



LA TERRAZZA
BERLIN

Benvenuti - Willkommen

LA TERRAZZA
B E R L I N

**dienstags bis freitags von 15:00 bis 23:00 Uhr
samstags und sonntags von 12:00 bis 23:00 Uhr
warme Küche bieten wir Ihnen gerne bis 22:00 Uhr an**

**Allergene und Zusatzstoffe können Sie jederzeit
auf Anfrage in einer separaten Karte einsehen**

**Akzeptiert werden ec, MasterCard, VISA und bar
Kartenzahlung ab 50,00 €**

Aperitivi und Longdrinks

Alle Longdrinks werden auf 0,20 l mit Softdrink aufgefüllt

Sherry Sandeman secco, medium oder rich golden	5 cl	5 €
Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	6 €
Campari-Soda / Campari-Orange mit Mineralwasser / mit Orangensaft	4 cl	8 €
Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	7 €
Aperol-Spritz Aperol mit Prosecco und Mineralwasser		9 €
Hugo Holunderblütensirup mit Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze		9 €
Limoncello – Spritz aromatisch prickelnder Zitronenlikör mit Prosecco und Mineralwasser		9 €
Sanbitter/Crodino alkoholfreier bitter- Aperitiv, mit Zirusfrüchte- und Kräutergeschmack	0,10 l	6 €
Negroni- italienischer Klassiker Florentiner Cocktail seit 1910 Gin, Martini rosso, Campari		12 €
Negroni Sbagliato - "falscher Negroni" in der Mailander Bar "Basso" kreiert: Martini rosso, Campari, Prosecco		11 €
Rosato Ramazzotti Mio leichter fruchtiger Aperitiv aus Ramazzotti Rossato und Prosecco mit Basilikumblatt		9 €
La Mia Terrazza Aperitiv mit Vodka, Rum, Bitter Lemon, Waldbeeren		13 €
Fiorello Sarti Rosa, Wodka, Limonata San Pellegrino, Früchte		13 €
Garda Spritz Aperol, Prosecco, Orangensaft, Ruby Apéro und Soda		12 €
Gin Tonic mit Bombay Sapphire / Gin Mare / Malfy Gin		10 / 12 / 12 €
Bacardi-Cola	4 cl	10 €
Wodka Lemon	4 cl	10 €
Whisky-Cola 1, 2, 4	4 cl	11 €





Antipasti Vorspeisen

Burrata con Crudo

16 €

Südtalienischer cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Parmaschinken und Cherrytomaten

Mozzarella di Bufala

12 €

italienischer Weichkäse aus Büffelmilch mit Cherrytomaten und Basilikum

Prosciutto di Parma con Melone

14 €

Parmaschinken mit Melone

Antipasto di Verdura

13 €

Gemüsevorspeise

Vitello Tonnato

16 €

dünne Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce

Carpaccio di Manzo

16 €

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano in hausgemachter Sauce

Minestre Suppen

Minestrone

8 €

Gemüsesuppe nach italienischer Art

Crema di Pomodoro

8 €

Tomatencremesuppe

Zuppa d'Aglio

8 €

Knoblauchsuppe mit Ei

Zuppa di Pesce

17 €

feine Fischsuppe nach italienischer Art

Insalate Salate

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert, auf Wunsch mit Balsamico-Essig und Olivenöl.

Insalata Mista gemischter Blattsalat	7,50 €
Insalata Tonno gemischter Salat mit Thunfisch	13 €
Insalata Pecorino gemischter Salat mit Hirtenkäse	12,50 €
Insalata Emilia gemischter Blattsalat mit Parmaschinken, Avocado, Frühlingszwiebeln und Walnüssen. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	18 €
Insalata Pollo gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons	16 €
Insalata Pescatore gemischter Blattsalat mit gebratenen Lachsfiletstreifen, Babyscampi und Calamari. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	19,50 €
Insalata Rucola della Casa Rucolasalat mit Rinderfiletspitzen, frischen Tomaten und Grana Padano. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	22 €

