



grill
osteria
pizzeria

CA' RUSTICA

Benvenuti al Ca' Rustica

Avvisiamo la gentile clientela che per motivi tecnici la cucina del ristorante e il grill lavorano separatamente. Per eventuali ritardi, ci scusiamo in anticipo.

*Aus technischen Gründen arbeitet die Küche des Restaurants getrennt vom Grill.
Für eventuelle Verzögerungen entschuldigen wir uns im Voraus.*

*For technical reasons, the restaurant's kitchen operates separately from the grill.
We apologize in advance for any delays*

ALLERGENI

Non si esclude la presenza di potenziali allergeni in tracce e/o per contaminazione crociata. La lista degli allergeni (secondo Decreto Legislativo UE 1169/2011 e s.m.) viene riportata sul "Quaderno degli Ingredienti" a disposizione della clientela. Per qualsiasi informazione o chiarimento rivolgersi al personale.

ALLERGENE

Es können Spuren von potentiellen Allergenen enthalten sein. Die Liste der Allergene (nach Legislativdekret UE 1169/2011 und folgender Änderungen) sind im "Liste der Inhaltsstoffe" enthalten, die den Gästen zur Verfügung steht. Für jegliche weitere Information wenden Sie sich an die Mitarbeiter.

ALLERGENS

The presence of potential trace and/or cross-contamination allergens is not to be excluded. You can find the allergens' list (according to the Legislative Decree UE 1169/2011 and s.a.) on the "Ingredients book" which is at customers' disposal. For any further information or explanation, please turn to the staff.

 **Vegetariano - Vegetarische - Vegetarian**

*Piatto con prodotti congelati/surgelati o abbattuti
*Gerichte mit gefrorenen oder eingefrorenen Produkten
*Dishes made with frozen or blast frozen products

ANTIPASTI

VORSPEISEN · STARTERS

COZZE ALLA MARINARA € 18

con salsa di pomodoro

Cozze, olio extravergine d'oliva, aglio, salsa di pomodoro
Miesmuscheln, extranatives Olivenöl, Knoblauch, Tomatensauce
Mussels à la marinara with tomato sauce
with extra-virgin olive oil, garlic and tomato sauce

GUAZZETTO CON COZZE, VONGOLE, SCAMPI E GAMBERONI* € 22

*servito con salsa di pomodoro e
crostine di pane all'aglio*

Olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo, cozze,
vongole, scampi, gamberoni e pane

Miesmuscheln, Venusmuscheln, Scampi und Riesengarnelen serviert mit
Tomatensauce und Knoblauch-Röstbrot, extranativem Olivenöl,
Knoblauch, Petersilie

Thick broth with mussels, clams, scampi and king prawns served with tomato
sauce and a garlic bread crouton and extra-virgin olive oil, garlic and parsley

PROSCIUTTO E MELONE € 16

Rohschinken und Melone
Raw ham and melon

But First...

GARLIC BREAD € 6

Knoblauchbrot

SPICY GARLIC BREAD € 6

Würziges Knoblauchbrot

BRUSCHETTA CLASSICA € 7,5

con pomodoro fresco, aglio,

olio extravergine d'oliva, basilico e origano

Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch,

extranativem Olivenöl, Basilikum und Oregano

Classic bruschetta with fresh tomato, garlic,

extra-virgin olive oil, basil and oregano

PIZZA PANE € 5,5

Pizza bröt / Pizza bread

ZUPPE

SUPPEN · SOUPS

ZUPPA DI VERDURE € 8,5

Gemüsesuppe
Vegetable soup

CREMA DI POMODORO € 8,5

Tomatencremesuppe
Cream of tomato

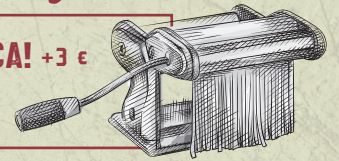
PRIMI PIATTI

ERSTE GÄNGE • FIRST COURSES

Pasta Fresca

RENDI UNICO IL TUO PRIMO PIATTO CON LA NOSTRA PASTA FRESCA! +3 €

*Machen Sie Ihren ersten Gang einzigartig mit unserer frischen Pasta!
Make your first course unique with our fresh pasta!*



