

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR



Giuseppe Arcimboldo

5. April 1526 – 11. Juli 1593

*Herzlich Willkommen im
Ristorante Arcimboldo*

*Der Name unseres Restaurants ist eine Hommage an den
italienischen Maler der Spät-Renaissance: Giuseppe Arcimboldo.*

*Am 5. April 1526 in Mailand geboren, wurde er von Kaiser Ferdinand I.
nach Wien geholt und war fast 25 Jahre Hofmaler der Habsburger.*

*Die berühmtesten Bilder entstanden am Hofe Kaiser Rudolf II.
in Prag: aus Früchten, Blumen und Gemüse komponierte Arcimboldo
seine außergewöhnlichen Werke und überraschenden Portraits.*

*Und so farbenfroh wie die Bilder Arcimboldos ist auch die Küche des
Traditionshauses im Herzen Zehlendorfs und verwöhnt Sie mit den
Spezialitäten der italienischen Küche und vielen Saisonangeboten.*

Benvenuti al Ristorante Arcimboldo

– Alle Speisen auch Außer-Haus –

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

APERITIVI

APERITIF

CHAMPAGNE GOSSET EXCELLENCE <i>Brut</i>	0,1l	17,50	0,375l	52,50
CHAMPAGNE POL ROGER <i>Réserve</i>			0,375l	85,50
PROSECCO <i>Marca Oro Valdo Prosecco Superiore DOCG</i>			0,1l	5,50
HUGO <i>Prosecco mit Holundersirup, Minze, Limette und Soda</i>			0,2l	6,50
APEROL SPRITZ <i>Aperol mit Prosecco, Soda und Orange</i>			0,2l	7,00
ROSATO MIO <i>Ramazotti rosato mit Prosecco und Basilikum</i>			0,2l	6,50
BELLINI <i>Prosecco mit Pfirsichsirup</i>			0,1l	6,50
KIR ROYAL <i>Prosecco mit Cassis</i>			0,1l	6,50
APEROL PROSECCO <i>Aperol mit Prosecco</i>			0,1l	6,50
CRODINO BITTER (Alkoholfrei) <i>Kräuter-, Bitterorangengetränk</i>			0,1l	4,50
BITTERINO (Alkoholfrei) <i>Kräuter-, Bittergetränk</i>			0,1l	4,50
MARTINI (VERMOUTH) <i>Bianco, Dry, Rosso, D'Oro, Fiero</i>			5cl	4,50
PUNT E MES (VERMOUTH) <i>Kräuter-, Bitterorangengetränk mit Eiswürfel</i>			4cl	4,50
SHERRY SANDEMANN <i>Sweet, Medium, Dry</i>			5cl	4,50
CAMPARI SODA <i>Campari mit Mineralwasser</i>			4cl	5,00
CAMPARI ORANGE <i>Campari mit Orangensaft</i>			4cl	5,50
BIN NO. 27 FINEST RESERVE PORT <i>Ein Klassiker. Samtig und fruchtig mit dem typischen Port-Feuer</i>			4cl	6,50
CROFT WHITE PORT <i>Etwas milder, mit leichter Süße</i>			4cl	5,50

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

ZUPPE

SUPPEN

ZUPPA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum..... 5,50

MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern..... 6,50

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe nach Art des Hauses mit gerösteter Brotscheibe..... 14,90

ANTIPASTI

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

Geröstete Brotscheiben mit Tomate, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch.... 5,50

VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemüsevariation mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch..... 8,50

CAPRESE

Büffel-Mozzarella mit Tomate, Basilikumpesto und frischem Basilikum..... 9,90

VITELLO TONNATO

Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit feiner Thunfisch-Kapernsauce überzogen... 11,90

CAPRINO AL MIELE

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbouquet..... 12,50

CARPACCIO DI SALMONE

Carpaccio vom Lachs mit frischem Dill und Zitrone..... 10,90

CARPACCIO DI MANZO

Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola, Olivenöl, Champignons u. Parmesanscheiben. 12,90

FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Olivenöl und Zitrone..... 16,50