Focaccia Pizzabrot

Focaccia all Rosmarino mit Rosmarin	7 €
Focaccia Parma mit Parmaschinken	10 €
Focaccia »La Terrazza« mit frischen Tomatenscheiben & Knoblauch	9 €

Riso Reisgerichte

Risotto Marinara Reis mit Fischfilets, Gamberetti und Knoblauch in leichter Tomatensauce	18,50 €
Risotto Boscaiola Reis mit Hähnchenbrust und Steinpilzen in leichter Sahnesauce	17 €





Pasta Nudeln

Spaghetti Bolognese	13 €
mit hausgemachter Tomaten-Fleischsauce	
Spaghetti Carbonara	13 €
mit Speck, Ei und Grana Padano (nach italienischer Art)	
Spaghetti Amatriciana	13 €
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce, pikant	
Spaghetti Aglio Olio	13 €
mit Knoblauch und Olivenöl, pikant	
Tagliolini al Pesto	15,50 €
hausgemachte schmale Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Pinienkernen	
Tagliolini Marinara	19,50 €
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Fischfiletspitzen, Gamberetti und Knoblauch	
Tagliolini ai Scampetti	19,50 €
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Baby-Garnelen, Zucchini und Knoblauch in Cherrytomatensauce, leicht pikant	
Tagliolini cremosi con Funghi	18,50 €
hausgemachte schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Champignons, Speck und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce	
Pasta Nera	23 €
hausgemachte schwarze Bandnudeln mit Babyscampi und Rucola, in Cherrytomaten-Sauce, leicht pikant	
Penne all'Arrabbiata	13 €
kurze Nudeln mit Knoblauch und Oliven in Tomatensauce, pikant	
Penne »La Terrazza«	18,50 €
kurze Nudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce	
Penne con Spinaci e Gorgonzola	16,50 €
kurze Nudeln mit Blattspinat, Gorgonzola und Walnüssen in leichter Sahnesauce	
Tagliatelle con Salmone	19 €
Bandnudeln mit frischen Lachsstücken in Sahnesauce	
Tagliatelle Leccabaffi	18,50 €
Bandnudeln mit Schweine- und Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	
Gnocchi alla Sorrentina	14,50 €
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Basilikum und Mozzarella in Tomatensauce	
Gnocchi Ripieni al Gorgonzola	20,50 €
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Steinpilzfüllung in Gorgonzolasauce, mit Rucola garniert	
Gnocchi Porcini	22,50 €
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Ricotta-Steinpilz-Füllung in Butter mit gebratenen Steinpilzen und Grana Padano-Splittern	

Pizza bianca

Die weiße Königin unter den Pizzen, saftig, auf Mozzarella gebettet

Bianca Quattro Formaggi	17 €
mit vier Käsesorten, Rucola und Walnüssen	
Bianca Tartufo Burrata, Trüffelcreme und frischer Trüffel	22,50 €
Bianca Bologna mit gezupftem Burrata, Mortadella und zerstoßenen Pistazien	18,50 €
Bianca Salerno mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken	18,50 €

Pizza rossa

Mozzarella mit Basilikum	10 €
Bufalina mit Cherrytomaten, gezupftem Büffelmozzarella und Basilikum	17 €
Napoli mit Sardellen, Oliven und Kapern	12,50 €
Hawaii mit Ananas und gek. Vorderschinken	11,50 €
Salame mit Salami	11,50 €
Prosciutto mit gek. Vorderschinken	11,50 €
Dello Chef mit frischen Cherrytomaten, Hirtenkäse** und Rucola	13 €
»La Terrazza« mit Rucola, Cherrytomaten & Grana Padano	13,50 €
Funghi e Rucola mit frischen Champignons und Rucola	12,50 €
Mista mit Salami, frischen Champignons, gekochtem Vorderschinken und Peperoni	14 €
Tonno mit Thunfischstücken und Zwiebeln	15,50 €
Calzone gefüllte Pizza mit frischen Champignons, gekochtem Vorderschinken und Salami	14 €
Diavolo mit pikanter italienischer Salami, Rucola und Grana Padano	16 €
Vegetale mit frischem Gemüse der Saison	15,50 €
Spinaci e Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	15,50 €
Scampi mit Garnelen und Knoblauch	17,50 €
Quattro Formaggi mit vier Käsesorten	16,50 €
Buongustaio mit Bresaola (Bündnerfleisch), Rucola und Grana Padano	18 €
Parma mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	17,50 €
Salmone mit frischen Lachsstreifen und Crème fraîche	17 €
Capricciosa mit gekochtem Vorderschinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven	14 €
Toscana Mit Steinpilzen, Parmaschinken, Walnüssen, Cherrytomaten und Rucola	18 €