Dal mare

DES MEERES • FISH BASED

**GNOCCHI FATTI IN CASA
CON BATTUTO DI GAMBERI, PESTO ALLA GENOVESE
E SPADA AFFUMICATO* NEW € 20**

*Hausgemachte Kartoffelklößchen mit gehackten Garnelen,
Genueser Pesto und geräuchertem Schwertfisch
Homemade gnocchi with chopped prawns,
Genovese pesto and smoked swordfish*

**LINGUINE CON BUSERA DI SCAMPI
E FONDUTA DI SCAMORZA AFFUMICATA* NEW € 19,5**

*Linguine con Scampi, olio extravergine di oliva,
salsa di pomodoro, aglio prezzemolo e peperoncino
Linguine-Nudeln auf Busera-Art mit Scampi
und geräucherter Scamorza-Käsesauce
Linguine with stewed scampi
and smoked scamorza cheese fondue*

**TAGLIOLINI ARTIGIANALI
CON SALMONE, POMODORI FRESCHI,
ZUCCHINE KM ZERO E SCAGLIE DI PECORINO € 18,5**

*Tagliolini-Nudeln vom Pasta-Meister mit Lachs, San Marzano-Tomaten,
heimischen Zucchini und Pecorino-Käsesplittern
Handmade tagliolini with salmon, San Marzano tomatoes,
locally-sourced courgettes and Pecorino primo sale cheese shavings*

SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA* € 20

*Spaghetti con frutti di mare
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood*

SPAGHETTI CON VONGOLE IN BIANCO € 17,5

*Spaghetti con vongole, olio extravergine d'oliva e aglio
Spaghetti mit Venusmuscheln, extranativem Olivenöl und Knoblauch
Spaghetti in a white clams sauce and extra-virgin olive oil and garlic*

Dalla terra

DES LANDES • MEAT BASED

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 13,5

Spaghetti auf Carbonara-Art / Spaghetti carbonara

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO NEW € 10

*Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Pfefferschote
Spaghetti with garlic, oil and chili pepper*

PENNETTE AI 4 FORMAGGI NEW € 11,5

con gorgonzola, emmental, mozzarella e grana

*Pennette Pasta mit 4 Käsesorten mit Gorgonzola,
Emmentaler, Mozzarella und Parmesan
Pennette pasta with gorgonzola, emmenthal, mozzarella and parmesan*

SPAGHETTI AL POMODORO NEW € 10

Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti with tomato sauce

PENNETTE ALL'ARRABBIATA NEW € 10,5

*con salsa di pomodoro, aglio, basilico e peperoncino
Scharfe Pennette-Nudeln mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Chilischote
Pennette with tomato sauce, garlic, basil and chilli*

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO* € 12

*Tortellini-Nudeln mit Sahne und Schinken
Tortellini pasta with cream and ham*

LASAGNE* € 12

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE € 12

Spaghetti mit Fleischsauce / Spaghetti bolognese

SECONDI PIATTI

ZWEITE GÄNGE • MAIN COURSES

Dal mare

DES MEERES • FISH BASED

GRAN FRITTO MISTO CON CHIPS DI PATATE* € 23,5

Gemischte Fischfrittüre mit Frittierte Kartoffelchips
Selection of fried fish with Potato Chips

CALAMARI FRITTI CON CHIPS DI PATATE* € 19,5

Frittierte Calamari mit Frittierte Kartoffelchips
Fried calamari with Potato Chips

FILETTO DI SALMONE AL GORGONZOLA CON PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA E SCALOGNO D'ORATO* NEW € 25

Lachsfilet mit Gorgonzola, Schnittlauch-Kartoffeln
und goldgelben Schalotten
Salmon fillet with gorgonzola, potatoes
with chives and golden shallots

Dalla terra

DES LANDES • MEAT BASED

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATE AL FORNO* € 32

Rinderfilet mit grünem Pfeffer mit gebackene Kartoffeln
Beef fillet in green pepper with roast potatoes

STRACCETTI DI POLLO AL CURRY CON GAMBERI E RISO BASMATI* € 24

Curry-Hühnerstreifen mit Garnelen und Basmatireis
Chicken strips in curry sauce with prawns and Basmati rice

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE* (280 ca.) € 17

Wiener Schnitzel mit Pommes frites (280 gr.)
Milanese cutlet with French fries (280 gr.)

