

## VINI BIANCHI 0,1 l

Scaia Bianca € 4,60

Trebbiano und Chardonnay  
St. Antonio, Veneto Preis pro Flasche  
€ 24,80

Tumai € 4,60

Gemischter Satz  
(7 Traubensorten)  
Terre di Maria Pia,  
Veneto Preis pro Flasche  
€ 24,80

Vino Bianco  
con Minerale € 4,40

0,2 l

Sauvignon Blanc € 4,60

Sauvignon blanc  
Albert Glas, Pfalz Preis pro Flasche  
€ 24,80

Grüner Veltliner € 4,60

Sauvignon blanc  
Albert Glas, Pfalz Preis pro Flasche  
€ 24,80

## VINI ROSSI 0,1 l

Capo Rocca € 4,20

Sangiovese und Merlot  
Enobis, Veneto Preis pro Flasche  
€ 19,60

Barbera La Villa  
DOC € 4,60

Barbera  
Olim Bauda, Piemont Preis pro Flasche  
€ 24,80

Rosso di  
Montalcino DOC € 5,20

Sangiovese  
Pietroso, Toskana Preis pro Flasche  
€ 32,80

Zweigelt € 4,20

Zweigelt  
Pöckl, Burgenland Preis pro Flasche  
€ 19,60

Heideboden  
Reserve € 4,60

Zweigelt,  
Cabernet Sauvignon  
Münzenrieder Preis pro Flasche  
€ 24,80

## Aperitivi e Spumanti

Prosecco Col € 4,70

del Moro  
Glera Brustolin Preis pro Flasche  
€ 24,90

Bellavista € 8,50

Franciacorta  
Bellavista Preis pro Flasche  
€ 50,80

Life € 6,50

Weißer Martini,  
Prosecco, Mangosaft

Amalfi € 6,50

Prosecco DOCG,  
Amalfi-Zitronen, Soda

Campari Orange € 6,50

Aperol Veneziano € 6,50

## Birre

Bier 0,3 l € 3,10  
Mohren

## CaFFè

Espresso al banco € 1,20  
Solamente al Bar

Espresso € 2,30

Espresso Macchiato € 2,80

Espresso Doppio € 3,60

Caffè Lungo € 3,20

Cappuccino € 3,60

Latte Macchiato € 3,80

## Bevande

Tè normale € 2,90

Cioccolata calda € 3,40

Mineral 0,3 l € 2,70

Succo di frutta € 3,30

0,3 l Verschiedene Sorten

Coca Cola, € 3,30

Light & Zero 0,3 l

## Colazione – Frühstück

Cornetto|Croissant gr. € 2,40

Cornetto|Croissant kl. € 1,80

Verschiedene Füllungen

## Gaumenfreuden–Spuntini

Crostini Carpaccio di Manzo € 3,90

Weißbrot, Rindfleisch, Olivenöl, Zitrone

Crostini mozzarella+sgombro € 3,40

Ciabatta, Mozzarella, pikante Makrele

Crostini pere e gorgonzola € 3,40

Ciabatta, Birne, Gorgonzola

Tramezzini Caprese € 3,40

Toast Mozzarella, Tomate, Basilikum

Tramezzini Taleggio € 3,90

Toast, Taleggio-Käse, Steinpilze

Casatelli € 3,90

Teigtaschen mit Salami-, Parmesanfüllung

## Dolci – Süßes

Hausgemachte Kuchen und Desserts je nach Saison|

Bitte bei unserem Team nachfragen!

## Digestivi e Distillati

Grappa € 4,30

traditionell, mild, edel, 1 Glas 2 cl

Amaro Sibona € 3,90

Piemonti, Kräuter, Grappa, Quellwasser

rund, harmonisch, bittersüß, 1 Glas 2 cl

Limoncello € 3,90

Russo, Kampanien, Zitronen, Grappa, Zucker

fruchtig, frisch, feine Süße, 1 Glas 2 cl

Marsala Superiore € 3,60

Pellegrino, Sizilien, Grillo

nussig, mild, 1 Glas 2 cl

## April 2018

### Business Lunch

Wir servieren Menü,

Salat und Wein für € 15,70

Ohne Wein für € 12,30

Dienstag, 03|04|2018

Risotto alla Milanese

Mittwoch, 04|04|2018

Tagliatelle Pesto Erba orsina (frischer Bärlauch)

Donnerstag, 05|04|2018

Saltimbocca di Pollo con Gnocchi e salsa verde

Freitag, 06|04|2018

Ravioli Primavera

Dienstag, 10|04|2018

Penne Tonno e Olive (Gelbflossen-Thunfisch)

Mittwoch, 11|04|2018

Risotto ai Asparagi e Mozzarella

Donnerstag, 12|04|2018

Spezzantini di Pollo con Polenta e Sugo

Freitag, 13|04|2018

Farfalle al Pesto di Pistacchi e Limone

Dienstag, 17|04|2018

Risotto "Rote Beete"

Mittwoch, 18|04|2018

Penne 4 Formaggi

Donnerstag, 19|04|2018

Spiedini di Salsiccia con Polenta e Sugo

Freitag, 20|04|2018

Ravioli alle verdure

Dienstag, 24|04|2018

Maccharoni Pomodoro e Ricotta

Mittwoch, 25|04|2018

Tortellini Spinaci e Ricotta

Donnerstag, 26|04|2018

Scaloppine (Schnitzel) alla Gorgonzola

Freitag, 27|04|2018

Südtiroler Spinatknödel an Pilzrahmsauce

Buon appetito!

Das Team vom KUB Café  
freut sich darauf, Sie zu  
verwöhnen