

RESTAURANT

FRATELLI



QUATTRO

Italienisches Restaurant

Bei uns ist jeder herzlich willkommen. Genießen Sie die bunte Vielfalt unserer Küche.

Mediterrane Spezialitäten von Südtirol bis Sizilien. Pasta, Pizza und von der Sonne verwöhnter Wein.

So unterschiedlich wie die Landschaften Italiens, so auch ihre Bewohner, die Rezepte und die Gepflogenheiten, nach denen gekocht und zubereitet wird.

Wir verwöhnen Sie in gemütlichem und gepflegtem Ambiente mit authentischer italienischer Küche von bester Qualität.

Bei uns trifft man sich jedoch nicht nur zu einem leckeren Essen sondern manchmal einfach nur auf eine Karaffe Rotwein und zu einem lockeren Schwätzchen mit Freunden.

Lassen Sie sich vom herzlichen und fürsorglichen Service unserer Mitarbeiter begeistern.

Auf ein Buon Appetito in unserem Lokal!

folgen & bewerten Sie uns auf



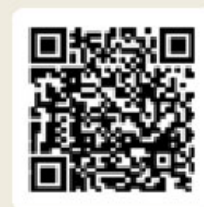
Instagram



Google



TikTok



Lieferando

APERITIFS

200. Rosato Tonic ^{a,c}

Ramazotti Aperitivo Rosato,
Tonic Water,
Limettenviertel

7,50 €



201. Rosato Mio ^{a,12}

Ramazotti Aperitivo Rosato,
Prosecco,
Basilikumblätter

7,50 €



202. Rosato Via ^{a,c}

Ramazotti Aperitivo Rosato,
Bitter Lemon,
Zitronenscheibe,
Minze

7,50 €



203. Rosato Senza ^{a,c}

Ramazotti Aperitivo Rosato,
Rose Wein,
Soda Water,
Himbeeren, Minze

7,50 €



204. Aperol Spritz ^a

0,2 l **7,50 €**



205. Hugo

0,2 l **7,50 €**



206. Campari Orange/Soda ¹²

4cl 7,50 €

207. Martini Bianco

5cl 5,50 €

208. Glas Prosecco ¹²

0,1 l 4,90 €

VORSPEISEN

- | | |
|---|--|
| 1. Bruschetta (4 Stück) ^{1,7,h,m} 7,90 €
hausgemachte italienische Spezialität:
geröstete Brotscheiben belegt
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln
und Knoblauch,
dazu Balkankäse | 7. Funghi Picasso ^{1,7,d,e} 10,90 €
frische Champignons
und Gorgonzola,
mit Mozzarella im Ofen überbacken |
| 2. Focaccia Pomodoro ^{1,7,h,m} 10,90€
italienisches Pizzabrot belegt nach
Bruschetta-Art, mit Tomatenwürfeln,
Zwiebeln und Knoblauch,
dazu Balkankäse | 8. Bufala alla Caprese ^{7,8,12,h} 10,90€
Büffelmozzarella D.O.P.
mit Cherrytomaten, Oliven und Basilikum
auf einem Rucolanest |
| 3. Gratiniertes Ziegenkäse ⁷ 11,50€
mit Honig und Birne an Rucolasalat | 9. Carpaccio di Manzo ^{7,10} 14,90€
hauchdünne Scheiben vom rohen
Black Angus Rinderfilet mit frischen
Champignons, Rucola, Pinienkernen
und geriebenem Grana Padano D.O.P.,
dazu Knoblauch-Öl |
| 4. Giovannis Brot ^{1,7} 3,50€
mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen | 10. Vitello Tonnato ^{3,4} 14,90€
hauchdünne Scheiben vom Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Mayonnaise,
Kapern und Rucola |
| 5. Formaggio al Forno ^{1,7,m} 11,50€
Balkankäse und Cherrytomaten
in leichter Sahnesauce,
mit Mozzarella im Ofen überbacken | 11. Antipasto Misto Italiano ^{10,d,e} 13,90€
gemischte Vorspeisenplatte für 1 Person
nach Art des Hauses,
mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato,
Parmaschinken, gegrillten Zucchini
und Auberginen, Büffelmozzarella D.O.P.
und mariniertes Paprika |
| 6. Broccoli al Forno ^{1,7,m} 10,90€
frischer Broccoli
in Gorgonzola-Sahnesauce,
mit Mozzarella im Ofen überbacken | |