CONTORNI

BEILAGEN • SIDE DISHES

PATATE FRITTE* € 6

Pommes frites / French fries

POMODORO E CIPOLLA € 5,5

Tomaten und Zwiebel / Tomato and onion

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 6,5

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin / Oven-baked potatoes with rosemary

INSALATA MISTA € 6

Gemischter salat / Mixed salad

VERDURE MISTE ALLA BRACE € 8

Gemischtes Gemüse vom Grill / Mixed charcoal-grilled vegetables

JACKET POTATOES CON BURRO ALL'AGLIO € 5,5

2 Patate al cartoccio con burro all'aglio
2 Ofenkartoffeln mit Knoblauchbutter
2 Jacket potatoes with garlic butter

IL MEGLIO della Griglia

DAS BESTE FLEISCH VOM GRILL • THE BEST MEAT FROM THE GRILL

Ca' Rustica Selection

FIorentINA* (ALL'ETTO) € 7

Florentiner Steak (100 g. €)
Florentine steak (€ per 100 g.)

COSTATA DI MANZO* (ALL'ETTO) € 6,5

Rindskotelett (100 g. €)
Beef entrecote (€ per 100 g.)

TOMAHAWK* (ALL'ETTO) € 7

(100 g €) - (€ per 100 g.)

COSTATA DI TORO* (ALL'ETTO) € 6,5

Stierkotelett (100g. €)
Bull entrecote (€ 100 g.)

COWBOY STEAK* (ALL'ETTO) NEW € 6,5

(100 g €) - (€ per 100 g.)

FILETTO DI MANZO* € 29

Rindsfilet - Beef fillet

NEW YORK STRIP STEAK* (GR. 300 CIRCA) NEW € 27

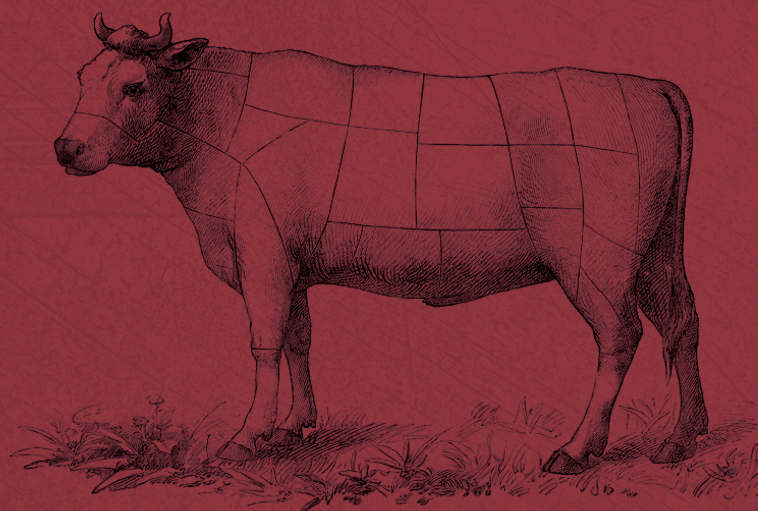
Roast-beef, Black Angus argentino
Roastbeef, argentinisches Black Angus-Rind (300 gr.)
Roast-beef, Argentinian black Angus (300 gr.)

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO* € 31

con rucola, scaglie di grana e pomodorini
Rindsfilet Tagliata (rosa gebraten und aufgeschnitten)
(mind. 250 g.) mit Rauke, Parmesankäsesplittern und Cocktailltomaten
Beef fillet (min. 250 g.) cut with rocket, grana shavings and cherry tomatoes

BISTECCA DI ROASTBEEF* € 22

Roastbeef-Steak - Roastbeef steak



IL MEGLIO della Griglia

DAS BESTE VOM GRILL • THE BEST FROM THE GRILL

Gli Spiedini del Ca' Rustica

MILLEFOGLIE DI MANZO CON LARDO DI ARNAD E PATATE AL FORNO* € 23

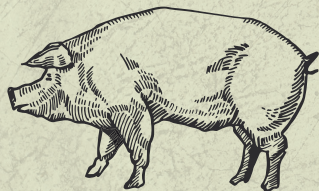
*Rindfleischspieß mit Arnad-Speck und gebackene Kartoffeln
Beef millefeuilles with Lard d'Arnad and roast potatoes*