ANTIPASTO ARCIMBOLDO

Gemischte italienische Vorspeisenplatte nach Art des Hauses..... 14,50

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

INSALATA

SALAT

INSALATA MISTA PICCOLA

Kleiner gemischter Salat mit Paprika, Gurke und Cherrytomaten..... **5,50**

INSALATA MISTA GRANDE

Großer gemischter Salat mit Paprika, Gurke und Cherrytomaten..... **8,90**

GAMBERI DI FIUME AL MANGO

Salat mit Flusskrebse auf Rote-Bete-Bett mit Mango-Dip..... **14,50**

INSALATA CON SCAMPI

Salat mit Gambas, Oliven und Cherrytomaten..... **15,50**

INSALATA AL MANZO

Gemischter Salat mit argentinischen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse..... **16,90**

INSALATA ARCIMBOLDO

Gemischter Salat mit Artischocken, Walnüssen und Birnen..... **13,50**

Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Kräuter-Dressing serviert

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PASTA

NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie (scharf)..... 9,90

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne in pikanter Chili-Tomatensauce mit Knoblauch und Cherrytomaten..... 10,50

TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnudeln mit Lachs und Dill an Hummer-Sahne-Sauce..... 12,90

TAGLIOLINI DELLO CHEF

Tagliolini mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkernen..... 13,90

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Linguine mit Meeresfrüchten, frischer Petersilie und Cherrytomaten..... 16,50

TAGLIATELLE PANNA FUNGHI E FILETTI DI MANZO

Tagliatelle an Pilzrahmsauce mit argentinischen Rinderfiletspitzen..... 17,50

Unsere besondere Empfehlung:

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini mit schwarzem Trüffel – frisch am Tisch gehobelt..... 18,90

RISOTTO

RISOTTO

RISOTTO ALLO STRACOTTO

Arborio-Reis mit Kalbsragout..... 13,90

RISOTTO PORCINI

Arborio-Reis mit Steinpilzen..... 14,90

RISOTTO SCAMPI E ZUCCHINE

Arborio-Reis mit Gambas und Zucchini..... 16,50

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PIZZA

STEINOFENPIZZA

Alle Steinofenpizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

FOCACCIA

Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl..... 5,50

PIZZA MARGHERITA

...mit frischem Basilikum..... 7,50

PIZZA SALAME

...mit Salami..... 9,50

PIZZA NAPOLI

...mit Sardellen, Kapern und Oliven (-ohne Mozzarella-)..... 10,50

PIZZA TONNO

...mit Thunfisch und roten Zwiebeln..... 11,50

PIZZA CALABRESE

...mit scharfer Salami, frischen Champignons und roten Zwiebeln..... 11,90

PIZZA VEGETARIANA

...mit frischem Gemüse - vegetarisch - 12,00

PIZZA CAPRICCIOSA

...mit Salami, Champignons, Kochschinken, Peperoni, und Oliven..... 12,50

PIZZA MOZZARELLA DI BUFALA

...mit Baby-Büffelmozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum..... 12,90

PIZZA PARMA

...mit Parmaschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl..... 13,50

PIZZA ARCIMBOLDO

...mit Birnen, Gorgonzolakäse, Honig und Walnüssen..... 13,90

PIZZA SCAMPI

...mit Gambas, Cherrytomaten und frischem Knoblauch..... 14,90

PIZZA TARTUFO

...mit frisch gehobeltem Trüffel..... 16,50

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

CARNE

FLEISCH

Alle Fleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

(ausgenommen "Tagliata di Vitello alla Griglia" und "Guancia di Vitello")

TAGLIATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

Gegrillter Kalbsrücken auf Rucola und Parmesan mit Cherrytomaten..... **18,90**

FEGATO AL BURRO E SALVIA

Gebratene Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce..... **19,50**

FEGATO ALLA VENEZIANA

Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Weißweinsauce..... **19,90**

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei in Butter-Weißweinsauce... **21,90**

GUANCIA DI VITELLO

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus mit Kartoffelgratin..... **22,90**

COSTATA DI MANZO

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit hausgemachter Kräuterbutter..... **22,50**

COTOLETTE DI AGNELLO

Lammkotelett vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter..... **25,90**

FILETTO DI MANZO ARGENTINO ALLA GRIGLIA

Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill mit hausgem. Kräuterbutter... **28,50**

SAUCENAUSWAHL

Grüner Pfeffersauce.....Gorgonzolasauce.....

