ein ausgewogener Cocktail aus Select, Tomatensirup, Limoncello, Orangenbitter und Basilikum-Soda, der all diese Aromen vereint. Die Kombination der Aromen macht den Cocktail für diejenigen geeignet, die ein intensives und komplexes, aber auch frisches und leichtes Geschmackserlebnis suchen.

Hibiscus Elixir

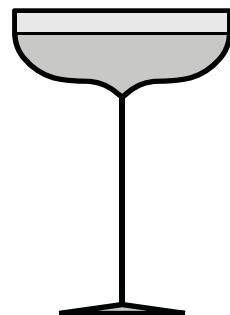
Hibiscusblüten-Gin, Bergamotte-Likör, Lavendel-Chilisirup, Zitronensaft, Rosen-Soda, 17



Ein Cocktail verzaubert die Sinne mit einer Mischung aus blumigen und frischen Aromen durch seine Kombination aus Hibiscusblüten-infundierten Gin, Italicus, Lavendel-Chilizuckersirup, Zitronensaft und Rosen-soda. Es ist die perfekte Wahl für diejenigen, die ein raffiniertes und umhüllendes Erlebnis suchen.

Yuzu Mitsu

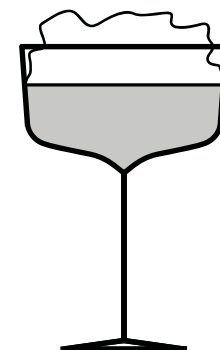
Gin mit Szechuanpfeffer aufgegossen, Yuzu-Saft, Matcha-Zuckersirup, Eiweißersatz, Matcha-Tee-aufguss, 19



Ein komplexer und überraschender Cocktail, der gegensätzliche, aber harmonische Aromen vereint. Der mit Szechuan-Pfeffer infundierte Gin verschmilzt mit der Säure des Yuzu-Safts, während der Matcha-Sirup Süße in die Mischung bringt. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter und unerwarteter Cocktail mit einem leicht bitteren und würzigen Abgang.

Mandarita

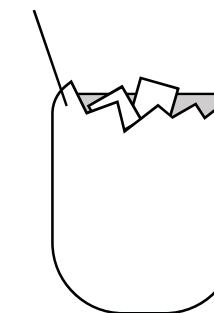
Tequila, Mandarinenlikör, Limettensaft, Mandarinenensaft, Meeresbrise, 17



Die Kombination dieser Aromen erzeugt eine komplexe und ausgewogene Mischung mit subtiler Süße und spritziger Säure, die sich mit dem salzigen Aroma des Meeres harmonisiert. Das Endergebnis ist ein frischer und einhüllender Cocktail, perfekt für diejenigen, die einen einzigartigen und erfrischenden Geschmack suchen, der an eine Meeresbrise erinnert.

Lapsang Calimero

Ananas Vodka, Zitronensaft, Lapsang Souchong Tea, Ananas-Kaviar 17.



Ein exotischer und raffinierter Cocktail vereint die Süße der Ananas mit einem Spritzer Frische von Zitronensaft und wird durch eine rauchige Note des Lapsang Souchong Tees bereichert. Für ein einzigartiges Erlebnis vervollständigen wir den Cocktail mit einer erfrischenden Zugabe von Ananas-Kaviar. Es ist die perfekte Wahl für diejenigen, die eine unvergessliche Geschmacksreise wünschen.