SPIEDINI DI POLLO CON PATATE* € 21

*Hühnerspießchen mit Kartoffeln
Chicken skewers with potatoes*

SPIEDONE DI CARNE CON PATATE AL FORNO* € 23

*Fleischspieß mit gebackene Kartoffeln
Meat skewer with roast potatoes*



BRACIOLONA DI MAIALE CON PATATE € 19

*Schweinekotelett mit gebackene Kartoffeln
Pork chop with roast potatoes*

GRAN COSTA XXL € 17

*Schweinerippen XXL
XXL Pork ribs*

GRAN COSTA XXL E SALSICCIA € 17,5

*Schweinerippen XXL und Bratwurst
XXL Pork ribs and sausage*

Il meglio del pesce alla griglia

DAS BESTE FISCH VOM GRILL
THE BEST FISH FROM THE GRILL

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* € 32

*Gemischter Fisch vom Grill
Mixed grilled fish*

SCAMPI E GAMBERONI* € 25

*Scampi und Riesengarnelen
Scampi and king prawns*



FILETTO DI TROTA SALMONATA* € 20

*Lachsforellenfilet vom Grill
Grilled salmon trout fillet*



PIZZE

Le Specialità

PIZZA-SPEZIALITÄTEN • OUR SPECIAL PIZZAS

SUPER MARGHERITA € 12

Pizza a bordo alto stile Napoli con salsa pomodoro, Bufala Campana DOP, basilico
Pizza mit hohem Teigrand wie in Neapel mit Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Basilikumöl
Napes-style high-crust pizza with tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, basil oil

AMALFI € 14,5

Pizza a bordo alto stile Napoli con salsa di pomodoro, pecorino grattugiato, pomodoro a fette, olio al basilico, mozzarella di bufala e profumo d'aglio
Pizza Neapolitana mit hohem Rand mit Tomatensauce, geriebenem Pecorino, Küstentomaten in scheiben, Büffelmozzarella und Knoblauch.
Deep pan neapolitan-style pizza with tomato sauce, grated pecorino cheese, sliced coastal tomatoes, buffalo milk mozzarella and a touch of garlic.

KEBAB PIZZA € 15

Salsa pomodoro, mozzarella, kebab*, salsa yogurt, patate fritte
Tomatensauce, Mozzarella, Kebab* Fleisch, Joghurtsauce, Pomme frites
Tomato sauce, Mozzarella, kebab* meat, yogurt sauce, french fries

CA' RUSTICA € 15

Salsa pomodoro, burrata, prosciutto crudo e rucola
Tomatensauce, Burrata-Käse, Rohschinken und Rauke
Tomato sauce, burrata cheese, cured ham and rocket

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 13

Salsa pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderschinken, Rauke, Parmesankäsesplitter
Tomato sauce, mozzarella, bresaola cured beef, rocket, grana shavings

NSU € 12,5

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, salamino, peperoni e aglio
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, scharfe Salami, Paprika und Knoblauch
Tomato sauce, mozzarella, tuna, spicy salami, peppers and garlic

THE ORIGINAL SALAME MILANO € 13,5

Pizza a bordo alto stile Napoli con salsa pomodoro, mozzarella, l'originale salame di Milano Citterio aggiunto a fine cottura
Pizza mit hohem Teigrand wie in Neapel mit Tomatensauce, Mozzarella und hochwertiger Mailänder Salami von Citterio, die am Ende des Backvorgangs hinzugefügt wird
Deep pan neapolitan-style pizza with tomato sauce, mozzarella, and the original Citterio Milan salami added after baking

THE ORIGINAL PROSCIUTTO COTTO € 12,5

Pizza a bordo alto stile Napoli con salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità grigliato Citterio aggiunto a fine cottura
Pizza mit hohem Teigrand wie in Neapel mit Tomatensauce, Mozzarella und hochwertigem gegrilltem Kochschinken von Citterio, der am Ende des Garvorgangs hinzugefügt wird
Deep pan neapolitan-style pizza with tomato sauce, mozzarella, and top quality Citterio grilled ham added after baking

HELMUT € 13,5

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, aglio, cipolla, salamino, gorgonzola e peperoni
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Zwiebel, scharfe Salami, Gorgonzola und Paprika
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, garlic, onion, salami, gorgonzola and peppers

