

BAR *internazionale*



Liebe Gäste,

Wir bemühen uns bei der Auswahl unserer Zutaten im größtmöglichen Umfang auf Produkte aus Südtalien zurückzugreifen. Es ist uns hierbei wichtig, kleinere lokale Produzenten direkt zu unterstützen. So beziehen wir unser Öl von Familienbetrieben aus Umbrien und der Basilikata.

Beide erzählen ihre eigene Geschichte, was sie eint, ist jedoch die Leidenschaft ein herausragendes Öl herzustellen. Wir stellen dieses Öl für Ihren Genuss als Aufmerksamkeit zur Verfügung. Wenn Sie mehr erfahren, oder das Öl erwerben wollen, sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Fior di Latte, die Arancini und die Pastiera erhalten wir direkt aus Neapel.

Die Pistazien kommen aus Bronte.

Die Antipasti stammen aus der Ätna Region und wir bringen von unseren regelmäßigen Reisen stets lokale Besonderheiten mit, die wir in unseren Angeboten an Sie berücksichtigen.

Bei unseren Berliner Zulieferern achten wir darauf, dass die Italienische Seele in das Produkt einfließt, wie beispielsweise bei der frischen Pasta, die ihren handwerklichen Ursprung in Catania hat.

Unser Ziel ist es, Ihnen ein mit Leidenschaft hergestelltes Essen zu bezahlbaren Preisen zur Verfügung zu stellen, welches durch die verwandten Produkte und die Einfachheit der Küche überzeugt.

Wenn nicht immer alles gelingt, bitten wir um Ihre Nachsicht, auch bei der öffentlichen Bewertung.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude beim Besuch der
Bar Internazionale!

BAR *internazionale*

PASTA

LINGUINE ALL' AGLIO E OLIO 9,50

Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – garlic, peperoncino, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE AL POMODORO 12,50

Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – tomatoes, basil, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE ALLA SORRENTINA 15,00

Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum – tomatoes, olive oil, mozzarella, basil^{A1, G}

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 15,00

Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino – olives, capers, anchovies, tomatoes, garlic, peperoncino^{A1, D}

PACCHERI ALLA VODKA E BURRATA 16,90

Frische Paccheri mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino, abgelöscht mit Wodka in einer Tomatensahnesauce serviert mit einer Burrata und Basilikum – fresh paccheri with onion, garlic, chili deglazed with vodka in tomato cream sauce served with a burrata and basil ^{A1, C, G}

TAGLIATELLE AL MANZO 18,00

Frische Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Champignons in einer Rosmarin-Thymian-Buttersauce – tagliatelle with beef fillet and mushrooms in rosemary thyme butter sauce^{A1, C, G}

TAGLIATELLE AL TARTUFO 18,00

Frische Tagliatelle mit frischen schwarzen italienischen Trüffeln und Sahnesauce – fresh tagliatelle with black italian truffles and cream sauce^{A1, C, G}

PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese) 16,50

Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – beef bolognese sauce^{A1, C}

LASAGNE 15,00

Mit Rindfleisch – with beef^{A1, C, G}

BAR *internazionale*

PIZZA

FOCACCIA	7,00
Olivenöl, Rosmarin – olive oil, rosemary	
PIZZA MARINARA (vegan)	9,00
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – tomato sauce, oregano, garlic, olive oil	
PIZZA MARGHERITA	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil ^G	
PIZZA SALAME	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami ^{G, 2, 3}	
PIZZA SALAME SPIANATA PICCANTE	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami – tomato sauce, mozzarella, spicy salami ^{G, 2}	
PIZZA REGINA	15,00
Tomatensauce, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil ^G	
PIZZA PARMA	16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan – tomato sauce, mozzarella, rocket salad, prosciutto crudo, parmesan ^G	
PIZZA NAPOLI	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven – tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives ^{G, D}	
PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC	16,50
Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der kräftigen Fenchelsalsiccia (Wurst) und dem Mozzarella ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza. With special „Friarielli“ vegetables and „Fennel Salsiccia“ sausage from Naples ^{G, 2}	
PIZZA RUCOLA	14,00
Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan – tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, rocket salad, parmesan ^G	
PIZZA LEGGERA (vegan)	13,00
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – potato slices, rosemary, olive oil, artichokes	
PIZZA DIAVOLA	15,00
Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – mozzarella, spicy salami, onions, peppers ^{G, 2}	
PIZZA FUNGHI	13,00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons – tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms ^G	
PIZZA TONNO	15,50
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln – pomodoro, mozzarella, tuna, red onions ^{G, D}	