ITALIENISCHES OMELETTE

(Zubereitung von 12:00 bis 16:00 Uhr)

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| 15. Omelette Contadino ^{3,7} | 11,90€ | 16. Omelette Paesana ^{3,7,4,*} | 11,90€ |
| Bauern-Omelette mit Kartoffeln,
italienischem Parmaschinken und Zwiebeln,
dazu ein Beilagesalat | | mit Käse, italienischem Hinterschinken
und frischen Champignons,
dazu ein Beilagesalat | |

SUPPEN

- | | | | |
|---|--------------|--|---------------|
| 20. Minestrone | 6,90€ | 22. Zuppa di Pesce ^{4,7,8,9} | 13,90€ |
| Gemüsesuppe nach italienischer Art | | mit Fischfiletstreifen, Zwiebeln
und Knoblauch in Tomatensauce,
dazu Knoblauchbrot | |
| 21. Crema di Pomodoro ^{7,9} | 6,90€ | | |
| Tomatencremesuppe | | | |

SALATE

- | | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| 25. Insalata Mista Piccola ^{3,7,10} | 5,50 € | 29. Schopska Salat ^{7,m} | 12,90 € |
| kleiner Beilagesalat mit hausgemachtem
Dressing "vorneweg" | | mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln,
Gurken, geriebenem Balkankäse
und Balsamico-Vinaigrette | |
| 26. Insalata Mista Grande ^{3,7,10} | 8,90 € | 30. Insalata con Pollo ^{3,7,10} | 13,90 € |
| gemischter Salat
mit hausgemachtem Dressing | | gemischter Salat mit Balkankäse,
gegrillten Hähnchenbruststreifen
und hausgemachtem Dressing | |
| 27. Insalata Tonno ^{3,4,7,9,10} | 10,90 € | 31. Rucolasalat da Giovanni ⁷ | 15,90 € |
| gemischter Salat mit Thunfisch, Ei
und hausgemachtem Dressing | | Rucolasalat mit frischen Champignons,
gehobelten Parmesanflocken
und Cherrytomaten, dazu gebratene
Kalbsleber oder Hähnchenbrustfiletstreifen
in Curry-Balsamico-Sauce | |
| 28. Insalata Formaggio ^{3,7,10,m} | 10,90 € | | |
| gemischter Salat mit Balkankäse, Ei
und hausgemachtem Dressing | | | |

KINDERGERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 35. Spaghetti Bambini ^{1,7,8,9} | 6,90 € | 37. Milanese Piccolo ^{1,3} | 7,90 € |
| mit Napoli-Tomatensauce
oder Bolognese-Sauce | | kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel
mit Pommes frites | |
| 36. Pizza Pinocchio ^{1,7,4,*} | 6,90 € | | |
| mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | | | |

PASTA

- | | |
|--|--|
| <p>40. Spaghetti Bolognese ^{1,3,9}
mit Bolognese-Sauce und Basilikum-Pesto
(auf Wunsch mit Napoli-Sauce) 9,90€</p> | <p>51. Tagliatelle con Salmone ^{1,2,3,4,7,A,k} 15,90€
handgemachte Bandnudeln mit
Lachsstreifen, Shrimps, Knoblauch
und Dill in leichter Hummer-Dill-Sahnesauce</p> |
| <p>41. Spaghetti Carbonara ^{1,3,7,4,a} 12,50€
mit ital. Hinterschinken und Ei in Sahnesauce
(oder mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie,
Ei und Speck, nach traditioneller ital. Art)</p> | <p>52. Tagliatelle Fantasia ^{1,3,8} 16,90€
handgemachte Bandnudeln mit Black
Angus Rinderfiletstreifen, Auberginenragout,
Zwiebeln, frischem Knoblauch, Pinienkernen
und Basilikum in Eigensauce</p> |
| <p>42. Spaghetti Tonno ^{1,3,4} 12,50€
mit Thunfisch, Zwiebeln und Kapern
in Tomatensauce</p> | <p>53. Linguine con Pesto ^{1,3,7,8} 13,90€
feine Bandnudeln mit hausgemachtem
Pesto, getrockneten Tomaten,
Walnüssen und Rucola,
bestreut mit geriebenem Balkankäse</p> |
| <p>43. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^{1,3,7} 10,50€
mit Knoblauch, frischem Basilikum, Petersilie,
Chilis, Kirschtomaten und nativem Olivenöl</p> | <p>54. Tagliatelle al Pacino ^{1,3,7} 16,90€
handgemachte Bandnudeln mit
Hähnchenbrustfiletstreifen und frischem
Gemüse in leichter Tomatensauce,
bestreut mit geriebenem Balkankäse</p> |
| <p>44. Spaghetti con Filetto di Maiale ^{1,3,7} 12,90€
mit Schweinefiletspitzen, Champignons
und Zwiebeln in Sahnesauce
(auf Wunsch mit leichter Tomatensauce)</p> | <p>55. Tagliatelle con Agnello ^{1,3,7,A,k} 16,90€
handgemachte Bandnudeln
mit gegrilltem neuseeländischem Lammfilet,
Champignons, Basilikum-Pesto,
Zwiebeln und Kirschtomaten
in Napoli-Sauce</p> |
| <p>45. Lasagne al Forno ^{1,3,7,9} 11,50€
Lasagne mit Ragu alla Bolognese, Mozzarella
und Bechamelsauce, im Ofen gratiniert</p> | <p>56. Gnocchi con Tartufo ⁷ 14,90€
handgemachte Kartoffelnocken
gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffeln
in Trüffel-Rahmsauce</p> |
| <p>46. Penne all' Arrabbiata ^{1,3,7,8,9,h} 10,90€
kurze Nudeln mit Cherrytomaten, Chilis,
frischem Knoblauch, Zwiebeln
und Basilikum-Pesto in Napoli-Sauce</p> | <p>57. Tagliatelle con Scampi ^{1,2,3,14} 16,90€
handgemachte Bandnudeln mit
2 Wildfang-Riesengarnelen, Shrimps,
Cherrytomaten, Knoblauch und Dill,
mit Weißwein abgelöscht</p> |
| <p>47. Penne Fratelli Quattro ^{1,3,7} 12,90€
kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen
und Backpflaumen in Pflaumengeistrahm</p> | <p>58. Tagliatelle con Tartufo ^{1,3,7} 21,90€
handgemachte Bandnudeln
im Grana Padano D.O.P. Käselaiab flambiert,
dazu Trüffelsauce und gehobelter
schwarzer Trüffel</p> |
| <p>48. Penne della Casa ^{1,3,7,9} 13,90€
mit Hähnchenbruststreifen, Broccoli
und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce</p> | |
| <p>49. Penne Amore Mio ^{1,3,7} 13,90€
kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen,
frischen Champignons und roten Zwiebeln
in leichter Sahnesauce</p> | |
| <p>50. Tagliatelle con Fegato ^{1,3,7,9} 13,90€
handgemachte Bandnudeln
mit Kalbsleber-Streifen, Steinpilzen
und Zwiebeln in einer Salbei-Sahnesauce</p> | |
| <p>59. Schale gehobelter Grana Padano D.O.P. ⁷ 3,50€</p> | |
| <p>60. Frische Chili (scharf) 2,50€</p> | |

STEINOFEN-PIZZA (Ø CA. 32CM)