di Maiale • vom Schwein

Alle Fleischgerichte werden auf reinem Pflanzenöl gebraten und mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Scaloppa Milanese / Scaloppa Griglia 20 €

paniertes Schweineschnitzel / Schweinesteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter

Involtini Principessa 23 €

2 gerollte Schweineschnitzel gefüllt mit gek. Vorderschinken
und Käse in frischer Champignon-Sahnesauce

Filetto di Maiale á Piacere 24 €

Schweinefiletmedaillons wahlweise mit: Gorgonzolasauce,
frischer Champignonsauce, grüner Pfeffer-Sahnesauce
oder Pommery-Senfsauce

Filetto di Maiale Hawaii 23 €

Schweinefiletmedaillons mit Ananas in Currysauce

Saltimbocca alla Romana Schweinefiletmedaillons 25 €

mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Filetto di Maiale ai Porcini 25 €

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen in Sahnesauce

di Manzo • vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse serviert.

Entrecôte alla Griglia 29 €

Argentinisches Entrecôte vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter

Filetto alla Griglia 33 €

Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill mit hausgemachter
Kräuterbutter

Filetto all'Aglio 35 €

Argentinisches Rinderfiletsteak mit Knoblauchsauce

Filetto á Piacere Argentinisches Rinderfiletsteak 35 €

wahlweise mit grüner Pfeffer-Sahnesauce oder Gorgonzolasauce

Filetto al Tartufo 38 €

Argentinisches Rinderfiletsteak in
Trüffelsauce mit frischen Trüffeln

Filetto ai Porcini 37 €

Argentinisches Rinderfiletsteak mit Steinpilzen in Sahnesauce

Misto alla Griglia 33 €

verschiedene Fleischsorten vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter

Fegato di Vitello alla Griglia 23,50 €

Kalbsleber vom Grill mit Röstzwiebeln

Fegato di Vitello al Burro e Salvia 23,50 €

Kalbsleber mit Salbei und Pinienkernen in
Butter gebraten, dazu Bandnudeln

d'Agnello • vom Lamm

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Cotolette d'Agnello alla Griglia

32 €

Lammkrone vom Grill mit Knoblauch und hausgemachter Kräuterbutter

Cotolette d'Agnello alla Buongustaio

34 €

Lammkrone mit Oliven, Knoblauch und feinen Kräutern in Weißweinsauce

di Pollo • vom Huhn

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert.

Petti di Pollo alla Griglia

20,50 €

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Petti di Pollo ai Funghi

22,50 €

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

Petti di Pollo alla Toscana

23,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Basilikum und Tomatenscheiben in leichter Tomatensauce

Pesci • Fisch

Calamari fritti

21,50 €

Tintenfischringe frittiert, mit hausgemachter Remoulade

Filetto di Salmone alla Griglia

25,50 €

Lachsfilet vom Grill, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla Cardinale

26,50 €

Zanderfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Luccio alla Vino bianco

26,50 €

Zanderfilet in Weißweinsauce, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln

Scampi alla Griglia

30,50 €

Großgarnelen, auf Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Scampi al Forno

29,50 €

Großgarnelen mit Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken

Scampi al Pepe verde / al Vino bianco

29,50 €

Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahne- oder Weißweinsauce, dazu Reis