Alle Pizzen enthalten Glutenhaltiges Weizen. *All Pizzas contain wheat.*

Zusätzlich / *additionally*: enthält ^GMilch, ^DFisch, ²mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel / *contains ^Gmilk, ^Dfish, ²with preserving agents, ³with antioxidants*

BAR *internazionale*

PIZZA

PIZZA ORTOLANA 15,00
Gegrilltes Gemüse, Mozzarella – grilled vegetables, mozzarella^G

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 15,90
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Fontina –mozzarella, gorgonzola, parmesan and fontina^G

PIZZA BURRATA 18,00
Pizza Margherita mit einer ganzen Bio-Burrata aus dem Paestrum, Rucola und Datteltomaten
– tomato sauce, bio-burrata, rocket salad, tomatoes, basil^G

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) MARGHERITA oder SALAME^{2,3} 6,50 / 7,00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami^G

Alle Pizzen enthalten Glutenhaltiges Weizen. *All Pizzas contain wheat.*

Zusätzlich / *additionally*: enthält ^GMilch, ^DFisch, ²mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel / *contains* ^Gmilk, ^Dfish, ²with preserving agents, ³with antioxidants

BAR *internazionale*

PRIMI

OLIVEN	5,00
ANTIPASTI ORTOLANO E VERDURE	10,00
Eingelegte Champignons, Tomaten und Artischocken, gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine, Oliven – pickled mushrooms, tomatoes and artichokes, grilled peppers, courgettes and aubergines and olives	
ANTIPASTI CON SALAME E PROSCIUTTO	11,00
Eingelegte Champignons, Tomaten und Artischocken, gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine, Oliven, Salami und Parmaschinken – pickled mushrooms, tomatoes and artichokes, grilled peppers, courgettes and aubergines, olives, salami and Parma ham ^{2,3}	
BRUSCHETTE KLASSICH	8,50
Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano ^{A1}	
BRUSCHETTE ALLA STRACCIATELLA	9,50
Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Stracciatella – tomatoes, onions, basil, olive oil, garlic, oregano, stracciatella ^{A1, G}	
BURRATA aus Paestum	10,00
Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia ^{A1, G}	
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE	10,00
Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia ^{A1, G}	
VITELLO TONNATO NACH TRADITIONELLER ART	15,00
Mit Thunfischsauce – with tuna sauce ^{D, G}	

BAR *internazionale*

INSALATA

INSALATA CAESAR 11,90

Römersalat, Kirschtomaten, Croûtons, geriebener Parmesan, Parmesan-Dressing – roman lettuce, tomatoes, croutons, grated parmesan and parmesan-dressing^{A1, G}

WAHLWEISE MIT Hähnchenfilet – chicken breast + 4,50

Garnelen^B – shrimps + 5,50

INSALATA DI RUCOLA GRANDE 10,90

Rucola, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan und Balsamico-Dressing – rocket salad, tomatoes, pine nuts, parmesan and balsamic dressing^G

INSALATA MISTA GRANDE 10,90

Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Paprika und Orangen-Senf-Honig-Dressing – mixed salad, tomatoes, cucumber, carrots, peppers and orange-mustard-honey-dressing^J

WAHLWEISE MIT Thunfisch^D – tuna + 3,50

Hähnchenfilet – chicken breast + 4,50

Garnelen^B – shrimps + 5,50

INSALATA MISTA PICCOLA 4,90

Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Karotten, Paprika und Balsamico-Dressing – mixed salad, tomatoes, cucumber, carrots, peppers and balsamic dressing

BAR *internazionale*

DOLCE

TIRAMISU ^{A1, C, G, 1}	7,00
PROFITEROLE	7,00
mit dunkler Schokolade – with dark chocolate ^{A1, C, G}	
PANNA COTTA	7,50
hausgemacht, mit Waldfrüchten – homemade, with berries ^G	
PANNA COTTA AL PISTACCHIO	9,50
hausgemacht, mit Pistazien – homemade, with pistachio ^{G, H7}	
OCCHIO DI BUE (Stück)	1,50
Ochsenauge – pastry “Ox’s Eye” ^{A1, C, G, F, 1, 2}	
CODINE (Stück)	2,50
Zartblättriges Gebäck mit Gianduaia-Creme – pastry with gianduaia ^{A1, C, F, G, 1, 2}	

Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^CEier, ^FSoja, ^GMilch, ^{H7}Pistazien, mit ¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff / contains ^{A1}wheat, ^Ceggs, ^Fsoy, ^Gmilk, ^{H7}pistachio, with ¹colorants, ²preserving agents

BAR *internazionale*

ABENDKARTE 16 – 23 Uhr

ZUPPA PORRI E PATATE 8,90
Kartoffel-Lauchsuppe – potato and leek soup

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 18,00
Bärlauchtagliatelle mit Kirschtomaten und gebratenem grünen Spargel – wild garlic-tagliatelle with pan fried asparagus^{A1, C}

TORTELLACCI ASPARAGI E SALMONE 18,50
Tortellacci gefüllt mit Spargel serviert mit Lachsstreifen in einer leichten Schnittlauchsaucе – tortellacci stuffed with asparagus served with salmon strips and chive sauce^{A1, C, D}

GNOCCHI RIPIENI DI ASPARAGI E RICOTTA 16,90
Frische Gnocchi gefüllt mit Ricotta und grünem Spargel serviert mit Rucola-Pesto und Walnüssen – fresh gnocchi stuffed with ricotta and asparagus served with rocket-pesto and walnuts^{A1, G, H}

PACCHERI ALLA NORMA 16,50
Frische Paccheri mit gebratener Aubergine in Tomatensauce mit Basilikum und Büffelmozzarella DOP – fresh paccheri with pan fried aubergine in tomato sauce and basil topped with buffalo mozzarella DOP^{A1, C, G}

PENNE ALL' AMATRICIANA 16,90
Frische Penne mit Guanciale, Tomatensauce und geriebenem Pecorino DOP – fresh penne with guanciale and tomato sauce topped with grated pecorino DOP^{A1, C, G}

RISOTTO SALMONE E SPIANCI 17,90
Risotto mit Lachs, cremigem Spinat, Butter und Parmesan – risotto with salmon, cream of spinach, butter and parmesan^{D, G}

GNOCCHI CON GAMBERI 18,50
Frische Gnocchi mit Garnelentatar in Tomatensauce mit Zitronenschale, Stracciatella und Basilikum – fresh gnocchi with prawn tartare in tomato sauce with lemon zest, stacciatella and basil^{A1, B, C, G}

SCALOPPINE AL LIMONE 21,90
Kalbsmedallions in einer Zitronenbuttersauce serviert mit gebratenen Kartoffeln und Salat – medallions of veal in butter-lemon-sauce served with roasted potatoes and salad^G

Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^BKrebstiere, ^CEier, ^DFisch, ^GMilch, ^HSchalenfrüchte, ²mit Konservierungsstoff / contains ^{A1}wheat, ^Bcrustacean, ^Ceggs, ^Dfish, ^Gmilk, ^Hnuts, ²with preserving agents

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

ZUPPA PORRI E PATATE 7,90

Kartoffel-Lauchsuppe – potato and leek soup

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 17,00

Bärlauchtagliatelle mit Kirschtomaten und gebratenem grünen Spargel – wild garlic-tagliatelle with pan fried asparagus^{A1, C}

GNOCCHI RIPIENI DI ASPARAGI E RICOTTA 15,90

Frische Gnocchi gefüllt mit Ricotta und grünem Spargel serviert mit Rucola-Pesto und Walnüssen – fresh gnocchi stuffed with ricotta and asparagus served with rocket-pesto and walnuts^{A1, G, H}

PACCHERI ALLA NORMA 15,50

Frische Paccheri mit gebratener Aubergine in Tomatensauce mit Basilikum und Büffelmozzarella DOP – fresh paccheri with pan fried aubergine in tomato sauce and basil topped with buffalo mozzarella DOP^{A1, C, G}

PENNE ALL' AMATRICIANA 15,90

Frische Penne mit Guanciale, Tomatensauce und geriebenem Pecorino DOP – fresh penne with guanciale and tomato sauce topped with grated pecorino DOP^{A1, C, G}

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

PASTA

LINGUINE ALL' AGLIO E OLIO 9,50
Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Parmesan – garlic, peperoncino, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE AL POMODORO 9,50
Frische Gartentomaten, Basilikum, Olivenöl, Parmesan – tomatoes, basil, olive oil, parmesan^{A1, G}