ChampignonsauceRotweinjus..... **2,50**

Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche, sprechen sie uns bitte an

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

PESCE

FISCH

CALAMARETTI AGLI AROMI

Baby-Calamaretti gebraten mit frischen Kräutern auf Rucolabett..... 16,90

SALMONE ALLA GRIGLIA

Lachsfilet vom Grill mit Cherrytomaten auf Rucolabett..... 19,50

LUCCIOPERCA ALLA GRIGLIA

Zanderfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Gemüsebeilage..... 19,90

ORATA ALLA GRIGLIA

Ganze Dorade Royal vom Grill mit frischem Blattspinat und Knoblauch..... 21,50

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA

Ganze Seeszunge vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Gemüsebeilage..... 31,50

SCAMPI ALLA GRIGLIA

Gambas vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Gemüsebeilage..... 24,50

SAUCENAUSWAHL

Proseccosauce..... Zitronensauce.....

Hummersauce Zerlassene Butter..... 2,50

Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche, sprechen sie uns bitte an

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

VEGETARIANO

VEGETARISCHES

ZUPPA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum..... 5,50

MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern..... 6,50

BRUSCHETTA

Geröstete Brotscheiben mit Tomate, frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch.... 5,50

VERDURE ALLA GRIGLIA

Gemüsevariation mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch..... 8,50

CAPRESE

Büffel-Mozzarella mit Tomate, Basilikumpesto und frischem Basilikum..... 9,90

CAPRINO AL MIELE

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbouquet..... 12,50

INSALATA MISTA PICCOLA

Kleiner gemischter Salat mit Paprika, Gurke und Cherrytomaten..... 5,50

INSALATA MISTA GRANDE

Großer gemischter Salat mit Paprika, Gurke und Cherrytomaten..... 8,90

INSALATA ARCIMBOLDO

Gemischter Salat mit Artischocken, Walnüssen und Birnen..... 13,50

RISOTTO PORCINI

Spaghettini mit Tomatensauce..... 14,90

SPAGHETTINI AL POMODORO

Spaghettini mit Tomatensauce..... 9,00

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie (scharf)..... 9,90

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne in pikanter Chili-Tomatensauce mit Knoblauch und Cherrytomaten..... 10,50

TAGLIOLINI DELLO CHEF

Tagliolini mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkernen..... 13,90

Unsere besondere Empfehlung

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini mit schwarzem Trüffel – frisch am Tisch gehobelt..... 18,90

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

BAMBINI

KINDERKARTE

PASTA AL BURRO

Pasta nach Wahl (Spaghetti, Tagliatelle oder Penne) mit Butter..... 4,50

SPAGHETTINI AL POMODORO

Spaghettoni mit Tomatensauce..... 5,50

PENNE PANNA E PROSCIUTTO

Penne mit Sahne und Kochschinken..... 6,00

PICCOLA MILANESE

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln..... 8,50

PIZZA BAMBINO MARGHERITA

Kleine Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella..... 5,00

PIZZA BAMBINO SALAME

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami..... 6,50

PIZZA BAMBINO PROSCIUTTO

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken..... 6,50

HINWEIS

- Pasta auch Gluten- und/oder Laktosefrei erhältlich -

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

FORMAGGIO

K Ä S E

DUETTO DI FORMAGGO

Italienisches Käseduett mit Gorgonzola und Grana Padano..... 8,50

PIATTO DI FORMAGGI MISTI

Gemischte italienische Käseplatte mit Feigensenf..... 13,90

PIATTO DI FORMAGGI MISTI CON PANFORTE

Gemischte italienische Käseplatte mit Feigensenf und Früchtebrot..... 16,50

DOLCI

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée - Vanillecreme mit Rohrzucker flambiert..... 6,50