Pesce Misto alla Griglia

32,50 €

gemischte Fischplatte vom Grill auf Rucolabett, dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln





per Bambini

Für unsere kleinen Gäste

Pennete Bambino	7 €
kurze Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Fleischsauce	
Pizza Cocolino	7 €
mit Tomaten, Mozzarella, Salami und frischen Champignons	
Milanese Mickey	10 €
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	

Dolci Desserts

Gelato misto	7 €
gemischte Eiscrème (Vanille, Schoko und Erdbeere)	
Gelato misto con Panna	8 €
gemischte Eiscrème mit Sahne	
Tartufo	8 €
italienische Eiskreation in Kugelform, aus Vanille- und Nusseis im dunklen Kakao gewälzt	
Tartufo al Limoncello	9,50 €
Eisspezialität aus Limonencreme mit einem Kern aus Limonenlikör, umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen	
Cassata alla Siciliana	8,50 €
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten	
Tirami Sú	8 €
kennt jeder, bei uns Chefsache! Und nicht die Einzige!	
Zabaione	8,50 €
Eierschaumcrème mit Vanilleeiscrème und Marsala	
Crème Brûlée	8 €
herrlich cremiger Genuss	
Panna Cotta	8 €
Sahnedessert mit hausgemachter Himbeersauce und gerösteten Mandelblättchen, auch vom Chef höchstpersönlich	
Fichi alla Mandorle	9,50 €
heiße flambierte Feigen mit Wodka, Mandeln und Vanilleeiscrème	
Lamponi caldi con Gelato	9,50 €
heiße Himbeeren mit Vanilleeiscrème	
Crespelle della Casa	12 €
hausgemachte Crêpes mit Himbeeren und Vanilleeiscrème	
Eiskaffee	8 €

Bevande calde • Warme Getränke

Espresso	Tasse	3 €
Espresso doppio	Tasse	5,50 €
Kaffee	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	4 €
Latte Macchiato	großes Glas	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas	4,50 €
Tee	Glas	3,80 €
Glühwein	Glas	8,50 €
Nero d'Avola mit Wintergewürz		

Bevande fredde • Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola	2,80 €	4,90 €
Coca-Cola zero	Fl. 0,20 l	3,00 €
Fanta	2,80 €	4,90 €
Sprite	2,80 €	4,90 €
Spezi	2,80 €	4,90 €
Fassbrause	2,80 €	4,90 €
Apfelschorle Mischgetränk	2,80 €	4,90 €
Kirschschorle/ Rhabarbarschorle Mischgetränk	3 €	5,20 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	2,60 €	4,60 €
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3 €
Limonata San Pellegrino	Fl. 0,20 l	3,50 €
Frisch-herbes, Getränk mit Saft aus reifen Zitronen, bio		
Aranciata San Pellegrino	Fl. 0,20 l	3,50 €
Limonade aus italienischen Orangen, bio		
Lemon Soda	Fl. 0,20 l	3,50 €
Mailänder Erfrischungsgetränk aus Mineralwasser und Zitronensaft		
	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,50 €	6 €
Apfelsaft	3,50 €	6 €
Kirschnektar	3,50 €	6,50 €
Bananennektar	3,50 €	6,50 €
KiBa Kirsch- & Bananennektar	3,50 €	6,50 €
Rhabarbarsaft	3,50 €	6,50 €
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,20 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,20 l	3,50 €
Braumeisters Kraftmalz Malztrunk	Fl. 0,33 l	4,50 €

Birre • Bier



Warsteiner Pilsner vom Fass	0,30 l	3,70 €
Warsteiner Pilsner vom Fass	0,40 l	4,70 €
Berliner Pilsner vom Fass	0,30 l	3,70 €
Berliner Pilsner vom Fass	0,40 l	4,70 €
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	4,50 €
Erdinger Weißbier Kristall	Fl. 0,50 l	5,50 €
Erdinger Hefeweißbier hell / dunkel	Fl. 0,50 l	5,50 €
Erdinger Hefeweißbier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,50 €
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50 €

Bier-Mischgetränk:

