

APERITIVI | DRINKS

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut Fagher Le Colture 100% Glera 11,5% Vol.	8.00
Champagne Deutz Brut Classic Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier 12,0% Vol.	13.50
Bellini Champagner Pesca	15.00
Mimosa Champagner Succo d'arancia	15.00
Hugo Prosecco Fior di Sambuco Menta	11.00
Aperol Spritz Aperol Prosecco Arancia	11.00
Americano Vermouth rosso Campari	11.00
Negroni Vermouth rosso Campari Gin	14.00
Negroni Sbagliato Vermouth rosso Campari Prosecco	12.00
Aglaya Manhattan Rye Whiskey Sweet vermouth Angostura bitter	16.00
Gin & Tonic Gin Tonic water	14.00

APERITIVI NON-ALCOLICO | MOCKTAILS

Virgin Sunrise Succo d'arancia Succo d'ananas Succo di limone Grenadine	9.50
Virgin Mimosa Succo d'arancia Tonic	9.00
Ipanema Succo di maracuja Ginger Ale Lime	11.00
Nojito Ginger Ale Lime Mente	11.00
Pink Panther Succo d'arancia Sciroppo di cocco Grenadine Succo di limone Bitter lemon	11.50
Shirley Temple Ginger Ale Limonata Grenadine	9.50



APERITIVI VARI

Campari 23 % Vol.	4cl 8.00
Cynar 16 % Vol.	4cl 8.00
Martini rosso o bianco 15 % Vol.	4cl 8.00
Ramazotti 30 % Vol.	4cl 8.00
Averna 29 % Vol.	4cl 8.00
Ricard 45 % Vol.	4cl 8.00
Baileys 17 % Vol.	4cl 9.50
Amaro Montenegro 23 % Vol.	4cl 8.00
Weisswein gespritzt süß oder sauer 13 % Vol.	1dl 8.50

BIRRE

BRAUEREI BAAR OFFENAUSSCHANK

Goldmandli Stange | 5,2 % Vol. 20cl / 30cl / 50cl
Premiumbier nach Pilsner Art | lässig elegant 4.50 / 5.50 / 7.00

Urhell Stange | 5,2 % Vol. 20cl / 30cl / 50cl
Natürlich süffig | frisch | herrlich fruchtig 4.50 / 5.50 / 7.00

BRAUEREI BAAR FLASCHEN

Goldmandli | 5,2 % Vol. 33cl
Premiumbier nach Pilsner Art | lässig elegant 6.50

Alkoholfrei | < 0,5 % Vol. 33cl
Extra leicht | mild | ausgewogen 6.50

BIRRA ESTERA

Birra Moretti l'autentica | 4,6 % Vol. 33cl
Lagerbier | süffig und mild 7.50

Erdinger Weissbier | 5,3 % Vol. 50cl
Weissbier | mild und elegant 8.50

MINERALE | SENZA ALCOOL

San Pellegrino	5dl 6.00
Panna	5dl 6.00
Coca Cola originale / zero	3dl 5.00
Rivella rosso / blu / verde	3dl 5.00
Fanta / Sprite	3dl 5.00
San Bitter rosso / bianco	1dl 6.00
Crodino	1dl 6.00
Chinotto	1dl 6.00
Schweppes tonic / bitter lemon	2dl 5.00
Eistee	3dl 5.00
Gazosa	3dl 5.00
Orangensaft	2dl 5.00
Tomatensaft	2dl 5.00
Apfelsaft	3dl 5.00
Caffe normale / crema	4.50
Espresso normale	4.50
Espresso doppio	6.00
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Tee / Cioccolato	5.00

GRAPPE

Distillato di Vino Arzente Poli Trebiano Soave (Veneto) 40% <i>Aroma nach Karamell-Creme, Tee und Trockenobst, vollmundig und harmonisch</i>	10.00 2cl
Sarpa Oro Barr Poli Merlot Cabernet 40% <i>Duft nach exotischen Früchten, Zitronat, Lakritze und Vanille, komplex und ausgeprägt</i>	9.00 2cl
Sassicaia Poli & Friends Cabernet Sauvignon Cabernet Franc 40% <i>Komplex, strukturiert, Aroma nach Holz, Vanille, Kakao, Kaffee und Lakritze</i>	14.00 2cl
Cleopatra Amarone Oro Poli Corvina Molinara Rondinella 40% <i>Harmonisch nachhaltig mit einer angenehmen Röstnote</i>	10.00 2cl
La Première Paulliac POLI Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot 46% <i>Aromen nach reifen roten Früchten, Honig, Marzipan, Kamille und Vanille, komplex und majestätisch</i>	18.00 2cl
Chiara di Moscato Poli Moscato Bianco 40% <i>Aromen nach Blumen und Kräutern, lieblich mit leichtem Anklang nach Zitrusfrüchten</i>	10.00 2cl
Brunello di Montalcino Altesino Sangiovese Grosso 42% <i>Wunderbar frisch-fruchtige Aromen, die dezent von feinen Vanillenoten untermalt werden</i>	8.00 2cl
Turriga Argiolas Cannonau Bovale Malvasia Nera 42% <i>Elegant, weich und samtig</i>	10.00 2cl

GRAPPE

- Barbera d'Asti Roccanivo** | Berta 16.00 | 2cl
Barbera d'Asti | 45%
Töne von Sauerkirschen, Schokolade, Waldfrüchten und Vanille
- Barbaresco** | Gaja 8.00 | 2cl
Nebbiolo | 42%
Fruchtiges Bukett mit dezenten Noten von Kirschen, geschmeidig und vollmundig am Gaumen
- Sangiovese** | Castellare 10.00 | 2cl
Sangiovese | 44%
Elegantes Parfume, klar erkennbar, im Geschmack weich und von lebhaftem, elegantem Charakter
- Braumeister-Tröpfli** | Brauerei Baar 6.00 | 2cl
Bierbrand | 36%
Süsser fruchtbetonter Auftakt, buttrig weich, dezente Malzdüfte