UNIONLIDO.COM € 14

Salsa pomodoro, burrata, olive, pomodori freschi conditi
Tomatensauce, Burrata-Käse, Oliven, gewürzte frische Tomaten
Tomato sauce, burrata cheese, olives, fresh seasoned tomatoes

FRUTTI DI MARE* € 16

Salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte
Tomato sauce, mozzarella, seafood

PIZZE

Classiche

KLASSISCHE PIZZA • TRADITIONAL PIZZAS

SALAME DOLCE € 11

Salsa pomodoro, mozzarella, salame dolce
Tomatensauce, Mozzarella, Salami
Tomato sauce, mozzarella, sweet salami

HAWAII € 11,8

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pineapple

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

CAPRICCIOSA € 11,5

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes

DIAVOLA € 10,5

Salsa pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

4 FORMAGGI € 11,5

Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, emmentaler
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola and emmental cheese

PROSCIUTTO € 10

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

VEGETARIANA € 11

Salsa pomodoro, mozzarella, verdure miste
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse
Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

TONNO E CIPOLLA € 11,5

Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

Calzoni

CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI € 11,5

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Gefüllte Pizza Calzone: Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze
Oven-baked folded Pizza: Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

CALZONE PICCANTE € 12,5

Salsa pomodoro, mozzarella, salamino piccante,
gorgonzola, cipolla rossa e peperoncino
Gefüllte Pizza Calzone: Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,
Gorgonzola, Zwiebel und Pfefferschote
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, onion, chili pepper

LE INSALATE

Rustiche

GROSSE SALATE • OUR BIG SALADS

DETOX SALAD € 16

Misticanza, mela verde, salsa guacamole, salmone affumicato, pomodorini, finocchio e noci

Misticanza-schnittsalat, grüner apfel, Guacamole Sauce, geräucherter lachs, cocktailtomaten, fenchel und nüsse

Mixed salad leaves, green apple, guacamole sauce, smoked salmon, cherry tomatoes, fennels and walnuts

CAPRESE € 12

Mozzarella, pomodoro, basilico e origano

Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Oregano

Mozzarella, tomato, basil and oregano

CÆSAR SALAD* € 15,5

Lattuga, pomodoro, mais, straccetti di pollo, scaglie di grana, salsa allo yogurt, crostini di pane

Blattsalat, Tomaten, Mais, Hühnerstreifen,

Parmesankäsesplitter, Joghurtsauce, geröstete Brotwürfel

Lettuce, tomato, sweetcorn, chicken strips, grana cheese shavings, yoghurt sauce, bread crouton

POKÉ* NEW € 14,5

Riso basmati, gamberi, misticanza, cappuccio, edamame, pomodorini, salsa teriyaki e ravanelli

Basmati-Reis, Garnelen, Misticanza-Schnittsalat, Kohl,

Edamame-Sojabohnen Kirschtomaten, Rettich, Teriyaki sauce

Basmati rice, prawns, mixed salad leaves, white cabbage, edamame, cherry tomatoes, radish, teriyaki sauce

menu baby

SPEEDY SOCCER

€ 10

BIBITA

Getränk / Beverage

+ Cotoletta o Würstel
e patate fritte*

*Wienerschnitzel oder Frankfurtern
und Pommes frites**

*Schnitzel Frankfurters with french fries**

+ Gelato

Eis / Ice Cream

SPEEDY BEACH

€ 10

BIBITA

Getränk / Beverage

+ Penne al pomodoro o ragù

Penne mit Tomaten- oder Fleischsauce

Penne with tomato or meat sauce

+ Gelato

Eis / Ice Cream

SPEEDY CHEF

€ 10

BIBITA

Getränk / Beverage

+ Lasagne

+ Gelato

Eis / Ice Cream

SPEEDY HOLIDAY

€ 9,5

BIBITA

Getränk / Beverage

+ Pizza BABY

*Margherita oppure con i Würstel o
con le patate*

*Margherita oder mit den Frankfurtern
oder mit den Pommes frites*

*Margherita or with the Frankfurters
or with the french fries*

+ Gelato

Eis / Ice Cream

BIBITE

GETRANKE • DRINKS

BIBITE <i>Getränke / Drinks</i>	0,3 LT € 3,5	0,5 LT € 5,5	ACQUA 0,75 LT <i>Mineralwasser / Mineral water</i>	€ 4
APFELSHORLE	0,3 LT € 3,5	0,5 LT € 5	BIBITE IN LATTINA <i>Getränke in Dosen / Softdrinks in cans</i>	€ 3,5
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruchtsäfte / Fruit juices</i>		0,2 LT € 3,2		