Gespritztes	0,40 l	4,70 €
Bier und wahlweise Sprite, Fanta oder Fassbrause		

Vini aperti • Offene italienische Weine

Chardonnay I.G.T. Veneto	0,2 / 0,5 / 1l	7,50 € / 15 € / 27 €
Weißwein, trocken, fruchtig		
Vino bianco secco	0,2 / 0,5 / 1l	7 € / 14 € / 25 €
D.O.C. Abruzzan Weißwein, trocken, Trebbiano		
Frizzantino	0,2 / 0,5 / 1l	7 € / 14 € / 25 €
weißer Perlwein, lieblich		
Rosé	0,2 / 0,5 / 1l	7 € / 14 € / 25 €
trocken		
Rosso della Casa D.O.C.	0,2 / 0,5 / 1l	7 € / 14 € / 25 €
Rotwein, vollmundig, Nero d´Avola, Sizilien		
Chianti D.O.C.	0,2 / 0,5 / 1l	7,50 € / 15 € / 27 €
Rotwein, trocken, Toscana		
Primitivo	0,2 / 0,5 / 1l	8,50 € / 17 € / 33 €
Rotwein, körperreich, weich, Apulien		
Lambrusco	0,2 / 0,5 / 1l	7 € / 14 € / 25 €
roter Perlwein, lieblich		

weinhaltiges Mischgetränk:

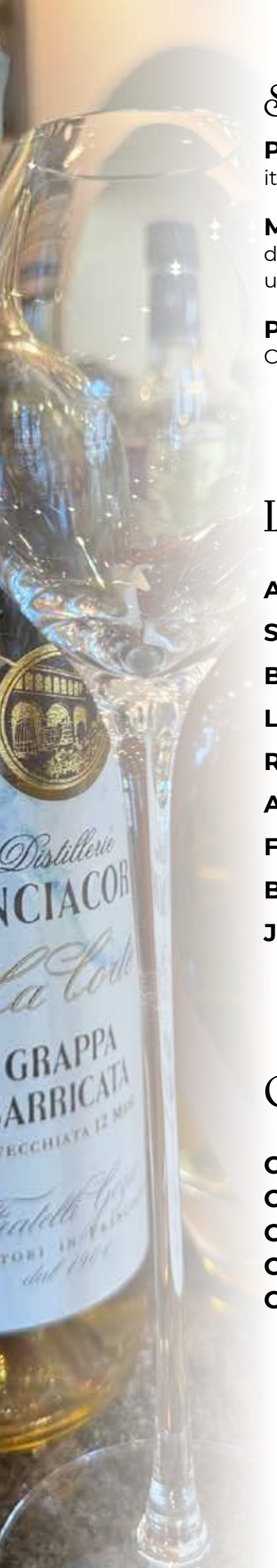
Schorle weiß oder rot	0,2 / 0,5l	6 € / 11 €
------------------------------	------------	-------------------