LINGUINE ALLA SORRENTINA 11,50
Frische Gartentomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum – tomatoes, olive oil, mozzarella, basil^{A1, G}

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 11,50
Oliven, Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino – olives, capers, anchovies, tomatoes, garlic, peperoncino^{A1, D}

PAPPARDELLE AL RAGU (Bolognese) 14,00
Frische Bandnudeln mit Rindfleisch-Bolognese – beef bolognese sauce^{A1, C}

LASAGNE 12,00
Mit Rindfleisch – with beef^{A1, C, G}

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

PIZZA

FOCACCIA 7,00
Olivenöl, Rosmarin – olive oil, rosemary

PIZZA MARINARA (vegan) 9,00
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Olivenöl – tomato sauce, oregano, garlic, olive oil

PIZZA MARGHERITA 9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil^G

PIZZA SALAME 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami^{G, 2, 3}

PIZZA SALAME SPIANATA PICCANTE 13,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami – tomato sauce, mozzarella, spicy salami^{G, 2}

PIZZA REGINA 15,00
Tomatensauce, extra viel Büffel-Mozzarella aus Neapel, Basilikum – tomato sauce, mozzarella, basil^G

PIZZA PARMA 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmesan – tomato sauce, mozzarella, rocket salad, prosciutto crudo, parmesan^G

PIZZA NAPOLI 14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven – tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives^{G, D}

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI DOC 16,50
Friarielli sind ein grünes Gemüse, welches nur in Neapel zu bekommen ist. Zusammen mit der kräftigen Fenchelsalsiccia (Wurst) und dem Mozzarella ergibt sich eine geschmacklich einzigartige Pizza.
With special „Friarielli“ vegetables and „Fennel Salsiccia“ sausage from Naples^{G, 2}

PIZZA RUCOLA 14,00
Tomatensauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan – tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, rocket salad, parmesan^G

PIZZA LEGGERA (vegan) 13,00
Kartoffelscheiben, Rosmarin, Olivenöl, Artischocken – potato slices, rosemary, olive oil, artichokes

PIZZA DIAVOLA 15,00
Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika – mozzarella, spicy salami, onions, peppers^{G, 2}

PIZZA FUNGHI 13,00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons – tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms^G

PIZZA TONNO 15,50
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln – pomodoro, mozzarella, tuna, red onions^{G, D}

Alle Pizzen enthalten Glutenhaltiges Weizen. *All Pizzas contain wheat.*

Zusätzlich / *additionally*: enthält ^GMilch, ^DFisch, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel / *contains* ^Gmilk, ^Dfish, ²with preserving agents, ³with antioxidants

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

PIZZA

PIZZA ORTOLANA 15,00

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella – grilled vegetables, mozzarella^G

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 15,90

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Fontina –mozzarella, gorgonzola, parmesan and fontina^G

PIZZA BURRATA 18,00

Pizza Margherita mit einer ganzen Bio-Burrata aus dem Paestrum, Rucola und Datteltomaten

– tomato sauce, bio-burrata, rocket salad, tomatoes, basil^G

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) MARGHERITA oder SALAME^{2,3} 6,50 / 7,00

Tomatensauce, Mozzarella, Salami – tomato sauce, mozzarella, salami^G

Alle Pizzen enthalten Glutenhaltiges Weizen. *All Pizzas contain wheat.*

Zusätzlich / *additionally*: enthält ^GMilch, ^DFisch, ²mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel / *contains* ^G*milk*, ^D*fish*, ²*with preserving agents*, ³*with antioxidants*

BAR *internazionale*

MITTAGSKARTE Montag bis Freitag 12-15 Uhr

PRIMI

OLIVEN 5,00

ANTIPASTI ORTOLANO E VERDURE 10,00

Eingelegte Champignons, Tomaten und Artischocken, gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine,
Oliven – pickled mushrooms, tomatoes and artichokes, grilled peppers, courgettes and aubergines and olives

ANTIPASTI CON SALAME E PROSCIUTTO 11,00

Eingelegte Champignons, Tomaten und Artischocken, gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine,
Oliven, Salami und Parmaschinken – pickled mushrooms, tomatoes and artichokes, grilled peppers,
courgettes and aubergines, olives, salami and Parma ham^{2,3}