PANNA COTTA

Sahnepudding mit Vanillegeschmack und Himbeersauce..... 6,00

GRAPPA MOUSSE

Hausgemachtes Mousse mit echtem Grappa..... 6,50

TIRAMISU

Tiramisu – Italienisches Dessert mit Mascarpone..... 6,50

ZABAGLIONE

Frisch geschlagene Eierschaumcreme mit Marsalawein und Vanilleeis..... 7,50

TARTUFO CLASSICO

Tartufo – Zabaglione- und Schokoladeneis mit kandierten Haselnussstückchen.. 6,50

TARTUFO AFFOGATO

Tartufo mit Baileys oder Eierlikör..... 9,00

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

ANALCOLICO

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

S. PELLEGRINO	<i>0,25l</i>	2,50	<i>0,75l</i>	5,90
ACQUA PANNA	<i>0,25l</i>	2,50	<i>0,75l</i>	5,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
COCA COLA ZERO	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
FANTA	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
SPRITE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
SPEZI	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
FASSBRAUSE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
ORANGINA - ORANGE ARANCIA oder ROUGE			<i>0,25l</i>	3,00

- SCHWEPPEs -

GINGER ALE			<i>0,2l</i>	3,00
TONIC WATER			<i>0,2l</i>	3,00
BITTER LEMON			<i>0,2l</i>	3,00

- VAIHINGER -

SÄFTE | NEKTARE | SCHORLEN

APFELSAFT100% Frucht ohne Zucker.....	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,50
ORANGENSAFT100% Frucht ohne Zucker.....	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,50
KIRSCHNEKTAR	<i>0,2l</i>	2,70	<i>0,4l</i>	4,50
BANANENNEKTAR	<i>0,2l</i>	2,70	<i>0,4l</i>	4,50
KI-BA	<i>0,2l</i>	2,70	<i>0,4l</i>	4,50
MANGONEKTAR	<i>0,2l</i>	2,70	<i>0,4l</i>	4,50
APFELSAFTSCHORLE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
ORANGENSAFTSCHORLE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
KIRSCHNEKTARSCHORLE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
BANANENNEKTARSCHORLE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00
MANGONEKTARSCHORLE	<i>0,2l</i>	2,50	<i>0,4l</i>	4,00

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

VINI

OFFENE WEINE

BIANCHI

WEISSWEINE

INZOLIA FEUDO ARANCIO - SIZILIEN

jung und frisch..... 0,1l 4,50 0,2l 7,00 0,75l 25,00

PINOT GRIGIO - VENEZIEN

frisch, fruchtig und voll ungezwungener Eleganz..... 0,2l 5,50

BREZZA BIANCO

frisch, jung und aromatisch..... 0,1l 5,00 0,2l 7,50 0,75l 26,50

LUGANA CÁ MAIOL PRESTIGE

frisch, jung und aromatisch..... 0,1l 5,50 0,2l 8,50 0,75l 28,90

CAMPAGNOLA CHARDONNAY IGT

leicht, fruchtig und sortentypisch..... 0,2l 5,50

ROSATI

ROSÉWEINE

TRAMARI ROSÈ DI PRIMITIVO

Nuancen von süßen Kirschen und saftigen Himbeeren.. 0,1l 4,50 0,2l 7,00 0,75l 24,50

BARDOLINO CHIARETTO ZENATO

leicht und fruchtig..... 0,1l 4,50 0,2l 7,00 0,75l 25,50

ROSATO DELLA CASA

frisch und fruchtig..... 0,2l 5,50

ROSSI

ROTWEINE

NERO D'AVOLA - SIZILIEN

Aroma von grünem Pfeffer und Pflaume..... 0,1l 4,50 0,2l 6,00 0,75l 22,50

MERLOT CITRA - ABRUZZEN

intensive Fruchtaromen, rund und ausgewogen, weiches Finale..... 0,2l 5,50

I MURI PRIMITIVO - APULIEN

intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen.... 0,1l 4,50 0,2l 7,00 0,75l 25,00