- | | | | |
|--|---------------|--|-----------------|
| 70. Margherita ^{1,7}
mit Mozzarella und frischem Basilikum | 8,50€ | 79. da Giovanni ^{1,7,4e}
mit Mozzarella, Rucola
und getrüffeltem Carpaccio,
bestreut mit Grana Padano D.O.P. | 16,50€ |
| 71. Salami ^{1,7,4e}
mit Mozzarella und Salami | 11,50€ | 80. Quattro Formaggio ^{1,7}
mit Mozzarella, Balkankäse,
Gorgonzola und Parmesan D.O.P. | 12,90€ |
| 72. Mista ^{1,7,4e}
mit Mozzarella, frischen Champignons,
Hinterschinken, Salami und Peperoni | 12,50€ | 81. Bufala ^{1,7}
mit Büffelmozzarella D.O.P.,
Cherrytomaten und frischem Basilikum | 10,90€ |
| 73. Hawaii ^{1,7,4e}
mit Mozzarella, Ananas
und italienischem Hinterschinken | 11,90€ | 82. di Parma ^{1,7,4e}
mit Mozzarella und italienischem
Hinterschinken, bestreut mit Rucola
und Grana Padano D.O.P. | 13,90€ |
| 74. Prosciutto ^{1,7,4e}
mit Mozzarella und Hinterschinken | 10,90€ | 83. Spinaci ^{1,7}
mit Mozzarella, Blattspinat
und Gorgonzola | 11,90€ |
| 75. Napoli ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Cherrytomaten, Kapern,
Oliven, Knoblauch und Sardellen | 10,50€ | 84. Diavola ^{1,4,7,4e}
mit Mozzarella und pikanter Salami,
bestreut mit Rucola
und Grana Padano D.O.P. | 12,90€ |
| 76. Calzone ^{1,3,7,4e}
gefüllte Pizza mit Tomatesauce, Salami,
italienischem Hinterschinken
und frischen Champignons,
gratiniert mit Mozzarella und Ei | 12,90€ | 85. con Salmone ^{1,2,4,7}
mit Mozzarella, frischem Lachs,
Shrimps, Cherrytomaten und Knoblauch | 14,90€ |
| 77. Tonno ^{1,4,7}
mit Mozzarella, Thunfischstücken
und Zwiebeln | 11,90€ | 86. Scampi ^{1,2,7}
mit Mozzarella, Shrimps,
2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.),
Cherrytomaten, frischem Knoblauch
und Petersilie | 15,90€ |
| 78. Calabrese ^{1,7,4e}
mit Mozzarella, Paprika
und scharfer Salami
(auf Wunsch mit Chili) | 12,90€ | 90. Oliven, Champignons, Salami, Hinterschinken,
Doppelkäse, Thunfisch, Hirtenkäse, Rucola | je 2,50€ |

VOM HÄHNCHEN

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| 95. Pollo ai Funghi Trifolati ⁷ | 16,90€ | 97. Pollo al Pepe Verde ⁷ | 16,90€ |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln | | gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in grüner Pfeffer-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 96. Pollo ai Funghi ⁷ | 16,90€ | 98. Pollo alla Mediterranea ^{7,8} | 19,50€ |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in Champignon-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | | gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen
nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika,
Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln
und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce | |

VOM SCHWEIN

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 100. Scaloppine alla Milanese ^{1,3,7,9} | 15,90€ | 104. Scaloppine al Gorgonzola ^{7,9,a} | 18,50€ |
| hausgemachte panierte
Schweinefiletmedaillons Wiener Art,
dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln | | Schweinefiletmedaillons vom Grill
in Gorgonzola-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 101. Scaloppine Bolognese ^{1,3,7,9} | 18,90€ | 105. Cordon Bleu da Giovanni ^{1,3,7,9,4,a} | 19,90€ |
| hausgemachte panierte
Schweinefiletmedaillons mit Bolognese-Sauce,
Hinterschinken und Käse überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln | | hausgemachtes paniertes Schweinefilet
mit original italienischem Hinterschinken
und Mozzarella-Käse
in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce | |
| 102. Scaloppine ai Funghi ^{7,9} | 18,90€ | 106. Saltimbocca alla Romana ^{12,4,a} | 18,90€ |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Champignons und Zwiebeln
in Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln | | Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken
ummantelt, mit Cherrytomaten
in Salbei-Weißweinsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 103. Scaloppine al Pepe Verde ^{1,3,7,9} | 18,90€ | | |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill
in grüner Pfeffer-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | | | |

NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET

110. Filetto d' Agnello al Barolo ¹² 27,50€

180g° neuseeländisches Lammfilet,
zartrosa gegrillt, auf Barolo-Rotweinsauce
mit frischem Rosmarin, Salbei und Knoblauch
dazu Rosmarinkartoffeln

111. Filetto d' Agnello Fratelli ⁷ 27,50€

180g° neuseeländisches Lammfilet,
zartrosa gegrillt, an mediterranem Gemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND

115. Filetto di Manzo Mediterranea ⁷ 31,90€

180g° argentinisches Black Angus Rinderfilet,
dazu mediterranes Gemüse, Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln

116. Filetto di Manzo al Pepe Verde^{1,7} 31,90€

180g° argentinisches Black Angus Rinderfilet
auf grüner Pfeffer-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