BRUSCHETTE KLASSICH 8,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano – tomatoes, onions, basil, olive oil,
garlic, oregano^{A1}

BRUSCHETTE ALLA STRACCIATELLA 9,50

Datteltomaten, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Stracciatella – tomatoes, onions,
basil, olive oil, garlic, oregano, stracciatella^{A1, G}

BURRATA aus Paestum 10,00

Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia^{A1, G}

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 10,00

Mit Rucola, Datteltomaten, Focaccia – with rocket salad, tomatoes, focaccia^{A1, G}

INSALATA MISTA 7,00

Kleiner gemischter Salat – small mixed salad

INSALATA RUCOLA 8,50

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan – rocket salad, tomatoes, parmesan^G

DOLCE

TIRAMISU ^{A1, C, G, 1} 7,00

PROFITEROLE 7,00

mit dunkler Schokolade – with dark chocolate^{A1, C, G}

OCCHIO DI BUE (Stück) 1,50

Ochsenaugen – pastry “Ox’s Eye” ^{A1, C, G, F, 1, 2}

CODINE (Stück) 2,50

Zartblättriges Gebäck mit Gianduja-Creme – pastry with gianduja^{A1, C, F, G, 1, 2}

Enthält ^{A1}glutenhaltiges Weizen, ^CEier, ^DFisch, ^FSoja, ^GMilch, mit ¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmitteln / contains
^{A1}wheat, ^Ceggs, ^Dfish, ^Fsoy, ^Gmilk, with ¹colorants, ²preserving agents, ³with antioxidants

BAR *internazionale*

GETRÄNKE

KAFFEE⁹

€

Espresso	1,80
Doppio	3,50
Espresso Macchiato ^G	2,70
Tasse Americano	3,20
Tasse Cappuccino ^G	3,50
Glas Flat White ^G	4,50
Glas Caffè Latte ^G	4,50
Glas heiße Schokolade ^G	3,80

TEE

Glas Tee, diverse	2,90
Glas frischer Ingwer Tee	4,00
Glas frischer Pfefferminztee	4,00
Glas heiße Zitrone	4,00
Glas frischer Mix Tee Ingwer-Minze-Zitrone	4,00

ALKOHOLFREI

Wasser mit Kohlensäure (Tafelwasser)	0,2 l	2,50
	0,5 l	3,50
	1,0 l	5,50
Wasser ohne Kohlensäure	0,2 l	2,50
	0,75 l	5,50
Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	3,50
Proviant Saftschorlen		
Apfel / Rhabarber / Zitrone / Minze-Limette	0,33 l	3,50
Schweppes		
Tonic ¹⁰ / Bitter Lemon ^{3, 10} / Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50
Lemon Soda	0,2 l	3,50
Coca Cola ^{1, 9} / Zero ^{1, 9, 11}	0,2 l	3,50
Fanta ^{1, 3}	0,2 l	3,50
Rixdorfer Fassbrause ³	0,2 l	3,50
Orangina gelb / rot	0,25 l	4,00

mit ¹Farbstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, ¹¹ Süßungsmittel, enthält ^GMilch

BAR *internazionale*

BIER ^{A3}

€

Berliner Berg, Pils vom Fass	0,3 l.....	3,50
	0,5 l.....	5,00
Radler, mit Berliner Berg Pils vom Fass	0,3 l.....	3,50
	0,5 l.....	5,00
BRLO, Helles vom Fass	0,3 l.....	4,00
	0,5 l.....	5,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l.....	5,00
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l.....	5,00
BRLO naked, alkoholfrei	0,33 l.....	4,00
Ichnusa Non Filtrata	0,33 l.....	4,00

APERITIVO & LONGDRINKS

Crodino (alkoholfrei) ^{1, E110}	0,2 l.....	5,00
Aperol Spritz ^{1, 5}	0,2 l.....	8,00
Campari Soda / Orange ¹	0,2 l.....	9,00
Gin Tonic ¹⁰	0,2 l.....	9,00
Bombay Sapphire / Tanqueray		
Negroni ¹	0,1 l.....	9,00
Wodka Soda	0,2 l.....	9,00
Cuba Libre ^{1,9}	0,2 l.....	9,00
Moscow Mule	0,2 l.....	10,00
Rosa Internazionale	0,2 l.....	10,00
Malfy Gin Rosa, Wild Berry, Grapefruit		
Espresso Martini ⁹	0,1 l.....	12,50