CABERNET SAUVIGNON

weich und angenehm..... 0,2l 6,00

LAMBRUSCO

fruchtig und süß..... 0,2l 5,50

WEINSCHORLEN

WEINSCHORLE (weinhaltiges Getränk)

weiß / rot / rosé..... 0,2l 5,00

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

BIRRA

BIER

BIRRA DRAFT
FASSBIERE

KÖNIG PILSENER	0,3l	3,50	0,5l	4,90
GESPRITZTES (<i>Bier mit Limonade</i>).....	0,3l	3,00	0,5l	4,50
DIESEL (<i>Bier mit Cola</i>).....	0,3l	3,00	0,5l	4,50

BIRRA IN BOTTIGLIA
FLASCHENBIERE

ERDINGER KRISTALL	0,5l	4,50
ERDINGER HEFE - Hell	0,5l	4,50
ERDINGER HEFE - Dunkel	0,5l	4,50
ERDINGER HEFE - Alkoholfrei (<i>isotonisch, kalorienreduziert</i>).....	0,5l	4,50
KÖSTRITZER SCHWARZBIER <i>Das feinmalzige Original</i>	0,5l	4,30
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33l	3,50

SPECIALITA DI CAFFÈ

KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO <i>Ristretto oder Lungo</i>	2,30
ESPRESSO DOPPIO <i>Doppelter Espresso</i>	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,60
ESPRESSO CORETTO	3,50
CAFFÈ CREMA	2,50
CAFFÈ LATTE <i>Milchkaffee</i>	3,50
CAPPUCCINO	2,90
LATTE MACCHIATO	3,80
KAKAO	3,20

TEE

TASSE TEE - HEIMBS seit 1880 -

*Schwarzer Tee: Darjeeling First Flush und Earl Grey, Grüner Tee (Japan Sencha),
Aromatisierter Rooibostee Vanille, Kräuterteemischung Garten der Provence,*

Kräutertee Pfefferminze, Aromatisierte Früchteteemischung Vitamin Oase..... **2,50**

RISTORANTE
ARCIMBOLDO

MONTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAGS AB 12:00 UHR

SPIRITS

SPIRITUOSEN

AMARETTO	<i>Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,00
SAMBUCA	<i>Anislikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,00
LIMONCELLO	<i>Zitronenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>25%</i>	3,00
ESTERHÁZY	<i>Johannisnussbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>30%</i>	4,50
FERNET BRANCA	<i>Magenbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>39%</i>	3,50
BRANCA MENTA	<i>Minzlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,50
RAMAZZOTTI	<i>Kräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>30%</i>	3,50
AMARO AVERNA	<i>Bitterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>29%</i>	3,50
AMARO LUCANA	<i>Bitterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>28%</i>	3,50
ZIEGLER NR. 1 WILDKIRSCHKE	<i>Wildkirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>20%</i>	13,00
VECCHIA ROMAGNA	<i>Brandy</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	4,00
REMY MARTÍN VSOP	<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	5,50
HENNESSY	<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	4,50
MARTELL VSOP	<i>Cognac</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	6,00
CASTARÈDE BAS ARMAGNAC - 10 ANS	<i>X. O. 20 ans d'âge</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	9,50
CASTARÈDE ARMAGNAC - 10 ANS	<i>1975</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	24,00
JOHNNIE WALKER	<i>Whisky</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
WODKA ABSOLUT	<i>Excellent Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
GRAPPA DELLA CASA	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	4,00
GRAPPA OF AMARONE	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	8,50
GRAPPA DI BAROLO <i>Monvigliero M. Sebaste</i>	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	8,50
NARDINI BIANCA	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>50%</i>	6,50
NARDINI RISERVA	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>50%</i>	6,50
NONINO TOCAI	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	6,50
NONINO VUISINAR	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	6,50
NONINO ÛE <i>Cru Monovitigno Fragolino</i>	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>41%</i>	7,50
NONINO ÛE <i>Vitigni Bianchi</i>	<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>38%</i>	7,50
DA PONTE	<i>Proseccobrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	6,50
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	<i>Bitterorangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	4,50
COINTREAU	<i>Orangenlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	3,50