FISCH & GARNELEN

120. Crostata di Lucio ai Burro ⁴ 21,90€

Zanderfilet kross gebraten
auf Zitronenspiegel mit mediterranem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

122. Scampi alla Griglia ² 24,90€

4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)
vom Grill mit mediterranem Gemüse,
dazu Knoblauch-Öl und Rosmarinkartoffeln

121. Filetto di Salmone Mediterranea ⁴ 23,90€

auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200g°)
mit mediterranem Gemüse,
dazu Knoblauch-Öl und Rosmarinkartoffeln

123. Scampi Aglio ^{2,12} 24,90€

4 gebratene Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)
mit Chili und frischen Kräutern
in Knoblauch-Weißweinsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

Dorade / Seezunge / Steinbutt

Fragen Sie zu unseren fangfrischen Fischen bitte das Personal!

VEGETARISCHE GERICHTE

125. Penne Vegetaria ^{1,3,7,9} 11,50€

kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini,
Auberginen, frischen Champignons
und roten Zwiebeln in Napolisaucе,
garniert mit Rucola, Cherrytomaten
und gehobeltem Grana Padano D.O.P.

126. Pizza Mediterrana ^{1,7,9} 13,90€

mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini,
Aubergine, Oliven, Paprika, Broccoli
und Champignons

GRILLSPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

Black Angus Tenderloin Steak ^{1,7}

aus dem zartesten Teil des Rinds,
dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchbrot und Rosmarinkartoffeln

130. Filetsteak 250g° 29,90€

131. Filetsteak 350g° 37,90€

Neuseeland Lammfilet ^{1,7}

zartrosa gegrillt, dazu frischer Broccoli,
hausgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchbrot und Rosmarinkartoffeln

132. Lammfilet 250g° 29,90€

133. Lammfilet 350g° 37,90€

Platto Misto alla Griglia ^{1,7}

mit Lamm-, Rinder-, Schweine-
und Hähnchenbrustfilet,
dazu frischer Broccoli, geröstete Zwiebeln,
hausgemachte Kräuterbutter,
Knoblauchbrot und Rosmarinkartoffeln

134. Gemischte Grillplatte 300g° 32,90€

Mare e Monti ^{1,2,3}

argentinisches Black Angus Rinderfilet
und 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs.)
mit mediterranem Gemüse,
dazu Spaghetti Aglio e Olio

135. Surf & Turf 180g° 37,90€

Grillgrad

Englisch (rot) - Medium (rosa) - Well done (durch)

Dry Ager / Tomahawk / T-Bone Steak

Fragen Sie zu unseren besonderen Steaks bitte das Personal!

136. Hamburger della Casa ^{1,7,11} 180g° 12,90€

100% reines Rindfleisch mit Salat,
dazu Pommes frites

137. Hamburger Spezial ^{1,7,11} 180g° 12,90€

100% reines Rindfleisch mit getrockneten Tomaten,
Rucola und Balkankäse, dazu Pommes frites

138. Hamburger con Pollo ^{1,7,11} 12,90€

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Salat,
Zwiebeln und frischen Tomaten,
dazu Pommes frites

KALBSLEBER

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| 140. Fegato di Vitello alla Griglia ^{1,7} | 17,90€ | 142. Fegato Fratelli ^{1,9} | 17,50€ |
| Kalbsleberscheiben vom Lavasteingrill
mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln,
dazu Rosmarinkartoffeln | | gebratene Kalbsleberscheiben
nach Berliner Art,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 141. Fegato di Vitello al Pepe Verde ^{1,7} | 17,90€ | | |
| gebratene Kalbsleberscheiben
auf grüner Pfeffer-Cognac-Sahnesauce,
dazu Rosmarinkartoffeln | | | |

BEILAGEN

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 145. Focaccia Classica ^{1,7,m} | 6,90€ | 150. Mediterranes Gemüse | 5,90€ |
| Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl | | | |
| 146. Frischer Knoblauch | 2,90€ | 151. Schale marinierte Oliven ¹ | 4,90€ |
| 147. Frisches Knoblauch-Öl | 2,90€ | 152. Korb frisches Brot ¹ | 2,50€ |
| 148. Hausgemachte Kräuterbutter ⁷ | 3,90€ | | |
| 149. Frischer Broccoli | 3,90€ | 153. Formaggio ⁷ | 8,50€ |
| | | frischer Balkankäse ca. 350g ^o | |