BIRRE ALLA SPINA

BIER VOM FASS / DRAFT BEERS

CA' RUSTICA PREMIUM BEER <i>(Blanche) 0,425 lt</i>			€ 6,5
MORETTI	0,2 LT € 3,2	0,4 LT € 5,5	1 LT € 10
WEISSBIER 0,5 LT			€ 5,7

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLASCHENBIER / BOTTLED BEERS

CORONA, HEINEKEN	€ 4,5
WEISSBIER	€ 5,7
BIRRA ROSSA IN BOTTIGLIA	€ 4,5
BIRRA ANALCOLICA <i>Alkoholfreies Bier / Alcohol-free beer</i>	€ 4,5

VINI E SPUMANTI

WEINE UND SEKTE • WINE AND SPARKLING WINE

BIANCO, ROSSO <i>Weißwein oder Rotwein / White or red wine</i>			
GLASS 3	0,25 LT € 4,8	0,5 LT € 8,8	1 LT € 13,5
ROSATO, BIANCO FRIZZANTE <i>Rosato oder Schaumwein / Rosato or sparkling wine</i>			
GLASS 3,5	0,25 LT € 5,3	0,5 LT € 9,6	1 LT € 15
CALICE DI PROSECCO DALLA BOTTIGLIA <i>Prosecco vom Glass / Prosecco by the glass</i>			DA € 4

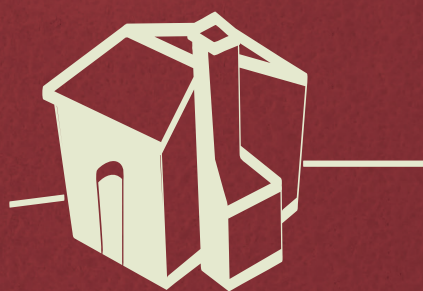
LIQUORI

SPIRITUOSEN • LIQUERS

AMARI - MAGENBITTER - BITTER LIQUEUR <i>Fernet, Montenegro, Averna, Cynar, Ramazzotti, Jägermeister, Branca Menta, Amaro Braulio</i>	DA € 4,5
LIQUORI - LIKÖRE - LIQUEURS <i>Amaretto di Saronno, Sambuca, Limoncello, Liquirizia Anima Nera, Baileys</i>	DA € 4,5
COGNAC E BRANDY	DA € 4,5 A € 7
GRAPPE	DA € 4,5 A € 10
SCOTCH WHISKIES	DA € 5 A € 10

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO <i>Espresso / Espresso</i>	€ 1,5	CHOCK FULL O'NUTS NEW YORK <i>Caffè americano in tazza</i>	€ 2,4	CAPPUCCINO	€ 2,2
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Koffeinfreier Espresso / Decaffeinated Espresso</i>	€ 1,6	<i>Deutscher Kaffee / American coffee</i>		LATTE MACCHIATO/CAFFÈ LATTE	€ 3
CAFFÈ CORRETTO <i>Espresso mit Schuss / Laced espresso</i>	€ 2,4	CAFFÈ FREDDO SHAKERATO <i>Espresso mit Eiswürfeln geshaked / Iced Coffee</i>	€ 3,7	CREMA AL CAFFÈ <i>Kaffeegeschmackscreme / Coffee flavored cream</i>	€ 4
CAFFÈ DOPPIO <i>Doppelter Espresso / Double Espresso</i>	€ 3	CAFFÈ FREDDO SHAKERATO BAILEYS <i>Espresso mit Eiswürfeln und Baileys geshaked</i>	€ 5	THE CALDO O CAMOMILLA <i>Heißer Tee oder Kamillentee / Tea or camomile tea</i>	€ 2,5
		<i>Iced Coffee with Baileys</i>		DESSERT DA	€ 6,5 A € 9



FOLLOW US ON



@osteriacarustica_unionlido

unionlido.com