GRAPPE

Grappa	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Crema di Pistacchio ^{1, 6}	2 cl	3,50

mit ¹Farbstoff, ⁵geschwefelt, ⁹koffeinhaltig, ¹⁰chininhaltig, E110 „kann Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“, enthält

^{A3}Gerstenmalzextrakt

BAR *internazionale*

WEINE

OFFENER WEIN ⁵

rot / weiß / rosé	0,2 l	6,50
	0,5 l	14,00
	1,0 l	25,00

Weinschorle		
rot / weiß / rosé	0,2 l	5,50
	0,5 l	11,00

VINO FRIZZANTE - SCHAUMWEINE ⁵

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
Prosecco , Cecilia Bereta Superiore D.O.C.G.	6,00	34,00
Crémant de Bourgogne , Pardon & Fils, brut / blanc	7,00	38,00
Crémant de Bourgogne , Pardon & Fils, brut / rosé	7,50	38,00
Champagne , Forest Marié à Trigny, brut tradition / blanc		55,00
Franciacorta Cuvée Royale DOCG , Tenuta Montensia, blanc		55,00

⁵ mit Schwefeldioxid, Sulfite

BAR *internazionale*

WEINE

WEISS⁵

	Glas 0,15 l	Flasche 0,75 l
Grillo D.O.C. Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Rebsorte: Grillo	6,20	25,00
Fondazione Soave Bolla, Veneto, 2023 Cuvée aus Garganega, Trebbiano di Soave	6,50	26,00
Bianca Di Custoza La Real Casa DOC Bolla, Veneto, 2023 Cuvée aus Cortese, Friulano, Garganega, Trebbiano Toscana, Chardonnay	6,50	26,00
Cattaratto IGT Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Rebsorte: Cattaratto	6,90	29,00
Sauvignon Blanc IGT Eugenio Collavini, Friuli-Venezia Giulia, 2023 Rebsorte: Sauvignon Blanc	6,90	29,00
Pinot Grigio Collio DOC Eugenio Collavini, Friuli-Venezia Giulia, 2023 Rebsorte: Pinot Grigio	7,50	32,00
Greco di Tufo Cantine degli astroni, Napoli, 2021 Rebsorte: Greco	8,00	35,00
Falanghina Beneventano IGT Villa Raiano, Campania 2023 Rebsorte: Falanghina	8,00	35,00
I Frati Lugana D.O.C. Azienda Agricola Cà dei Frati, Lomabria, 2023 Rebsorte: Trebbiano di Lugana	9,00	39,00

⁵ mit Schwefeldioxid, Sulfite

BAR *internazionale*

WEINE

ROT⁵

	Glas 0,15 l	Flasche 0,75 l
Nero d'Avola D.O.C. Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Rebsorte: Nero d' Avola	6,20	25,00
Regieterre Rosso IGT Cooperativa Musita, Sicilia, 2020 Cuvée aus Perricone, Syrah	7,00	30,00
Centurio Primitivo Puglio IGP Centurio Minor, Puglia 2022 Rebsorte: Primitivo	7,00	30,00
Valpolicella Classico DOC, BIO Speri, Veneto 2023 Cuvée aus Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	7,50	32,00
Corte Barocca Chianti Riserva D.O.C.G. Cantina Bonacchi SPA, Toscana, 2016 Rebsorte: Sangiovese	8,00	35,00
Lacryma Christi Cantine degli astroni, Napoli, 2021 Cuvée aus Piediroso, Aglianico, Sciascinoso	8,00	35,00
Cremona Barbera D' Asti Nizza DOCG Bersano, Piemont, 2021 Rebsorte: Barbera		45,00
Nirvasco Barolo DOCG Bersano, Piemont, 2020 Rebsorte: Nebbiolo di Barolo		69,00

ROSÉ⁵

Regieterre Salemi Rosato IGT Cooperativa Musita, Sicilia, 2022 Cuvée aus Nerello, Mascalesé, Syrah	7,50	30,00
Rosa dei Frati D.O.C. Azienda Agricola Cà dei Frati, Lomabria, 2023 Cuvée aus Marzemino, Sangiovese, Groppello, Barbera	9,00	39,00

⁵ mit Schwefeldioxid, Sulfite