155. SAUCEN

JE 4,90€

Frische Champignon-Sahnesauce ⁷

Grüne Pfeffer-Sahnesauce ⁷

Barolo-Rotweinsauce ¹²

Gorgonzola-Sahnesauce ⁷

EIS & DESSERTS

220. Kugel-Eis ⁷ 1 Kugel Eiscreme nach Wahl	1,80€	225. Banana Split ⁷ 3 Kugeln Vanilleeiscreme und Banane mit Sahne und Schokosauce	7,90€
221. Gelato Misto con Panna ⁷ 3 Kugeln Eiscreme nach Wahl mit Sahne	6,50€	226. Schweden-Becher ^{3,7} 3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce	8,90€
222. Affogato al Caffè ^{7,b} 1 Kugel Vanilleeiscreme ertrinkt in Espresso Doppio	5,90€	227. Panna Cotta ⁷ hausgemachtes Sahnedessert mit hausgemachter Fruchtsauce	7,90€
223. Tiramisu ^{1,7,b} frischer hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Maskarpone-Creme	7,90€	228. Schokokuss ^{7,a} 2 Kugeln Schokoladeneiscreme und 1 Kugel Vanilleeiscreme mit Sahne und Streusel	7,90€
224. Warmer Apfelstrudel ^{1,7} mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, Sahne und Vanillesauce	7,90€		

EISGETRÄNKE

230. Eiskaffee ^{7,b} mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme und Sahne	5,90€	231. Eisschokolade ⁷ mit 1 Kugel Vanilleeiscreme, 1 Kugel Schokoladeneiscreme und Sahne	5,90€
---	--------------	--	--------------

HEISSE GETRÄNKE

235. Espresso^b	Tasse	2,80€	241. Latte Macchiato^{7,b}	Glas	4,40€
236. Espresso Doppio^b	Tasse	4,30€	242. Cappuccino^{7,b}	Tasse	3,50€
237. Espresso Macchiato^{7,b}	Tasse	2,90€	243. Heisse Schokolade⁷ mit Sahne	Schale	4,30€
238. Kaffee^b	Tasse	2,80€	244. Tee mit frischem Ingwer	Glas	4,20€
239. Schale Kaffee^b	Schale	4,20€	245. Tee mit frischer Minze	Glas	4,20€
240. Caffe Latte^{7,b}	Schale	4,20€			

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

250. Hausgemachte Limonade	0,4 l	5,90€	255. Fanta^{a,a}	Fl. 0,20 l	2,90€
251. Fiordilino ital. Sprudel-Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90€	256. Sprite	Fl. 0,20 l	2,90€
252. Fiordilino ital. stilles Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90€	257. Mezzo Mix^{a,b,s}	Fl. 0,20 l	2,90€
253. Coca-Cola^{a,b}	Fl. 0,20 l	2,90€	258. Apfelschorle	Fl. 0,33 l	4,00€
254. Coca-Cola Zero^{a,b,f}	Fl. 0,20 l	2,90€	259. Schweppes Tonic Water^a	Fl. 0,20 l	3,20€
			260. Schweppes Ginger Ale^{a,g}	Fl. 0,20 l	3,20€

SÄFTE & SCHORLEN

265. Apfelsaft	Fl. 0,20 l	3,20€	268. Sauerkirschnektar	0,2 l	0,4 l	2,90€	4,40€
266. Orangensaft	Fl. 0,20 l	3,20€	270. Bananennektar	2,90€	4,40€		
267. Mangonektar	Fl. 0,20 l	6,90€	272. KiBa	2,90€	4,40€		
			274. Saftschorle		4,00€		

BIERE

280. Paulaner ¹ vom Fass	0,3 l 3,50€	0,5 l 4,90€
282. Paulaner Dunkel ¹ vom Fass	3,50€	4,90€
284. Paulaner Kristall ¹	Fl. 0,50 l	4,90€
285. Paulaner Weizen Hell ¹	Fl. 0,50 l	4,90€
286. Paulaner Alkoholfrei ¹	Fl. 0,50 l	4,90€