Italienische Flaschenweine

Chardonnay D.O.C.	Fl. 0,75 l	30 €
Weißwein, trocken, rund, samtig und fruchtig, Lombardei		
Gavi D.O.C.	Fl. 0,75 l	34 €
Weißwein, trocken, mineralische Frische, feine Säure, elegant, Piemont		
Pinot Grigio D.O.C.	Fl. 0,75 l	33 €
Weißwein, trocken, vollmundig und würzig, Friaul		
Cà dei Frati Lugana I Frati D.O.C.	Fl. 0,75 l	38 €
Weißwein, trocken, Lombardei, weltweit geschätzte Qualität der autochthonen Traubensorte mit Blumen, Kräuterwiesenduft und leicht cremigen Textur am Gaumen		
Cà dei Frati Lugana Brolettino D.O.C.	Fl. 0,75 l	45 €
Weißwein, trocken, Lombardei kraftvolle und facettenreiche Aromen gelber Äpfel, Birnen und Pfirsiche, frischen sowie getrockneten Kräutern. Aromen-Feuerwerk am Gaumen, druckvoll, opulent und gleichzeitig herrlich knackig-frisch		
Vernaccia di San Gimignano	Fl. 0,75 l	33 €
Weißwein trocken aus der Toscana mit fruchtigen und floralen Noten, elegante Leichtigkeit im Abgang		
Pecorino I.G.P. d'Abruzzo	Fl. 0,75 l	32 €
Weißwein, trocken – schönste Spezialität aus Abruzzo, herrlich intensiv und vollfruchtig duftend. Cremig und würzig im Abgang		
Nero d'Avola I.G.T. Chiaramonte	Fl. 0,75 l	32 €
sizilianischer Rotwein, einzigartiger Charakter fruchtig, nach roten Beeren, Kirschen, Pfeffer und Lakritz duftend. Kräftige Aromatik mit angenehmer Frische		
Chianti D.O.C.	Fl. 0,75 l	33 €
Rotwein, trocken und samtig, Toscana		
Montepulciano D.O.C.	Fl. 0,75 l	34 €
Rotwein, trocken, geschmeidig, fruchtbetont, Abruzzo		
Chianti Riserva D.O.C.G.	Fl. 0,75 l	40 €
Rotwein, trocken, reif, intensiv, edel, Toscana		
Edizione, Farnese	Fl. 0,75 l	60 €
Rotwein trocken, Abruzzo, aus den Rebsorten Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera gekeltert. Kräftige Aromen der Kirsche, Zwetschge, schwarzer Johannisbeere und Tabak. Am Gaumen rund, samtig mit langem Notenfinale von Vanille und Schokolade		
Primitivo di Manduria D.O.P. Sessantanni	Fl. 0,75 l	60 €
Rotwein, trocken, Apulien, Cantine San Marzano. Körperreich, mit Aromen vollreifer Früchten, Zedernholz, Tabak und Würzen. Nur in Barrique gereift, mit seiner tiefroten Farbe und edler Tiefe eine Wucht am Gaumen, extrem weich und vollmundig		

Alle Weine enthalten Sulfite.





Schaumwein & Champagner

Prosecco

italienischer Schaumwein, trocken

Fl. 0,75 l

32 €

Moët & Chandon

delikates Fruchtaroma von frischen Früchten und Blüten mit Brioche Nuancen.

Fl. 0,75 l

130 €

Pommery brut, royal

Champagner, leicht, fruchtig und elegant

Fl. 0,75 l

100 €

Liquori & Amari

Amaretto

2 cl

3 €

Sambuca

2 cl

3 €

Baileys Irish Cream

2 cl

4,50 €

Limoncello

2 cl

4 €

Ramazzotti

2 cl

4,50 €

Amaro Averna

2 cl

4,50 €

Fernet Branca

2 cl

4 €

Branca Menta

2 cl

4 €

Jägermeister

2 cl

4 €

Grappa Speciali

Grappa della Casa

2 cl

4 €

Grappa Chardonnay

2 cl

7,50 €

Grappa Prosecco

2 cl

8 €

Grappa 18 Lune

2 cl

8,50 €

Grappa Nardini Riserva

2 cl

9 €

Wir halten für Sie noch weitere erlesene Grappasorten bereit.
Fragen Sie bitte unser Personal, wir beraten Sie gern!

Spirituosen

Wodka Moskovskaya

russisch

2 cl 4 €

Wodka Zubrowka

polnischer Klarer eines Traditionsunternehmens
seit 1926, fein und weich im Geschmack

2 cl 4 €

Vecchia Romagna

Italienischer Brandy

2 cl 4,50 €

Rémy Martin

Cognac

2 cl 8 €

Jim Beam

Bourbon Whiskey

2 cl 6 €

Ballantines

Scotch

2 cl 7,50 €

Chivas Regal

Scotch 12 years old

2 cl 8,50 €

Johny Walker

2 cl 7 €

Jack Daniels

2 cl 7 €

Malteserkreuz Aquavit

2 cl 5,50 €

Williamsbirne

2 cl 4 €

Tequila

2 cl 4 €





LA TERRAZZA

B E R L I N