SPIRITUOSEN 4 CL

291. Vodka Absolut	5,00€
292. Linie Aquavit	5,90€
293. Tequila Jose Cuervo gold, silber	6,50€
294. Williamsbirne	6,50€

BRANDY/COGNAC/RUM 4 CL

295. Vecchia Romagna Brandy im Barrique und Eichenfass	6,90€
296. Remy Martin Cognac	7,50€

WHISK(E)Y 4 CL

297. Jim Beam ^a Bourbon	4,90€
298. Jack Daniels ^a Tennessee	5,90€
299. Tullamore Dew ^a Irish Whiskey	6,90€

GRAPPA 4 CL

300. Grappa Hausmarke	4,90€
301. Nardini Bassano Riserva	8,50€
302. Vecchia Grappa di Prosecco	8,50€
303. Amarone Barrique	9,90€

287. Berliner Weisse ¹ mit Schuss Waldmeister, Himbeer, Holunder	0,3 l Fl. 0,33 l	0,5 l 4,50€
288. Paulaner Alkoholfrei ¹	Fl. 0,33 l	3,80€
289. Gespritztes Bier ¹ mit Coca-Cola, Fanta, Sprite	3,50€	4,90€

LIKÖRE 4 CL

310. Disaronno Amaretto ^a	5,00€
311. Molinari Sambuca	5,00€
312. Pallini Limoncello ^a	5,00€
313. Baileys Irish Cream ^{3,7,a}	5,00€

BITTER 4 CL

315. Montenegro Amaro	5,90€
316. Ramazzotti ^a	5,90€
317. Amaro Averna	5,90€
318. Fernet Branca	5,90€
319. Jägermeister ^a	4,90€

LONGDRINKS

Alle mit 4 cl Spirituose & 0,2 l Fl. Erfrischungsgetränk

325. Captain Morgan Cola ^{a,b}	7,50€
326. Jack Daniels Cola ^{a,b}	8,10€
327. Cuba Libre ^{a,b} Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca-Cola	7,90€

OFFENE WEISSWEINE

	0,2l	0,5l
370/371. Pinot Grigio (trocken)¹² Strohgelb. In der Nase ein zarter Blumen- und Kamillenakzent mit Bimen- und Aprikosen-Aroma. Am Gaumen trocken, elegant und fruchtig mit einer sanften Säure und einer tropischen Fruchtaromatik.	6,50€	11,90€
372/373. Chardonnay (trocken)¹² Strahlendes Goldgelb. In der Nase angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen. Am Gaumen ausgewogen mit lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Fruchtaromatik.	6,50€	11,90€
374/375. Frizzantino (Perlwein, lieblich)¹² Natürliche Gärung, helles Strohgelb. Angenehm im Bukett, fruchtig leicht	6,50€	11,90€

OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l
380/381. Rosé (trocken)¹² Brillantes Rosé. In der Nase wohlriechend nach weißen Blüten in Kombination von Früchten wie Kirsche und Pfirsich.	6,50€	11,90€

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
390/391. Montepulciano (trocken)¹² Dunkles Rubinrot. Mit kräftigen und erdigen Bukett mit Anklängen an getrocknete Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit seinem langen Abgang.	6,50€	11,90€
392/393. Chianti (trocken)¹² Dynamisches Rubinrot. In der Nase ist dieser Wein strahlend mit jungen Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen samtweich und erfrischend mit guter Struktur.	6,50€	11,90€
394/395. Lambrusco (lieblich)¹² Italien, Reggio Emilia fruchtig perlender Rotwein. Lieblich und jung.	6,50€	11,90€
396/397. Marsala (Likörwein, süß)¹² Der Dessertwein Cremovo ist nach alter sizilianischer Rezeptur aus 100% Marsala Fine IP hergestellt.	6,50€	11,90€
398. Wein-Schorle (Weinhaltige Mischgetränke)¹²		5,50€

.....

Inhaltsstoffe & Allergene

.....

a) mit Farbstoff , b) koffeinhaltig, c) chininhaltig, d) mit Konservierungsstoff, e) mit Antioxidationsmittel,
f) mit Cyclamat und Aspartam, g) mit Ingwerauszug, h) geschwärzt mit Eisenglukonat, k) mit Geschmacksverstärker,
m) Weichkäse aus Kuhmilch, n) taurinhaltig, °) Frischgewicht, 1) Glutenhaltig (Weizen), 2) Krebstiere,
3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Sojabohnen, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte,
9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.

FRATELLI



QUATTRO